

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.

ВПРОВАДЖЕННЯ SPA-ХАРЧУВАННЯ НА КУРОРТАХ ОДЕЩИНИ

Одеський регіон має популярність серед туристів як територія курортного відпочинку та оздоровлення. Цьому причиною є географічні, кліматичні та економічні чинники. Регіон має довгу історію створення та функціонування рекреаційних об'єктів. У радянські часи, коли санаторно-курортні заклади були власністю держави, лікувальне дієтичне харчування було важливим елементом управління, яке суворо контролювалось. Харчування входило у пакет послуг за санаторно-курортною путівкою та було частиною лікування та оздоровлення.

За часи становлення України як самостійної держави розвиток курортного комплексу загальмувався, кількість об'єктів значно скоротилась, вони стали працювати в основному сезонно. Через відсутність контролю та фінансування з боку держави більшість закладів перейшли у ряд засобів розміщення з низьким сервісним обслуговуванням, слабкою медичною базою та некваліфікованим персоналом. Якість дієтичного харчування у таких закладах також знизилась, причинами є ряд факторів:

- звичний метод складання меню за калорійністю не надає достатньої інформативності та кількості необхідних мікронутрієнтів;
- харчування дуже часто надається за форматом шведського столу, де споживач сам обирає страви та їх кількість;
- при складанні меню частіше опираються на попит, ніж на корисність страв та сировини;
- через переважну економію ресурсів часто нехтують якістю сировини та компонентів;
- у закладах харчування встановлено застаріле обладнання, що призводить до значних втрат корисних речовин у зв'язку з тривалістю процесів приготування, у той час як на міжнародному рівні вже давно використовуються енерго- та ресурсозберігаюче обладнання;

- через брак коштів, професійної підготовки та обладнання не використовуються новітні технології, що дозволяють покращити якість та біологічну цінність продукції.

Протягом останніх десятиліть у сфері закладів розміщення оздоровчого напрямку спостерігається реструктуризація, зміна позиціонування на ринку послуг. Відомі всім з радянських часів пансіонати, санаторії та курортні готелі під впливом попиту споживачів та тенденцій міжнародного туризму створюють програми SPA-напряму, перетворюються у SPA-готелі або відкривають при засобах розміщення SPA-комплекси. Під цим напрямком розуміється впровадження послуг оздоровлення та відпочинку з використання інноваційних технологій та новітнього обладнання для впливу на організм людини. Послуги харчування є невід'ємною частиною будь-якого готелю. Сучасний споживач приїздить до курорту не завжди для лікування та реабілітації. Дуже часто це також і мешканець міста, що прагне відновити сили, отримати енергію та скинути наслідки стресів, отриманих у повсякденному житті. Як раз такий контингент переважає на курортах Одещини. Такий споживач прагне отримати здорове харчування, що буде приваблювати своїм різноманіттям, локальною кухнею та яскравими смаковими характеристиками.

Наразі в Україні функціонує більше 2 тисяч закладів розміщення курортного типу, тільки у місті Одеса – 30 готелів зі SPA-послугами та 12 санаторіїв і пансіонатів. При готелях SPA-напряму високих категорій з'являються перші спроби створення спеціального харчування, що відрізняється від звичних дієтичних столів.

Поява SPA-програм у курортних готелях є нерозривною з харчуванням. SPA-харчування – це система здорового і збалансованого харчування, що впливає на всі органи почуттів і є невід'ємною частиною SPA-процедур.

На основі проведених досліджень та аналізу отриманих результатів з'явилась можливість створення страв SPA-напряму, що відповідатимуть основним принципам:

1. Отриманий продукт повинен активно впливати на всі органи чуття та створювати позитивний настрій споживача.
2. Страви SPA-харчування повинні відрізнятись естетичністю, індивідуальністю подавання та бути смачними.
3. Всі страви повинні містити необхідну визначену кількість калорій залежно від обраної програми та баланс макро- і мікронутрієнтів.
4. Сировина повинна бути якісною, свіжою та екологічно чистою, максимально із продуктів локального виробництва та залежно від сезону.

5. Для приготування страв необхідно використовувати лише натуральні інгредієнти та суперфуди. Забороняється використання синтетичних харчових добавок, барвників, консервантів, концентраторів, генетично модифікованих продуктів тощо. Отримання і зберігання сировини повинно максимально зберігати біологічну цінність компонентів.

6. Способи приготування обираються ті, що мінімально зменшують корисність кінцевого продукту (мінімальна термічна обробка, гриль та обробка на пару).

При виборі сировини обираються продукти та технології, що вже зарекомендували себе як корисні та використовуються у SPA-харчуванні (фітотерапія, винотерапія тощо).

Кожен прийом їжі повинен включати достатню кількість рослинної сировини. Найбільшу користь рослинна їжа несе у природному необробленому термічно вигляді, хоча є деякі виключення. І не всі споживачі можуть вживати сиру їжу, тому при наданні SPA-харчування необхідно уточнювати про термічну обробку індивідуально.

Загалом страви SPA-харчування готуються при врахуванні ряду рекомендацій:

- для надання достатньої кількості макронутрієнтів обираються пісна сировина (білки, жири можна отримати з риби та морепродуктів, бобових, горіхів та насіння; для отримання вуглеводів перевага надається твердим сортам борошна, цільнозерновим кашам тощо);
- всі додаткові компоненти власного приготування та місцевого виробництва;
- всі способи обробки використовуються за правилами здорового харчування;
- всі страви готуються за замовленням вживання із мінімальним терміном зберігання;
- необхідно широко використовувати суперфуди локального виробництва;
- для надання функціональних властивостей стравам використовуються біологічно активні добавки натурального походження;
- при приготуванні страв та подачі споживачу використовується лише чиста якісна вода.

Кінцевий продукт дослідження – створене меню SPA-харчування, яке буде не дієтичним харчуванням. Це комплекс продуктів та компонентів, індивідуально підібраний для споживача в залежності від стану організму, роду занять, пори року і прийому їжі. За запитом споживачів пропонується створення програм SPA-харчування різного напрямку для вирішення конкретних проблем: детоксикації організму, підвищення життєвої енергії, нормалізації обміну речовин, ваги споживача тощо. Програми включатимуть не тільки

раціон харчування, а й рекомендації щодо зміни харчової поведінки споживачів, створення правильних звичок харчування, емоційної складової харчування, створення програм впливу на сенсорні системи споживача та індивідуального підходу.

Список використаних джерел

1. Li, Y., Pan, A., Wang, D. D., Liu, X., Dhana, K. & Hu, F. B. Impact of healthy lifestyle factors on life expectancies in the US population. *Circulation*. 2018. Vol. 138, No 4. P. 345-355.
2. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія. Частина 2 / О. І. Черевко, М. І. Пересічний, С. М. Пересічна та ін. / За ред. О. І. Черевка, М.І. Пересічного. 4-те вид., переробл. та допов. Харків: ХДУХТ, 2017. 592 с.
3. Нагорняк Г. С., Мельник Л. М. Організація лікувального харчування як основа лікувально-оздоровчого туризму в Україні. *Формування механізму зміцнення конкурентних позицій національних економічних систем у глобальному, регіональному та локальному вимірах*: матеріали VI міжнар. наук.-практ. конф., м. Тернопіль, 31 берез.-01 квіт. 2021 р. Т.: ФОП Паляниця ВА, 2021. С. 28-32.
4. Пересічна С. М., Петрова М. Тенденції розвитку спа-індустрії в Україні. *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації*: тези доповідей VII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Київ, 9–10 квіт., 2020 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2020. С. 50-53.

Коломоєць А.М., Коваленко О.С.

*Донецький національний університет економіки
і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського
м. Кривий Ріг*

КЛАСТЕРНИЙ АНАЛІЗ РИНКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ УКРАЇНИ

Зростання попиту на обслуговування людини в XXI ст., сформувало повноцінну індустрію гостинності, прибутковість якої не поступається таким традиційним напрямкам економіки, як важке машинобудування металургія чи металургія. Поширюючись та видозмінюючись під впливом факторів зовнішнього та внутрішнього середовища, вона

Кошик С. О., Скляр В. Ю.	
<i>Інноваційне устаткування в закладах ресторанного господарства</i>	3
Стась М., Стрікаленко Т. В, Савенко А. А.	
<i>Культурна спадщина одещини в системі рекреаційного комплексу України</i>	6
Дідкевич О.А., Малюга Л.М.	
<i>Стратегія розвитку внутрішнього туризму в полтавській області</i>	9
Желяско Н.К., Халілова-Чуваєва Ю.О., Коротич О.М.	
<i>Доцільність створення екоглемпінгів на півдні України</i>	12
Коротич О.М., Д'яконова А.К., Кожевнікова В.О.	
<i>Впровадження spa-харчування на курортах одещини</i>	15
Коломоєць А.М., Коваленко О.С.	
<i>Кластерний аналіз ринку готельно-ресторанних послуг України</i>	18
Закрочимська М.А., Новічкова Т.П.	
<i>Новітні напрямки розвитку готельно-ресторанного бізнесу: атмосфера та тренди</i>	21
Клапчук В.М., Лояк А.Я.	
<i>Інноваційні ресторани тренди та активізація підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства</i>	23
Сербенюк Ю.С., Халілова-Чуваєва Ю.О.	
<i>Застосування інноваційних технологій як один з елементів стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу</i>	27
Сухорукова А., Красномоєць В. А., Черватюк В., Комарніцький І.О.	
<i>Особливості розвитку та інноваційні підходи до організації кейтерингу в Україні</i>	30
Гоцуленко В. А., Скляр В.Ю.	
<i>Продуктові інновації в готельному бізнесі</i>	33
Сирота І.С., Ткачук О.В.	
<i>Використання етнічних елементів дизайну для оформлення інтер'єру торговельних залів у закладах ресторанного господарства</i>	36
Мазуренко П.В., Новічкова Т.П.	
<i>Аналіз розвитку закладів формату «dark kitchen» в Україні</i>	39