



**Міністерство освіти і науки України**

**Мукачівський державний університет**

**Київський національний університет харчових технологій**

**Луцький національний технічний університет**

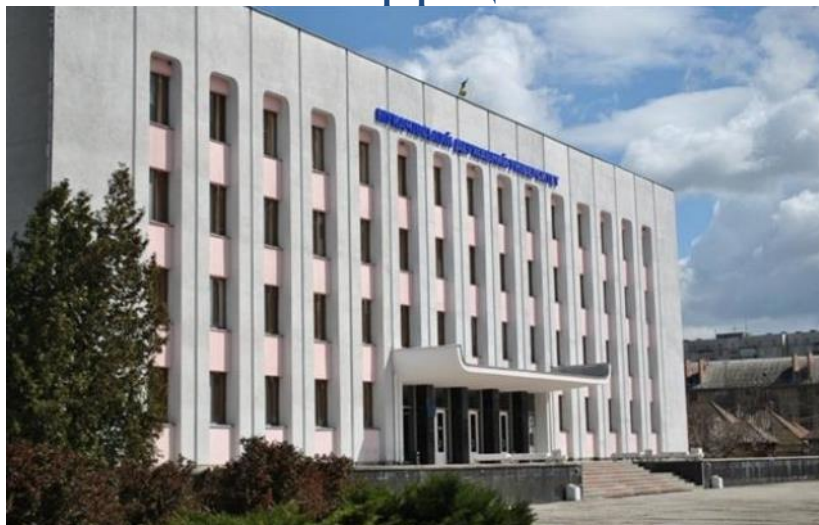
**ДВНЗ Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника**

**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
<b>Секція 4. Адаптація готельно-ресторанного бізнесу до реалій сьогодення</b>	
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
<b>Секція 5. Світові досягнення та інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі</b>	
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

знизити витрати завдяки впровадженню інновацій); соціальні та екологічні вимоги (гості стають свідомішими щодо соціально-екологічних проблем).

Саме тому варто впроваджувати інновації в діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Не дуже розвиненою поки, але цікавою технологією є доповнена реальність. Доповнена реальність (англ. augmented reality, AR) - це технологія, яка дозволяє поєднувати віртуальний світ з реальним світом.

Відмінність між віртуальною та доповненою реальністю у тому, що AR технологія вбудовує віртуальні об'єкти в реальний простір, а VR повністю переносить користувача в нього. Щоб перенестись в доповнену реальність підійде навіть недорогий смартфон, а для віртуальної реальності ж потрібне відповідне обладнання, таке як спеціальний шолом або окуляри. Доповнена реальність знаходить своє застосування в різних галузях, таких як медицина, освіта, маркетинг, розваги та інші. У ресторанній галузі, доповнена реальність може бути використана для покращення взаємодії між гостями та рестораном, а також для поліпшення загального досвіду відвідування ресторану.

Цікавою технологією є меню з доповненою реальністю. Гості можуть сканувати QR-код на столі за допомогою смартфона, щоб побачити 3D-модель будь-якої страви з меню, додаткову інформацію про складники та рецепти, рекомендації для вибору напоїв та страв, а також огляди та рейтинги від інших гостей. Ресторани можуть використовувати доповнену реальність для створення ігор та розваг для гостей. Наприклад, створення AR-ігор на столі для дітей. AR також може бути використана для створення інтерактивних декорацій в ресторані. Ресторан може додати віртуальні об'єкти до фізичного простору, наприклад, створюючи віртуальний акваріум або ліс прямо у середині ресторану. Крім того, AR може бути використана для тренування персоналу ресторану через віртуальні інструкції та тренування. На сьогодні є інформація тільки про один ресторан з доповненою реальністю в Україні. Це ресторан «Вандервіль» в місті Луцьк. Надзвичайно затишна зала ресторану прикрашена картинами Емми Андрієвської виконані в стилі сюрреалізм, що, завдяки додатку Artivive, оживають на екрані смартфона. Схожі технології, пов'язані з AR, розробляє український стартап ARbrowser. Програма демонструє об'єкти в реальному масштабі, також є можливість створювати та завантажувати власні 3D-моделі [1].

