

парк, де молодь має можливості безкоштовно тренуватися в улюблених видах спорту, вдосконалювати трюки на скейтах, роликах, велосипедах, самокатах. Поряд з цим активний вид відпочинку сприяє збереженню і відновленню здоров'я. Заслугує уваги аква-парк «Марина», до складу якого входить басейн і ресторан. Не залежно від погоди, можна зміцнити здоров'я, приємно провести вільний час.

У сьогодишніх умовах, коли ідуть процеси коригування та доопрацювання регіональних стратегій важливо, щоб питанням розвитку інфраструктури парків культури відпочинку в містах і селах Закарпаття приділялася належна увага і враховувалися сучасні наукові, маркетингові та економічні підходи. Отже, основою організації оздоровлення, відпочинку, дозвілля і розваг в малих містах Закарпаття має стати залучення інвестиційних проектів, оновлення матеріально-технічної бази, оснащення парків сучасним устаткуванням як для дітей так і дорослих, які стануть більш привабливими для жителів міст, гостей, іноземних туристів.

#### **Література**

1. Організація готельного господарства : Навчальний посібник / Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. – К. : Кондор-Видавництво, 2012. – 338 с.
2. Гоблик-Маркович Н.М. Сучасні напрями організації дозвілля у закладах ресторанного господарства / Н.М.Гоблик-Маркович // Науковий вісник Мукачівського державного університету. Журнал наукових праць. – Мукачево : МДУ. – 2015. – Вип. 19(14)2015. – С.174-180.
3. Присяжнюк С.І. Курс лекцій з фізичного виховання : навчальний посібник для студентів технічних вищих навчальних закладів / С. І. Присяжнюк, Д. Г. Оленев.– К. : Видавничий центр НУБіП України, 2015. – 420 с.
4. Державна служба статистики України: Чисельність наявного населення України на 1 січня 2017 року, Київ [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua>.
5. Хустський міський парк вразив своїм європейським підходом [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://khustnews.in.ua/novini/khustschina/6204-hustskiy-mskiy-park-vraziv-svoyim-yevropeyskim-pdhodom.html>.

**УДК 640.43:711.435 (477.87)**

ГОЛОВКО О.М., КЛЮЧКОВИЧ О.І.  
Мукачівський державний університет

### **АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ ТА НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА МАЛИХ МІСТ ЗАКАРПАТТЯ**

Сьогодні заклади ресторанного господарства складають основу соціально-економічного розвитку країни й інфраструктури малих міст Закарпаття. Функціонування рестораних закладів залежить від наявної матеріально-технічної бази і сприяють покращенню життя жителів малих міст, за рахунок задоволення фізіологічних потреб; частково вирішується проблема зайнятості; вирішується питання якісного обслуговування гостей, туристів, потоки яких збільшуються завдяки заінтересованості до малих міст краю. До малих міст Закарпаття (кількість осіб – до 50 тис.) належать: Берегово,

Виноградів, Іршава, Перечин, Рахів, Свалява, Тячів, які характеризуються адміністративними й географічними особливостями.

Ефективність діяльності закладів ресторанного господарства залежить від багатьох факторів, до яких можна віднести: матеріально-технічне забезпечення, специфіка та особливості (бренд) ресторану, визначення стратегічних напрямків, конкурентне середовище, кадрове забезпечення тощо.

Метою дослідження є проведення аналізу сучасних особливостей оснащення та напрямків розвитку закладів ресторанного господарства малих міст Закарпаття. Проведено аналіз наявних джерел, що присвячені оснащенню устаткуванням й розвитку ресторанного господарства.

Ринкові умови господарювання створюють для закладів ресторанного господарства середовище конкуренції, яке вимагає від них формувати конкурентні переваги. Щоб досягти конкурентних переваг, заклади ресторанного господарства вимушені постійно здійснювати діяльність за такими напрямками: підвищення якості виробленої продукції й підвищення продуктивності праці за рахунок запровадження нових технологій та новітнього устаткування, оптимізація структури управління та ін. Здійснення вказаних заходів на підприємстві пов'язане зі здійсненням інноваційної діяльності [1].

