



Міністерство освіти і науки України

Мукачівський державний університет

Київський національний університет харчових технологій

Луцький національний технічний університет

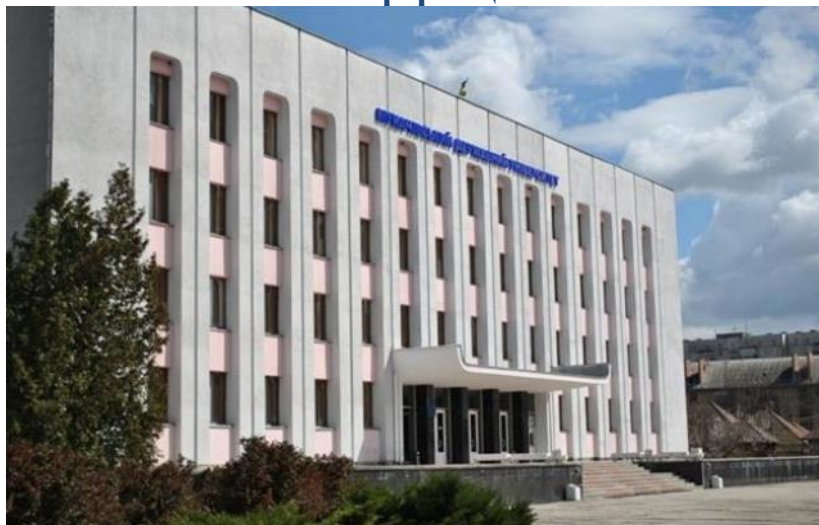
ДВНЗ Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

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

ЗМІСТ

Секція 1. Готельно-ресторанний бізнес: сучасні тенденції та стратегії розвитку

БАБАЄВА О. В. АНІМАЦІЙНИЙ СЕРВІС ЯК ЗАСІБ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ У ГОТЕЛЯХ КАТЕГОРІЇ 3 *	8
ДЬОРДЯК В., УДВОРГЕЛІ Л.І. ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, СЬОГОДЕННЯ	9
КАПЛІНА Т.В., КАПЛІНА А.С. ЕКОЛОГІЧНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ – СКЛАДОВА СУЧАСНОЇ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ СВІТУ	10
КАЧАН О., ЧОРІЙ М.В. ТРЕНДИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ НА 2023 РІК	12
ЛИПОВИЙ Д. В. СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ТА ТЕНДЕНЦІЇ НАБОРУ ПЕРСОНАЛУ У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ	14
МОЛНАР-БАБЛЯ Д.І., УДВОРГЕЛІ Л.І. АНАЛІЗ ПОПУЛЯРНИХ РЕСТОРАННИХ ТРЕНДІВ 2022 РОКУ	15
ПАВЛИШИНЕЦЬ А., ГОЛОВКО О. М. АНАЛІЗ СУТНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ БУДИНКІВ ВІДПОЧИНКУ	16
ПАНЬКІВ М. М. ЕКОНОМІКА ВРАЖЕНЬ ЯК ГЛОБАЛЬНИЙ ТРЕНД В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	18
ПОНЕВАЧ Б., МІЛАШОВСЬКА О. І. СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТІ	20
ШЕВЧЕНКО І., СИЛЬЧУК Т.А. РЕАЛІЇ СУЧАСНОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ	22
ЧАЙКОВСЬКА М.О., ПУШКА О.С. ПЕРЕВАГИ ОРГАНІЗАЦІЇ ТІМБІЛДІНГУ ЯК ЧИННИКА ЗГУРТУВАННЯ КОЛЕКТИВУ	23

Секція 2. Харчові технології в індустрії гостинності

ГРЕБЕЛЬНИК О.П., ЗАГОРУЙ Л.П. РОЗРОБЛЕННЯ СТРАВИ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРАКТЕРУ ДЛЯ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ	24
ГОЛОВКО О.М., УДВОРГЕЛІ Л.І. АНАЛІЗ СУТНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНОЦІВ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	26
ЖМУДЬ А.В. ЛІКУВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ СПЕЦІЙ ТА ПРЯНОЦІВ В РАЦІОНІ ХАРЧУВАННЯ	30
КАЛУГІНА І.М. ДОСЛІДЖЕННЯ АРОМАТУ ДОБАВОК З ФЕЙХОА У РОЗРОБЦІ СТРАВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	32
КАРПАЧОВ О.Ю., СТУКАЛЬСЬКА Н.М. ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ СТРАВ ІЗ СІЧЕНОГО М'ЯСА	33
ЛАЗАРЕНКО Н.А., БЛЕНЬКИЙ П.К. СПОРТИВНЕ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	35
ЛАЗАРЕНКО Н.А., КОЛЕСНІЧЕНКО С.Л. СУЧАСНЕ ХАРЧУВАННЯ У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ	37
НАДТОЧІЙ В.М. ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ ЗЕРНОВИХ БАТОНЧИКІВ	38
СТЕБЛОВА С.О., СТУКАЛЬСЬКА Н.М. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ ІЗ СІЧЕНОЇ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ	40

Секція 3. Регіональні проблеми розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

МАТВІЙЧУК Л.Ю., СМАЛЬ Б.А., ЖАДЬКО О.А. ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД	
---	--

Мандрівник розуміє, що його враження не мають терміну придатності, вони на все життя. Це послуги нового формату періоду зміни економіки традиційної на економіку досвіду та вражень.