У загальному, AR може допомогти ресторанам створити інноваційний та ефективний досвід для своїх клієнтів, та забезпечити конкурентоспроможність закладів ресторанного бізнесу на ринку послуг.

*1. Foodtech в Україні: основні напрями розвитку [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.imena.ua/blog/foodtech-trends/>.*

УДК 316.472.4:004.774-049.7:338.488.2:640.43

ВЛАСЕНКО М.

магістр

Мукачівський державний університет

м. Мукачево

УДВОРГЕЛІ Л.І.

кандидат технічних наук, доцент

Мукачівський державний університет

м. Мукачево

## **ВИКОРИСТАННЯ ПЛАТФОРМИ «INSTAGRAM», «FACEBOOK», «TWITTER» ДЛЯ ЕФЕКТИВНОЇ ПРАЦІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: ПЛЮСИ І МІНУСИ**

Сьогодні соціальні мережі є одним із найефективніших способів промоції практично будь-яких товарів і послуг. Порівняно з іншими методами він має чимало

беззаперечних переваг починаючи від ефективних інструментів відбору цільової аудиторії за різними економічними, віковими, освітніми, професійними, територіальними та багатьма іншими критеріями і закінчуючи відносно низькою ціною та широкими можливостями застосування будь-яких нестандартних способів промоції. Тому ресторанний бізнес у цьому контексті не є винятком, його відрізняє висока конкурентність, необхідність вузького сегментування, сильна залежність від іміджу і репутації.

Оптимізація якісної дистанційної комунікації між підприємствами (закладами) ресторанного господарства та споживачами можлива за рахунок створення сторінок закладів, які цього іще не зробили, у соціальних мережах, включаючи Facebook, Instagram, Twitter, інші, а також участь закладів у сервісах та на платформах спеціалізованих третіх осіб, включаючи каталоги, сервіси з рейтингами та відгуками, служби доставки готової їжі тощо. Відповідні дії також прогнозуємо як одну зі складових найближчої масштабної діджиталізації ресторанного бізнесу. Разом з наведеним чим далі, тим більше зростає попит споживачів на зручність, технологічні способи замовлення їжі й швидкість обслуговування. Ресторани fast casual (поєднання швидкого обслуговування та затишної атмосфери) поступово витісняють ресторани з повним обслуговуванням.

На сьогоднішній день мережт Facebook, Instagram, Twitter вкрай стрімко соціалізується, і саме це стає головним трендом сучасного онлайн-середовища, адже існує величезна кількість різних соціальних мереж і сервісів, які дозволяють людям миттєво і безкоштовно спілкуватися один з одним, отримувати інформацію, працювати.

Реклама ресторанних послуг в Інтернеті, використовуючи можливості веб-сайту, сама по собі є дуже ефективним інструментом. Вона в кілька разів дешевше зовнішньої реклами, віддача від неї вище і розповісти вона дозволяє на порядок більше.

Інтернет став гострою необхідністю в сучасному світі. Ми живемо в суспільстві і потреба в спілкуванні є у кожної людини. У зв'язку з чим, паралельно з розвитком інтернету стали набирати популярність соціальні мережі, які дають ряд можливостей.

Соціальні мережі Facebook, Instagram, Twitter дозволяють визначити основні пріоритети людини- що йому подобається, чим цікавиться, які захоплення і хобі. Часом, соціальні мережі дають повну характеристику людини в цілому. У свою чергу це дозволяє визначити ту цільову аудиторію, яка необхідна при розміщенні реклами.

Застосування електронних пристроїв в підприємстві (закладі) ресторанного господарств, зокрема, для цілей надання споживачу е-меню має свої плюси та недоліки.

