МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет Інноваційних технологій харчування і

ресторанно-готельного бізнесу

ЗБІРНИК

ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ

VI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів,

аспірантів і молодих учених з міжнародною участю

«ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ»

29 березня 2017 р.

Одеса

ТЭС

2017

НТБ ОНАХТ

УДК 640.41:349.9:316.4
ББК 65.432

Керівництво оргкомітету:
Дишкантюк О.В. – к.т.н., доцент, декан факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу.
Заступник голови:
Д'яконова А.К. – д.т.н., професор, зав. кафедри Готельно-ресторанного бізнесу.
Склад оргкомітету:
Тележенко Л.М. – д.т.н., професор, зав. кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування;
Салавеліс А.Д.– к.т.н., доцент кафедриТехнології ресторанного і оздоровчого харчування;
Коваленко Н.О. – к.т.н., доцент, заступник декана факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;
Саламатіна С.Є.– к.т.н., доцент, заступник декана факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;
Редакційна колегія:
Стрікаленко Т.В. – д.м.н., професор кафедри Готельно-ресторанного бізнесу;
Коваленко Н.О. – к.т.н., доцент, заступник декана факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;
Федосова К.С. – к.т.н., доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу;
Медведюк А.І. – голова студентського самоврядування факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу.

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей VI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених з міжнародною участю(29 березня 2017) / Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса: Фенікс, 2017. – 144с.
ISBN 978-617-7337-59-0

Збірник тез доповідей укладено за матеріалами VI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених з міжнародною участю«Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності», яка відбулась у Одеській національній академії харчових технологій, 29 березня 2017 р.

За зміст наукових праць та достовірність наведених фактологічних і статистичних даних відповідальність несуть автори

ISBN 978-617-7337-59-0 © Одеська національна академія харчових технологій

НТБ ОНАХТ

навколишнє середовище (наприклад – в Європейському тижні зниження сміття, у виставці, присвяченій матеріалам вторинного використання Recycled Expo, Eco-chic Design Award 2013 р. та ін.) [1].

7. Готель Hoshinoya Karuizawa (Каруїдзава, Японія)

Цей готель розташований в провінційному містечку в годині їзди від Токіо. Готель був побудований в 2005 році. Він являє собою двоповерхову будівлю з 70 номерами «а-ля» хостел і 7 двомісними. Особливість Hoshinoya Karuizawa з точки зору екології в тому, що електрику для потреб виробляє власна гідростанція, що працює завдяки гірським потокам. Крім того, всі продукти, що надходять на кухню, вирощені на власних фермах, і кожен постоялець, при бажанні, може взяти участь у зборі або посадці.

8. Готель Laguna Lodge (Гватемала)

Всі, без винятку, номери побудовані з натуральних матеріалів: вулканічного каменю, глини і пальм. Предмети інтер'єру так само виготовлені з натуральної деревини. Яка була заздалегідь «вирощена» спеціально для цих потреб. У готелі всього 6 номерів. Весь мінікомплекс забезпечується енергією від сонячних батарей. Дивно, що вода використовується виключно дощова.

9. Emirates Wolgan Valley Resort & Spa (Австралія)

Цей еко-готель знаменитий серед захисників навколишнього середовища, не тільки своїм екологічним розташуванням, типом споруди або використання відновлюваної енергії. Співробітники готелю займаються масштабною посадкою дерев. Ними було висаджено близько 200 тисяч саджанців, серед яких сосна Воллемі, яка вважається одним з найдавніших представників свого роду на Землі.

10. Готель Garonga Safari Camp (Республіка ПАР)

Цей готель розташований в самому центрі національного заповідника. Постояльці під час вечірньої прогулянки можуть з легкістю зустрітися з дикими мешканцями. Всі бунгало виготовлені з легких і натуральних матеріалів, тому кожен відчує себе максимально наближеним до природи [3].

