



Міністерство освіти і науки України

Мукачівський державний університет

Київський національний університет харчових технологій

Луцький національний технічний університет

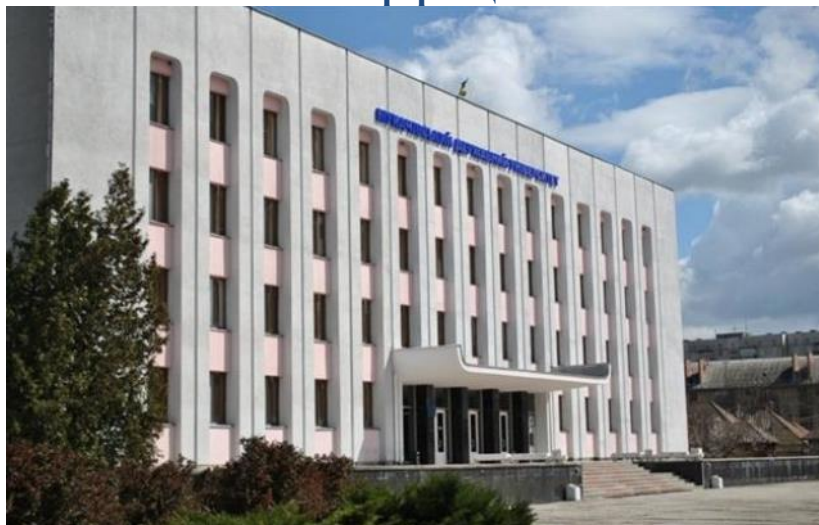
ДВНЗ Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

Полтавський університет економіки і торгівлі

Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

«РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УМОВАХ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ»

**Тези доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної інтернет-
конференції**



**Мукачево
24 березня 2023 р.**

УДК 640.4:332.135(043.2)

Рекомендовано до друку та поширення через мережу Інтернет

Науково-технічною радою Мукачівського державного університету

(протокол № 3 від 26 квітня 2023 року)

Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної конференції. – Мукачево: РВВ МДУ, 2023.- 77 с.

Відповідальний за випуск – доктор економічних наук, професор Мілашовська О.І.

У збірнику тез висвітлюються погляди науковців, аспірантів, слухачів магістратури, представників підприємницьких структур на актуальні проблеми розвитку туристичної та готельно-ресторанної сфери України і світу. Тематика конференції охоплює дослідження особливостей туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах на рівні світової та національної економіки, регіонів та підприємств.

УДК 640.4:332.135(043.2)

Матеріали подано в авторській редакції. Автори опублікованих матеріалів несуть відповідальність за підбір, точність наведених фактів, цитат, статистичних даних, галузевої термінології, інших відомостей.

