

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.

Список використаних джерел

1. Марченко Н.І. Перспективи застосування *Wellness-інновацій* в індустрії гостинності. // *Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: технічні науки.* - 2020. С.65-69
2. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід/ за ред. А. Ю. Парфіненка. – Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 412 с
3. Алієва, А. Ю. Сучасні бізнес-моделі розвитку туристично-рекреаційної сфери в Україні // *Український журнал прикладної економіки.* – 2020. – Том 5. – № 1. С. 228–235.
4. Назаренко І. А. и др. Сучасні тенденції розвитку *Spa-готелів* України та визначення їх ролі у структурі *Spa-індустрії* // *Науковий журнал «Вісник Хмельницького національного університету», Серія: Економічні науки.* – 2018. – Т. 1. – №. 5. С. 73-77.

Транченко Л.В., Сереветна К.В.

Уманський національний університет садівництва

м. Умань

АНІМАЦІЯ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

Значення і роль туризму для розвитку економіки держав, задоволення запитів особистості, взаємозбагачення соціальних зв'язків між країнами в наш час неможливо переоцінити, адже індустрія туризму займає важливе місце в економіці більшості країн. На її частку припадає до 10% світового валового національного продукту, 11% світових споживчих витрат. Число туристичних поїздок в усьому світі наближається до 1 млрд., притому, що все населення планети становить 7 млрд. осіб [1].

Готельний сервіс містить у собі цілий комплекс послуг для туристів і є ключовим чинником, що визначає перспективи розвитку туризму в Україні. Туристичні послуги, зокрема, й у рамках готельного обслуговування, віднесені до соціально-культурних послуг. Вони будуються на принципах сучасної гостинності, що підвищує їхню роль у розвитку вітчизняного туризму, а також ставить певні завдання в системі управління цією індустрією [2].

Одним із найефективніших засобів залучення гостей у готель є надання анімаційних послуг, які впливають на позитивну оцінку туристом роботи готелю в цілому. Ці своєрідні додаткові послуги клієнту готелю дозволяють зайняти його таким чином, щоб пробудити в ньому позитивні емоції, допомагають відчутти задоволення від відпочинку в готелі й формують бажання повернутися в цей готель неодноразово.

Анімація є новим, необхідним напрямом організації дозвілля у закладах готельного господарства і на сьогодні не є до кінця дослідженою, тому і виникла актуальність дослідження саме цієї діяльності задля того, аби довести, що вона є перспективною та актуальною для подальшого розвитку.

Незважаючи на те що анімаційна база кожного готелю має свої особливості, всі послуги анімаційного типу можна структурувати наступним чином (рис. 1).

