

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ



ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
83 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ УНІВЕРСИТЕТУ

Одеса 2023

Наукове видання

Збірник тез доповідей 83 наукової конференції викладачів університету
25 – 28 квітня 2023 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеського національного технологічного університету,
протокол № 13 від 16.05.2023 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова: Іванченкова Л.В., д.е.н., професор

Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Агунова Л.В., к.т.н., доцент

Артеменко С.В., д.т.н., професор

Басюркіна Н.Й., д.е.н., професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Бордун Т.В., к.т.н., доцент

Верхівкер Я.Г., д.т.н., професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Гаркович О.Л., к.б.н., доцент

Добрянська Н.А., д.е.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., професор

Філіпенко О.І., к.філ.н., доцент

Згадова Н.С., к.е.н., доцент

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Капустян А.І., д.т.н., доцент

Коваленко О.О., д.т.н., професор

Косой Б.В., д.т.н., професор

Котлик С.В., к.т.н., доцент

Козак К.Б., д.е.н., професор

Лагодієнко В.В., д.е.н., професор

Лебеденко Т.Є., д.т.н., професор

Ломовцев П.Б., к.т.н., доцент

Макаринська А.В., д.т.н., професор

Ніколюк О.В., д.е.н., професор

Немченко В.В., д.е.н., професор

Осадчук П.І., д.т.н., доцент

Павлов О.І., д.е.н., професор

Солоницька І.В., к.т.н., доцент

Седікова І.О., д.е.н., професор

Сергеева О.Є., д.ф.-м.н., професор

Семенюк Ю.В., д.т.н., професор

Симоненко Ю.М., д.т.н., професор

Скрипніченко Д.М., к.т.н., доцент

Соловей А.О., к.т.н., доцент

Струк Б.І., к.п.н., доцент

Тітлов О.С., д.т.н., професор

Тележенко Л.М., д.т.н., професор

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Ткачук Г.О., д.е.н., професор

Фесенко О.О., к.т.н., доцент

Хобін В.А., д.т.н., професор

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ПІД ЧАС ВІЙНИ: СУЧАСНІ ВИКЛИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ

Лебеденко Т.Є., д.т.н., доцент, Новічкова Т.П., к.т.н., доцент,
Ткачук О.В., ст. викл., Щапіна О.Ф., зав. лаб.
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса

Український гастрономічний фронт може бути непомітним на перший погляд, але це важлива боротьба за забезпечення базових потреб у їжі, дипломатичний спротив та культурна експансія. У цій справі українська спільнота досягла значних успіхів, включаючи відкриття волонтерських кухонь та готування українських страв у всьому світі. Під час війни галузь ресторанного господарства стала важливим фактором, забезпечуючи безкоштовне харчування військовим, переселенцям та людям у складних життєвих обставинах. Сьогодні у цій галузі домінує простий формат бізнесу, включаючи піцерії, кав'ярні та доставку. Локальні заклади стають популярнішими завдяки спрощенню операційних процесів та залученню власників та шеф-кухарів до операційної роботи. Ресторани, кав'ярні та бари також стали «пунктами незламності», забезпечуючи зарядку гаджетів та безкоштовний доступ до Інтернету [1].

Дослідження свідчать про те, що галузь ресторанного господарства в Україні продовжує розвиватися та залишається висококонкурентним середовищем, навіть якщо ситуація в зоні бойових дій залишається незмінною. Заклади, що знаходяться віддалено від лінії фронту, активно функціонують не зважаючи на виклики, такі як повітряні тривоги, комендантська година та перебої з електроенергією [2]. З середини 2022 року відкриваються нові ресторани в Києві та західних областях. Ресторанний ринок у Львові та області активно розвивається, з початку війни відкрито понад 500 нових закладів. Це не релокація існуючих підприємств ресторанного господарства, а саме відкриття нових. Львів є найбільш заповненим та найкосмополітичнішим містом на заході України.

Аналізуючи досвід відновлення роботи закладів ресторанного бізнесу та відкриття нових закладів можемо охарактеризувати декілька перспективних напрямків, які, очевидно, будуть актуальними найближчі кілька років.

Street Food відомий тим, що знаходиться на передньому краї харчових інновацій, і його популярність в останні роки тільки збільшується. Його «мігруючий» характер означає, що він може йти в ногу з мінливим споживчим попитом на нові смаки і тенденції в меню швидкого харчування, особливо це видно на прикладі національної кухні.

