

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.

Солодкий О.С., Романуха О.М.*Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського
м. Кривий Ріг*

ФОРМУВАННЯ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ

Безпека діяльності готельно-ресторанних підприємств посіла важливе місце в індустрії гостинності. На протязі усього часу її розвитку дане питання перебувало у центрі уваги та було визначальним фактором успішності розвитку закладу. Сьогодні безпека для підприємств готельно-ресторанної галузі це перш за все засіб конкуренції та рентабельності в роботі, як на національному так і на міжнародному рівні. Посилення частки індустрії гостинності в світовому ВВП до 10% перетворило мандрівки на бізнес міжнародного рівня. В свою чергу це вимагає посилення безпечності перебування особи поза ареалом свого постійного проживання. Безпека набуває різних проявів та не обмежується виключно фізичним захистом. Вона торкається аспектів: інформаційної, економічної, епідеміологічної безпеки. Люди починають все більше звертати увагу при виборі місця відпочинку, подорожі чи проведення заходу на рівень його безпечності за усіма параметрами. Міжнародні організації створюють спеціальні рейтинги. Так за даними «Міжнародного індексу миру» рейтинг безпечності України значно впав. Якщо в 2011 році Україна перебувала на 63 місці в світі то 2021 року вона сповзла до 143. Загальна кількість місць в рейтингу 163.

Проаналізувавши структуру системи безпеки готельно-ресторанних закладів можна сказати, що вона багатогранна та складається з наступних елементів: організаційна структура; технічні засоби. Усі вони залежать від завдань, що ставляться перед закладом та внутрішніми й зовнішніми загрозами. Побудова будь якої системи безпеки закладу гостинності має розпочинатися саме з даної роботи.

Торкаючись поширених видів організаційної структури служби безпеки варто звернути увагу на розміри готельно-ресторанного підприємства. Великі заклади гостинності виокремлюються в своїй структурі спеціальні служби безпеки. Зазвичай вони складаються з керівника служби у підпорядкуванні якого знаходяться спеціалісти з фізичної охорони, адміністратори системи моніторингу (відеоспостереження). Взаємодія

з представниками інших структурних підрозділів відбувається в рамках функціональних обов'язків та точок перетину роботи. Так робітники пожегової служби мають доповідати про стан на поверсі та виниклих інцидентах. Робітники інженерно-технічної служби взаємодіють з службою охорони в питаннях контролю роботи систем життєзабезпечення та уникнення доступу до неї сторонніх осіб та ін. Середні та невеличка готельно-ресторанні комплекси зазвичай не мають у своїй структурі окремих служб безпеки та розподіляють обов'язки між працівниками. Повний контроль за станом в закладі гостинності здійснює керуючий закладом. Він контролює не лише виробничу діяльність підприємства, але й рівень якості циклу обслуговування, справність усіх систем, безпеку клієнтів та персоналу. Інші працівники в залежності від своїх обов'язків проводять моніторинг ситуації у межах свого робочого простору. Так працівники пожегової служби слідкують за станом поверху, дотриманням клієнтами умов проживання в готелі, співробітниками ресторану – якість обслуговування та безпечність харчування й поведінку гостей. Адміністратор відповідає за режим доступу до підприємства гостинності, веде контроль ситуації на території комплексу через системи відеоспостереження. Дана практика є типовою для усіх готелів не лише на території України, але й світу.

До організаційних аспектів роботи системи безпеки варто віднести кадрові та нормативно-правові питання. Кадрова політика відіграє важливу роль, оскільки добре підібраний персонал це гарантія успішної діяльності готельно-ресторанного підприємства, унеможливлення в майбутньому випадків травматизму чи проявів злочинності. Науково доведено, що жодна система безпеки не може працювати на повну без добре підготовленого персоналу, який гарно взаємодіє між собою. Сприяти цьому покликані посадові інструкції, систематичні тренінги, семінари, майстер-класи з питань безпеки для усіх працівників. Кадрова політика має доповнюватися не лише механізмами регулювання дій персоналу, але й методами стимулу та покарання. Заохочення у вигляді грошової виплати, підвищення по службі, конгрес туру від компанії сприятиме формуванню відданості їй у робітника, формуватиме відчуття належності до однієї команди, корпоративної культури.

Оновлення потребує і база нормативних документів. Питання безпеки діяльності готельно-ресторанних комплексів на даний час багато в чому регулюються ще радянським законодавством та не відповідають вимогам сучасності. Це породжує потребу їх оновлення та створення закладами гостинності власних положень й стандартів. На допомогу у цьому приходять розробки міжнародних організацій та асоціацій.

