



Міністерство освіти і науки України

Мукачівський державний університет

Київський національний університет харчових технологій

Луцький національний технічний університет

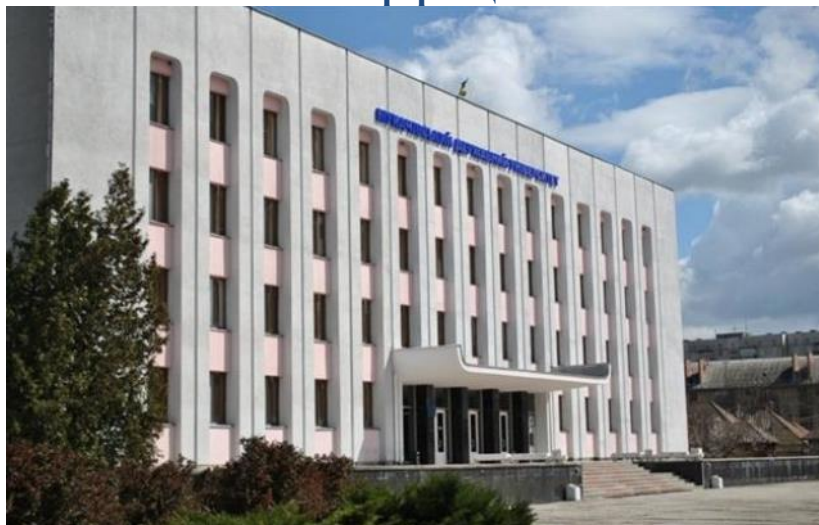
ДВНЗ Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

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

персоналу (при неможливості підвищити заробітну плату співробітникам необхідно вигадувати нові бонуси та заохочування); перегляд умов співпраці з постачальниками та знаходження нових (вихід з ринку значної кількості постачальників, ускладнення логістики); використання альтернативних джерел отримання енергії; формування додаткових запасів (на випадок надзвичайних ситуацій) та фінансового резерву (формування щомісячного резерву компанії, адже всі зміни, як правило, несуть певні витрати); розроблення спеціальної програми дієвих заходів, якою одразу можна було б скористатись у разі виникнення непередбачуваних обставин.

З початком війни рф в Україні українською ресторанною асоціацією було створено волонтерську організацію «Смачна варта», котра об'єднала навколо себе значну кількість компаній («МХП», «BMSERVICE», «Кнайпа Про Сервіс», «Aroma Espresso Bar UA», «Mars Ukraine», «Мікролюб», «Новий проект», «Флагман», «Промастер», «Маресто», «СЕО club», «Uklon» «World Central Kitchen», «Leaders Club» та інші вітчизняні та закордонні компанії), які у співпраці безкоштовно забезпечують гарячою їжею частини ЗСУ, лікарні, дитячі будинки та будинки літніх людей, поліцію, територіальну оборону, людей у бомбосховищах та інших потребуючих [3].

Швидке реагування на виклики сьогодення дозволяє індустрії гостинності функціонувати та розвиватися в сучасних умовах з урахуванням небезпек, загроз та ризиків. Подальшому відновленню та розвитку індустрії гостинності в Україні сприятиме підтримка світової спільноти, інвестиції в Україну після завершення війни, застосування інновацій, діджиталізація сфери, налагодження продовольчих ланцюгів, відновлення логістики.

1. Григорі В. Адаптація ресторанного бізнесу до викликів війни. URL: <http://knukim.edu.ua/adaptacziya-restorannogo-biznesu-do-vyklykiv-vijny/> (дата звернення: 24.02.2023).

2. Жадан Ю.В. Особливості та специфіка джерел ризику в готельному бізнесі. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 25 листопада 2022 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. С.536-539.

3. Українська ресторанна асоціація. Офіційний сайт. URL: <https://www.uara.org.ua/> (дата звернення: 24.02.2023).

4. Як український ресторанний бізнес адаптується до викликів війни: дослідження. URL: <https://business.rayon.in.ua/news/547964-yak-ukrainskiy-restoranni-biznes-adaptuetsya-do-viklykiv-vijni-doslidzhennya> (дата звернення: 24.02.2023).

5. Meyer D. *Setting the Table: The Transforming Power of Hospitality in Business*. New York: Harper Paperbacks, 2008. 336 p.

