

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE
DONETSK NATIONAL UNIVERSITY OF ECONOMICS AND TRADE
NAMED AFTER MIYKHAILO TUGAN-BARANOVSKY



**INNOVATIVE DEVELOPMENT
OF HOTEL AND RESTAURANT
INDUSTRY AND FOOD
PRODUCTION**

PROCEEDINGS OF
II INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL
INTERNET CONFERENCE

April 30, 2021

OKTAN PRINT s.r.o
Prague – 2021

Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of II International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan Print, 2021, 378 p.

The collection contains proceedings of II International scientific and practical Internet conference “Innovative development of hotel and restaurant industry and food production”, subject area of which contains a wide range of issues related to world achievements and innovative technologies in restaurant business, food production processes and equipment improvement, as well as modern trends and strategies for the development of hotel and restaurant business.

The publication is assigned with a DOI number:

<https://doi.org/10.46489/IDOHAR-310509>

The paper version of the publication is the original version. The publication is available in electronic version on the website:

<https://www.oktanprint.cz/p/innovative-development-of-hotel-and-restaurant-industry-and-food-production-2/>

Multilanguage edition

Passed for printing 30.04.2021

ISBN 978-966-385-367-3

OKTAN PRINT s.r.o.

5. května 1323/9, Praha 4, 140 00

www.oktanprint.cz

tel.: +420 770 626 166

Vydání první

Scientific Committee of the Conference is not responsible for the content of the reports.

© Donetsk National University of Economics and Trade named after Mykhailo Tugan-Baranovsky, 2021

© Oktan Print, 2021

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

II МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЯ

**ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА ТА ХАРЧОВИХ
ВИРОБНИЦТВ**

МАТЕРІАЛИ

II МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

30 квітня 2021 року

Oktan Print
м. Прага –2021

УДК 640.4:(330.341.1+001.895+658.589)

I 66

I-66 Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2021. - 378 с.

ISBN 978-966-385-367-3

DOI: 10.46489/IDONAR-310509

У збірнику опубліковано матеріали II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв», тематика яких містить широке коло питань, пов'язаних із світовими досягненнями та інноваційними технологіями в ресторанному господарстві, удосконаленням процесів та обладнання харчових виробництв, а також сучасними тенденціями та стратегіями розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

**Науковий комітет конференції за зміст матеріалів доповідей
відповідальності не несе**

УДК 640.4:(330.341.1+001.895+658.589)

© Донецький національний
університет економіки і торгівлі імені
Михайла Туган-Барановського, 2021

© Oktan Print, 2021

СУЧАСНА ІНФРАСТРУКТУРА ГОТЕЛЬНИХ КОМПЛЕКСІВ

Жовтяк К.О., асистент, Тітомир Л.А., к.т.н., доц.

Одеська національна академія харчових технологій

До основних факторів, які мають безпосередній вплив на склад інфраструктури, експерти відносять насамперед розташування і тип готельного комплексу, оскільки залежно від того курортний це комплекс чи туристично-оздоровчий комплекс, і буде відрізнятися склад і потужність об'єктів інфраструктури. Так, наприклад, курортний готельний комплекс для гостей надає більше послуг розважального характеру і при цьому вчасно підтримує відповідний безпечний сервіс, який зможе забезпечити комфортне перебування гостя в додаткових приміщеннях підприємства спортивно-розважального напрямку. Якщо це туристично-оздоровчий готельний комплекс, то в такому випадку необхідно більш раціонально створити необхідні комфортні умови згідно із санітарно-гігієнічними нормами та правилами для гостей за рахунок спеціалізованих приміщень оздоровчо-профілактичного формату.

Сучасна інфраструктура курортних комплексів полягає у впровадженні додаткових приміщень в залежності від концепції і категорії підприємств та особливостей контингенту його гостей: залів багатофункціонального призначення; холи для відпочинку, бібліотеки; більярдні; приміщення для ігор (іноді - для відпочинку та ігор дітей); приміщення і споруди спортивного призначення (басейни; спортзали; спортивні майданчики із батутами).

