

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.*

В роботі складено план-меню для ресторану на 120 місць, проведено розрахунок виробничої програми доготівельного (гарячого) цеху, проведено розрахунок чисельності робочого персоналу цеху, обґрунтовано вибір технологічного обладнання, розрахунок площі цеху, графік реалізації страв, зроблено розрахунок теплового, механічного, холодильного, нейтрального обладнання тощо. Проведено аналіз інвестиційної привабливості проекту впровадження електронного меню у ресторані «Villa Solomare». Встановлено, що чистий приведений дохід проекту складає 221497,3грн, індекс дохідності проекту – 1,25, а термін окупності інвестицій – 0,8 року.

#### **Список використаних джерел**

1. Лисенко А.Ю. Застосування сучасних інформаційних технологій – майбутнє ресторанного бізнесу /А.Ю. Лисенко, Т.П. Голюкова // Young Scientist.- № 1 (53).- January, 2018.–С.917-921

**Бандурська К., Д'яконова А.К., Жовтяк К.О.**

*Одеська національна академія харчових технологій*

*м. Одеса*

### **ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ПОСЛУГ ДЛЯ ДІТЕЙ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ**

Одеський регіон займає лідируючі позиції у країні за кількістю закладів готельно-ресторанного бізнесу. Це пояснюється насиченістю туристичної сфери та рядом факторів: географічним розташуванням з довгою лінією чорноморського узбережжя, великою кількістю лиманів, озер та заповідних природних зон; кліматичними сприятливими умовами; розвинутим бізнес-середовищем; приграничним розташуванням та перехрестям міжнародних транспортних та туристичних потоків. Одеса є міжнародним туристичним центром з великою кількістю пам'яток, які відносяться до національної спадщини України. Одещина славиться своїми етнічними та гастрономічними маршрутами. Регіон обирається туристами як для відпочинку і відновлення здоров'я, так і для знайомства з національною спадщиною нашої держави.

У зв'язку з насиченим конкурентним середовищем, готелі та ресторани проводять постійний моніторинг попиту споживачів, впроваджують інновації для утримання уваги гостей та збільшення кількості контингенту споживачів. Успішні готельно-ресторанні заклади сьогодення – це комплекси з широким асортиментом додаткових послуг, що виконують будь-які забаганки споживачів.

Метою даної роботи є розробка нової концепції розвитку готелю «Бон Апарт» в Аркадії м. Одеса шляхом впровадження додаткових анімаційних послуг для дітей.

Сучасна концепція розвитку району – створення центру розваг з ресторанами та готелями. Аркадія відома своїми нічними клубами, ресторанами, дискотеками, кафе, аквапарком, магазинами, що розташовуються вздовж морського узбережжя. Крім приморської зони, в Аркадії діє відразу чотири великих торгово-розважальних центрів. Крім бутиків і продуктових супермаркетів, тут є конференц-зали, бізнес-холи, бізнес-центри, виставкові зали. Район Аркадії перенасичений готелями різних категорій. Туристи мають великий вибір засобів розміщення різних типів.

Даний район налічує безліч готелів різних категорій і зірковості. До них належать: готель «Аркадія»; готельний комплекс «Аркадія Плаза»; Gagarinn Plaza; Portofino; ArcadiaSky; Club Miami Arcadia; Hotel BossFor by Ribas; Колумбус; Вілла Панама; Premier Hotel Odessa; ArkPalmira; Kadorr Hotel Resort&Spa; Arcadia Villa Apartments; готель «Одеса» тощо.

Для забезпечення певного становища на ринку готельних послуг, готелю «Бон Апарт» необхідно підвищити рівень конкурентоспроможності, що можливо за рахунок розширення додаткових послуг, а саме впровадження анімаційних послуг для дітей, тому що значна кількість відпочиваючих приїжджає з дітьми.

Для успішної роботи підприємства розробили нову концепцію закладу шляхом впровадження зони відпочинку для дітей та послуг догляду за дітьми, що дозволить підвищити кількість відпочиваючих, що проживають з дітьми. Ця перевага значно зміцнить рівень закладу серед конкурентів, що надають готельні послуги.

На території готелів діють спеціальні дитячі клуби: «міні» - для дітей 3-12 років, і «юніор» - для молоді 12-15 років. Тут батьки можуть залишити своїх дітей на цілий день під наглядом досвідчених аніматорів (як правило, з педагогічною освітою), щоб поїхати у екскурсії, чи спокійно полежати неподалік на пляжі. Про наявність міні-клубу в готелі повідомляє великий барвистий стенд, який встановлюється у холі готелю, біля входу в

головний ресторан або на пляж, на якому розписаний графік роботи та майбутні заходи для дітей.

