



Міністерство освіти і науки України

Мукачівський державний університет

Київський національний університет харчових технологій

Луцький національний технічний університет

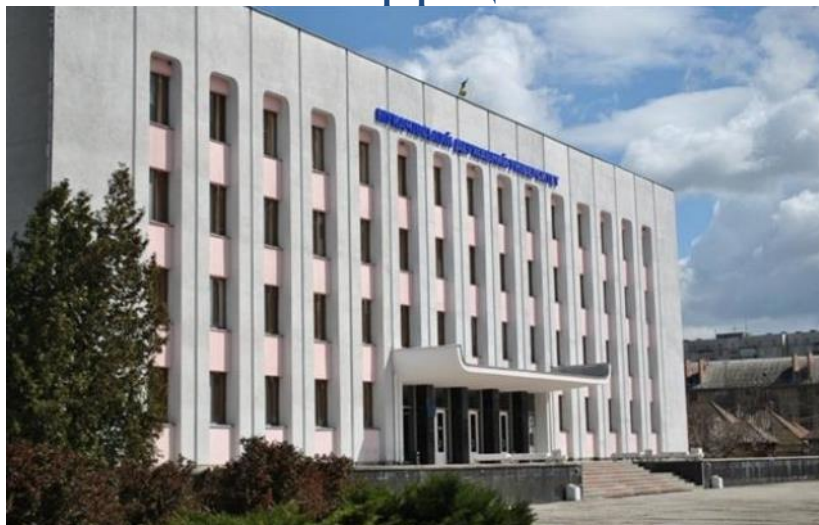
ДВНЗ Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

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

12. Цифрова інвентаризація. Управління оцифрованим інвентарем дозволяє власнику або адміністратору, точно знати наявність кожного інгредієнта та момент, коли необхідно замовити додаткову кількість.

Технології в ресторанах є частиною змін, які відбуваються в секторі гостинності. Це група нових і вдосконалених інструментів, які дозволять закладам ресторанного господарства краще реагувати на потреби нового споживача.

Технологічна революція не зупиниться, і всі заклади індустрії гостинності змушені поступово впроваджувати її у свій бізнес.

1. *Інноваційні технології та ідеї для ресторанів, на які чекають клієнти у 2023.*
URL: <https://hub.kyivstar.ua/news/innovacijni-tehnologiyi-ta-ideyi-dlya-restoraniv-na-yaki-chekayut-kliyenty-u-2023/>. (Дата звернення 22.03.2023).

УДК 338.488.2:640.412/.640.43-049.3-047.44

МОРТОВ М.

здобувач

Мукачівський державний університет

м. Мукачево

ГОЛОВКО О. М.

кандидат технічних наук, доцент

Мукачівський державний університет

м. Мукачево

АНАЛІЗ СУТНОСТІ СЕРВІСНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ

Характерною особливістю діяльності підприємств готельно-ресторанної справи в сьогоденних умовах є направленість на сервісне обслуговування. Роль готельно-ресторанних підприємств визначається характером і масштабами потреб споживачів у їх послугах.

В стародавні часи суспільне надання послуг не було розвинутим. Товарний обмін і торгівля здійснювалися, в основному у вигляді готових результатів сільськогосподарського або ремісничої праці. У міру еволюції людства, науково-технічного прогресу, механізації і автоматизації фізичної праці, сервіс готельно-ресторанної справи набирає темпів свого розвитку і стає ключовим сектором економіки [1].

Сервісне обслуговування готельно-ресторанних підприємств, як складових сфери туризму вивільняє людину із середовища повсякденності, розширює простір для самовираження, прилучитися до духовної культури й тим самим забезпечує її моральний стан, фізичне здоров'я, відпочинок тощо.

Суттєві зміни суспільства за останній період часу привели до змін організації сервісного обслуговування готельно-ресторанних підприємств. Діяльність їх та надання послуг направлена на задоволення потреб людини. Тому соціально-культурна практика сервісного обслуговування дуже часто стає предметом наукового дослідження.

