

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.

підтримання ваги, для спортсменів, офісних працівників, раціон для осіб похилого віку 60+, для вагітних жінок, окремо для веганів або вегетаріанців та інших категорій. У сучасних реаліях саме ці заклади до початку кризи вже працювали на доставку та мали свою сформовану клієнтську базу, що дозволило їм досить безболісно працювати й під час карантину.

Наразі серед експертів не має однозначної думки, щодо подальшого існування та тенденцій ресторанного ринку. Але можна не сумніватися, що результатом переосмислення бізнесу під час кризисних явищ у 2020-2022 роках стане оптимізація багатьох процесів. Можливо, з'являться якісь креативні рішення, які будуть давати гостю необхідну цінність навіть в умовах невизначеності. Швидше за все, відбудеться серйозний перегляд цінностей, в тому числі, і щодо споживання яке стане більш раціональним і екологічним.

Список використаних джерел

1. Революція здоров'я – дослідження ринку здорового харчування. URL: <https://foodexhub.com.ua/blog/healthy-food-market>
2. Бізнес на карантині. URL: <https://opendatabot.ua/blog/427-business-quarantine>
3. Силівейстр В. Топ-13 трендів в ресторанному бізнесі в 2022 році. URL: <https://joinposter.com/post/restaurant-tech-trends>
4. Офіційний сайт Perfect Balance. URL: <https://od.perfectbalance.com.ua/>
5. Офіційний сайт Cross Food. URL: <https://crossfood.od.ua/>
6. Офіційний сайт SlimSet. URL: <http://slimset.com.ua/>

Нозрачова К.Д., Д'яконова А.К.

*Одеський національний технологічний університет
м. Одеса*

ДИТЯЧА АНІМАЦІЯ У РЕСТОРАНІ

Індустрія гостинності – це багатогалузева сфера спілкування між споживачем і виробником ресторанного продукту, між виробником і постачальником, між виробником та організатором послуг дозвілля. Сьогодні заклади ресторанного господарства часто співпрацюють навіть з конкурентами задля організації сервісу на вищому рівні. Серед закладів харчування сімейного напрямку мають велику популярність додаткові послуги дозвілля.

Анімаційні послуги є значною перевагою у боротьбі за споживачів. Вони є джерелом прибутку, збільшують дохід підприємства за рахунок асортименту анімаційних послуг для дітей. Звичайно, запровадження послуг анімації у закладі вимагає витрату додаткових коштів, але вони швидко окупаються та приносять прибутки за умови якісного надання даних послуг.

Якщо розглядати дитячі заклади харчування, то тут звісно анімаційні послуги відіграють одну з основних ролей при функціонуванні закладу. В інших закладах ресторанного господарства, особливо з наданням банкетних послуг, анімація для дітей також часто є вирішальним фактором при виборі закладу споживачем. Так як маленьким гостям важко всидіти на місці, то після прийому їжі вони можуть розважатись в ігровій кімнаті під наглядом спеціального персоналу. Це надає можливість батькам та іншим дорослим спокійно відпочити. В таких закладах дуже часто створюються та реалізуються розважальні програми окремо для дітей та окремо для дорослих.

Аніматор повинен знаходити спільну мову з маленькими споживачами. Комунікативність та акторські навички постійно покращуються на професійному рівні на курсах та семінарах. Анімаційна програма повинна постійно оновлюватись, щоб не втратити шанувальників. При роботі з дітьми необхідно мати педагогічний досвід, здатність захопити та втримати увагу глядача, організувати діяльність та надати її в певному напрямку. Дуже важливо, щоб у маленьких споживачів після відвідування закладу харчування залишились максимально позитивні спогади. Це послужить основним чинником при виборі закладу наступного разу дорослими.

Розважальні програми для дітей можуть бути декількох напрямків: інтерактивні ігри та вистави. Популярністю серед батьків користуються розважальні програми із включенням навчання під час гри. Тому анімація повинна бути пізнавальною та розвиваючою. Дітям сподобається навчатись у формі гри, поєднуючи споживання смачних страв. Окрему увагу приділяють створенню дитячого меню, використовуючи корисні способи приготування страв та яскравий привабливий для дітлахів вигляд.

Дитячу анімацію можна поділити на групи:

- рухова анімація (дозволяє дитині проявляти активність у грі);
- емоційна анімація (дозволяє розвивати емоційну сторону поведінки у формі гри, уважність та усидливість);
- анімація спілкування (дозволяє дітям пізнавати себе шляхом спілкування, вчитися грати в команді, знаходити загальну мету тощо);

- культурно-творча анімація (розширює кругозір за допомогою творчих пізнавальних ігор).

Всі групи можуть бути поєднані в одній програмі та використовуватись в першу чергу за запитом замовника та відповідно до віку дітей.

При розробці розважальних програм для дітей повинні наслідуватись наступні цілі:

1. задоволення потреби у самовираженні;
2. заохочення у розвитку своїх вмінь;
3. направлення розваг та ігор у творче русло;
4. здобуття додаткових знань.

При розробці анімаційних програм основною метою повинен бути комфорт маленьких споживачів та їх зацікавлення. Лише позитивні емоції у закладі ресторанного господарства дають в результаті гарні відгуки та збільшення кількості контингенту споживачів. Сьогодні дитина виступає повноцінним гостем ресторану та учасником розважального процесу.

Список використаних джерел

1. Івашина Л.Л., Щур А.Л. Дитячі ресторани. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання: матеріали ІХ міжн. наук.-практ. конф. м. Черкаси, 22-23 берез. 2018 р. МОН України, Черкас. держ. технол. ун-т. Т. 2. Черкаси : Видавець Чабаненко Ю. А С. 50-54.
2. Мілашовська О.І., Грянило А.В., Балог Е.П. Організація послуг для дітей в закладах готельно-ресторанного господарства регіону. Науковий вісник Мукачівського державного університету. 2015, Т. 19. С. 161
3. Ралко О. С., Федченко Н. А. Особливості відкриття ресторанів сімейного типу. Економіка та суспільство. 2018. С. 582.
4. Семчук Ж. В., Петрик І. В. Управління якістю в готельно-ресторанному бізнесі. Scientific notes of Lviv University of Business and Law. 2019. Т. 22. С. 53-57.

Гліджах М.М., Романуха О.М.	
<i>Розвиток ринку готельно-ресторанних послуг в Україні</i>	42
Риженко Д.І., Тітомир Л.А.	
<i>Глемпінг послуга як сучасний напрям подальшого розвитку готельно-ресторанного комплексу redling</i>	45
Сланська К.В., Воскресенська О.В.	
<i>Роль інноваційної діяльності в готельній індустрії</i>	48
Світа А.М., Тітомир Л.А.	
<i>Аналіз попиту на додаткові послуги в курортних готелях</i>	50
Варфоломєєва А.С., Кожевнікова В.О.	
<i>Конференц-сервіс в готелях як ефективна послуга для бізнес-туристів</i>	52
Сініка О.П., Рибалко О.В., Кожевнікова В.О.	
<i>Здорове харчування як сучасний тренд в ресторанному бізнесі</i>	55
Ноздрачова К.Д., Д'яконова А.К.	
<i>Дитяча анімація у ресторани</i>	57
Терещук Н.В.	
<i>Інновації в індустрії гостинності</i>	60
Ніколенко Н.В., Халілова-Чуваєва Ю.О.	
<i>Технічні інновації в готельному господарстві</i>	62
Маркевич Є.Р., Халілова-Чуваєва Ю.О.	
<i>Екологічні інновації в індустрії гостинності</i>	65
Протасова Т.М., Халілова-Чуваєва Ю.О.	
<i>Соціальна відповідальність бізнесу у готельно-ресторанній сфері сучасної України</i>	69
Солодкий О.С., Романуха О.М.	
<i>Формування та забезпечення безпеки готельно-ресторанних підприємств</i>	73
Антонюк Ю., Стрікаленко Т.В.	
<i>Біохакінг - сучасні тенденції, місце рекреаційного бізнесу у створенні умов здорового життя населення</i>	76
Гарат Г., Стрікаленко Т.В.	
<i>Історико-культурні ресурси та їх використання у сучасному курортному господарстві країни</i>	79
Цанга А.Р., Транченко Л.В.	
<i>Проблеми розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу в Україні</i>	81