УДК 64.048:338.488.2:642.5:005.21:005.961

ЮРЧЕНКО Д.
здобувач
Мукачівський державний університет
м. Мукачево
ЧОРІЙ М.В.
старший викладач
Мукачівський державний університет
м. Мукачево

АНАЛІЗ ДИНАМІКИ ТРАНЗАКЦІЙ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТА СТРАТЕГІЯ РОБОТИ У 2023 РОЦІ

Кількість транзакцій у київських закладах громадського харчування у лютому 2023 року впала на 15% у порівнянні із такими ж тижнями торік, до

повномасштабного вторгнення. А лютневий трафік у Львові зріс на 25% від довоєнних показників. Про це свідчать результати дослідження української компанії з автоматизації закладів Poster [1].

Попри війну, збільшити трафік у лютому змогли майже у всіх областях на заході та центрі країни: у Закарпатській області кількість транзакцій у працюючих закладах зросла на 17%, у Кіровоградській – на 16%, Чернівецькій – на 14%. Найскладніше доводиться закладам на півночі, півдні та сході країни. У Херсонській області кількість транзакцій все ще на 62% нижча за торішню, у Харківській – на 45%, у Запорізькій та Донецькій – на 30%, у Луганській – на 24%.

Загалом по Україні приріст трафіку за рік склав +10%.

У дослідженні аналізувалися дані тільки тих закладів, які не зачинилися та працювали цей рік та порівнюється кількість транзакцій у закладах громадського харчування з 14 по 20 лютого 2022 року (до повномасштабного вторгнення) з кількістю транзакцій 13 по 19 лютого 2023 року. Дослідження ґрунтується на даних продажів більш ніж 6000 закладів громадського харчування, що є клієнтами Poster.

Перелік по областях наступний:

- Київ -15%
- Київська область -20%
- Дніпропетровська -16%
- Донецька -30%
- Луганська -24%
- Харківська -45%
- Херсонська -62%
- Миколаївська -27%
- Одеська -7%
- Вінницька +1%
- Кіровоградська +16%
- Черкаська +9%
- Полтавська +3%
- Сумська -13%
- Чернігівська -4%
- Житомирська +7%
- Волинська +6%
- Львівська +25%
- Тернопільська -4%
- Хмельницька +11%
- Чернівецька +14%
- Івано-Франківська 0%
- Рівненська +4%
- Запорізька -30%
- Закарпатська +17%

Динаміка транзакцій у закладах громадського харчування

(по областях)

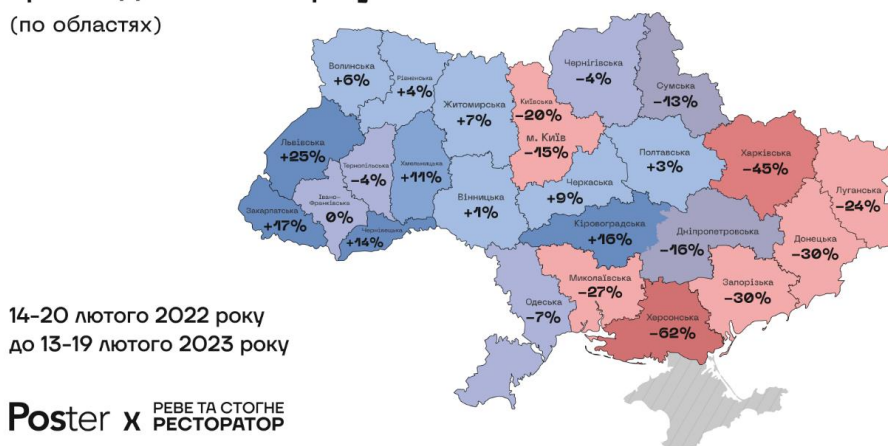


Рис.1 Динаміка транзакцій у закладах ресторанного господарства (по областях)

Як працює ресторанний бізнес в умовах тотальної невизначеності? Як закладам громадського харчування на заході та центрі країни в період війни вдалося збільшити кількість транзакцій?

Коректно складена річна стратегія роботи ресторану навіть в період війни – запорука успішної операційної діяльності та прибутку закладу. Насамперед потрібно чітко формувати цілі на рік. Фокус на стандартизацію, розвиток, вдосконалення операційної системи, нові партнерства навіть в умовах невизначеності. Слід активно працювати над відбудовою міцної структури команди. Адже частина працівників вступає до лав ЗСУ. І нерідко важко знайти швидко заміну професійним та кваліфікованим кадрам.

Цілі зараз однакові у будь якого українського бізнесу, і великого, і малого: вистояти, зберегти команду, робочі місця та продовжувати працювати. Зовнішніх факторів, які можуть негативно впливати на роботу закладу ресторанного господарства зараз настільки багато, що потрібно постійно адаптуватися.