Оскільки сфера обслуговування виникає на стику двох основних площин сучасного соціального світу – культури й технології, духовності та техніки, то сервіс, на думку фахівців, зазнає стрімкого розвитку і є найприбутковішою галуззю у світі.

Характерною рисою сервісу є те, що сервісна діяльність здатна надбудовуватися над іншою діяльністю як над своїм фундаментом. Основна діяльність (виробництво) неначе задає умови появи, існування й ускладнення сервісної діяльності, що надбудовується. Ця особливість сервісної діяльності формує величезний потенціал для розвитку сервісу та виходу його на передові позиції серед усіх культурних видів

діяльності, що й дає підстави говорити про розвиток "сервісної" цивілізації в сучасному світі. Позитивними моментами в розвитку "сервісної" цивілізації є те, що у сфері сервісу велике значення має створення комфорту, задоволення життєво необхідних потреб [2].

Комфорт – це найзручніші побутові умови, затишок. Комфортні умови суттєво впливають на самопочуття, настрої споживачів готельно-ресторанних послуг. Потребою є звертати увагу на: *екологічний комфорт*, який створюється оптимальним для організму людини поєднанням температури, вологості, швидкості руху повітря і впливу променистого тепла. Важливим компонентом мікроклімату приміщень готельно-ресторанного підприємства є інсоляція (розсікання приміщень сонячними променями і природне освітлення). Екологічний комфорт створюється завдяки інженерним системам: вентиляції, пиловидалення, опалення, кондиціонування повітря; *функціональний комфорт* відзначає зручність перебування в будь-якому приміщенні; *естетичний комфорт* визначає позитивний емоційний настрій людини. Забезпечується завдяки засобам і прийомам, за допомогою яких досягається об'єднання всіх елементів інтер'єру у єдине ціле [3].

Готельно-ресторанна справа, як відповідна форма та напрямок ведення підприємницької діяльності, сприяє підвищенню ефективності бізнесу та розвитку економіки в цілому. Адже внаслідок розширення та збільшення значення готельно-ресторанного бізнесу зростають надходження у бюджет, вирішується проблема зайнятості, покращується рівень життя населення. Не менш значимим є дія мультиплікаційного ефекту, завдяки якому здійснюється сприятливий вплив на решту галузей, пов'язаних із організацією готельно-ресторанної справи. Зокрема, отримують новий стимул до розвитку виробництво сувенірів і народні промисли, фестивальна діяльність та івент-індустрія, відбувається також розвиток соціально-культурних закладів та об'єктів спортивної інфраструктури. Однією із основних світоглядних засад суспільного розвитку, що закладені у морально-етичних принципах культури багатьох властивість у вигляді готовності, бажання приймати і пригощати гостей відома нам сьогодні під поняттям "гостинність". Згідно академічного тлумачного словника української мови, гостинність трактується як властивість, традиції, готовність і бажання приймати та пригощати гостей, що ототожнюється з гостинним прийманням. Термін "гостинність" у готельно-ресторанній справі набув поширення, завдячуючи Конфедерації національних асоціацій готелів і ресторанів Європейського економічного співтовариства. Саме з моменту її створення у 1982 році фахівцями-практиками і експертами-науковцями було запропоновано і реалізовано ідею концепції гостинності, яка визначила фундаментальні принципи організації у сфері готельного обслуговування та організації харчування – сфері гостинності.[4]

Отже, за результатами системного теоретичного аналізу сутності сервісного обслуговування готельно-ресторанних підприємств визначено складові завдяки яким забезпечується рівень комфорту, відпочинку, задоволеність, гостинність. Потребою є здійснювати в подальшому дослідження становлення й розвитку сервісного обслуговування, принципів гостинності, взаємоповаги між учасниками підприємницької діяльності.

1. <https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/>

2. <https://learn.ztu.edu.ua/mod/resource/view.php?id=119846>

3. Головка О.М. *Організація готельного господарства: Навчальний посібник* / Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В.// за ред. О.М.Головка. – К.: Кондор, 2011.

4. <https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/11/Orhanizatsiia-hotelno-restorannoi-spravy-book-2020.pdf>



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/>