Номерний фонд курортних готельних комплексів складається в основному з двох і дрьохмісних номерів та категорії люкс. У ряді випадків передбачається можливість додаткового розміщення в номері додаткового спального місця (для дитини). Номер розподіляється на функціональні зони, в яких є обов'язково зона відпочинку гостя у вигляді спального місця, ігрова зона для гімнастичних ігрових вправ, робоча зона та зона для індивідуальної особистої гігієни. У більшості курортних комплексів присутній у номері балкон або тераса. Також номер складається з відповідного меблювання та обладнання, згідно державних стандартів: стіл для роботи, комод, наявності шафа із багатьма полицками для одягу, крісла або диван, ліжка, присутній відео прилад для перегляду кіносеансів. Дизайн номерів виконаний у класичному стилі в світлих пастельних тонах, стіни оздоблюють різними візерунками на шпалерах, в номері можуть бути картини, бра освітлення, та інші елементи декору. На території курортного готельного комплексу розміщуються на першому або на останньому поверсі ресторани, бари, кафе; приміщення для проведення різного роду дозвілля для гостей можуть бути розташовані в окремій будівлі на території закладу. В залежності від місця розташування та сезонності додатково облаштовують у курортному готельному комплексі місця для паркування як водних транспортних засобів так і надземних, у вигляді водних мотоциклів, водних лиж, велосипедів, самокатів, скутерів, квадроциклів. На території курортного готельного комплексу передбачаються складські приміщення, які знаходяться з тильної сторони будівлі, для видачі необхідного спортивного інвентарю та зберігання відповідного транспорту.

Інфраструктура туристично-оздоровчих комплексів полягає у наявності приміщень для надання послуг, які будуть використовуватися відповідно до специфіки проживаючих гостей :

- універсальних залів для музичної медитації;
- присутність spa-зон відпочинку у вигляді (критого басейну, джакузі та сауни, використання spa-ван із мінералами та різними травами у номері);
- наявності літньої тераси з відкритим басейном із зручними масажними кріслами та масажними накидками на лежачках;
- розташування фіто-бару біля басейну;
- наявність спортзалу з різними гімнастичними вправами, як із легким навантаженням на тіло, так із важким, також наявність приміщень для проведення занять із залученням різних видів йоги відносно до кожного гостя окремо;
- наявність масажного кабінету з вільним вибором послуги з масажу для гостей;
- наявність душових кабін.

Для всіх готельних комплексів наявність у фонді номерів для інвалідів – неодмінне правило. В ДСТУ 4269:2003 окремий розділ стандарту містить вимоги щодо урахування потреб інвалідів. Так, готелі усіх категорій повинні мати щонайменше один номер на першому поверсі, пристосований до потреб інвалідів. Кращим консультантом щодо устаткування номерів для людей з обмеженими можливостями є лікарі та суспільства інвалідів.

Гостям із інвалідністю обов'язково облаштовують номери із великими міцними ліжками з захисними панелями, та зі всіма зручними ручками для підтримки гостя: такі ліжка можуть регулюватися для зручності відповідно до кожного гостя окремо. Вхід у номер без порогів, широкий при цьому отвори повинні бути не менше 0,9 м.; обов'язково повинні бути додаткові поручні для підтримки гостя з інвалідністю у ванній кімнаті та на сходах ; біля душової кабінки, ліжка та входу до номеру обов'язково встановлюють сигнальні кнопки для виклику медичного лікаря. В готельному оздоровчому комплексі можуть знаходитися додаткові візки інвалідності для допомоги пересуватися на випадок погіршення стану гостя. Оскільки гості можуть прибувати в готельний комплекс для відпочинку після реабілітації або лікування саме для оздоровлення, більшість готелів даного напрямку встановлюють у свої номери великий асортимент масажних пристроїв як для всього тіла, так і для окремих його частин, за допомогою яких гість може самостійно виконувати оздоровчі вправи. У спеціалізованих номерах завжди присутній телевізор із вільним регулюванням кронштейну та системою клімат-контролю із електронними датчиками. Дизайн номерів здебільшого виконаний у світлих та яскравих кольорах, кути кімнати захищені захисними панелями, меблювання зручне, велике та міцне зі всіма поручнями, до яких з легкістю можна підійти або під'їхати на інвалідному візку. У номері облаштовують багато штучного освітлення для зручності гостя: його встановлюють як у стінах біля входу з низу так і на стелі зверху, додатковими є також бра на стінах біля ліжка та у ванній кімнаті.

Всі приміщення готельних комплексів повинні бути відповідними до санітарно-гігієнічних норм та державних стандартів стосовно площі, місця розташування, функціонального простору, дизайну для надання всім туристам в них широкого спектру послуг з високим рівнем інфраструктурного та сервісного обслуговування.

Пушка О.С., Разкевич В.Ю. СУЧАСНИЙ ТРЕНД 3D-ДРУКУ КУЛІНАРІЇ В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	337
Романуха О.М., Коваленко О.С. ДИНАМІКА РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ НА ПРИКЛАДІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ.....	338
Руденко Н.І. ЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В КРАЇНІ.....	340
Сімакова О.О., Герасименко К.О. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19.....	342
Сімакова О.О., Терновська Г.Р. ШТУЧНИЙ ІНТЕЛЕКТ ДЛЯ ВЛАСНИКА ТА СПОЖИВАЧА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСА.....	343
Стукальська Н.М., Вархол В.О. ЕКОПОСУД З ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ.....	344
Стрікаленко Т.В. РОЗВИТОК ІННОВАЦІЙНОГО МИСЛЕННЯ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГАЛУЗІ ГОСТИННОСТІ.....	345
Сусол Н.Я., Щербата Ю.В. ПРІОРИТЕТНІ ДЕТЕРМІНАНТИ ФОРМУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ В УМОВАХ КАРАНТИНУ.....	346
Тарасюк Г.М., Чагайда А.О. АНАЛІЗ ВПЛИВУ WELLNESS-ТЕХНОЛОГІЙ НА ЗБЕРЕЖЕННЯ ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ.....	348
Терещук О.С., Дем'яненко А.О., Дем'яненко О.О. ІСТОРІЯ СТАНОВЛЕННЯ НАЙБІЛЬШОЇ МЕРЕЖІ ІСПАНІЇ – MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL.....	350
Жовтяк К.О., Тітомир Л.А. СУЧАСНА ІНФРАСТРУКТУРА ГОТЕЛЬНИХ КОМПЛЕКСІВ.....	352
Філь М.І., Безручко Л.С. ФУДСЕЙВІНГ І ФУДШЕРІНГ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....	354
Цвілій С.М., Шморгуненко Є.О. ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ В СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ РЕГІОНАЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....	355

Наукове видання

ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ХАРЧОВИХ
ВИРОБНИЦТВ

МАТЕРІАЛИ
II МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

Набір та верстка: Сімакова О.О., Омельченко О.В., Ніколайчук О.А.
Відповідальний за випуск: Никифоров Р.П.

The publication is assigned with a DOI number:

<https://doi.org/10.46489/IDOHAR-310509>

The paper version of the publication is the original version. The publication is available in electronic version on the website:

<https://www.oktanprint.cz/p/innovative-development-of-hotel-and-restaurant-industry-and-food-production-2/>

Multilanguage edition

Passed for printing 30.04.2021

ISBN 978-966-385-367-3

OKTAN PRINT s.r.o.

5. května 1323/9, Praha 4, 140 00

www.oktanprint.cz

tel.: +420 770 626 166

Vydání první