

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.

4. Кейтеринг-2020: що потрібно знати про тренди. URL: <https://arenacs.ua/ua/news/kejtering-2020/> (дата звернення: 06.02.2022).

50. Кейтеринг-2020: що потрібно знати про тренди. URL: <https://arenacs.ua/ua/news/kejtering-2020/> (дата звернення 22.04.2022).

6. Booking Holdings 2020 Sustainability Report. URL: https://www.bookingholdings.com/sustainability/?utm_source=partnerhub_handbook&utm_medium=sustainability_button&utm_campaign=12695 (дата звернення 22.04.2022).

Гоцуленко В. А., Склад В.Ю.

*Одеський національний технологічний університет
м. Одеса*

ПРОДУКТОВІ ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ

Актуальність теми. Сфера послуг гостинності являє собою дуже перспективний напрям у туристичній галузі у всьому сучасному світі. Сфера гостинності функціонує в умовах жорсткої конкуренції, тому розвиток продуктових інновацій є важливим чинником конкурентоспроможності. Відповідно провадження нових інновацій приверне увагу споживача.

Метою дослідження є аналіз продуктових інновацій в готельному бізнесі, які спрямовані на створення нових послуг та впровадження нових технологій обслуговування.

Аналіз досліджень. У сучасних публікаціях багатьох зарубіжних та українських вчених, а саме: Т. В. Капліної, Л. П. Малюка, В. М. Столярчука, О. І. Мілашовської та ін., велику увагу приділено продуктивним інноваціям на підприємствах готельного господарства та розвитку конкурентоспроможності через ці інновації.

Інноваційна діяльність готельного підприємства – це діяльність щодо здійснення й організації інноваційного процесу, що передбачає створення та поширення інновацій [1]. Через те, що між готельними підприємствами висока конкуренція вони докладають багато зусиль для того, щоб надавати і реалізовувати унікальні послуги, це дає можливість отримати переваги над конкурентами.

Інновації в готелях станом на 2021 рік:

- цифрові ключі (в готелях становляють електронні замки, та гості можуть потрапити до свого номеру за допомогою власного мобільного телефону);

- програмне забезпечення для управління (спеціальні комп'ютерні програми які полегшують процес онлайн бронювання і онлайн поселення гостей в режимі реального часу);
- енергозбереження (процес енергозбереження відбувається завдяки автоматизації управління енергією);
- системи «Не турбувати» (ця система дає змогу повідомляти робітникам готелю своє рішення, наприклад щодо прибирання) , не покидаючи номеру);
- готельні сейфи з функцією Bluetooth (ця система забезпечує додаткову безпеку для гостя);
- високоякісний Wi – Fi (дуже важлива складова для тих туристів, які працюють в онлайн режимі у період відпустки).

Продуктова інновація – створення товарів, що споживаються у сфері виробництва чи у сфері споживання, чий технологічні характеристики (функціональні ознаки, додаткові операції, а також склад матеріалів і сировини) принципово нові або істотно відрізняються від аналогічних товарів (послуг). Продуктові інновації спрямовані на зміну споживчих властивостей готельного продукту, його позиціонування і дають конкурентні переваги.

До продуктових інновацій відносяться: незвичайне оформлення номерів, новий дизайн меблів, застосування сучасних клінінгових або енергозберігаючих технологій, нова відеосистема. В мережі готелів «Yotel» впроваджується сучасні високотехнологічні ліжка Somnus-Neu, що обладнане пристроями, які забезпечують можливість відеопереглядів, забезпечення світлових ефектів. Ліжко оснащено смарт-картою RFID, що дає можливість, при повторному відвідуванні номеру, ідентифікувати гостя та відновити забезпечення усіх послуг, яким він віддає переваги.

Зараз основною тенденцією є просування готельного продукту через мережу Інтернет. Готелі створюють свої власні сайти, сторінки в соціальних мережах для просування свого продукту. Також розроблять мобільні додатки для більш зручного користування можливостями бронювання та іншими послугами. На сайтах є можливість впровадження віртуального туру по готелю. Завдяки цьому споживач може більш детально ознайомитися з готельними номерами, ресторанами, територією готелю та усіма інфраструктурами, які пропонуються. Мобільний додаток готельної мережі «Hyatt Hotels» пропонує гостям забронювати номер в одному з понад 600 готелів «Hyatt» по всьому світі, постійні гості мають доступ до облікового запису програми лояльності «World of Hyatt», для того щоб

переглянути її переваги, дізнатися розміри знижок та отримати безкоштовні ночі як бонусну пропозицію [2]. В Україні мережа готелів «Premier Hotels and Resorts» дуже активно впроваджує ці інновації.

Сучасний розвиток індустрії гостинності спрямований на створення інноваційних технологій, які сприятимуть залученню якомога більшої кількості клієнтів, максимальній кількості продажів, завоюванню довіри гостя, формуванню позитивного іміджу підприємства [3]. Покращення якості послуг готельних господарств неможливий без сучасного обладнання і новітніх технологій.