Цей ринок в Україні нарешті оформився саме завдяки якісній шаурмі (донер кебабу), яка давно знайома українцям і не лише швидко готується. Важливо, що її можна їсти однією рукою на ходу. Це одна з найшвидших страв, якими можна справді наїстися, але українські шеф-кухари мають хороші досвіди з іншими продуктами також, і прогнозується, що цих продуктів стане більше. Уже зараз звернення замовників на консалтинг чи розробку концепцій відзначають багаторазове зростання запиту на стріт-фудні формати. Широкий запит на їжу, котра економить час удвічі в реаліях воєнного стану є надзвичайно актуальною. То ж пора рестораторам звернути увагу не тільки на шаурму, але й на іншу їжу цього формату. Піта з м'ясом, тако, буріто, піца-слайс, янтик. Це вже питання до кожної конкретної локації і цільової аудиторії в окремо взятому місці [3].

Тенденція децентралізації, руху в райони у місті та в райцентрах з обласних центрів остаточно сформувалась саме на кінець 2022 року коли мало не в кожному новому житловому комплексі та більшості старих спальних районів маємо заповнений ресторан та пару кав'ярень. Безумовно свою вирішальну роль зіграло тут саме почуття самозбереження громадян, близькість домівок та місць укриття під час повітряних тривог. Спостерігається звільнення приміщень в великих офісних центрах, небажаними для відвідування стають ТРЦ, неактуальними нічні розваги, а запровадження «комендантського часу» скорочує

робочі години бізнесу. В цілях «релокації» бізнесу відбувається рух ресторанних концепцій в райцентри із обласних центрів [3]. Яскравим прикладом максимальної близькості до свого споживача стала поява магазинів-ресторанів, зокрема у спальних районах міст. Партнерство з продовольчим роздрібом дає доступ до постійного купівельного трафіку незалежно від обмежень громадського харчування у зв'язку з реаліями військового часу. Продовжують бути актуальними з часів ковіду і dark kitchen (темні кухні), які не мають в своєму форматі торгівельного залу і працюють виключно на доставку продукції.

У ЗМІ все частіше згадують інклюзію – процес активного включення людей з інвалідністю у соціальне життя. З'явилося розуміння, що інклюзивність – це про доступність і рівність. Це надає людям з інвалідністю робочі місця, які враховують їхні особливості. Також важливим аспектом в закладах громадського харчування є обслуговування такої категорії громадян, надання їм додаткових послуг та засобів для спеціального комфорту. Заклади ресторанного господарства повинні надавати послуги людям з інвалідністю, забезпечуючи їх комфортним перебуванням за допомогою пандусів, кнопок виклику офіціантів та іншого обладнання. Важливо вже зараз задуматися над перепроєктуванням деяких ресторанів, розміщенням меблів та підготувати персонал психологічно, щоб забезпечити комфорт та лояльність гостей з інвалідністю. Інклюзивність і дружність означають також зручності для дітей, доступність для тварин, страви для вегетаріанців, а також розуміння «інакшості» людей. Консервативні власники закладів все більше з розумінням ставляться до принципу «pet friendly». Люди почали змінювати своє ставлення до цього після того, як дівчина, яка рятувала скалічених тварин, стала світовою іконою, а пес Патрон – символом. Це також стосується харчування – більше ніхто не хоче відмовлятися від спілкування з друзями через харчові обмеження [3].

В Україні деякі заклади вже практикують стійкий підхід, використовуючи екологічні матеріали, уникаючи пластику та мінімізуючи відходи. Це дуже актуально у сучасній Україні, де теми стійкості та свідомого споживання є актуальною. Гості більш свідомо вибирають заклади, звертаючи увагу на цінності та принципи. Для них важливим є виготовлення страв з якісних і безпечних продуктів і економне відношення персоналу до ресурсів. Важливо, щоб команда кухні була прогресивною, цікавилась світовими трендами, але також знала гастрономічну спадщину своєї країни. Ресторани в Україні повністю перейшли на українську мову, як в середині закладу, так і при обслуговуванні гостей, видаливши мову агресора з меню.

Сьогодні потрібно думати на майбутнє і зрозуміти, що витрати на електрику будуть збільшуватися, тому відкриваючи нові заклади, важливо думати про енергоефективність та оптимізувати виробничі процеси. Ще одним питанням, яке має важливе значення, є забезпечення доступу до якісної води, і деякі ресторани вже беруть на себе ініціативу створення власних свердловин для забезпечення надійного водопостачання.

