

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Факультет Інноваційних технологій харчування і  
ресторанно-готельного бізнесу

**ЗБІРНИК  
ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**

**XI Всеукраїнська міжвузівська наукова конференція студентів,  
аспірантів і молодих учених**

**«ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ  
НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ  
ГОСТИННОСТІ»**

**Одеса**

**2022**

**УДК 640.41:349.9:316.4**  
**ББК 65.432**

**Керівництво оргкомітету:**

*Лебеденко Т.Є.* – д.т.н., професор, зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу

**Заступник голови:**

*Д'яконова А.К.* – д.т.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

**Склад оргкомітету:**

*Коваленко Н.О.* – к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

*Савенко А.А.* – асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

**Редакційна колегія:**

*Стрікаленко Т.В.* – д.м.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

*Федосова К.С.* – к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей XI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених 19-20 травня 2022р., О.: ОНТУ, 2022. – 192с.

Збірник тез доповідей укладено за матеріалами XI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності», яка відбулась в Одеському національному технологічному університеті 19-20 травня 2022р.

*За достовірність наведених фактів, цитат, посилань на літературні джерела та вживання власних імен несуть відповідальність автори наукових тез.*

головний ресторан або на пляж, на якому розписаний графік роботи та майбутні заходи для дітей.

Необхідно, щоби вже при в'їзді в готель, гості з дітьми мали можливість швидко визначитись, як і чим буде займатися їх дитина. Назва міні-клубу повинна визначати напрямок діяльності даного відділу. Батьки зможуть оцінити і визначити зацікавленість дитини у заходах, які пропанує відділ дитячої анімації. План роботи, як і загальний план анімаційної діяльності в готелі, складається заздалегідь і коректується в ході проведення занять, в залежності від присутнього контингенту дітей та інших умов.

У цьому плані повинні поєднуватись і мати оптимальне співвідношення кількість спортивних і культурних заходів, необхідних для розвитку дитини. [7]. Аніматор повинен враховувати цілий ряд фізіологічних та психологічних особливостей дітей різного віку, створити такі умови, щоб будь-якій дитині було в ньому цікаво і він зміг проявити і реалізувати себе як особистість. Для організації ефективної роботи з дітьми необхідно мати відповідні приміщення для перебування дітей у літні місяці і в негоду, оснащені різним інвентарем для малювання, ліплення, рухливих і розвиваючих ігор тощо. Кожен день починається зі знайомства – діти стають у коло, називають своє ім'я, повторюють і запам'ятовують імена інших. Їх здібності розкриваються в ході спортивних і пізнавальних занять, спортивних змагань, спільно поставлених маленьких спектаклів, концертів і свят.

#### ***Список використаних джерел***

1. Гаранін Н.І., Булигіна І.І. Менеджмент туристичної та готельної анімації. Уч. посібник. - М., Радянський спорт, 2003.р.

**Пухальський В.О., Д'яконова А.К., Коротич О.М.**

*Одеська національна академія харчових технологій*

*м. Одеса*

## **ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Перехід до ринкових відносин в Україні, розширення споживчих ринків, впровадження нових форм господарювання, відобразились в усіх сферах економічного життя, в тому числі у сфері ресторанного бізнесу. В умовах сучасної ринкової конкуренції важливою умовою успіху для кожної організації, яка працює в сфері ресторанного бізнесу, є виробни-

цтво конкурентноздатної продукції і реалізація її на ринку ресторанних послуг. Тому підприємства ресторанного господарства змушені проводити свідому інноваційну стратегію, збільшуючи обсяги виробництва, підвищуючи продуктивність праці, освоюючи якісно нові види продукції та послуг, постійно вдосконалюючи технологію виробництва і обслуговування. Необхідною умовою успіху є постійне оновлення асортименту продукції та послуг, вдосконалення технології вироблення та реалізації продукції. Перенасичений ринок ресторанних послуг змушує виробників розширювати виробництво, впроваджувати нові технології виробництва і обслуговування споживачів ресторанної продукції.

Ресторанний бізнес в Україні розвивається досить швидкими темпами. Місто Одеса, враховуючи розташування, розвиток промисловості і туризму, займає одне з перших місць за кількістю ресторанних закладів і розвитком ресторанного господарства. Ринок ресторанних послуг у м. Одеса достатньо насичений, що пояснюється великим потоком туристів і привабливістю для інвестування, завдяки швидкому терміну окупності вкладених коштів. Тут проживає або знаходиться тимчасово велика кількість споживачів ресторанної продукції, які є звичним контингентом для закладів ресторанного господарства високого рівня. Для підвищення рівня конкурентоспроможності на ринку ресторанних послуг, заклади ресторанного господарства постійно впроваджують інновації: маркетингові, інформаційні, розширюють або оновлюють асортимент продукції, застосовують нові технології, надають додаткові розважальні послуги для дітей та дорослих, організовують бенкети тощо.

Незважаючи на темпи прогресу та прибутки до бюджету, місто потрапило у хвилину обмежень діяльності загальнодоступних закладів у зв'язку з пандемією Covid-19, що на сьогодні становить дуже серйозну проблему, яка потребує радикального вирішення. Для підтримки рівня конкурентоспроможності, ресторани заклади знайшли вихід з непростого становища, розширюючи обсяг додаткових послуг. Останнім часом особливої популярності набув комплекс кейтерингових послуг. В Одесі, де різноманітні організації дуже часто організують івент-заходи, попит на кейтерингові послуги постійно зростає. Слід відзначити, що останнім часом популярною послугою у споживачів є можливість замовлення продукції дистанційно та доставка за адресою замовника. Це пояснюється збільшення кількості споживачів з високими статками, які обирають ресторанну якість харчування і домашній затишок. Таким чином зайняте населення економить час на приготування їжі та не витрачає його на прогулянку до ресторанного закладу.

