

**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**

та періодом використання, функціональним призначенням, надійністю, зручністю використання, обслуговуванням, гарантією і т.п.

Література:

1. А. В . Троян, Особливості асортиментної політики підприємства в сучасних умовах господарювання // Ефективна економіка. - 2014. - №1.
2. В.С. Марцин Економіка торгівлі . - 2-е изд. Знання, 2008.

ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС УКРАЇНИ ПІД ЧАС ПАНДЕМІЇ КОРОНОВІРУСУ

Полоус Д.Т. студ. СВО «Магістр» факультету ММіЛ
Науковий керівник - к.е.н., доц. Дьяченко Ю.В.

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Пандемія коронавірусу значною мірою вплинула на розвиток економіки всього світу. За даними державної служби статистики України, обсяг реалізованих послуг підприємствами галузі тимчасового розміщування та організації харчування у 2020 році склав 5006926 тис. грн, що на 41 % менше у порівнянні з докарантинним 2019 роком (рис.1). У зв'язку із карантинними обмеженнями, особливих збитків зазнав і готельний бізнес - у 2019 році обсяг наданих послуг з тимчасового розміщення складав 2419969,7 тис. грн, а у 2020 році він зменшився на 48,5% та складав вже 1245561,5 тис. грн [1].

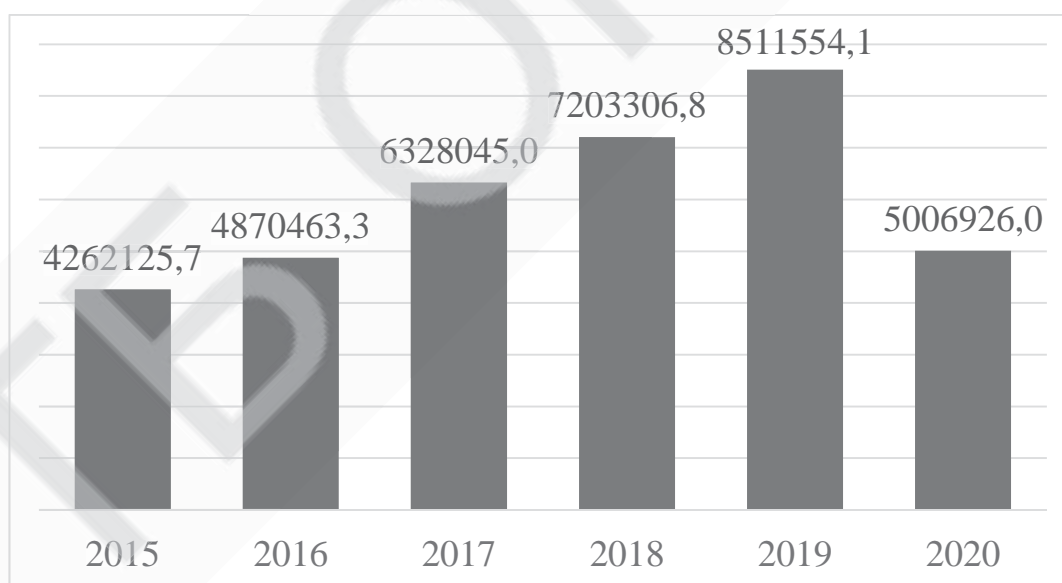


Рис. 1- Динаміка обсягів реалізованих послуг підприємствами галузі тимчасового розміщування та організації харчування, тис. грн.

Якщо у закладів організації харчування була змога перелаштуватися в період карантину та працювати на виніс або здійснювати доставку, то у готелів такої можливості не було і вони поступово припиняли роботу. Великі міжнародні та українські оператори (Inter Continental Kyiv, Radisson Blu Hotel, Park Inn by Radisson Kyiv Trojitska, об'єкти Ribas Hotels Group та ін.) та

немережеві заклади були вимушені закривати свої об'єкти чи використовувати стратегію скорочення.

В 2020 році середньорічна кількість штатних працівників зменшилася на 10,6% у порівнянні з 2019 роком (табл. 1). Це сталося через необхідність мінімізувати кількість обслуговуючого персоналу і переведення офісних співробітників на віддалену роботу з дому, також більшій частині співробітників готелів довелося оформити неоплачувані відпустки.