Таким чином, економіка вражень в індустрії гостинності стає в наші дні однією з і складових економічного успіху бізнесу і відкриває нові можливості для маркетингу, продажів і просування готельних послуг.

1. Боярська М. О. Сутність та визначення економіки вражень на сучасному етапі розвитку економіки України // *Young Scientist*. 2016. № 4 (31). С. 25 – 27.

2. Петриченко П. Управління емоціями та враженнями клієнтів // *Вісник соціально-економічних досліджень*. 2014. Вип. 2 (53). С. 232–237.

3. Окландер Т. О., Осетян О. М. Комунікативні стратегії підприємств готельно-ресторанної сфери // *Причорноморські економічні студії*. 2019. № 37. С. 112–117.

4. Болотна О. Емоційний маркетинг як технологія управління поведінкою споживачів // *Ефективна економіка*. 2013. № 8. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=2257>

5. Бови Л.А., Гонкало Л.М., Расулова А.М. Диверсифікаційний підхід до клієнтоорієнтованого управління діяльністю суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу // *Наукові горизонти*, 2020. Том 23. № 11. С. 88-100.

УДК 338.488.2:640.43/.433:005.336(477.87)(043.2)

ПОНЕВАЧ Б.

магістр

Мукачівський державний університет

м. Мукачево

МІЛАШОВСЬКА О. І.

доктор економічних наук, професор

Мукачівський державний університет

м. Мукачево

СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Значення і роль закладів ресторанного господарства в наш час, в період військового стану для соціально-економічного розвитку Закарпатської області, задоволення потреб місцевого населення, тимчасово переселених осіб, туристів неможливо переоцінити.

Заклади ресторанного господарства (ЗРГ) суттєво впливають на інші сегменти економіки краю та складають основу надання послуг харчування сфери туризму, при організації розміщення, відпочинку, оздоровлення тощо. Вони відіграють помітну роль і в організації раціонального харчування.

Послуга харчування є результатом економічної діяльності закладів ресторанного господарства, яка спрямована на задоволення найрізноманітніших біогенних і культурологічних запитів відвідувачів [1]. Заклади ресторанного господарства надають відвідувачам комплекс різноманітних послуг, які за своїм характером поділяються на: послуги харчування; послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів; послуги з реалізації продукції; послуги організації обслуговування споживачів (реалізація продукції та організація її споживання); послуга з організації дозвілля; інформаційно-консультативні послуги; інші послуги.

Для успішного вирішення комплексу завдань при обслуговуванні місцевих жителів, тимчасово переміщених осіб, туристів має місце оволодіння сучасними інноваціями в технологіях кулінарної продукції, обслуговування. Інноваційність стає

характерною ознакою сьогодні у всіх напрямках діяльності закладів ресторанного господарства. Це здійснюється за допомогою інновацій як виробничого (покращення матеріально-технічної бази), так і обслуговуючого (сервісного обслуговування) характеру.

За останній період часу кардинально змінилася структура форми власності закладів ресторанного господарства. Організація діяльності закладів ресторанного господарства у відповідності до потреб складають основу, що визначає перспективні напрямки розвитку Закарпатської області.

Закарпатська область – це наймолодша область України (1946 р.) з унікальним геополітичним розташуванням; численними історичними та культурними цінностями; унікальними рекреаційними ресурсами; природою; помірно-континентальним кліматом, нестійкою весною, не дуже спекотним літом, теплою осінню, м'якою зимою. Для кращого розуміння розвитку закладів ресторанного господарства області звернута увага на: Програму соціально-економічного розвитку Закарпатської області на 2023 рік й Регіональну стратегію розвитку Закарпатської області на період 2021 – 2027 років.

Програмою соціально-економічного розвитку Закарпатської області на 2023 рік передбачені основні показники до 2024 року, які розраховані на базі сценарію відновлення позитивного тренду розвитку економіки, враховуючи значні зміни, які викликані воєнним станом країни.[2]. Звернута увага на туристично-рекреаційну сферу. В області одночасно можна розмістити біля 26 000 осіб. Крім цього, на території нашої області готові надавати послуги з розміщення, харчування та організації дозвілля більше 500 сільських садиб,

власники яких об'єднуються у спілки та асоціації, що дає можливість більш активно, зі знанням справи, розвивати сільський туризм, залучаючи нових його представників, а також спільними зусиллями пропагувати свій туристичний продукт, створювати нові послуги та атракції для відпочиваючих.