Метою дослідження є удосконалення процесу обслуговування відвідувачів ресторанних закладів шляхом впровадження додаткових кейтерингових послуг та технологій

Cook&Chill. Об'єктом досліджень є ресторан-піццерія «Італійський квартал», розташований в м. Одеса на вул. Івана та Юрія Лип.

Відповідно до поставленої мети, розроблено нову концепцію розвитку закладу. Ресторан надаватиме споживачам не тільки послуги доставки, а й кейтерингове обслуговування за адресою споживача, що збільшує обсяги виробництва. Для прискорення процесу виробництва необхідно впроваджувати інноваційні технології, які прискорять процес виробництва, збережуть ресурси закладу та дозволять раціонально використовувати робочий час виробничого та обслуговуючого персоналу. Таким вимогам відповідає приготування страв за технологією Cook&Chill, яка базується на таких технологічних процесах як: приготування страви, шокове охолодження і зберігання у охолоджену стані протягом 5 діб. Шокове охолодження за даною технологією м'ясних виробів відбувається з 90 °С до +3 °С і продуктів з рослинної сировини з 25 °С до +3 °С протягом 90 хв, зберігання охолодженої продукції при 0 °С протягом 5 діб з наступною регенерацією (розігріванням) у пароконвектоматі. Останнім часом заклади ресторанного господарства широко використовують при виробництві кулінарної продукції шокове охолодження та заморожування. Використання даних інноваційних методів дає виробникам та споживачам ряд переваг, а саме: переваги у часі виробництва при практично незмінному рівні якості; при шоківому охолодженні продукти після розігріву зберігають органолептичні властивості (вид, запах, смак), ніби продукція була щойно виготовлена; можливість введення в меню складних, працемістких страв, приготування яких потребує тривалого часу; скорочення терміну виконання замовлення.

#### **Список використаних джерел**

1. Курніс Н. І. Аналіз сучасного стану ринку кейтерингових послуг в Україні. Проблеми і перспективи розвитку підприємництва. 2017. №. 1. С. 75-79.
2. Прилепа Н. В. Особливості кейтерингу як нового напрямку ресторанного бізнесу в Україні. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2017, №. 2 (2). С. 287-289.
3. Belyaeva, M. A., & Eremin, A. E. (2020). Ready to Eat and Ready to Cook meals. Basic processes of Cook and Chill industrial production technology. Food Processing Industry.

|  |     |
|--|-----|
| <b>Харченко Д.А., Транченко Л.В.</b>   |     |
| <i>Туристична індустрія як напрям розвитку готельного бізнесу в Україні</i> .....                            | 84  |
| <b>Чумак Я.Ю., Терещук Н.В.</b>  |     |
| <i>Поняття менеджменту анімації</i> .....  | 87  |
| <b>Кольчак Д., Безусов А.Т., Стрікаленко Т.В.</b>  |     |
| <i>До обґрунтування підготовки води для виробництва збродженого бурякового напою на основі комбучі</i> ..... | 90  |
| <b>Безрук Н., Халілова-Чуваєва Ю.О.</b>  |     |
| <i>PR-технології у діяльності закладів готельно-ресторанного господарства</i> .....                          | 92  |
| <b>Грабченко В.О., Д'яконова А.К., Жовтяк К.О.</b>   |     |
| <i>Впровадження інноваційних технологій в ресторанному бізнесі</i> .....                                     | 96  |
| <b>Бандурська К., Д'яконова А.К., Жовтяк К.О.</b>  |     |
| <i>Впровадження інноваційних послуг для дітей в готельному бізнесі</i> .....                                 | 98  |
| <b>Пухальський В.О., Д'яконова А.К., Коротич О.М.</b>  |     |
| <i>Інноваційні технології в сфері ресторанного бізнесу</i> .....   | 100 |
| <b>Коваленко Н.О., Кожевнікова В.О.</b>  |     |
| <i>Інноваційні концепції в готельному бізнесі на прикладі капсульних готелів</i> .....                       | 103 |
| <b>Рибачук М.Ю., Ткачук О.В.</b>   |     |
| <i>Етнічна кухня як складова гастрономічної спадщини одеського регіону</i> .....                             | 106 |
| <b>Притуляк Ю.С., Кожевнікова В.О., Коротич О.М.</b>   |     |
| <i>Особливості екологізації готелів</i> .....  | 110 |

## СЕКЦІЯ 2

### МЕНЕДЖМЕНТ І МАРКЕТИНГ У СИСТЕМІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ. ІТ-ТЕХНОЛОГІЇ У ГАЛУЗІ ГОСТИННОСТІ.

|   |     |
|---|-----|
| <b>Аксьонова Г. О., Асауленко Н.В.</b>  |     |
| <i>Особливості управління підприємствами готельно-ресторанного господарства: світовий та вітчизняний досвід</i> ..... | 115 |
| <b>Шевченко Д.І., Поплавська А.В.</b>   |     |
| <i>Інструменти інтернет-маркетингу підприємств ресторанного господарства</i> .....                                    | 118 |
| <b>Разкола В.В., Скляр В.Ю.</b>   |     |
| <i>Впровадження сучасних цифрових технологій для просування закладів ресторанного господарства</i> .....              | 121 |