Необхідно, щоби вже при в'їзді в готель, гості з дітьми мали можливість швидко визначитись, як і чим буде займатися їх дитина. Назва міні-клубу повинна визначати напрямок діяльності даного відділу. Батьки зможуть оцінити і визначити зацікавленість дитини у заходах, які пропанує відділ дитячої анімації. План роботи, як і загальний план анімаційної діяльності в готелі, складається заздалегідь і коректується в ході проведення занять, в залежності від присутнього контингенту дітей та інших умов.

У цьому плані повинні поєднуватись і мати оптимальне співвідношення кількість спортивних і культурних заходів, необхідних для розвитку дитини. [7]. Аніматор повинен враховувати цілий ряд фізіологічних та психологічних особливостей дітей різного віку, створити такі умови, щоб будь-якій дитині було в ньому цікаво і він зміг проявити і реалізувати себе як особистість. Для організації ефективної роботи з дітьми необхідно мати відповідні приміщення для перебування дітей у літні місяці і в негоду, оснащені різним інвентарем для малювання, ліплення, рухливих і розвиваючих ігор тощо. Кожен день починається зі знайомства— діти стають у коло, називають своє ім'я, повторюють і запам'ятовують імена інших. Їх здібності розкриваються в ході спортивних і пізнавальних занять, спортивних змагань, спільно поставлених маленьких спектаклів, концертів і свят.

#### ***Список використаних джерел***

1. Гаранін Н.І., Булигіна І.І. Менеджмент туристичної та готельної анімації. Уч. посібник. - М., Радянський спорт, 2003.р.

**Пухальський В.О., Д'яконова А.К., Коротич О.М.**

*Одеська національна академія харчових технологій*

*м. Одеса*

## **ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Перехід до ринкових відносин в Україні, розширення споживчих ринків, впровадження нових форм господарювання, відобразились в усіх сферах економічного життя, в тому числі у сфері ресторанного бізнесу. В умовах сучасної ринкової конкуренції важливою умовою успіху для кожної організації, яка працює в сфері ресторанного бізнесу, є виробни-

<b>Харченко Д.А., Транченко Л.В.</b>	
<i>Туристична індустрія як напрям розвитку готельного бізнесу в Україні</i> .....	84
<b>Чумак Я.Ю., Терещук Н.В.</b>	
<i>Поняття менеджменту анімації</i> .....	87
<b>Кольчак Д., Безусов А.Т., Стрікаленко Т.В.</b>	
<i>До обґрунтування підготовки води для виробництва збродженого бурякового напою на основі комбучі</i> .....	90
<b>Безрук Н., Халілова-Чуваєва Ю.О.</b>	
<i>PR-технології у діяльності закладів готельно-ресторанного господарства</i> .....	92
<b>Грабченко В.О., Д'яконова А.К., Жовтяк К.О.</b>	
<i>Впровадження інноваційних технологій в ресторанному бізнесі</i> .....	96
<b>Бандурська К., Д'яконова А.К., Жовтяк К.О.</b>	
<i>Впровадження інноваційних послуг для дітей в готельному бізнесі</i> .....	98
<b>Пухальський В.О., Д'яконова А.К., Коротич О.М.</b>	
<i>Інноваційні технології в сфері ресторанного бізнесу</i> .....	100
<b>Коваленко Н.О., Кожевнікова В.О.</b>	
<i>Інноваційні концепції в готельному бізнесі на прикладі капсульних готелів</i> .....	103
<b>Рибачук М.Ю., Ткачук О.В.</b>	
<i>Етнічна кухня як складова гастрономічної спадщини одеського регіону</i> .....	106
<b>Притуляк Ю.С., Кожевнікова В.О., Коротич О.М.</b>	
<i>Особливості екологізації готелів</i> .....	110

## СЕКЦІЯ 2

### МЕНЕДЖМЕНТ І МАРКЕТИНГ У СИСТЕМІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ. ІТ-ТЕХНОЛОГІЇ У ГАЛУЗІ ГОСТИННОСТІ.

<b>Аксьонова Г. О., Асауленко Н.В.</b>	
<i>Особливості управління підприємствами готельно-ресторанного господарства: світовий та вітчизняний досвід</i> .....	115
<b>Шевченко Д.І., Поплавська А.В.</b>	
<i>Інструменти інтернет-маркетингу підприємств ресторанного господарства</i> .....	118
<b>Разкола В.В., Скляр В.Ю.</b>	
<i>Впровадження сучасних цифрових технологій для просування закладів ресторанного господарства</i> .....	121