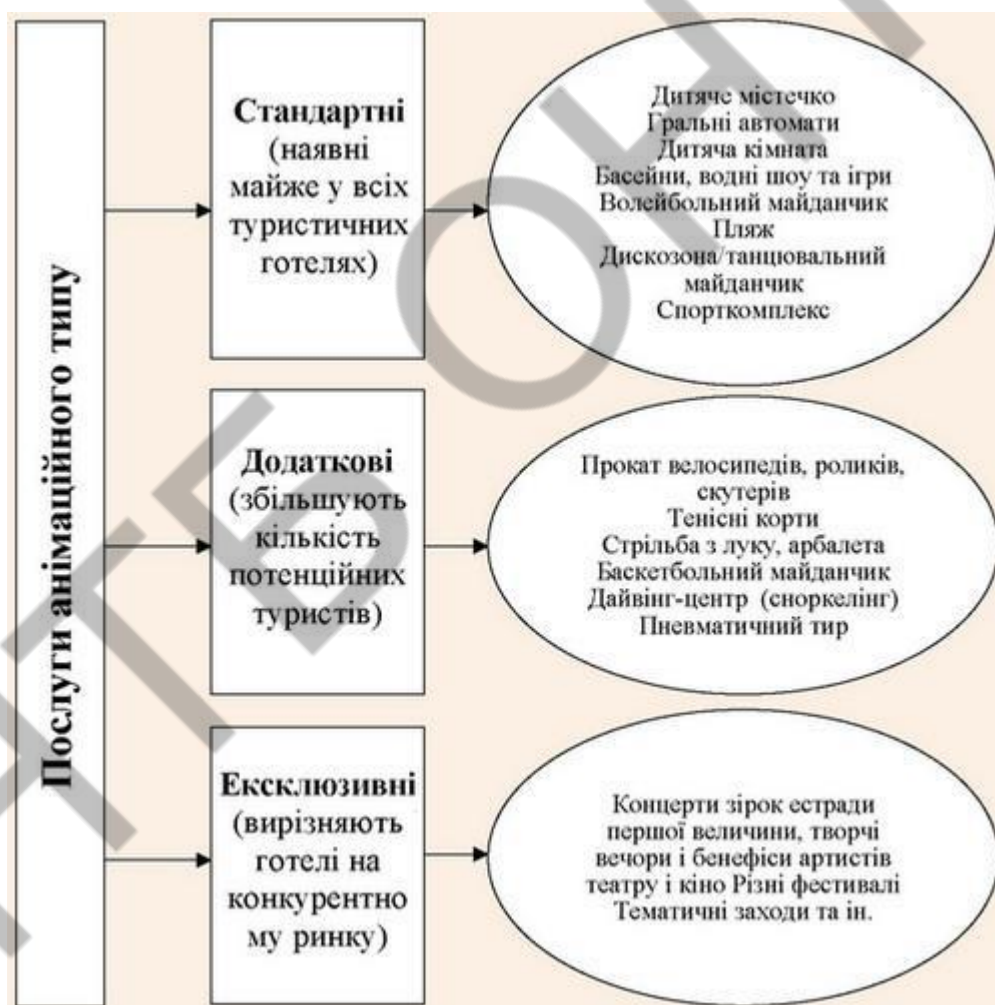


Рис. 1. Структура послуг анімаційного типу*

*Згруповано автором на основі [3]

Фахівці компанії Mr&MrsSmith, які регулярно складають рейтинги найкращих готелів світу, включають у ТОП-списки готелі, які не лише надають послуги ночівлі та харчування, а й пропонують відвідувачам повний спектр розваг, де туристи зможуть отримати весь спектр послуг відпочинку [3].

Отже, для надання гостям готелів і курортів якомога більше різноманітних послуг будуватиметься широка мережа розважальних і спортивних об'єктів. З іншого боку, навколо центрів розваг зазвичай формується ланцюг індустрії гостинності, який отримує досить високі доходи. Наприклад, поряд із відомим парком «Діснейленд» у Сан-Франциско (США) для його відвідувачів збудовано 27 готелів різних за типами та категоріями. Паризький «Діснейленд» пропонує проживання в готелях на території парку - на відстані короткої пішохідної прогулянки від атракціонів. Тут розміщені шість готелів на вибір: від найдорожчих до класу budget [1]. Туристи, які проживають у готелях на території парку, мають різного роду пільги (пільгові входні квитки в парки, можливість користуватися атракціонами на годину раніше від інших відвідувачів).

Анімація як відносно новий вид послуг у сфері туризму в Україні у своєму розвитку повинна спиратися на досвід розвинених туристичних держав. В Україні анімаційні послуги пропонують практично всі готелі. Але, на жаль, більшість цих послуг є стандартними і не відрізняють готель з поміж інших і вже не є цікавими для туриста [2]. У світі пошук анімації в закладах гостинності пов'язують також із замково-готельним бізнесом, який визнається найприбутковішим напрямком використання фортифікаційних пам'яток давнини. Тож навіть найтитулованіші в Європі власники родових замків пропонують поряд із приватними апартаментами відводити частину своїх володінь під готельні номери для гостей і туристів.

В Україні започаткування замково-готельного бізнесу має неабиякі перспективи. По-перше, в нашій країні налічуємо до двох десятків фортифікаційних споруд чи їх руїн, найдоцільніший шлях відродження яких полягає в переобладнанні їх під готельно-анімаційні комплекси. По-друге, цей турпродукт користується стабільною популярністю серед європейських туристів, які бажають і можуть платити за можливість знайомства з українськими замками. Романтика готельно-замкових турів традиційно приваблює закоханих та молоді подружжя, цьому виду відпочинку надають перевагу люди з розвинутим естетичним смаком тощо.