Отже, ресторанний бізнес є важливою галуззю розвитку економіки і задоволення потреб населення в гастрономічних послугах. Однак, умови війни створюють значні труднощі для функціонування ресторанів та закладів харчування. Для успішного відновлення діяльності та подальшого розвитку ресторанного бізнесу, власники закладів мають бути гнучкими та адаптивними до мінливої зовнішньої ситуації та потреб відвідувачів. Також, енергоефективність та енергетична безпека є важливими аспектами у ресторанному бізнесі під час війни.

Література

1. Як Україна воює та перемагає на гастрономічному фронті// [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://lb.ua/gastronomy/2022/03/15/509588>
2. Як український ресторанний бізнес адаптується до викликів війни: дослідження// [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://business.rayon.in.ua/news/547964>
3. Поліщук В. Тренди ресторанного бізнесу в реаліях України// [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.restorator.ua/post/trend>

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ПРЯНО-АРОМАТИЧНОГО СКЛАДУ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В РЕЦЕПТУРАХ ВЕРМУТІВ	
Мельник І.В., Вислоух А.А.	128
ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПОНЕНТІВ КОНЬЯЧНИХ СПИРТІВ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ЯКІСТЬ ГОТОВОГО ПРОДУКТУ	
Мирошніченко О.М., Ткаченко Л.О.	130

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ВИКОРИСТАННЯ БЕЗПЕЧНОЇ СУЧАСНОЇ СПОЖИВЧОЇ С-РЕТ ТАРИ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М.	132
ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ РИНКУ МОЛОКА ТА МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	
Памбук С.А., Шенгеляя М.В.	134
СПЕЦИФІКА ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТНОЇ ОЦІНКИ ЯКОСТІ НА ПРИКЛАДІ ДИТЯЧОГО ТРИКОТАЖУ	
Мартиросян І.А., Луцькова В.А.	136

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

СУЧАСНИЙ СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ	
Д'яконова А.К., Халілова-Чуваєва Ю.О., Кравчук Т.В., Жовтяк К.О.	138
РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ПІД ЧАС ВІЙНИ: СУЧАСНІ ВИКЛИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ	
Лебеденко Т.Є., Новічкова Т.П., Ткачук О.В., Шапіна О.Ф.	140
ВЕЛНЕС- І СПА-ІНДУСТРІЯ: ТРЕНДИ 2023 РОКУ	
Стрікаленко Т.В.	142
ШЛЯХИ ВІДНОВЛЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ В УКРАЇНІ	
Кожевнікова В.О., Новічков В.К.	144
АНАЛІЗ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАНУ	
Стрікаленко Т.В., Савенко А.А.	145
ШЛЯХИ ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ	
Д'яконова А.К., Грабченко В.О.	147
ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПИТУ НА ГОТЕЛЬНІ АНІМАЦІЙНІ ПОСЛУГИ ДЛЯ СІМЕЙНОГО ВІДПОЧИНКУ	
Кравчук Т.В., Скляр В.Ю.	149
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ДОПОВНЕНОЇ РЕАЛЬНОСТІ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ	
Ряшко Г.М.	150
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КОНЦЕПЦІЇ ГОТЕЛЮ ПРИ ВИНАРНІ В ОДЕСЬКОМУ РЕГІОНІ	
Соколова В.І., Соколова Т.І.	152

СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ МІЖНАРОДНОГО ТУРИЗМУ	
Добрянська Н.А., Саркісян Г.О., Ліганенко М.Г.	154
РЕСУРСИ ОДЕЩИНИ ДЛЯ М'ЯСНОГО ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ	
Калмикова І.С.	156
РОЛЬ ДІЛОВОГО СПІЛКУВАННЯ У СФЕРІ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ	
Павлова І.О.	158
МЕТОДИ ПРОСУВАННЯ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧИХ ТУРІВ	
Лебедєва В.В., Іванченков В.С.	159
ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГО ТУРИЗМУ: ДОСВІД ПОЛЬЩІ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В УКРАЇНІ	
Ярьоменко С.Г.	161
ІННОВАЦІЙНИЙ ПІДХІД ДО ФОРМУВАННЯ ФОТОТУРИЗМУ	
Трач О.Р., Шекера С.С.	163

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ІНДУСТРІЇ КРАСИ»

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА СПОЖИВАННЯ МОЛОКА В УКРАЇНІ ТА СВІТІ	
Скрипніченко Д.М.	165
БІОТЕХНОЛОГІЯ ЖЕЛЕ З ФРУКТОВИМИ КОНЦЕНТРАТАМИ НА ОСНОВІ ФІЛЬТРАТУ СИРОВАТКИ	
Чагаровський О.П., Дідух Е.Г.	167