

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ  
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ  
ПРИКЛАДНОЇ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ  
ім. Г. Е. ВЕЙНШТЕЙНА**



**ТЕЗИ**

**ІІІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
«АКТУАЛЬНІ АСПЕКТИ СОЦІАЛЬНО-  
ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ УКРАЇНИ:  
ПОГЛЯД МОЛОДІ»**

**6 – 7 КВІТНЯ 2021 р.  
м. Одеса**

зростанні матеріального виробництва, в розвитку науки, культури, мистецтва, всіх сторін цивілізації.

Також, в умовах становлення підвищення продуктивності праці є важлива передумова прискорення розвитку та підвищення конкурентоспроможності стає створення, накопичення та ефективного використання нематеріальних ресурсів (інтелектуальної власності, брендів, якості маркетингу, менеджменту, клієнтської бази, гудвілу і т. д.), оскільки вони сприяють досягненню конкурентних переваг в управлінні та, на відміну від природних та фінансових ресурсів, є невичерпними. За цих умов конкурентні зусилля організацій спрямовуються на набуття такої якості як унікальність. Середовищем виникнення, розвитку і функціонування корпоративної культури є постіндустріальне суспільство, в рамках якого знання, інформація і «людський капітал» набули домінуючого значення у виробничій та господарській діяльності підприємстві.

Далі, підвищенню продуктивності праці має велике значення економічний аналіз у вирішенні проблем використання трудових ресурсів на сучасному етапі розвитку економіки. До цих проблем передовсім відносяться наступні: приховане безробіття, неефективне використання робочого часу; спад продуктивності праці, низький ступінь зайнятості у виробництві, плинність кадрів на підприємстві тощо.

#### **Література:**

1. Кулаковська Т.А. Економіка підприємства (практикум): навч. посіб. / Т. А. Кулаковська. – Одеса: Астропринт, 2014. – 364с.
2. Економіка та фінанси підприємства: методика розв'язання практичних задач. – К.: КНТЕУ, 2010. – 336с.
3. Власова Н.О. Економіка підприємства / Н.О. Власова, В.В. Гармаш, С.М. Шинкар, Л.І. Безгінова. – Х.: ХДУХТ, 2008. – 279с.
4. Гетьман О.О. Економіка підприємства / О.О. Гетьман, В.М. Шаповал. – К.: Центр навч. л-ри, 2006. – 488с.

### **АКТУАЛЬНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ**

**Корікова А.К., студ. ОКР «Магістр» ф-ту ЕБіК**

**Науковий керівник – д.е.н., проф. Павлов О.І., к.е.н., доц. Дідух С.М.**

**Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Ресторанний бізнес у всьому світі вважається одним із найприбутковіших напрямів інвестування. Вид цієї діяльності є чи не одним з найдавніших, перші згадки про заклади харчування – прообрази сучасних ресторанів з'явилися ще у 1700 році до н.е. На сьогодні цей бізнес і надалі є досить привабливим, а його розвиток крокує в ногу з часом.

Оскільки динамічні зміни в галузі громадського харчування України, обумовлюють посилення конкурентної боротьби, появу нових форматів закладів та використання інновацій, виявлення основних тенденцій розвитку у

діяльності підприємств ресторанного господарства країни є актуальною темою.

Ресторанний ринок України надзвичайно чутливий до економічної ситуації, коливань курсу валют та соціальних чинників. Наразі він знаходиться в кризовому стані через урядові заходи для боротьби зі світовою пандемією, кількість закладів у 2020 році скоротилася на 22% у порівнянні з 2019 роком.

Гравці що залишилися на ринку спромоглися швидко реагувати на зміни та пристосовуватися до нових тенденцій ринку. Серед головних трендів ресторанної справи в останні роки:

#### 1. Доставка та їжа на виніс

Цей тренд є актуальним вже більш ніж п'ять років, але саме в кінці 2020 року початок 2021 року ця послуга набула найбільшої популярності. Більшість закладів використовують вже відомі сервіси доставки такі як Delivery.com, Uber Eats чи Glovo. Проте, такі сервіси отримують від 25-30% вартості замовлення, тому частина вітчизняних кафе та ресторанів на час пандемії переформувувала роботу своїх офіціантів та залучили їх до доставки замовлень[2]. За останні п'ять років сегмент доставки в Україні зріс на 35%.

#### 2. Casual сегмент та здорове харчування

Такий формат закладів все більше набирає популярності на вітчизняному ринку, адже середній дохід населення зростає повільніше ніж відбувається розвиток культури харчування. В таких закладах відвідувачі отримують їжу за якістю наближеною до ресторанних страв, проте за менші гроші, і з сервісом на порядок кращим ніж у фаст-фудах.

#### 3. Автоматизація та діджиталізація

В Україні ринок потенційних співробітників у сфері HoReCa зменшується з кожним роком через великий відсоток трудової міграції у найближчі європейські країни. Пошук та утримання персоналу стали головною проблемою на ринку громадського харчування України, особливо зважаючи на те, що підприємці не зацікавлені у збільшенні витрат на заробітній фонд. Таким чином все більше закладів роблять інтеграції з технологіями для оптимізації швидкості обслуговування та економії на витратах праці[3]. Першими в Україні такі технології почала використовувати американська корпорація McDonald's, а саме обслуговування клієнтів за допомогою планшетів через єдину систему ПО, чи прийняття замовлень через кіоски самообслуговування.

#### 4. QR-коди

Все більша кількість ресторанів припиняє використовувати паперові меню, так як це небезпечно. Наліпка з QR-кодом розташовується просто на столику, відвідувач її сканує своїм смартфоном та отримує необхідну інформацію. Таку ж технологію використовують і для безконтактної оплати замовлення за допомогою смартфона[3]. До того ж QR-код може містити не лише меню закладу, а й його історію чи умови отримання персональної карти лояльності.