Контролюючи тенденції розвитку ринку в даній сфері вони активно працюють над відповідністю безпеки потребам часу. З цією метою корисним є проведення в закладах незалежного зовнішнього аудиту, членство в профільних асоціаціях.

Торкаючись технічних аспектів організації безпеки та її покращення на готельно-ресторанних підприємствах, варто сказати інтегруючу роль інформаційних технологій в даному питанні. Інформаційний напрямок буде не лише локомотивом галузі, але й визначальним критерієм конкуренції на ринку. Якщо основою безпеки попередніх років були окремо функціонуючі системи протипожежної безпеки, відео нагляду, системи життєзабезпечення то сьогодні вони все більше інтегруються у єдину систему, що за допомогою штучного інтелекту набуває самостійності у своїй роботі.

Інноваційним напрямком є системи електронного ключа, системи контролю і управління доступом (СКУД), системи відеоспостереження, системи безконтактного обслуговування клієнта, систем – «розумний дім», QR-коди, та ін.

Список використаних джерел

1. Романуха О.М., Коваленко О.С., Коломоєць А.М. Кластерний аналіз ринку готельно-ресторанних послуг України. Інфраструктура ринку. 2021. № 62. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/62-2021>
2. Романуха О.М., Коломоєць А.М., Коваленко О.С. Тенденції розвитку готельно-ресторанної сфери України в умовах глобалізації. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес : сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : матеріали I міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 року). – Старобільськ : Вид-во ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» : Старобільськ, 2021. – С.187-190
3. Горіна Г.О., Чернега О.Б., Романуха О.М. Аналіз стану готельної інфраструктури у регіональній туристичній системі Донецького економічного регіону. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки. Кривий Ріг. 2021. Вип. 2 (75). С 46-52
4. Романуха О.М. Готельні послуги в Україні. Європейські перспективи. 2021. №3. С131-138
5. Розвиток індустрії гостинності: сучасний погляд / під ред. Н.В. Лохман. – Кременчук: NovaBook, ПП Щербатих, 2021. – 170 с.

| | |
|--|----|
| Гліджах М.М., Романуха О.М. | |
| <i>Розвиток ринку готельно-ресторанних послуг в Україні</i> | 42 |
| Риженко Д.І., Тітомир Л.А. | |
| <i>Глемпінг послуга як сучасний напрям подальшого розвитку готельно-ресторанного комплексу redling</i> | 45 |
| Сланська К.В., Воскресенська О.В. | |
| <i>Роль інноваційної діяльності в готельній індустрії</i> | 48 |
| Світа А.М., Тітомир Л.А. | |
| <i>Аналіз попиту на додаткові послуги в курортних готелях</i> | 50 |
| Варфоломєєва А.С., Кожевнікова В.О. | |
| <i>Конференц-сервіс в готелях як ефективна послуга для бізнес-туристів</i> | 52 |
| Сініка О.П., Рибалко О.В., Кожевнікова В.О. | |
| <i>Здорове харчування як сучасний тренд в ресторанному бізнесі</i> | 55 |
| Ноздрачова К.Д., Д'яконова А.К. | |
| <i>Дитяча анімація у ресторани</i> | 57 |
| Терещук Н.В. | |
| <i>Інновації в індустрії гостинності</i> | 60 |
| Ніколенко Н.В., Халілова-Чуваєва Ю.О. | |
| <i>Технічні інновації в готельному господарстві</i> | 62 |
| Маркевич Є.Р., Халілова-Чуваєва Ю.О. | |
| <i>Екологічні інновації в індустрії гостинності</i> | 65 |
| Протасова Т.М., Халілова-Чуваєва Ю.О. | |
| <i>Соціальна відповідальність бізнесу у готельно-ресторанній сфері сучасної України</i> | 69 |
| Солодкий О.С., Романуха О.М. | |
| <i>Формування та забезпечення безпеки готельно-ресторанних підприємств</i> | 73 |
| Антонюк Ю., Стрікаленко Т.В. | |
| <i>Біохакінг - сучасні тенденції, місце рекреаційного бізнесу у створенні умов здорового життя населення</i> | 76 |
| Гарат Г., Стрікаленко Т.В. | |
| <i>Історико-культурні ресурси та їх використання у сучасному курортному господарстві країни</i> | 79 |
| Цанга А.Р., Транченко Л.В. | |
| <i>Проблеми розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу в Україні</i> | 81 |