Серед недоліків, у тому числі, наступні:

1) залишення відвідувача майже без особистого спілкування з офіціантом (при замовленні їжі, офіціанти стають у більшій мірі рознощиками їжі);

2) створення у відвідувачів відчуттів, схожих на відчуття в офісі у результаті необхідності працювати з електронним пристроєм;

3) недостатнє врахування інтересів споживачів похилого віку, для яких використання електронного пристрою може тільки ускладнити вибір страви;

4) необхідність залучення значних фінансових ресурсів для придбання електронних пристроїв та їхньої інтеграції у діяльність закладу;

5) необхідність залучення додаткових фінансових ресурсів для ремонту пошкодженого електронного пристрою (коштує значно дорожче у порівнянні з друком нового екземпляру пошкодженого друкованого меню);

6) необхідність постійного контролю належного функціонування та кількості заряду акумулятора електронних пристроїв;

7) можливість крадіжки електронних пристроїв з закладу;

8) втрата атмосфери «класичної» гостинності у результаті зменшення кількості комунікацій відвідувача з персоналом.

Серед перспектив глобальної діджиталізації ресторанного бізнесу в Україні у найближчі роки можуть мати місце наступні активності та бізнес рішення:

1) внесення даних про місцезнаходження всіх працюючих закладів до сервісу «Карти Google»;

2) максимальне запровадження сервісів із задоволення потреб споживачів поза межами закладу, а також до сторінок у соціальних мережах, власного мобільного застосунку (за його наявності) та на спеціалізовані веб-платформи максимальної кількості третіх осіб;

3) застосування електронного меню й надання споживачу іншої цифрової інформації про заклад шляхом застосування QR-кодів чи з використанням планшетів, цифрових сенсорних консолей, стоек надання цифрової інформації тощо;

4) автоматизація закладу шляхом запровадження використання програм управління закладом;

5) запровадження можливості електронної оплати послуг закладу.

Тому можемо з впевненістю сказати, що це значно прискорює час та якість обслуговування клієнтів, оптимізує прийом замовлень, розрахунок з відвідувачами, взаємодію офіціантів з кухнею, роботу з меню, роботу з прибутковими та видатковими документами, інвентаризацію, застосування програм лояльності, управління персоналом та контроль роботи всього закладу.

*1.28 років тому запустили перший у світі веб-сайт [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://www.hroniky.com/news/view/14139-28-rokivtomu-zapustyly-pershyi-u-sviti-veb-sait> (дата звернення: 01.06.2022 р).*

*2.Що відомо про скандали із соцмережею Facebook [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://suspilne.media/102291-so-vidomo-pro-skandalii-z-socmerezzeu-facebook-suspilne-videonovini/> (дата звернення: 01.06.2022 р).*

УДК 502/504:[001.895+62]:338.488

ЗУБАР Н.М.

кандидат технічних наук, доцент  
Український державний університет  
імені Михайла Драгоманова  
КОСЯК І.В.

кандидат педагогічних наук, доцент  
Український державний університет  
імені Михайла Драгоманова  
м. Київ

### **«ЗЕЛЕНІ» ІННОВАЦІЇ ТА ТЕХНОЛОГІЇ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ**

Запровадження «зелених» технологій стає все більш актуальною проблемою в усьому світі. Не є винятком і індустрія гостинності, яка використовує значну частку природних ресурсів та виробляє величезну кількість відходів і забруднюючих речовин. Це і надлишки їжі, що викидається щороку, і надмірне використання пластику, води та енергії...

Зауважимо, що екологічні проблеми щодо забруднення ґрунту, повітря, води та викидів парникових газів були в центрі уваги світової спільноти ще з 60-х років минулого сторіччя [1]. Стан навколишнього середовища погіршується з кожним роком. Упродовж останніх десятиліть людство відчуває наслідки своєї діяльності, що виразились у глобальному потеплінні, озонових дірах, парниковому ефекті, негативному впливі різноманітних продуктів і послуг на довкілля та здоров'я людини, на екологію планети. І масштаби цього настільки великі, що під загрозою існування людства. Тому бізнес-організації почали інтегрувати екологічні проблеми суспільства в діяльність, результатом якої є такі поняття, як екологічний дизайн, зелене виробництво, зелене пакування,



# 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/>