#### 5. Крафтові продукти

Тенденція до крафту у всьому: посуд, їжа, пакування. Це не тільки модне явище, але й креативний підхід до скорочення витрат закладу. Ціни на імпорتنі продукти в Україні постійно зростають, на кінець 2020 року вони збільшилися майже в три рази. Це змусило рестораторів передивитися різні варіанти свого меню та по можливості перейти на вітчизняні аналоги продуктів. Якщо раніше більшість закладів і не дивилися в бік місцевих фермерів, то наразі вони стали для них найкращою альтернативою.

**Висновки:**

Отже, ринок ресторанного бізнесу в Україні на момент початку світової пандемії пов'язаної з COVID-19 знаходився у фазі активного розвитку. Проте спрогнозувати ситуацію у ресторанному бізнесі в найближчий час дуже складно, через постійну мінливість урядових рішень з приводу дій під час пандемії. В таких умовах рестораторам необхідно швидко пристосовуватися до нових змін та тенденцій ведення бізнесу, вище представлені віяння в ресторанній галузі України є найпопулярнішими серед наразі існуючих, проте ця сфера дуже швидко розвивається та змінюється.

**Література:**

1. Державна служба статистики України [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
2. Nielsen:[інтернет портал]. Режим доступу до ресурсу: <https://www.nielsen.com/ua/uk/solution>
3. Restaurant Consulting & Rebranding Company: [інтернет-портал]. Режим доступу до ресурсу: <http://www.rest-consulting.com/>

## **ЗАРУБІЖНІ МЕТОДИ УПРАВЛІННЯ ВИТРАТАМИ НА ВІТЧИЗНЯНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ**

**Дудлева Д.П., студ. 3-го курсу, економічного відділення,  
Науковий керівник: викладач вищої категорії ОТК ОНАХТ Шимко О.В.  
ВСП «Одеський технічний фаховий коледж ОНАХТ», м. Одеса**

Система управління витратами є важливим елементом внутрішнього економічного механізму будь-якого підприємства. Управління витратами являє собою процес цілеспрямованого формування витрат на підприємстві щодо їх видів, місць виникнення, носіїв за умовою постійного контролю рівня витрат та стимулювання їх зниження.

Оптимізація рівня виробничих витрат повинна розглядатися як основа їх успішного функціонування, яка буде здатна забезпечити рентабельність та прибутковість виробництва, а також високу конкурентоспроможність продукції, що виробляється. Нині на більшості вітчизняних підприємств існують багато проблем з обліку витрат, які можуть бути вирішені за допомогою ефективної та раціональної системи управління витратами та використання методів управління витратами, у тому числі новітніх. Це є одним з дієвих засобів посилення конкурентних позицій вітчизняних підприємств, що є дуже важливим в сучасних умовах господарювання.

92. **УПРАВЛІННЯ ВЕРТИКАЛЬНИМИ КОНФЛІКТАМИ В ОРГАНІЗАЦІЯХ** 198  
 Башкірова В.Д., студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ТВтаТБ  
 Науковий керівник – к.філос.н., доц. Пурцхванідзе О.В.  
 Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
93. **ВИЗНАЧЕННЯ КРИТЕРІЇВ МОТИВАЦІЇ УПРАВЛІНСЬКОГО ПЕРСОНАЛУ ВІТЧИЗНЯНИХ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ** 200  
 Хуторна В.А. студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ММіЛ  
 Науковий керівник – к.п.н., доц. Удовиця О.Ф.  
 Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
94. **ОСОБЛИВОСТІ КОНКУРЕНТНИХ СТРАТЕГІЙ ВИНОРІБНИХ ПІДПРИЄМСТВ НА ОСНОВІ ПТК “ШАБО”** 203  
 Севастьянов В.В., студ. СВО “Бакалавр” ф-ту ММіЛ  
 Науковий керівник – к.е.н., доц. Агеєва І.М.  
 Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
95. **ВПЛИВ МАКРОФАКТОРІВ НА СТРАТЕГІЧНИЙ РОЗВИТОК ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОЇ ГАЛУЗІ** 207  
 Мельник А.В. студ. СВО —МагістрІ ф-ту ММіЛ технологій  
 Науковий керівник –к.е.н., доц. Агеєва І.М.  
 Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
96. **ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ПРОДУКТИВНОСТІ ПРАЦІ НА ПІДПРИЄМСТВІ** 209  
 Паук Я.М., студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ЕБіК  
 Науковий керівник – д.е.н., проф. Самофатова В.А.  
 Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
97. **АКТУАЛЬНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ** 210  
 Корікова А.К., студ.ОКР «Магістр» ф-ту ЕБіК  
 Науковий керівник – д.е.н., проф. Павлов О.І., к.е.н., доц. Дідух С.М.  
 Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
98. **ЗАРУБІЖНІ МЕТОДИ УПРАВЛІННЯ ВИТРАТАМИ НА ВІТЧИЗНЯНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ** 212  
 Дудлева Д.П., студ. 3-го курсу, економічного відділення,  
 Науковий керівник: викладач вищої категорії ОТК ОНАХТ Шимко О.В.  
 ВСП «Одеський технічний фаховий коледж ОНАХТ», м. Одеса
99. **АКТУАЛЬНІСТЬ ГНУЧКИХ І НЕСТАНДАРТНИХ ФОРМ ЗАЙНЯТОСТІ В СУЧАСНИХ УМОВАХ** 214  
 Манзарук В.Ю., студ. 3-го курсу, економічного відділення,  
 Науковий керівник: викладач вищої категорії ОТК ОНАХТ Шимко О.В.  
 ВСП «Одеський технічний фаховий коледж ОНАХТ», м. Одеса