

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.

ЗАСТОСУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ЯК ОДИН З ЕЛЕМЕНТІВ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Актуальність теми дослідження зумовлена тим, що в умовах конкуренції, для розвитку готельно-ресторанного бізнесу необхідна розробка методів підвищення ефективності функціонування підприємств готельного та ресторанного господарства, яка б забезпечувала високий рівень прибутку та якості послуг.

Метою дослідження: є аналіз інноваційних технологій, як одного з елементів стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу, для підвищення ефективності господарювання, рівня якості послуг і комфорту споживачів, зменшенню витрат.

Аналіз досліджень. Про актуальність та важливість теми свідчить значна кількість наукових праць, навчальних та фахових видань, присвячених перспективам розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Можна відзначити роботи таких науковців, як Миколюк О, Репринцева В, Д. В. Балацька Н. Ю, Давидова, О. А. Юхновська Ю. О.

Ефективне функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства є важливим показником змін, як в економіці держави, так і на ринку послуг. Будь-яке підприємство сфери гостинності, яке прагне до зростання і стійкого становища на ринку послуг, має бути конкурентоспроможним, для забезпечення високого рівня серед подібних закладів. Тому виникає необхідність знаходити та впроваджувати нові напрями для підвищення ефективності функціонування підприємств, а саме: впровадження новітніх технологій та інновацій, розробка стратегій ефективного розвитку, впровадження інформаційних технологій.

Одним з напрямів розвитку в готельно-ресторанному бізнесі є впровадження нових технологій, а саме: використання Інтернету і програм для просування своїх послуг. Наприклад, однією з сучасних програм є система управління готелем proHotel – це комплексна система автоматизації підприємств, яка охоплює широкий спектр діяльності закладів. У proHotel можливе ведення бази даних клієнтів, планування завантаження готелю, бронювання, управління ресурсами готелю, в програмі є окремий модуль «Back Office» для керування додатковими послугами - ведення довідників послуг, визначення

пакетів послуг, зміни цін на різні види послуг, управління пакетами послуг та їх тарифами [1] Отже ця програма створена для автоматизації всіх процесів у готелях та допомагає зменшити витрати часу та коштів, забезпечує підвищений комфорт споживачів і зручність для персоналу.

Однією із стратегій розвитку готельно-ресторанного бізнесу є використання інноваційних технологій усіх сферах діяльності. Прикладом інновацій є створення смарт-міст всередині готельно-ресторанних комплексів. Розумне місто – така концепція, в основі якої лежить місто, що використовує різні інформаційні технології для забезпечення ефективного функціонування та задоволенню потреб користувачів. Ідея полягає у тому, щоб охоплювати такі сфери, як безпека, комунальне господарство, благоустрій та інші. До них відносяться:

1. Розумний підхід до освітлення. Наприклад датчики руху, які вмикають світло тільки, коли фіксують певні рухи чи присутність людини, і вимикають його, якщо людина залишає приміщення.

2. Розумний будинок. Дана технологія передбачає використання системи високотехнологічних пристроїв в номерах готелів для більш комфортного перебування клієнтів. А саме такі напрямки впровадження технологій розумного номеру: безпека (датчики руху, розбиття скла, відкриття вікна або дверей, відеоспостереження, електронні замки), управління кліматом (датчики вологості та температури, термостати для підтримки постійної температури, терморегулятори для управління потужністю батарей опалення).

3. Сповіщення про надзвичайні ситуації. Персональна мережа оповіщення, що відправляє SMS-повідомлення на телефони клієнтів, які знаходяться в зоні НС.[2]

Всі ці заходи дозволяють ефективніше функціонувати підприємствам, надавати послуги високої якості, підвищують безпеку відвідувачів, допомагають готелю знизити витрати.

Прикладами інноваційних технологій в ресторанному господарстві є застосування сучасного обладнання і новітніх технологій, які займають значне місце в процесі приготування та оформлення страв, в обслуговуванні клієнтів, використанні нових видів обробки і устаткування, переорієнтацією споживачів на правильне харчування. Прикладом такої інновації є електронне меню.