Регіональна стратегія розвитку Закарпатської області містить структуру регіональної економіки [3]. Економіка Закарпатської області представлена всіма сферами економічної діяльності. Належну частку у структурі валової доданої вартості має і сфера обслуговування, відсутність окремих об'єктивних статистичних даних, в т. ч у сфері туризму, не дозволяє виявити їх частку, а отже об'єктивно оцінювати вплив.

Програми розвитку туризму і курортів у Закарпатській області та наявна інформація дають можливість врахувати навантаження на заклади розміщення, необхідність вдосконалення транспортної логістики тощо. Цифри, які при цьому визначаються, дозволяють впливати на формування цінової політики у сфері діяльності розміщення, діяльності закладів ресторанного господарства тощо.

Основу діяльності ЗРГ є послуга харчування та участь людей у процесах. Залучення людини для надання послуг їх неоднорідність, мінливість якості і пов'язаний із ними недолік стандартизації, становить одну з важливих проблем у сфері діяльності та розвитку ЗРГ, які мають гарантувати відповідний рівень культури і якості обслуговування споживачів.

На сучасному етапі розвиток ЗРГ має ряд проблем, які є перешкодою для стандартів культури і якості обслуговування: повітряна тривога, повільне оновлення матеріально-технічної бази.

На наш погляд для підвищення ефективності соціально-економічного розвитку Закарпатської області, задоволення потреб місцевого населення, тимчасово переселених осіб, туристів в період воєнного стану потрібно конкретизувати діяльність закладів ресторанного господарства. Поряд з цим увагу потрібно звернути на послуги харчування, які надаються власниками сільських садиб, власники яких об'єднуються у спілки та асоціації, що дає можливість більш активно, зі знанням справи, розвивати сільський туризм

1. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Ліра-К, 2010. – 388 с.

2. https://carpathia.gov.ua/storage/app/sites/21/Economics/programa_soc-econom_rozy_2023.pdf

3. <https://carpathia.gov.ua/storage/app/sites/21/Economics/201001-1840p.pdf>

УДК 338

ШЕВЧЕНКО І.

здобувач

Національний університет харчових технологій

м. Київ

СИЛЬЧУК Т.А.

доктор технічних наук, професор

Національний університет харчових технологій

м. Київ

РЕАЛІЇ СУЧАСНОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

Останні роки були одними з найважчих для вітчизняного готельно-ресторанного бізнесу: пандемія коронавірусної інфекції COVID-19, яка призупинила розвиток індустрії гостинності та повномасштабне вторгнення російської федерації в Україну дуже сильно вплинуло на подорожі в Україну. Готельно-ресторанний бізнес несе великі збитки.

За даними журналу Forbes, війна пошкодила або зруйнувала понад 1000 ресторанів, кафе та готелів [1]. Керівник напряму консультаційних послуг у сфері нерухомості компанії EY в Україні, Ростислав Хома, зазначив, що через збройну агресію росії в Україні найбільш постраждало 12 готелів сукупним номерним фондом 982 номери. Серед них ALFAVITO (Київ, 229 номерів), Grand Admiral Resort&SPA (64 номери), «Бабушкін сад» (30 номерів), чернігівський готель «Україна» (99 номерів), готель «Харків» (205 номерів) та SV Park (17). В Одесі Grande Pettine (91 номер), в Херсоні – Play Hotel by Ribas (25 номерів), в Запоріжжі – Sunrise Park (24 номери), в Миколаєві – Reikartz River (98 номерів), «Інгул» (40 номерів) і «Миколаїв» (60) [2]. Готельно-ресторанний бізнес зазнав катастрофічних збитків через війну. Насьогодні більшість закладів працює в обмеженому форматі, їх завантаженість становить не більше 50%. Це спричинено підвищенням цін на продукти, що веде за собою підвищення цін на страви, зниження продовольчого мінімуму споживачів готельно-ресторанних послуг, психологічний стан гостей та інше. Розглянемо сучасні реалії, що можна зробити зараз, аби забезпечити безпеку гостям, та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

У сучасності – слід подбати в першу чергу про безпеку гостей, а також підготувати персонал, який має діяти спокійно, чітко та злагоджено у разі оголошення сигналу «Повітряна тривога». Слід розробити план евакуації всіх гостей до найближчого укриття, а також синхронізувати усі медіа- або аудіо-відтворювачі. Халатне відношення до безпеки може спричинити великі жертви серед гостей та персоналу. Вже зараз розроблена програма відновлення закладів та отримання компенсації з «Фонду відновлення зруйнованого майна та інфраструктури». Для відновлених готелів та ресторанів можна використовувати такі інновації як ключ-карти, сайти з чат-ботами, автоматизовані системи управління, голосове керування, віртуальна та доповнена реальність, безконтактні платіжні системи, технологічні зали та цифрові конференц центри.

Туристичні фірми розробляють план по безпечним туристичним маршрутам «Dark» туризму, в який буде входити відвідування деокупованих міст. Слід також розробляти маршрути, аби показати мальовничі міста, стародавні фортеці України.



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/>