Матеріально-технічна база для організації обслуговування споживачів закладами ресторанного господарства включає до складу такі елементи: приміщення, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування споживачів; устаткування, засоби та предмети праці, які використовуються для здійснення процесу обслуговування споживачів. Устаткування, за допомогою якого здійснюється обслуговування споживачів, є дуже різноманітним і виконує різні функції [2]. Від наявного устаткування безпосередньо залежить якість приготування їжі, що вказує на рівень закладу ресторанного господарства та культуру обслуговування.

Ресторанні господарства використовують різне устаткування різних виробників з різними технічними характеристиками, що потребує необхідних знань й умінь при вибиранні й експлуатації, щоб отримувати їжу з високими якісними показниками.

Значна частина малих закладів ресторанного господарства, мають ряд проблем, які є перешкодою для запровадження нових технологій й випуску високоякісної продукції, культури обслуговування споживачів, наявна застаріла технічна база, недостатня кількість кваліфікованого персоналу, як вже відмічалось в попередніх дослідженнях. Хоча підготовка фахівців для ресторанних підприємств здійснюється навчальними закладами області і знаходиться в центрі уваги. На нашу думку для покращення ситуації, роботодавцям потрібно змінити як свою політику так і свою філософію при підборі кадрів і оплаті праці тощо. Поряд з цим придбати професійне устаткування в більшості випадків немає фінансових можливостей.

Оснащення закладів ресторанного господарства сучасним торговельно-технологічним устаткуванням визначає випуск високоякісної продукції, високу культуру обслуговування, підвищення продуктивності праці, ефективну

діяльність тощо.Складовими сучасних підходів до оснащення закладів ресторанного господарства є ряд напрямів:1) механізація процесів, застосування сучасного устаткуваннявисокої продуктивності (механічного, теплового, холодильного та ін.). Потрібно механізувати і малі підприємства малих міст настільним механічним, малогабаритнимтепловим устаткуванням де частка ручної праці дуже велика; 2) розробка прогресивної технології виробництва продукції ресторанного господарства на базі нової техніки; 3) суттєве розширення використання найважливіших видів контрольно-касових машин і комп'ютерної техніки; 4) механізація трудомістких робіт, виконуваних кухонними працівниками, складальниками посуду, прибиральниками виробничих і торгових приміщень та ін. На великих підприємствах може бути застосований весь комплекс засобів механізації, на середніх та малих підприємствах – машини для миття столового і кухонного посуду, 5) впровадження наукової організації праці, норм праці, вивчення і застосування передового досвіду тощо.

В перспективі уваги заслуговує таке устаткування: маринатори - машини, призначені для маринування різних продуктів з використанням вакуумного принципу обробки продукту. Тривалість маринування скорочується майже в 50 разів; інноваційна розробка гелевих холодильників. Цей апарат охолоджує продукти спеціальним гелем, до складу якого входять спеціальні біороботи, які, власне, і відповідальні за процес. Щоб охолодити продукти потрібно просто помістити їх в гель, який обволікає їх і швидко температуру до встановленої користувачем. Біохолодильник практично не використовує електроенергії; новітня розробка; пороноконвектомат новітньої розробкидля приготування страв з 5 почуттями, оскільки розпізнає розмір, кількість і стан завантажених продуктів, відчуває, які продукти розміщені в камеру, і яка температура, вологість та інші умови в камері для приготування, думає на крок вперед і під час приготування визначає найвигідніший і відповідний спосіб приготування завантажених продуктів, навчається під час кожного приготування їжі, запам'ятовуючи, скільки часу потрібно на приготування конкретних продуктів, спілкується з кухарем, пояснюючи йому, які дії були зроблені для виконання бажаного результату. Термін окупності таких теплових апаратів, як показують розрахунки, не перевищує 1-2 роки; вакуумні пакувальні машини; сенсорні столи і барні стійки. Декілька доторкань до екрану і відвідувач може вибрати бажану страву з ілюстрованого меню, оплатити рахунок, викликати офіціанта та ін. За приготуванням страв відвідувачі можуть стежити через «шеф-камеру», що транслює сигнал прямо з кухні.

У відповідності до встановлених вимог устаткування має задовольняти вимоги:технологічні, експлуатаційні, конструктивні, економічні, безпеки й охорони, естетики та ергономіки.

Поява нової техніки вимагає врахування психологічних можливостей людини, таких як швидкість реакції, особливості пам'яті та уваги, емоційний стан та ін. Людина має справу не з прямим спостереженням, а з інформаційним збереженням. Ускладнилася проблема узгодження умов праці, конструкція устаткування з психологічними та фізіологічними можливостями людини. Таким

чином, ручна праця, механізована і автоматизована праця відрізняється величиною фізичного та нервово-емоційного напруження, які впливають на фізичні та психічні можливості людини [3] й вимагає вивчення перебігу фізичних й фізіологічних процесів людини та ін.

Отже, наші дослідження дали змогу виявити сучасні тенденції й напрямки оснащення устаткуванням, що забезпечить ефективність закладів ресторанного господарства малих міст Закарпаття.

#### Література

1. Борисова О.В. Механізм реалізації інноваційної політики підприємств ресторанного господарства / О.В.Борисова // Прогресивна техніка та технологія харчових виробництв, ресторанного та готельного господарства і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : міжнар. наук.-практ. конф., 19 листопада 2013 року : наук.вид. : у ч.2. – Харків, 2014. – ч.2. – С. 238-239.

2. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : Підручн. для ВУЗів / За ред. проф. Н.О.П'ятницької. – К. : Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2005. – 632 с.

3. Головка О.М. Складові сучасних підходів до охорони праці, техніки безпеки, естетики й ергономіки устаткування в закладах ресторанного господарства / О.М.Головка, М.В. Чорій [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.economyandsociety.in.ua/journal-8/15-stati-8/749-golovko-o-m-chorij-m-v>

4. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://tourlib.net/statti\\_ukr/tarasenko.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/tarasenko.htm)

5. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.vestnikdnu.com.ua/archive/201371/3.html>

6. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://vestnik-econom.mgu.od.ua/journal/2015/12-2015/19.pdf>

7. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://pidruchniki.com/1501092252897/turizm/suchasni\\_tendentsiyi\\_rozvitku\\_restorannogo\\_gospodarstva\\_sviti\\_ukrayini](http://pidruchniki.com/1501092252897/turizm/suchasni_tendentsiyi_rozvitku_restorannogo_gospodarstva_sviti_ukrayini)

8. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://tourlib.net/books\\_ukr/arhipov1.htm](http://tourlib.net/books_ukr/arhipov1.htm)

УДК 338.48

КОВАЛЬЧУК С.В.

Хмельницький національний університет

### СУЧАСНІ ТРЕНДИ МАРКЕТИНГУ ГОСТИННОСТІ

Бізнес у сфері гостинності, незалежно від країни, в якій він розвивається, відчуваючи на собі постійний тиск жорсткої конкурентної боротьби, шукає будь-які можливості для збільшення свого потенціалу. Одним з найбільш дієвих інструментів поліпшення діяльності готелів і ресторанів є маркетинг.

Для забезпечення стабільного рівня прибутковості і ефективності бізнесу у сфері гостинності в сучасних умовах доводиться використовувати все більш продумані і вдосконалені прийоми і методи маркетингу.

Маркетинг у сфері гостинності має особливості, викликані специфікою виробництва, збуту, просування і споживання продукту (послуги):

1) невідчутність і нездатність до зберігання, в зв'язку з чим виникає необхідність наочного уявлення послуг їх чіткого позиціонування;

2) схильність готельних послуг до сезонних коливань, для готелів України найбільш ефективними сезонами є осінь і весна. Що передбачає пошук



# МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: [www.msu.edu.ua](http://www.msu.edu.ua)

E-mail: [info@msu.edu.ua](mailto:info@msu.edu.ua), [pr@mail.msu.edu.ua](mailto:pr@mail.msu.edu.ua)

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>