Треба відзначити хоча готелі такого типу є досить перспективними і популярним в даний час, але і вони мають певні негативні сторони насамперед, це стосується їх місця розташування, бо як зрозуміло більшість готелів такого типу надають перевагу побудові готелю в природоохоронній території, що може негативно вплинути на ареал проживання певних тварин, так і на еко-систему в цілому (наприклад, побудова електромережі під землею, чи зміна русла ріки для побудови гідростанції та ін.). Крім того, досить висока ціна на проживання, що не кожен турист може собі дозволити, а ще не слід забувати про корінне населення, що не завжди буде в захваті від перебування туристів на природоохоронній території.

Література

1. Природа, экология, эко-поселения. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://ecology.md. – Назва з екрану.

2. Гостиничний бизнес онлайн – ProHotelia. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://prohotelia.com.ua. – Назва з екрану.

3. Прочтите отзывы, сравните цены и забронируйте [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://tripadvisor.ru. – Назва з екрану.

Мокрієнко Аліна, магістр, спец. «Готельна і ресторанна справа»,
науковий керівник – к.т.н., доц. Ряшко Г.М.,
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса

ПРОЕКТ ГАСТРОНОМІЧНОГО ГОТЕЛЮ В М. ОДЕСА

Гастрономічний туризм – новий напрямок розвитку світового туризму, який може бути одним з можливих напрямків збереження і розвитку економіки традиційного господарства, культурної спадщини та фактором сталого розвитку територій. Отже, гастрономічний туризм – це поїздка для ознайомлення з особливостями національної кухні країни, кулінарними традиціями, особливостями виробництва та приготування продуктів і страв, а також навчання і підвищення рівня професійних знань. Цей новий вид туризму має великі перспективи розвитку, а організація гастрономічних турів сприятиме відродженню національних кулінарних традицій країн світу. Нажаль в Одесі не існує гастрономічних готелів, але готелі такого типу можуть стати перспективними не тільки для Одеського регіону, але і для України в цілому.

Тому створення програми розвитку гастрономічного туризму та розробка проектів гастрономічних готелів для Одеси є актуальною. Основною метою дослідження є обґрунтування інноваційної концепції гастрономічного готелю, виявлення інноваційних змін на підприємстві даного типу за допомогою аналізу ринку послуг даного сегменту, а також дослідження попиту на послугу.

За даними експертів туризм в Україні формує всього 1,5 % сукупного ВВП [1], у країнах Європи – 11 %, частка експорту туристичних послуг в структурі експорту товарів і послуг в Україні становить 0,5 %, у той же час у країнах Європи – 30 % [2]. Таким чином, є передумови для подальшого розвитку туристичної галузі в Україні.

На міжнародному ринку туристичних послуг все більш актуальною стає проблема розвитку і формування нових видів туристських послуг, одним з яких є гастрономічний

туризм, направлений на знайомство з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями, з метою скуштувати унікальні для приїжджої людини страви або продукт [3].

Одеса має одну із кращих в Україні мережу громадського харчування, що постійно розвивається. У даний період у місті працює понад 1 тис. підприємств харчування (ресторани, кафе, піццерії, бістро, бари й інші). Безумовно, найбільш привабливими об'єктами для туристів і гостей міста, є підприємства, які мають самостійний туристський ресурс. До них належать такі одеські ресторани, як Bernardazzi, Дача, Стейк-хаус, Cooper Burger, Клара-Бара, Fratelli та інші. Ресторани міста відрізняються різноманітною, у тому числі традиційно одеською кухнею, й здатні задовольняти самим витонченим смакам. Крім ресторанів з одеською і українською кухнею, у місті діє ціла низка закладів, що спеціалізуються на відповідних національних кухнях: французької, китайської, грузинської, італійської, мексиканської, єврейської, корейської, вірменської, узбецької та інших.

Усі вищевикладені фактори, у комбінації з розвиненою в Одесі системою підготовки кадрів для туристської індустрії, підтверджують можливості розвитку в місті практично всіх видів туризму, у тому числі й гастрономічного, відповідно можуть привести до появи гастрономічних готелів.

Але досі в Одесі відсутні гастрономічні готелі, оскільки відсутня програма розвитку гастрономічного туризму. У місті існує декілька ресторанів, на основі яких виникли міні-готелі, наприклад, Клара-Бара та Вілла Отрада, але їх не можна віднести до гастрономічних готелів в західному розумінні цього поняття. Ці міні-готелі не надають додаткових послуг для гурманів – не організовуються кулінарні майстер-класи, не розроблені гастрономічні екскурсії для постояльців.

Головні причини недостатнього розвитку гастрономічного туризму в Одесі:

– недостатня кількість ресторанів, які відповідають поняттю «висока кухня»;

– нерозвиненість смаків і невелика кількість гурманів;

– дефіцит висококваліфікованих фахівців - кухарів, менеджерів;

– розвиток гастрономічного туризму в Одесі в найближчі роки можливий тільки за рахунок в'їзного туризму;

– низька купівельна спроможність населення України.

Незважаючи на перераховані вище об'єктивні причини, які можуть бути усунені лише поступово, разом із загальним поліпшенням економічного клімату в країні, ринок гастрономічного туризму і гастрономічних готелів представляється дуже перспективним, хоча б тому, що ця ніша не зайнята. Вивчення сучасних умов регіону Одеси призводить до висновку, що основними напрямками розвитку системи гастрономічних готелів як частини туристської сфери є наступні:

1. Використання національних традицій в оформленні, стилі обслуговування, інтер'єрі, зовнішній вигляд персоналу установ громадського харчування, основними клієнтами яких є туристи. Таким чином, ресторани набувають самостійну культурну та історичну цінність і стають вже частиною туристичного продукту, який формує більш повне уявлення про країну перебування.

2. Використання для розгортання установ громадського харчування приміщень, що знаходяться на території музейних комплексів, в історичних інтер'єрах, із застосуванням стилізації під ту чи іншу історичну епоху.

3. Розвиток комплексного маркетингу установ культури, театрів, музеїв, заміських парків і палаців спільно з установами громадського харчування та індустрії гостинності.

Розкриваючи уподобання цільової аудиторії підприємства готельно-ресторанного господарства, було проведено дослідження попиту людей на послугу «Гастрономічний готель». Мета анкети полягає у виявленні головних вимог до вибору гастрономічного готелю. В анкетуванні прийняло участь 157 чоловік.

Результати опитування показали, що поняття «гастрономічний готель» знайомо для 85 % респондентів, але не всі з них розуміють що це таке. При виборі готелю для респондентів важливими є два фактори – ціна та місце розташування. Трьома самими важливими послугами для готелів респонденти вважають такі – оснащення номеру сучасною технікою, наявність ресторану та швидкий доступ до мережі Інтернет. Всі опитувані респонденти відповіли, що пішли би на екскурсію до кухні ресторану, чи на будь-яке інше підприємство, яке виробляє їжу, з подальшою дегустацією. 45,5 % зробили би це обов'язково, тому що люблять ходити на подібні екскурсії, ще 45,5 % сходили би, щоб подивитись. І тільки 9,1 % пішли би на таку екскурсію без особливої зацікавленості.

На основі проведених досліджень була розроблена концепція гастрономічного готелю на 18 номерів. Стисло її можна висловити наступним чином – гастрономічний готель - одне з найбільш концептуальних місць Одеси, ідеальний вибір для людей зацікавлених в гастрономічному туризмі. Основною особливістю готелю буде надання гастрономічних екскурсій по місту та області, проведення гастрономічних фестивалів на території готелю, організація кулінарних майстер-класів та професійних тренінгів для робітників сфери гостинності, а також відкриття магазину кулінарного інвентарю.

Проведені економічні розрахунки дозволили визначити основні інвестиційні витрати, пов'язані з будівництвом гастрономічного готелю. Вони складають близько 18 млн. грн. Розрахунки товарообігу й валового прибутку підприємства дозволили визначити економічну ефективність створення гастрономічного готелю та строк окупності інвестицій, які склали 3 роки. Таким чином, зроблені розрахунки економічних показників дають позитивну оцінку

доцільності впровадження нової інноваційної концепції й проведення будівництва для створення гастрономічного готелю на 18 номерів у м. Одеса.

Література

1. Пояснювальна записка до проекту Закону України «Про туризм» (нова редакція) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc34?id=&pf3511 =49894&pf35401=291910. – Назва з екрану.

2. Концепція Державної цільової програми розвитку туризму та курортів на період до 2022 року: Розпорядження Кабінету Міністрів України від 1 серпня 2013 р. № 638-р [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/638-2013-р. – Назва з екрану.

3. Вишневецька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. // Географія та туризм. - Вип. 14. - 2011. - С. 100-115. – Назва з екрану.

Карплюк Анастасія, магістр, спец. «Готельна і ресторанна справа»
науковий керівник – к.т.н., доц. Тітомир Л.А.,
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса

РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ МІНІ-ГОТЕЛЮ М. КІРОВОГРАД

Кіровоградщина - різноманітний і привабливий край, розташований у географічному центрі України між Дніпром та Південним Бугом, у південній частині Придніпровської височини. Промисловість області забезпечує 20,8 % валової доданої вартості, яка створюється в області. Стратегічно важливими для економіки області є машинобудування та харчова промисловість – галузі, якими забезпечується найбільша частка валової доданої вартості (24% та 22% відповідно), що створюється у промисловості області.

Транспортна підсистема. Протяжність автомобільних доріг загального користування станом на 01.01.2014 року, які пролягають по території області, становить 6258,7 км, з них 6160,6 км (98,0 %) – з твердим покриттям. Щільність автомобільних доріг загального користування на 1000 кв. км складає 256,0 км. Протяжність автомобільних доріг державного значення становить 2119 км., місцевого значення 4041,4 км. На території області функціонує 107 залізничних станцій. Загальний вантажообіг за 2013 рік становить 27201,1 млн.ткм., в т.ч. залізничним транспортом - 26529,1 млн.ткм., автомобільним транспортом - 670,9 млн.ткм., авіаційним 1,1млн.ткм. Загальний обсяг пасажирообороту за аналогічний період становить 1100,6 млн.пас. км, в т.ч. автомобільним транспортом - 1051,2 млн.пас.км, авіаційним - 25,3 млн.пас.км, тролейбусним – 24,1 млн.пас.км.17 Серед основних проблем функціо-

нування транспортної підсистеми є повільне оновлення та модернізація автомобільного транспорту таелектротранспорту, низька якість асфальтобетонного покриття на автомобільних дорогах.

Рекреаційна підсистема. У 2015 році Кіровоградську область відвідало 15031 туристів, які були обслуговані суб'єктами туристичної діяльності. Загальний обсяг колективних засобів розміщення за 2015 рік становить 74 од., в т.ч.: 46 – юридичних осіб, 28 –фізичних осіб, підприємців. Загальна кількість місць для розміщення становить 3799 од. Основною проблемою рекреаційної підсистеми Кіровоградської області є низький рівень туристичних потоків, що обумовлено недостатнім рівнем розвитку туристичної та санаторно-курортної інфраструктури області. В 2015 році в Кіровоградській області функціонувала розгалужена підсистема культурного забезпечення яка включає в себе наступні установи: 31 музей, 30 кінозалів, 2 театри та одна концертна організація. На території області перебуває 2378 пам'яток археології, 2168 пам'яток історії, 887 пам'яток архітектури та містобудування, 2 заповідники та 192 щойно виявлені об'єкти культурної спадщини.

Готелі Кіровоградської області розташовані як у містах, так і вздовж траси і на під'їздах до населених пунктів. Більшість з них - це невеликі готелі і мотелі на 5-10 номерів. У них також створені всі умови для повноцінного відпочинку в дорозі, тут можна добре відпочити, скуштувати страви національної кухні. У Кіровоградській області розміщуються 305 закладів ресторанного господарства, а саме: 5 ресторанів, 82 їдальні, 168 кафе, 5 барів, 28 закусочних, 17 пивних барів. Основну частку підприємств ресторанного господарства складають кафе 55,1 %.

У зв'язку з тим, що інфраструктура готельно-ресторанного господарства Кіровоградської області досить розвинена, велике значення відіграє транспортна система області і самого Кіровограду. В місті Кіровоград працює два автовокзали, залізничний вокзал та аеропорт. Через місто проходять автошляхи європейського значення: Брест - Париж - Нюрнберг - Прага - Ужгород - Тернопіль - Кіровоград - Донецьк - Махачкала; Слободзея - Галац - Кишинів - Кіровоград - Полтава; регіональні автошляхи: Кіровоград - Миколаїв, Кіровоград - Олександрівка; залізниця Котовськ - Помічна - Знам'янка.

Концепція готелю складається з декількох елементів. Ми плануємо будівництво першого в Кіровограді бізнес-готелю, який міг би повноцінно обслуговувати групи бізнес-туристів. В готелі наявні 7 номерів, бізнес-центр, кімната переговорів, велика автостоянка та буфет. Розвинена інфраструктура готелю дасть можливість проведення невеликих семінарів та форумів [1-3].

Для бізнес-туриста готель стає не стільки «будинком далеко від дому», скільки «офісом поза офісом». Це означає, що в номері як мінімум повинен бути зручний для роботи стіл,

Мокрієнко Аліна
ПРОЕКТ ГАСТРОНОМІЧНОГО ГОТЕЛЮ В М. ОДЕСА.....101
Карплюк Анастасія
РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ МІНІ-ГОТЕЛЮ М. КІРОВОГРАД.....104
Шимко Юлія
ОБГРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «РУСЬ» - ВПРОВАДЖЕННЯ БОУЛІНГ-КЛУБУ.....107

СЕКЦІЯ 4.
УКРАЇНА ТА ЇЇ РЕГІОНИ НА ТУРИСТИЧНІЙ КАРТІ СВІТУ

Шаповалова Юлія
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В ХАРЬКІВСЬКОМУ РЕГІОНІ.....111
Худокормов Віталій
ПРОБЛЕМИ ОДЕСЬКИХ КАТАКОМБ ЯК УНІКАЛЬНОГО ОБ'ЄКТУ ТУРИЗМУ.....114
Кирієнко Аліна
ПЕРЕДУМОВИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В МАНЬКІВСЬКОМУ РАЙОНІ ЧЕРКАСЬКОЇ ОБЛАСТІ.....116

СЕКЦІЯ 5.
РОЗВИТОК СФЕРИ КУЛЬТУРИ ТА КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА УКРАЇНИ

Дергунова Аліна
ПРОБЛЕМИ ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОЇ КУЛЬТУРИ В СУЧАСНОСТІ.....120
Кравцова Ірина
СОФІЇВКА ЯК ОБ'ЄКТ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ УКРАЇНИ.....122
Тучапець Анастасія
ПАСАЖ ЯК ОСЕРЕДОК ТОРГОВОГО ТА КУЛЬТУРНО-РОЗВАЖАЛЬНОГО ЖИТТЯ ЛЬВОВА КІНЦЯ XIX - ПЕРШОЇ ПОЛОВИНИ XXСТОЛІТТЯ.....125
Москаленко Яна
ПРОБЛЕМИ ВКЛЮЧЕННЯ ІСТОРИЧНОГО ЦЕНТРУ ОДЕСИ ДО СПИСКУ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ ЮНЕСКО.....128
Бойко Ніна
ДАВНЯ КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА НАРОДУ В СУЧАСНОСТІ.....131
IlchukKateryna
CULTURAL QUARTER DEVELOPMENT AS AN INNOVATIVE SOLUTION FOR HOSPITALITY INDUSTRY IN ODESA.....133
ZubkoIryna
AN INVESTIGATION INTO UKRAINIAN MUSIC FESTIVALS PRACTICE BY ANALYZING FESTIVAL INDUSTRY IN THE UNITED KINGDOM.....136

НТБ ОНАХТ