Багато уваги приділяти команді та внутрішній взаємодії, тісному конекту між підрозділами. Слід проводити зустрічі команди, де обговорюються актуальні питання, вектори руху. Проводити стратегічні сесії. Важлива командна робота всього колективу.

В плануванні роботи з самого початку враховувати відсутність світла, обстріли, виїзд в інші країни кваліфікованих кадрів, нові ціни на продукти або відсутність продуктів, перебої з постачанням.

Отже, стратегія роботи закладів громадського харчування на 2023 рік включає [1]:

1.Ресторатори не відмовляються від розробки та впровадження довгострокових стратегій, але наразі всі стратегії створюються з тим, що в будь який момент вони можуть та мають бути змінені. Головна передумова стійкості - гнучкість та миттєва реакція як на нові можливості, так і нові виклики.

2.Запорука гнучкості та ефективності в кризові часи - налагоджена операційна діяльність, дотримання стандартів виробництва та контроль якості. Кількість гостей зменшилася, а конкуренція за них – збільшилася. Крім того, всі рішення мають прийматися та впроваджуватися дуже швидко, а це можливо лише тоді, коли є прозора система керування всіма процесами.

3.Ключовий фокус уваги - збереження сильних та мотивованих команд, з якими можна “пройти крізь шторм”. Серед головних операційних викликів - оновлення та

оптимізація меню, робота в межах запланованого food cost в умовах нестабільних цін на продукти.

4. Стратегічні сесії мають підкріплюватися щоденною взаємодією з командою.

5. Моментальна реакція на будь які зміни та тимчасова перебудова процесів за необхідності - must для будь якого бізнесу в Україні зараз.

6. Маркетингові стратегії закладів також суттєво змінюються. За відсутності великих бюджетів на просування компанії шукають нові шляхи для комунікації з гостем: роблять ставку на емоційній залученості, партнерствах, побудові спільнот навколо брендів.

Але головний виклик зараз – допомагати країні, створювати робочі місця і дуже багато працювати, тому що іншого шляху до перемоги немає.

1. Як змінилася відвідуваність закладів України за рік / Реве та стогне ресторатор [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://t.me/restorator_reve/1934

2. Я. Зуєва. Стратегія роботи у 2023 році: як працюють ресторатори в умовах тотальної невизначеності / Я. Зуєва [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.restorator.ua/post/strategy_2023

Секція 4. Адаптація готельно-ресторанного бізнесу до реалій сьогодення

УДК 338.486.1:338.486.2:640.412:640.43:338.124.4

ГНИБІДА О.

магістр

Мукачівський державний університет

м. Мукачево

МІЛАШОВСЬКА О.І.

доктор економічних наук, професор

Мукачівський державний університет

м. Мукачево

УПРАВЛІННЯ ЕКСПЛУАТАЦІЙНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА В КРИЗОВИХ УМОВАХ

У перші місяці війни, у зв'язку з масовою евакуацією та виїздом на безпечну територію жителів прикордонних територій з росією спостерігалася висока завантаженість готельно-ресторанних підприємств на території Закарпатської області. Багато підприємств розміщували переселенців та їх сім'ї. Більшість з них змушені були звикати до нового формату прийому та обслуговування гостей, адже необхідно було забезпечувати належний рівень обслуговування в повному форматі та безпеку. Необхідність в швидкій адаптації до умов, що склалися, зумовила застосування інновацій та знаходження нових технологій з надання послуг гостинності, визначила нові умови роботи з дотриманням усіх стандартів безпеки та належної якості послуг, виконання ефективних та швидких дій з антикризового управління від власників готельно-ресторанних підприємств.

Готельно-ресторанні підприємства найкоротші терміни здійснювали диверсифікацію своєї діяльності, оновлювали послуги та продукцію, канали доставки продукції, змінюючи маркетингову стратегію тощо.

Тривалість війни неможливо спрогнозувати, тому готельно-ресторанним підприємствам важко, а то й неможливо пристосовуватись до нових умов ведення бізнесу: забезпечити діяльність готельно-ресторанного підприємства, пов'язаної із наданням послуг, отриманням доходу, прибутку та його фінансового розподілу, існування та взаємозв'язки в умовах ринку; належне відтворення та розвиток людського капіталу суб'єктів готельно-туристичного бізнесу, оплати праці, соціальної відповідальності;



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/>