

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.

ної 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.

Риженко Д.І., Тітомир Л.А.

*Одеський національний технологічний університет
м. Одеса*

ГЛЕМПІНГ ПОСЛУГА ЯК СУЧАСНИЙ НАПРЯМ ПОДАЛЬШОГО РОЗВИТКУГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ REDLING

На сьогоднішній день в місті Одеса є дійсно велика конкуренція між готелями. Кожен готель повинен мати щось особливе, щоб зацікавити нового споживача послуг.

Сьогодні, споживача готельних послуг або гостя не здивуєш гарним місцем розташуванням, гарним рестораном чи системою знижок. Зараз необхідно шукати щось, що буде дивувати споживача та щось, що є унікальним продуктом, який він більш ніде не знайде.

Готелі, що знаходяться в центрі міста, завжди будуть мати своїх споживачів готельних послуг, завжди будуть мати постійних гостей і, зазвичай, за статистикою такі готелі надають проживання частіше. Але що ж робити готелям біля моря, до яких частіше за все приїжджають лише у літній період часу?

Бізнес-конференціями та наданням бенкетних послуг велику кількість гостей вже не втримаєш, адже кожен другий готель намагається такі послуги організувати.

Проте, готель Redling – це готель 4 зірки, який надає послуги різного типу, в тому числі і бізнес-послуги. Тому постає питання - як саме залучити більше споживачів готельних послуг у постійних гостей готелю?

І відповідь на це питання була знайдена, а саме – впровадження послуги глемпінг, а головне – унікальної послуги, якої ще не було в Одесі та в Україні в цілому.

Дослівно з англійської, глемпінг – це гламурний кемпінг (поєднання слів *glamour* та *camping*), а на практиці це легкі комфортабельні шатра. Це відносно новий формат відпочинку орієнтований на тих, хто хоче побути поближче до природи, але з комфортом рівня готелю. Від ночівлі в наметі глемпінг відрізняє комфорт: м'які повноцінні ліжка, кондиціонери, набір зручних меблів для відпочинку. А ще глемпінг не має робити шкоди природі – це головна особливість. Саме тому глемпи – це шатра або сфери, що легко монтуються та для зведення яких не потрібно робити капітальні втручання в навколишнє середовище.

На підставі SWOT-аналізу, аналізу відгуків на сайті Booking.com та проведеного опитування потенційних відвідувачів було виявлено, що на даний момент унікальність готелю Redling є замалою. Тим самим готель Redling є не найбільш конкурентоспроможним серед готелів біля моря, хоча готель і володіє необхідними ресурсами для подальшого впровадження унікальних «родзинок».

Готель Redling має досить гарну власну територію у внутрішньому дворіку, яка є огороженою та охороняється. Саме у внутрішньому дворіку є сенс впровадити кульку глемпінг.

При правильному підході до впровадження глемпінгу, готель не тільки підвищує свій рівень в очах споживача, а й може розраховувати на додаткове джерело прибутку. Адже цільовою аудиторією готелю є відвідувачі з високим рівнем доходу у віці від 30-35 років - тобто активні і забезпечені люди, за увагу яких бореться будь-яке клієнтоорієнтоване підприємство індустрії гостинності, в тому числі і готель Redling.

Проте, основна ціль впровадження глемпінгу в готелі Redling - це впровадження нової системи проживання, яка розрахована на більш тривале перебування гостя в готелі заради насичення новими враженнями.

Етапи впровадження кульки глемпінг на території готелю:

1. Аналіз ринку послуг та вибір ексклюзивної послуги за допомогою спеціалізованого обладнання
2. Проведення опитування потенційних відвідувачів.

3. Закупівля нового обладнання.
4. Впровадження нового обладнання глемпінг.
5. Підготовка до відкриття глемпінгу.
6. Розробка та запуск рекламної кампанії щодо впровадження глемпінгу.

Готель Redling виводить глемпінг на новий рівень з запуском власного глемпінгу - романтичний новий намет з міхурами, спеціально розроблений для любителів природи, романтики та оздоровлення. Стильні, повністю контрольовані кліматом і водонепроникні надувні капсули-кульки забезпечують гостям унікальний захоплюючий досвід єднання з природою під зоряним небом та 360-градусний вигляд на навколишню територію.

Гості можуть персоналізувати свій досвід, вибравши один із трьох поблажливих варіантів глемпінгу, розроблених спеціально в Redling, щоб забезпечити неперевершений відпочинок у поєднанні з унікальною обстановкою навколишньої території.

При правильному підході до впровадження глемпінгу, готель не тільки підвищує свій рівень в очах споживача, а й може розраховувати на додаткове джерело прибутку. Адже цільовою аудиторією готелю є відвідувачі з високим рівнем доходу у віці від 30-35 років - тобто активні і забезпечені люди, за увагу яких бореться будь-яке клієнтоорієнтоване підприємство індустрії гостинності, в тому числі і готель Redling.

Проте, основна ціль впровадження глемпінгу в готелі Redling - це впровадження нової системи проживання, яка розрахована на більш тривале перебування гостя в готелі заради насичення новими враженнями.

Концепція глемпінгу в готелі Redling орієнтована на два клієнтських потоки - гостей, які проживають в готелі і міських відвідувачів.

Згідно усієї наданої інформації, можна зробити висновок, що готель Redling дійсно зможе підвищити рівень послуг, а також кількість нових відвідувачів, якщо буде впроваджено інноваційну послугу глемпінг.

Список використаних джерел

1. Організація готельного господарства. Підручник/ С.І. Байлик, І.М. Писаревський - Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015-329с
2. Прилепа, Н.В. Особливості розвитку інноваційних технологій/ Н. В. Прилепа // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2016. – № 4, т .2. – С. 212-215.
3. Сайт готелю: <https://redling-hotel.com.ua>.

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