Таблиця 1 – Середньооблікова кількість штатних працівників у галузі тимчасового розміщування та організації харчування, тис. осіб

Рік	Січень	Лютий	Березень	Квітень	Травень	Червень	Липень	Серпень	Вересень	Жовтень	Листопад	Грудень	Всього за рік
2018	70,0	70,2	70,6	70,9	71,6	71,1	70,1	69,3	69,0	69,9	69,9	70,4	843,0
2019	77,2	76,4	76,5	77,8	76,7	77,1	76,4	75,1	75,1	73,4	73,6	74,2	909,5
2020	78,9	79,7	72,4	65,1	65,4	64,2	61,4	64,7	67,6	66,0	64,4	62,9	812,7
2021	62,1												
Приріст 2019/2020, %	2,2	4,3	-5,4	-16,3	-14,7	-16,7	-19,6	-13,9	-9,9	-10	-12,5	-15,2	-10,6

Згідно даних опитування, що проводило агентство Colliers International (Україна) спільно з Vertex Hotel Group, найбільші втрати фіксують представники 5-ти зіркових готелів: 40% респондентів оцінюють втрати від 3 млн грн, 10% - понад 8 млн грн. Більше половини (60%) представників 4-х та 3-х зіркових готелів оцінюють економічні втрати протягом березня – квітня 2020 року від 500 тис грн до 3 млн грн. 70% респондентів, що представляють готелі інших класів оцінюють втрати до 500 тис грн.

Понад 77% опитуваних представників 5-ти зіркових готелів відзначають, що вже будують стратегії виходу з кризи по завершенню епідемії. Майже половина (49%) опитуваних респондентів, що представляють 4-х та 3-х зіркові готелі, ще не мають сформованого плану подолання кризи. 41% представників готелів, що мають 2 зірки чи менше також не мають або ще працюють над своїми стратегіями виходу з кризи. Заходи, які планують застосовувати готелі задля підтримання своєї конкурентоспроможності: впровадження нових послуг, інноваційних технологій та вихід на нові ринки [2].

Міністерство охорони здоров'я України відповідно до постанови від 21.05.2020 № 22 «Про затвердження Тимчасових рекомендацій щодо організації протиепідемічних заходів в готелях на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)» запровадило наступні правила роботи готелів при послабленні карантину:

- заселяти дозволено не більше 50% від загального номерного фонду;

- проведення температурної перевірки відвідувачів;
- наявність захисного екрана між персоналом і відвідувачами;
- регулярне миття рук і обробка антисептиком кожні три години або частіше;
- вологе прибирання місць, де збирається багато людей;
- не допускати чергу в місцях скупчення людей і нанесення тимчасового маркування для дотримання безпечної дистанції у півтора метра;
- носити захисні щитки або окуляри;
- дезінфікувати усі поверхні кожні три-чотири години;
- розміщення пляжного обладнання з дотриманням соціальної дистанції;
- наявність п'ятиденного запасу засобів індивідуального захисту та обов'язкове дотримання всіх ЗІЗ працівниками;
- наявність рідкого мила, антисептиків і паперових рушників в санвузлах;
- організація місць для дезінфекції рук;
- наявність на вході в приміщення інформаційних матеріалів щодо профілактики Covid-19 [3].

З боку держави пропонуються наступні пільги для підтримки діяльності готелів під час дії карантину:

- звільнення від сплати ЄСВ всіх фізичних осіб-підприємців;
- заборону застосовувати штрафи за порушення податкового законодавства (крім порушень у сплаті ПДВ, акцизів і ренти);
- мораторій на документальні та фактичні перевірки;
- скасування податку на комерційну нерухомість і землю;
- юридичний факт введення карантину належить до форс-мажорних обставин [4].

Отже, сьогодні готельний бізнес України та світу переживає скрутні часи. Через пандемію коронавірусу доходи від діяльності скоротилися майже вдвічі. При цьому, діяльність готелів значно залежить від епідеміологічної ситуації в країні і в окремому регіоні, оскільки приймати гостей дозволено лише в період послаблення карантину та при умові виконання вимог МОЗ. Експерти галузі рекомендують раціонально використовувати час вимушеного простою готелів і проводити ремонтні роботи, розробляти нове меню та послуги, аналізувати ринок, розробляти та запускати рекламні кампанії та приділяти більше уваги стратегічному плануванню.

Література:

1. Державна служба статистики України [Веб-сайт]. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 25.03.2021).
2. Результати опитування щодо впливу covid-19 на сектор послуг тимчасового розміщення [Веб-сайт]. URL: https://commercialproperty.ua/pdf/Hotels_Survey_Colliers_International_2020.pdf (дата звернення: 24.03.2021).
3. Постанова МОЗ України від 21.05.2020 № 22 «Про затвердження Тимчасових рекомендацій щодо організації протиепідемічних заходів в

готелях на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)» [Веб-сайт]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0022488-20#Text> (дата звернення: 26.03.2021).

4. Програми підтримки бізнесу // Covid19.gov.ua [Веб-сайт]. URL: <https://covid19.gov.ua/prohramy-pidtrymky-biznesu> (дата звернення: 23.03.2021).

5. Шацька З. Я., Шевель А. А. Організація роботи підприємств готельної сфери в умовах пандемії COVID-19 // Ефективна економіка. 2020. № 10. С. 1-5.