Готельні підприємства України, надаючи анімаційні послуги, повинні дотримуватися концепції закладу та орієнтуватися на різні сегменти споживачів.

Пропонуємо шляхи вдосконалення анімаційних послуг в Україні та щодо підвищення їх ефективності:

1) для успішної діяльності анімаційних заходів повинні проводитись масштабні рекламні кампанії;

2) організувати тижні кухонь різних регіонів і країн в ресторані закладу, а також застосування відповідної національної атрибутики і колористики у всьому готелі. Організація в ці дні, а також на День святого Валентина, 8 Березня та інші свята спеціальних заходів. Для кожного свята необхідно розробляти спеціальне меню, скласти святкову програму із залученням артистів естради, майстрів оригінальних жанрів та ін.;

3) вводити програми, які будуть відрізнятися від програм конкурентів та ще не мали аналогів в Україні. Наприклад:

- раут – зібрання людей, яке не передбачає танців;
- містерія – театралізована постановка п'єси релігійного змісту;
- раус – захід з анонсування презентацій, культурно-дозвіллевих програм;
- церемонія – культовий побожний або державний акт, який проводять за суворим порядком (церемонією);
- шоу-вистава, масове видовище;

4) використовувати національний одяг та атрибутику при обслуговуванні гостей.

Таким чином, добре організована анімаційна робота – це критерій успішності туристичної діяльності і вирішальна умова ефективного функціонування готельного підприємства. Правильно організована анімація не залишає гостя без належної уваги, а значить, він постійно зайнятий тим видом дозвілля, що доставляє йому задоволення, викликає позитивні емоції, формує прекрасний настрій і збуджує бажання повернутися до таких емоцій знову, а отже, й повернутися у готель. Анімаційна діяльність для успішного функціонування повинна, з одного боку, дотримуватися концепції закладу, з іншого – збільшувати спектр ексклюзивних та різноманітних анімаційних послуг, які змусять постійних відвідувачів повернутися у заклад неодноразово, а також привернути увагу потенційних відвідувачів. На українському ринку готельних послуг є всі перспективи для розвитку анімаційної діяльності. Для подальшого розвитку українські готелі повинні спиратися на іноземний досвід, а також вводити в анімаційну діяльність ексклюзивні анімаційні послуги, які будуть характерні тільки для українських готелів і зможуть привернути увагу іноземних туристів.

Список використаних джерел

1. UNWTO Tourism Highlights 202- [Electronic resource]. – Regime of access : http://tourlib.net/wto/UNWTO_Barometer_2020_06.pdf, free. – (date of appeal: 09.01.2021).
2. Грепан Т. С. Роль анімації на фестивалях та карнавалах [Електроний ресурс] / Т.С. Грепан. – Режим доступу : http://www.repository_hneu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/525/1/.
3. Килимистий С. М. Карнавал як складова туристичної анімації // Туристично-краєзнавчі дослідження: зб. наук. статей. – Київ : Вид-во ФПУ, 2015. – Вип. 6. – 473 с.

Жданова В.С., Стрікаленко Т.В.

Wellness-центри в індустрії гостинності.....161

Транченко Л.В., Серветна К.В.

Анімація в сфері гостинності.....163

СЕКЦІЯ 4.

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ І ДИЗАЙНУ СТРАВ.

ТРЕНДИ В БАРНІЙ ІНДУСТРІЇ.

Аксьонова Г.О., Коваленко Н.О.

Фудперінг в барі.....168

Капеліста О., Коваленко Н.О.

Тренди у приготуванні кавових напоїв.....170

Наріжна Т.О., Халілова-Чуваєва Ю.О.

Інновації в приготуванні страв та напоїв в закладах ресторанного господарства.....173

Головатюк А.Ю., Ряшко Г.М.

Особливості впровадження концепції zero waste в закладах ресторанного господарства.....176

Дубінка Д.С., Халілова-Чуваєва Ю.О.

Новітні технології приготування страв (напоїв) в закладах ресторанного господарства.....179

Бороденкова Є.О., Коваленко Н.О.

Створення попиту на продукцію бару. роль бармена в барі.....182

Радченко Ю.Д., Коваленко Н.О., Соколова В.І., Соколова Т.І.

Застосування інновацій для приготування гарячих напоїв на основі кави.....185