Однією з найсучасніших розробок є електронне управління готелем. Для цього створюється спеціалізована система, до якої є можливим підключення всіх співробітників. Ця розробка суттєво розширює функції готелю [4]. У США тестують проєкт віртуального помічника «Project Jetson» у номері, що пропонує високотехнологічні кімнати, які за допомогою помічника «Apple Siri» відповідатимуть на їхні команди. Він може контролювати кондиціонер, GPS, освітлення тощо. Гості можуть дізнатися, де знаходяться найближчі ресторани та магазини, попросивши поради у свого помічника [2].

Висновки. Отже, аналіз результатів досліджень на тему продуктивних інновацій в готельному бізнесі, а також розвитку конкурентоспроможності через ці інновації, допоміг дійти до висновку, що задля того, щоб готельне підприємство підтримувало високий рівень конкурентоспроможності та займало провідні позиції на ринку готельних послуг, необхідно постійно запроваджувати нові інновації та ідеї на підприємстві. Використовуючи інноваційні технології задля ефективного якісного обслуговування та покращення роботи готелю слід починати з автоматизації процесів.

Підсумовуючи, можна сказати, що необхідність інноваційного розвитку диктується самою суттю ефективної економіки, де формуватись і розвиватись в умовах конкурентної боротьби можуть лише ті підприємства, які систематично впроваджують інновації.

Список використаних джерел

1. Міронов Ю. Б. Інновації в готельному бізнесі// Збірник матеріалів міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв»/ Прага, 2020. С. 186-187

2. Лисюк Т. В., Арендарчук А. А., Терещук О. С. Технологічні інновації в готельних підприємствах в умовах COVID-2019 // Економіка та управління підприємствами . 2021. № 58. С. 58-61.

3. Слатвінська Л. А. Впровадження інноваційних технологій на підприємствах готельного господарства // Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі» / НУХТ. Київ, 2020. С. 20-21.

4. Мельник І.М., Бодаковська Г.Р. Сучасні інноваційні технології готельних підприємств // Збірник матеріалів V Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг» / ЛТЕУ. Львів, 2017. С. 307-309 .

Сирота І.С., Ткачук О.В.

*Одеський національний технологічний університет
м. Одеса*

ВИКОРИСТАННЯ ЕТНІЧНИХ ЕЛЕМЕНТІВ ДИЗАЙНУ ДЛЯ ОФОРМЛЕННЯ ІНТЕР'ЄРУ ТОРГІВЕЛЬНИХ ЗАЛІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Актуальність дослідження зумовлена підвищенням популярності етнічних ресторанів в Україні та зростанням інтересу до збереження, творчої інтерпретації культурних і мистецьких здобутків певних націй і народностей для їхнього подальшого функціонування в сучасному середовищі. Етнічна тематика є одним з провідних напрямків формування просторового образу сучасного інтер'єру. Популярність такого напрямку можна пояснити кількома факторами, насамперед — протягом тривалого часу в дизайні інтер'єру перевагу надавали застосуванню сучасних матеріалів, нехтуючи глибокими культурними традиціями. В останній час помітним є прагнення людей до пошуків першоджерел, до того, що є для них природнішим. Відповідно, стилістика меблів і об'ємно-просторове вирішення інтер'єрів є тими виразними візуальними засобами, що їх дизайнери беруть на озброєння, відтворюючи атмосфери різних етнічних культур[1].

Кошик С. О., Скляр В. Ю.	
<i>Інноваційне устаткування в закладах ресторанного господарства</i>	3
Стась М., Стрікаленко Т. В, Савенко А. А.	
<i>Культурна спадщина одещини в системі рекреаційного комплексу України</i>	6
Дідкевич О.А., Малюга Л.М.	
<i>Стратегія розвитку внутрішнього туризму в полтавській області</i>	9
Желяско Н.К., Халілова-Чуваєва Ю.О., Коротич О.М.	
<i>Доцільність створення екоглемпінгів на півдні України</i>	12
Коротич О.М., Д'яконова А.К., Кожевнікова В.О.	
<i>Впровадження spa-харчування на курортах одещини</i>	15
Коломоєць А.М., Коваленко О.С.	
<i>Кластерний аналіз ринку готельно-ресторанних послуг України</i>	18
Закрочимська М.А., Новічкова Т.П.	
<i>Новітні напрямки розвитку готельно-ресторанного бізнесу: атмосфера та тренди</i>	21
Клапчук В.М., Лояк А.Я.	
<i>Інноваційні ресторани тренди та активізація підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства</i>	23
Сербенюк Ю.С., Халілова-Чуваєва Ю.О.	
<i>Застосування інноваційних технологій як один з елементів стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу</i>	27
Сухорукова А., Красномоєць В. А., Черватюк В., Комарніцький І.О.	
<i>Особливості розвитку та інноваційні підходи до організації кейтерингу в Україні</i>	30
Гоцуленко В. А., Скляр В.Ю.	
<i>Продуктові інновації в готельному бізнесі</i>	33
Сирота І.С., Ткачук О.В.	
<i>Використання етнічних елементів дизайну для оформлення інтер'єру торговельних залів у закладах ресторанного господарства</i>	36
Мазуренко П.В., Новічкова Т.П.	
<i>Аналіз розвитку закладів формату «dark kitchen» в Україні</i>	39