Електронне меню - це інтерактивне меню, що дозволяє зробити замовлення страв за допомогою сенсорних екранів, які розміщують на столі відвідувача або на планшеті,

який гостям під час обслуговування пропонує офіціант. Це меню має багато переваг – споживачі можуть зробити замовлення відразу, не чекаючи офіціанта, самостійно та швидко отримати додаткову інформацію про кулінарні вироби закладу: інгредієнти, рецептуру, способи приготування тощо.[3] Такі інновації є ефективними оскільки збільшують доходи компаній, залучають більше споживачів, підвищують швидкість обслуговування.

Одним з напрямків розвитку готельного бізнесу є франчайзингова система. Суть полягає в тому, що компанія залучає кошти «ззовні» і з їх допомогою росте набагато швидше, ніж за власні кошти. Компанія зберігає ліцензію з усіма правами, такими як право використання своїх торгових марок, перевірена технологія, система бронювання, маркетингова програма, система знижок. Готельний франчайзинг пов'язаний із веденням діяльності, у якій підприємство готельного бізнесу, може об'єднатися з великою мережею, що вже діє, це дозволяє компанії глибше проникнути на ринок, розширити бізнес з мінімальними інвестиціями, отримати можливість займатися маркетинговими дослідженнями, які проводяться франчайзером, просування на міжнародний ринок. Прикладом використання франчайзингових угод у готельному бізнесі є історія розвитку компанії MarriottInternational. [4] Тому франчайзинг забезпечує стабільний розвиток підприємств в будь-якій галузі, допомагає вирішувати певні економічні та організаційні проблем, знижувати підприємницький ризик та підвищувати прибутковість діяльності.

Отже, проаналізувавши інноваційні технології, як важливий елемент стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу, можна зробити **висновки**, що впровадження інновацій є необхідними для підприємств сфери гостинності, оскільки вони дозволяють підвищити рентабельність та ефективність закладів, забезпечувати підприємству високі конкурентні позиції, виходити на світові ринки, максимально зацікавити і залучити більшу кількість споживачів, що в свою чергу забезпечить збільшення доходів від діяльності.

Список використаних джерел

1. Система управління готелем ProHotel: [Веб-сайт]. Київ, 2022. URL: <http://luks.com.ua/catalog/detail/id/128>
2. 5 ключових ознак розумного міста: [Веб-сайт]. 2022. URL: <https://sites.google.com/site/smartcity666896876/5-klucovih-oznak-rozumnogo-mista>
3. IMenu. Інтерактивне меню: [Веб-сайт]. 2022. URL: <http://emenu.su/emenu/imenu>

4. Франчайзинг у готельному бізнесі: [Веб-сайт]. 2022. URL: http://www.confcontact.com/2017-ekonomika-i-menedzhment/1_fedyukin.htm

Сухорукова А., Красномоєць В. А.

Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького

м. Черкаси

Черватюк В., Комарницький І.О.

Київський національний університет культури і мистецтв

м. Київ

ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ТА ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ КЕЙТЕРИНГУ В УКРАЇНІ

Кейтеринг в Україні з'явився разом з виникненням офісів філій іноземних компаній. Саме вони принесли сюди традицію користуватися аутсорсинговими послугами з постачання харчуванням своїх співробітників. В Україні кейтерингові послуги надають близько 300 кейтерингових компаній. Із них 260 компаній надають послуги з обслуговування подій (іvent-кейтеринг). Їх сумарний обсяг за даними Всеукраїнської рекламної коаліції, у 2014 році становив 85 млн. грн. В 2015 році цей обсяг зменшився на 15,3 % і становив 72 млн. грн. В цілому, обсяг ринку, включаючи постачання харчування для армії, бортове обслуговування, держустанов і інше становить 3 млрд. грн. [1].

Аналіз ринку харчування показує, що і сьогодні сегмент кейтерингу на 70% заповнений замовленнями корпоративних клієнтів, але тепер 80% з них - це вітчизняні компанії, що перейняли передовий досвід. Решта 30% ринку кейтерингу припадають на фірми, що забезпечують обіди в школах та інших навчальних закладах, а також фуршетну частину окремих виїзних заходів [2].

Визначимо, що саме є для підприємців аргументом на користь створення кейтерингових компаній на території України, зокрема:

1. безперервний розвиток новітніх галузей ресторанного господарства, які запозичуються Україною від іноземних партнерів ресторанного бізнесу ЄС, надають обнадійливу гарантію подальшого успіху, навіть для початківців у цій справі;
2. розповсюдження ідеї більш комфортного та достойного харчування:
- покращене харчування на підприємствах, офісах, установах;

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 ресторанны 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