© Мукачівський державний університет, 2023

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	42
ПАШ В.Й., ІЛЬТЬО Т.І. СИСТЕМА ЗБАЛАНСОВАНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМНИЦТВА У СФЕРІ РЕКРЕАЦІЇ ТА ГОТЕЛЬНО РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	44
СКОПЕНКО Н.С. РИЗИКОВАНІСТЬ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	45
ЮРЧЕНКО Д., ЧОРІЙ М.В. АНАЛІЗ ДИНАМІКИ ТРАНЗАКЦІЙ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТА СТРАТЕГІЯ РОБОТИ У 2023 РОЦІ	47
Секція 4. Адаптація готельно-ресторанного бізнесу до реалій сьогодення	
ГНИБІДА О., МІЛАШОВСЬКА О.І. УПРАВЛІННЯ ЕКСПЛУАТАЦІЙНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА В КРИЗОВИХ УМОВАХ	50
ДЖУЛАЙ М.В. АДАПТАЦІЯ ЦІННІСНОЇ ПРОПОЗИЦІЇ РОБОТОДАВЦЯ ДО РЕАЛІЙ СЬОГОДЕННЯ	52
КИРНІС Н.І. РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ПОЛТАВЩИНИ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ	53
МОХАТІЙ Д., МОЛНАР-БАБІЛЯ Д.І. АНАЛІЗ РОБОТИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВІЙНИ	55
ПЕТРИШИН Н.З., УДВОРГЕЛІ Л.І. ОСНОВНІ ФОРМАТИ ТА ТРЕНДИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ПІД ЧАС ВІЙНИ	56
П'ЯНКОВ В.С. ФЕНОМЕН «ГОСТИННОСТІ» - ЯК ОЗНАКА ІДЕНТИЧНОСТІ УКРАЇНСЬКОЇ НАЦІЇ	57
ХАУСТОВА І., ГОЛОВКО О.М. РОЗВИТОК САНАТОРНО-КУРОРТНИХ ЗАКЛАДІВ ЗАКАРПАТТЯ В УМОВАХ ВІЙСЬКОВОГО СТАНУ	59
Секція 5. Світові досягнення та інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	
БОРОВИК Т., СИЛЬЧУК Т.А. ДОПОВНЕНА РЕАЛЬНІСТЬ, ЯК ІННОВАЦІЯ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	60
ВЛАСЕНКО М., УДВОРГЕЛІ Л.І. ВИКОРИСТАННЯ ПЛАТФОРМИ «INSTAGRAM», «FACEBOOK», «TWITTER» ДЛЯ ЕФЕКТИВНОЇ ПРАЦІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: ПЛЮСИ І МІНУСИ	61
ЗУБАР Н.М., КОСЯК І.В. «ЗЕЛЕНІ» ІННОВАЦІЇ ТА ТЕХНОЛОГІЇ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	63
КОВАЛЬ З., СИДОРУК С.В. РЕБРЕНДИНГ ЯК ЕЛЕМЕНТ ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ У ВОЛИНСЬКІЙ ОБЛАСТІ	66
ЛЕПКІЙ М.І., ПОДОЛЯК В.М. ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УМОВАХ СТАЛОГО РОЗВИТКУ	67
ЛІПІНСЬКА К. В. ТЕХНОЛОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ	69
МОРТОВ М., ГОЛОВКО О.М. АНАЛІЗ СУТНОСТІ СЕРВІСНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ	71
НОВАК Є., МОЛНАР-БАБІЛЯ Д.І. ПОТЕНЦІЙНА ПРИБУТКОВІСТЬ ЯК ОСНОВА ДЛЯ МЕТОДИКИ КЛАСИФІКАЦІЇ УЧАСНИКІВ КЛАСТЕРУ ТУРИЗМУ І ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ	73
ПЛЮЩ С.А., МОСКВІЧОВА О.С. ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ КОМАНДНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ У ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ	75

- звільнення від оподаткування ПДФО допомоги постраждалим від військової агресії РФ [2].

Отже, незважаючи на негативні зміни, які відбуваються у нашій країні та завдяки державній підтримці, ресторанний бізнес продовжує функціонувати. Після закінчення війни на ринку ресторанних послуг відбудуться позитивні зміни. Ресторатори не тільки змінять концепцію підприємств, але і почнуть успішно функціонувати, отримуючи прибутки, бо для цього є усі передумови і можливості.

1. *Ресторани Полтави поступово відновлюють свою роботу — не для прибутку, а для елементарного виживання. Інтернет - видання Полтавщина. URL: <https://poltava.to/news/65244/> (дата звернення: 11.03.2023р.)*

2. *Про внесення змін до Податкового кодексу України та інших законодавчих актів України щодо дії норм на період дії воєнного стану : Закон України від 15.03.2022 р. № 2021- IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2120-20#Text> (дата звернення: 17.03.2023р.).*

УДК [338.488.2:640.43/.433-047.44]:355.01(043.2)

МОХАТІЙ Д.

магістр

Мукачівський державний університет

м. Мукачево

МОЛНАР-БАБІЛЯ Д.І

кандидат хімічних наук, доцент

Мукачівський державний університет

м. Мукачево

АНАЛІЗ РОБОТИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВІЙНИ

Війна майже зупинила ресторанний бізнес. Здавалося б, ресторанній індустрії не вижити: пандемія коронавірусу, а потім повномасштабна війна сильно вдарили по цьому бізнесу. Про збитки свідчили й цифри: за даними Держагентства розвитку туризму, за перший квартал 2022 року надходження до держбюджету від туріндустрії скоротилися на 18 %. А кількість платників податків зменшилася на 10 %.