6. Готель «Хижина SPA»: як виділитися на висококонкурентному ринку // Офіційний сайт Райффайзен Банк Аваль [Веб-сайт]. URL: <https://www.aval.ua/biznesu/blog/gotel-hizhina-spa-yak-vidilyatisya-na-visokokonkurentnomu-rinku--248> (дата звернення: 25.03.2021).

ОСОБЛИВОСТІ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

**Ніколенко Н.В., студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ІТХІРГБ Науковий
керівник – к.е.н., доц. Колеснікова К.С.**

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Готельно-ресторанна сфера є важливою складовою індустрії гостинності. Водночас підприємства цієї галузі, з одного боку, є одними із засобів високоліквідного використання капіталу, а з іншого – середовищем із високим ступенем конкурентоспроможності. Підприємства готельного і ресторанного господарства є одними із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому заклади ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку, за пошук нових та за утримання постійних споживачів їхньої продукції і послуг. На сьогодні головною проблемою у сфері готельно-ресторанного бізнесу є величезна конкуренція, оскільки ринок послуг агресивний і пропозиція випереджає попит, а тому підприємствам важко відстоювати свої інтереси. Отже, лише поліпшення якості обслуговування та пропозиція особливих послуг можуть врятувати становище, однак малим готелям і ресторанам часто доводиться виживати та працювати собі у збиток. Конкурентоспроможність закладів ресторанного бізнесу визначається взаємозв'язком якісного рівня пропонованої продукції та послуг і їхньої вартістю. Оптимізація даного співвідношення дозволяє запропонувати клієнтам якісний сервіс та виділити конкурентну перевагу послуг окремого підприємства ресторанного господарства перед послугами, які рекомендуються конкурентами [2].

Конкурентоспроможність підприємства становить узагальнюючий підсумковий показник його стійкої роботи, який вбирає в себе результати діяльності різноманітних виробничих, допоміжних і управлінських підрозділів, підсистем і залучених ресурсів, є відбиттям наявності у підприємства відносних переваг над іншими учасниками ринку (конкурентами) у сферах, які пов'язані з ключовими факторами конкуренції

74. **ОСОБЛИВОСТІ АСОРТИМЕНТНОЇ ПОЛІТИКИ НА СУЧАСНИХ ТОРГІВЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ** 156
Кошкіна М.Ю., студ. СВО «Бакалавр», ф-ту ММіЛ
Науковий керівник – ст. викладач Левчук Ю.С.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
75. **ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС УКРАЇНИ ПІД ЧАС ПАНДЕМІЇ КОРОНОВІРУСУ** 158
Полоус Д.Т. студ. СВО «Магістр» факультету ММіЛ
Науковий керівник - к.е.н., доц. Дьяченко Ю.В.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
76. **ОСОБЛИВОСТІ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ** 161
Ніколенко Н.В., студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ІТХіРГБ група ГРС-202
Науковий керівник – к.е.н., доц. Колеснікова К.С.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
77. **ФОРМИ ФАСИЛІТАЦІЇ НАЦІОНАЛЬНОГО МАЛОГО ПІДПРИЄМНИЦТВА** 164
Бархам Д.А., студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ІТХіРГБ
Науковий керівник – к.е.н., ст. викл. Бондар В.А.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
78. **СИСТЕМА СТРАТЕГІЙ ВИНОРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА** 166
Духнич Е.В., студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ММіЛ
Науковий керівник – к.е.н., доц. Агєєва І.М.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
79. **ВИКОРИСТАННЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ПРОЦЕСАХ НАДАННЯ АДМІНІСТРАТИВНИХ ПОСЛУГ** 167
Кирилова В.П. студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ММіЛ
Науковий керівник – д.е.н., проф. Ніколюк О.В.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
80. **БЕНЧМАРКІНГ ЯКОСТІ ЛОГІСТИЧНИХ ПРОЦЕСІВ КОМПАНІЙ-ПЕРЕВІЗНИКІВ** 170
Садовська І.В., студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ММіЛ
Науковий керівник – ст. викладач Бренер О.Д.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
81. **РОЗРОБКА СТРАТЕГІЧНИХ НАПРЯМКІВ РОЗВИТКУ ВИНОРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ** 173
Русецька А.О., студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ММіЛ
Науковий керівник – к.е.н., доц. Агєєва І.М.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
82. **ОПТИМІЗАЦІЯ ВАНТАЖНО-РОЗВАНТАЖУВАЛЬНИХ РОБІТ ПРИ ТРАНСПОРТУВАННІ ЗЕРНА** 175
Курнік Б.В. студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ММіЛ
Науковий керівник – к.е.н., доц. Дроздова В.А.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса