

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**

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 кафедри Технології 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 відповідає відповідність несуть автори*

6. Lucarelli, A. and Berg, P. (2011) City branding: A state-of-the-art review of the research domain. *Journal of Place Management and Development*, 4(1), p. 9-27.
7. Lucarelli, A. and Brorström, S. (2013) Problematizing place branding research: A meta-theoretical analysis of the literature. *The Marketing Review*, 13(1), p. 65-81.
8. Medway, D. et al (2015) Place branding: are we wasting our time? Report of an AMA special session. *Journal of Place Management and Development*, 8(1), p. 63-68.
9. Woods et al. (2016) *Iraq under Saddam Hussein*. *Britannica*, 6, 10.
10. Zakharchenko, V. and Osipov, V. (2010) Klaster form of territorial producing. *Favorit*, p. 234.

Kokhanova Kateryna, BSc in Hotel and restaurant business

Scientific supervisors:

Dr. Kateryna Fedosova, PhD Associate Professor,

Odessa National Academy of Food Technologies, Ukraine

Prof. Carlos Fernandes, Professor in the area of Tourism Studies,

Polytechnic Institute of Viana do Castelo, Portugal

#### THE LATEST TRENDS IN RESTAURANT TECHNOLOGY THAT BLOSSOMED IN THE RESTAURANT BUSINESS

The aim of the research was to study, analyze and find out the latest tendencies and technologies of restaurant business. To attract attention and give some ideas to our restaurant industry. Innovations could be implemented in so many fields. It could be a new digital program, a booking platform, a CRM system via social media, an unexpected partnership, a groundbreaking architecture, and so on. *Doing this research I analyzed web sources related to this topic such as: «trycake.com» and online magazines about the restaurant industry: (entrepreneur.com; restaurantbusinessonline.com; qsmagazine.com).* Also my research is based on articles and books of restaurateurs: "Setting the Table: The Transforming Power of Hospitality in Business" by Danny Meyer; "Customer Preferences for Restaurant Technology Innovations" by Michael Dixon Sheryl E. Kimes Ph.D; "5 Technologies Changing the Restaurant Industry" by John Patrick Pullen.

As a result of studying of all recourses mentioned above, I got some data about trends in restaurant industry. The ideas of innovations that will be mention, is the leading power in terms of nowadays restaurant market. In an age when, one in three people owns a tablet and most adults use the Internet on their mobile phones, it's no surprise that businesses of all shapes and sizes are bringing in technology to increase sales.

**Mobile app.** With such a large percentage of adults with Smartphone and online access 24/7, restaurants will be ahead if they implement a comprehensive and easy-to- use app.

Збірник тез доповідей VI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених з міжнародною участю «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку індустрії гостинності», 29 березня 2017 р.

**Mobile Payments.** One of the big trends for restaurant apps is mobile payment. In 2016, 34 % of Smartphone users made a mobile payment, the majority of which used a mobile app to do so. A standout brand in terms of mobile payment adoption is Starbucks – nearly 19 % of customers pay with their phones, and 67 % use their phone to collect loyalty benefits.

**Wait Lists.** Another trend for mobile is restaurant wait list management. Mobile apps have started to replace restaurant pagers. Guests no longer have to crowd around an entryway; they simply join the mobile queue and arrive at the restaurant when *their table is ready*.

**Online Voice Ordering.** Right now, only a third of restaurants have smartphone apps. And already now 40% of customers prefer to order online, but don't have this opportunity in every place. "Customers are no longer tied down by distance, convenience or ambiance," and competition is fierce. Restaurants will have to rely on superior reviews and awesome food to put up a fight. Another way restaurants can stand out is with voice ordering. The Domino's app has introduced "Dom," a voice recognition pizza expert that lets customers order without lifting a finger. Technology like this will demand innovation from similar quick-service restaurants in the coming year.

**Loyalty Programs.** A loyalty program is a great tool to boost customer retention. Restaurants with POS systems that continually collect customer data can use this information to personalize rewards. With access to unique customer preferences, restaurants are able to target individuals in a way that will improve their experience and keep them coming back. In order to create a flawless dining experience for customers, restaurants should also consider integrating their loyalty program into a mobile app.

**Models of dishes.** One of the innovations in the restaurant business to attract visitors is to show your menu to the people right in the window of the restaurant. Photos of dishes, even the best ones, can not cope with this task. The only way that can attract - are the models of dishes. Due to the high quality of the materials used, the models look like real ones, their size and volume can be seen. You can also put the price and specify the ingredients that are included in the dish. This make easier for visitors to choose the restaurant and dishes.

**What is the next thing in restaurant tech?** Voice recognition will change standard operating procedures for both front- and back-of- house teams. Already, for people is common to order food online, including groceries. But imagine if managers and kitchen staff don't have to fill out those spreadsheets, and rather could just say what they need and have it automatically added to the request form and ordered, with it being charged seamlessly to a preset account .

**QR code.** QR code is a marketing innovation that works well in the organization of a restaurant business. In a small square of a two-dimensional barcode, you can put information about

Збірник тез доповідей VI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених з міжнародною участю «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку індустрії гостинності», 29 березня 2017 р.

your restaurant, menus and promotions. Also you can take the visitors to your site, invite them to participate in social networks and subscribe to the newsletter.

**Dynamic Digital Menus.** “Smart” digital menus that are projected to replace paper menus over the next few years. Each restaurant visitor is offered to choose dishes and directly contact the waiter using a tablet. The visitor can see the total cost of the order and the calorie content of the dishes. If something does not suit you, you can easily remove it and choose something else before serving the dish. One digital ordering company, “Menuvative”, uses an algorithm that will offer wine pairings based on the food guests order. This intuitive technology has increased guests’ orders up to 10 percent.

**Amazon tries food service.** The online giant is beginning to play for the foodservice industry. Its Amazon Fresh grocery delivery network is competing in the meal kit world, and Amazon Prime now offers third-party delivery from restaurants in 17 states. In addition, the Amazon Go concept, launched in test in Seattle in December, is offering a convenience store-QSR hybrid that serves chef-made breakfasts, lunches and dinners along with select groceries in a high-tech format where checkout lines and cashiers aren’t necessary. Instead, it’s using smartphone technology to track what’s taken from the shelves and charging orders to a virtual cart.

#### Conclusion

Restaurant technologies are improving, and businesses who want to compete will have to start offering customers innovations like mobile apps, personalized loyalty programs and online ordering. The benefit of this technology will be better customer experiences, leading to better customer retention. Not only customers will profit, but restaurants can also save costs down with technology platforms that help to manage the work more efficiently.

#### References

1. «Setting the Table» by Danny Meyer; 5-8- 2015.
2. «Customer Preferences for Restaurant Innovations» by Michael Dixon Sheryl E. Kimes Ph.D; 4-2- 2013.
3. «5 Technologies Changing the Restaurant Industry» by John Patrick Pullen. September 6, 2015.
4. Streamline Your Restaurant and Increase Profits [Electronic resource]. - Access mode: <https://www.trycake.com>.- Screen name.
5. Restaurant business [Electronic resource]. - Access mode: <http://www.restaurantbusinessonline.com>.- Screen name.
6. QSR. Limited Service [Electronic resource]. - Access mode: <https://www.qsrmagazine.com>.- Screen name.

7. Entrepreneur [Electronic resource]. - Access mode: <https://www.entrepreneur.com>. - Screen name.

Hugo Sousa, Bachelor in Tourism,

Polytechnic Institute of Viana do Castelo, Portugal

Scientific supervisor:

Dr. Dmytro Kharenko, PhD Associate Professor,

Odessa National Academy of Food Technologies, Ukraine

#### VISITORS' PROFILE IN GASTRONOMIC EVENTS AT A FORMER EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY: THE CASE OF THE MINHO REGION (PORTUGAL)

##### Abstract

This study refers to a study market conducted in the Master Program in Innovative Tourism Development at the Polytechnic Institute of Viana do Castelo namely to the visitor’s profile of three gastronomic events in the Alto Minho Region (Portugal), more precisely at the municipalities of Ponte de Lima, Valença and Viana do Castelo. Minho (which includes Alto Minho) was nominated as European Region of Gastronomy in 2016. This fact served as main motivator for the realization of this study, which intended to audit if this classification was perceived by the visitors of gastronomic events and to identify the consumption behavior of the gastronomic visitors. The main conclusions revealed that the brand Minho European Region of Gastronomy 2016 should renew its strategies of marketing and communication; that the majority of the attendants reside within Minho region; and that one of the most famous local gastronomy products (Sarrabulhorice) is still the most acclaimed dish in the region. Also, it was manifested, during this study, the necessity of implementing and improving systems of market research and data intelligence to ameliorate the operational and marketing aspects of the gastronomic events in Minho, in order to perfect the experience of participants, both locals and visitors.

##### Background

Gastronomy has been contemplated as an essential element of the cultural and touristic offer in Portugal. The most recent strategic document for Portugal’s tourism identify gastronomy as “qualifier asset”, improving the experience of visitors (Turismo de Portugal, I.P.; 2016). It is also considered to be an essential and strategic element for the Minho region. (Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Norte; Governo de Portugal, n.d.). When Minho submitted a candidacy for European Region of Gastronomy, it was stated that the regional community is strongly proud of its own gastronomic culture, considering it to be a key-element to attract visitors for the entire region, showing its “ancient necessity in using creativity, innovation

## ЗМІСТ

### СЕКЦІЯ 1.

#### ОСОБЛИВОСТІ ПІДПРИЄМНИЦТВА ТА РОЗВИТОК ОКРЕМИХ СФЕР ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: ВІТЧИЗНЯНИЙ ТА СВІТОВИЙ ДОСВІД.

<i>Миронов Юрій, Миронова Мар'яна</i> ОЦІНЮВАННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ТУРИСТИЧНОГО БРЕНДИНГУ МІСТА.....	3
<i>Кузнецова Катерина</i> ЮГО-ВОСТОЧНА АЗИЯ КАК ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ РЕГИОН МИРОВОГО ТУРИЗМА.....	6
<i>Халляка Валерия</i> ВЛИЯНИЕ КРИЗИСА НА РАЗВИТИЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА И ТЕНДЕНЦИИ ЕГО РАЗВИТИЯ В 2017 ГОДУ.....	8
<i>Sorokina Alexandra</i> BRANDING AS AN INSTRUMENT OF ATTRACTING TOURISTS IN UKRAINE.....	11
<i>Kokhanova Kateryna</i> THE LATEST TRENDS IN RESTAURANT TECHNOLOGY THAT BLOSSOMED IN THE RESTAURANT BUSINESS.....	14
<i>Hugo Sousa</i> VISITORS' PROFILE IN GASTRONOMIC EVENTS AT A FORMER EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY: THE CASE OF THE MINHO REGION (PORTUGAL).....	17

### СЕКЦІЯ 2.

#### ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

<i>Коржяїн Анжела</i> КІНОА В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНОГО ПЕЧИВА «МАДЛЕНЬ».....	20
<i>Ноздріна Валерия</i> НОВИЙ ФОРМАТ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСЕ - POP-UP РЕСТОРАНИ.....	23
<i>Пенкова Лилия</i> КЕЙТЕРИНГ КАК ИННОВАЦИОННАЯ УСЛУГА В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСЕ НА ТЕРРИТОРИЇ УКРАЇНИ.....	25
<i>Вализурский Александр</i> ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ СТРИТ ФУДА В УКРАЇНІ.....	28
<i>Перепелиця Юрій</i> ЗАСТОСУВАННЯ СУЧАСНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	31
<i>Чаплак Наталя</i> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ «МЛИНЧИКИ ЦИТРУСОВІ».....	34
<i>Горбенко Софія</i> ТЕМАТИЧНІ ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СКЛАДОВА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ЛЬВОВА.....	35
<i>Гнилянська Оксана</i> ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ НА ОСНОВІ МІНЕРАЛЬНИХ ВОД З ВИКОРИСТАННЯМ СУЧАСНОГО ОБЛАДНАННЯ.....	38
<i>Лаврів Ольга</i> АМАРАНТОВА ОЛІЯ В РОЗРОБЦІ СТРАВ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....	40
<i>Шарова Ірина</i> ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ НАТУРАЛЬНОГО ХАРЧОВОГО БАРВНИКА З ВИКОРИСТАННЯМ ЕЛЕКТРОАКТИВОВАНОЇ ВОДИ.....	42

<i>Шпак Тереза</i> ПРИНЦИПИ САНАТОРНО – КУРОРТНОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ПРОФІЛАКТИКА ЗАХВОРЮВАНЬ ШЛУНКОВО – КИШКОВОГО ТРАКТУ.....	44
<i>Болдирева Юлія</i> ВПРОВАДЖЕННЯ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ В ГОТЕЛІ З ОЗДОРОВЧОЮ СПЕЦІАЛІЗАЦІЄЮ.....	47
<i>Медведюк Анастасія</i> АНАЛІЗ ХАРЧУВАННЯ НА РІЗНИХ ВИДАХ ТРАНСПОРТУ.....	49
<i>Черненко Софія</i> СПОРТИВНІ БАТОНЧИКИ В КАЧЕСТВІ СПОРТИВНОЇ ДОБАВКИ.....	56
<i>Мостова Людмила</i> ВПЛИВ РОСЛИННИХ КОМПОНЕНТІВ НА ТИТРОВАНУ КИСЛОТНІСТЬ ТА ТРИВАЛІСТЬ СКВАШУВАННЯ МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ СИСТЕМ.....	60
<i>Голіков Олександр</i> ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ.....	61
<i>Білан Валерия, Спіцина Марія</i> ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ НИЗЬКОКАЛОРИЙНОГО ДЕСЕРТУ.....	64
<i>Камчатна Маргарита</i> ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ МУСІВ З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ.....	66
<i>Вовк Артур</i> ПРОЄКТ ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ ФОРМАТУ FREE-FLOW ПРИ ГОТЕЛІ В М. ОДЕСА.....	68
<i>Андріянова Анастасія, Д'ячук Олександра</i> АНАЛІЗ ПОЛІМЕРНИХ УПАКОВОК ДЛЯ ТЕХНОЛОГІЇ SOUSVIEDE.....	71
<i>Кормош Катерина</i> ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ АЛЬТЕРНАТИВНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВОДОЮ РЕАКРЕАЦІЙНИХ ЗОН З ДЕФІЦИТОМ ПІСНОЇ ВОДИ.....	74

### СЕКЦІЯ 3.

#### РИНОК ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

<i>Андрасуляк Анна</i> ОСОБЛИВОСТІ СІДАНКІВ ПРИ ГОТЕЛІ.....	77
<i>Собалева Анна</i> АКТУАЛЬНІСТЬ ВНЕДРЕННЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНИХ УСЛУГ ПО АМПЕЛО – И – ЭНОТЕРАПИИ В SPA-ГОТЕЛЯХ.....	79
<i>Черненко Наталя</i> ПОДХОДИ К ОПРЕДЕЛЕНИЮ КАЧЕСТВА ГОСТИНИЧНО - РЕСТОРАННЫХ УСЛУГ.....	81
<i>Гук Юлія</i> АРОМАМАРКЕТИНГ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ – ІННОВАЦІЙНИЙ СПОСІБ ЗАОХОЧУВАННЯ КЛІЄНТІВ.....	84
<i>Іванціє Оксана</i> АНАЛІЗ СТАНУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ЛЬВОВА.....	87
<i>Тараненко Валерій, Сімченко Олександр</i> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ БАЗ ВІДПОЧИНКУ В УКРАЇНІ.....	89
<i>Яворська Яніна</i> УПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....	92
<i>Крайтель Аліна</i> ІННОВАЦІЇ ПРИ НАДАННІ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЯХ.....	95
<i>Андрощук Анна</i> МОНІТОРИНГ ЕКО-ГОТЕЛІВ СВІТУ. ПЕРСПЕКТИВИ ТА НЕДОЛКИ.....	98