Багато власників стали годувати армію, деякі – вже знову обслуговують клієнтів. За даними сервісу автоматизації Poster (мова йде про 5000 закладів) в перший тиждень війни в Україні зупинили роботу 80% закладів харчування. Вторгнення вбило бізнес у звичному розумінні. Ті, хто залишився або зміг відновити роботу, опинилися у новій реальності. Змінилися меню і ціни, клієнти та їх уподобання. Джерело: <https://rau.ua/novyni/restorannij-biznes-chas-vijni/>

Проте ресторанний бізнес в Україні адаптувався. Якщо спочатку в Україні залишався відкритим кожен п'ятий заклад, вже через два місяці працювало 54% усіх ресторанів та кав'ярень. Їхня виручка впала пропорційно (на 55% від довоєного рівня) і відновлюється такими ж темпами. За словами керівника аналітичного центру “Ресторани України” Ольги Насонової, ситуація краща на заході країни, принаймні, у туристично привабливих та людних місцях. За її словами, там можна побачити навіть черги до закладів. Переважно клієнти – переселенці. Джерело: <https://rau.ua/novyni/restorannij-biznes-chas-vijni/>

Зокрема власники вважають це експериментальним періодом. Поки відкрито лише частина ресторанів висновки робити зарано. Хоча відвідуваність потроху зростає. Втім, зараз з партнерами вони зосередились на годуванні війська та пенсіонерів у рамках проекту Паляниця. Ті ресторани, які волонтерили, постраждали найбільше, тому що комунальні витрати їм ніхто не компенсує.

Більшість працюючих в закладів максимум виходить “в нуль”. У цих умовах непогано тримаються три категорії: невеликі кав’ярні, пекарні та преміум-ресторани. Останні мають високі ціни, тому їм не потрібна, як іншим, велика кількість клієнтів. Під ударом навіть відомі та популярні заклади. Наприклад, у мережі кав’ярень Idealist Coffee доходи впали до 20% від довоєнного рівня, у мережі ресторанів Musafir – мінус 40-70% в залежності від закладу. До того ж через вимушену міграцію зросла частка чоловічої аудиторії, зокрема, у ресторанах La Famiglia вона зросла з 50% до 85%. Які зміни принесла війна.

Перш за все війна вдарила по ключовій ланці бізнесу – постачанню продуктів. Одразу кілька рестораторів визнали серйозні перебої у логістиці та нестачу певних продуктів. Зараз складно знайти спеції, томатну пасту, алкоголь та імпорتنі товари (авокадо і лосось). Деякі постачальники та фабрики взагалі припинили роботу. Через це меню закладів скоротилося: тепер у ньому переважають більш прості страви. На фоні стресу виріс попит на калорійну їжу, солодощі та випічку. Як відзначають, погіршення фінансового становища змушує заклади шукати нові, більш доступні, формати. Говорити про те, як буде виглядати бізнес далі, – зарано, погоджуються опитані учасники ринку. Ресторатори зайняли вичікувальну позицію. У кризі бізнес може протриматися три місяці, перш ніж власник вирішить його закрити. Зараз знову, як і в ситуації з Covid-19, бізнес у стані очікування та виживання. Все залежить від того, яким буде травень. Джерело: <https://rau.ua/novyni/restorannij-biznes-chas-vijni/>

1. <https://rau.ua/novyni/restorannij-biznes-chas-vijni/>

2. <https://rau.ua/novyni/restorannij-biznes-chas-vijni/>

3. <https://rau.ua/novyni/restorannij-biznes-chas-vijni/>

УДК[338.448.2:640.43:005.332.2]:355.01

ПЕТРИШИН Н.З.

кандидат технічних наук, доцент
Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського
м. Львів

УДВОРГЕЛІ Л.І.

кандидат технічних наук, доцент
Мукачівський державний університет
м. Мукачево

ОСНОВНІ ФОРМАТИ ТА ТРЕНДИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ПІД ЧАС ВІЙНИ

Готельно-ресторанна індустрія в період пандемії Covid-19 і під час війни, як свідчить статистика, в цілому розвивається в регресі. Така ситуація вимагає нових підходів, нових форматів та технологій.

Всі актуальні формати ресторанного бізнесу України, що сформувалися в період зростання галузі до пандемічного періоду залишаються і появляються нові. На перше місце сьогодні виходить ідея безпечного споживання з максимальною користю для відвідувачів. Постійні обстріли, відтік населення, падіння зарплат, відсутність роботи — це все те, що на сьогодні заважає українцям повернутися до колишнього життя та звичок, у тому числі ходити до закладів. З цих причин рестораторам складно заробляти і відкривати нові заклади.

Пандемія та воєнний стан сформували тренди та нові колаборації громадського харчування, знаходячи різні ефективні формати. Консолідація спільної діяльності з метою досягнення комерційних цілей, під час якої відбувається обмін досвідом, спільне користування ресурсами чи розподіл витрат.



МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: www.msu.edu.ua

E-mail: info@msu.edu.ua, 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/>