



**Міністерство освіти і науки України
Мукачівський державний університет
Київський національний університет
харчових технологій**

**Луцький національний технічний університет
Ужгородський торговельно-економічний
інститут КНТЕУ**

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

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



**Мукачево
21 березня 2025 р.**

Мукачівський державний університет
Факультет менеджменту та індустрії гостинності
Кафедра готельно-ресторанної та музейної справи

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

*Збірник тез доповідей за матеріалами VII Всеукраїнської
науково-практичної інтернет-конференції*

21 березня 2025 р.

МУКАЧЕВО - 2025

	ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИСТИЧНОГО ПРОДУКТУ.....	34
7	МОЛНАР-БАБІЛЯ Д.І., МАРТИНЮК Я. ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ ДЛЯ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: ВИКЛИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ.....	36
8	НОВОСАД С.І., ТЕСЛЯ О.Д. ДОЦІЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СОУСІВ.....	37
9	ПАНКОВА О.М., ШИТКОВА Т.В. ЗАСТОСУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЙ МОЛЕКУЛЯРНОЇ МІКСОЛОГІЇ В РОБОТІ СУЧАСНИХ БАРИВ.....	38
10	РУБІШ М.А., ПОПОВИЧ Д.В. КЛІЄНТООРІЄНТОВАНІСТЬ ЯК КЛЮЧОВИЙ ІНСТРУМЕНТ ДЛЯ ЗАВОЮВАННЯ НОВИХ ТА УТРИМАННЯ ІСНУЮЧИХ ГОСТЕЙ ЗАКЛАДІВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ.....	40
11	УДВОРГЕЛІ Л.І., ПЕТРИШИН Н.З. ЕКОЛОГІЧНІ ІНІЦІАТИВИ У ТУРИЗМІ ТА СФЕРІ ГОСТИННОСТІ.....	42
12	ЧОРІЙ М.В., МІШКО Д.В. ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ПРОСУВАННЯ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ.....	43

СЕКЦІЯ 3. ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ В ГАЛУЗІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

1	ДОРОХОВИЧ В.В. ПЕЧИВО ТА КЕКСИ ЗНИЖЕНОЇ ГЛІКЕМІЧНОСТІ ЯК АСОРТИМЕНТ КРАФТОВИХ ПІДПРИЄМСТВ.....	46
2	ДУДАРЄВ І.М., КУХАР Р.Ю., КРАВЧЕНКО Т.Ф., КОРХ А.С. ІНФОРМУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЩОДО НАЯВНОСТІ АЛЕРГЕНІВ У ПРОДУКЦІЇ.....	47
3	КОРЕЦЬКА І.Л., МАТИЯЩУК О.В. ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З ДОТРИМАННЯМ САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНИХ ВИМОГ.....	49
4	КОРЕЦЬКА І.Л., ПАЗЮК О.В., ПОЛЬОВИК В.В. ПАШТЕТИ – ЧУДОВІ ДІЄТИЧНІ ЗАКУСКИ.....	50
5	ПАНКОВА О.М., ШИТКОВА Т.В. ЗБАГАЧЕННЯ КОЗЯЧОГО СИРУ ФЕНОЛЬНИМИ РЕЧОВИНАМИ ЧЕРВОНОГО ВИНА МЕРЛО.....	51
6	СКОПЕНКО Н.С. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ В ГАЛУЗІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....	53
7	ЧОРІЙ М.В., ГУМЕНЮК Д. МІСЦЕ ТАРГЕТИНГУ В СИСТЕМІ КОМУНІКАЦІЙ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ.....	54

СЕКЦІЯ 4. ПРОГРЕСИВНІСТЬ В ОСВІТІ. ЕФЕКТИВНІ СПОСОБИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ.

1	ГОЛЬЧА А. М., ПОПОВИЧ Н. Ф. СПЕЦИФІКА ЗАСВОЄННЯ СТИЛІСТИЧНИХ НОРМ УКРАЇНСЬКОЇ МОВИ ЗДОБУВАЧАМИ ВИЩОЇ ОСВІТИ.....	57
2	ГУСАК О.- Е. В., ПОПОВИЧ Н. Ф. ОСОБЛИВОСТІ ВИВЧЕННЯ ЛЕКСИЧНИХ НОРМ УКРАЇНСЬКОЇ МОВИ ЗДОБУВАЧАМИ ВИЩОЇ ОСВІТИ.....	58
...		
3	ЛУК'ЯНЕЦЬ Г.Г. ТРАДИЦІЇ ЧИ ІННОВАЦІЇ: ВПРОВАДЖЕННЯ QR-КОДІВ У РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ.....	60
4	МАЛЕЦЬ О.О., МАЛЕЦЬ Н.Б. ЕФЕКТИВНІ СПОСОБИ ВИКЛАДАННЯ ТА	

глобальною, бізнес усвідомив складність ситуації і став більш лояльним та чуйним до своїх гостей.

Важливо зазначити, що клієнтоорієнтований підхід до роботи підприємств готельно-ресторанного бізнесу вимагає розвитку якісної комунікації з відвідувачами та продуманих і ефективних рішень щодо інформаційної діяльності. Щоб досягти цього, недостатньо просто відкрити хороший заклад. Важливо не втрачати зв'язок з цільовими гостями, завжди бути в курсі їхніх уподобань, отримувати якісний зворотній зв'язок.

Сьогодні, в умовах зростаючої конкуренції, якщо бізнес не забезпечує лояльність своїх відвідувачів, то відвідувачі можуть обрати конкурентів. Тільки високий рівень сервісу та додатковий дохід, отриманий завдяки сервісу, можуть підвищити конкурентоспроможність бізнесу. Це дає можливість малому бізнесу змагатися з великими компаніями, а великим компаніям - зберегти свою частку на ринку.

1. Савицька Н.Л., Чміль Г.Л., Джгуташивілі Н.М. *Клієнторієнтоване управління в готельно-ресторанному бізнесі: монографія*. Харків: Видавець Іванченко І.С., 2021. 209 с.

2. Жегус О.В., Ілляшенко О.В. *Управління лояльністю клієнтів у закладах готельно-ресторанного господарства в умовах нових викликів // Проблеми економіки*. 2020. №3(45). с.118-125.

УДК 338.484:640.4(043.2)

УДВОРГЕЛІ Л.І.

кандидат технічних наук, доцент
Мукачівський державний університет
м. Мукачево

ПЕТРИШИН Н.З.

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

ЕКОЛОГІЧНІ ІНІЦІАТИВИ У ТУРИЗМІ ТА СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

У сучасному світі, де зростає свідомість про екологічні проблеми та необхідність сталого розвитку, готельно-ресторанна сфера виявляє все більший інтерес до еко-трендів. Готелі та ресторани, як складові туристичного сектора, мають потужний потенціал впливу на збереження довкілля та раціональне використання ресурсів. Все більше підприємств цієї галузі розуміють, що відповідальне ставлення до природних ресурсів та збереження навколишнього середовища не лише сприяє екологічній стійкості, але й має прямий вплив на їх бізнес.

Проблеми збереження довкілля та сталого розвитку стають все більш важливими в сучасному світі. Готельно-ресторанна сфера, яка є однією з найбільш інтенсивних і ресурсомістких галузей, має значний вплив на навколишнє середовище. Тому розуміння і впровадження стратегій сталого розвитку в цій сфері стає надзвичайно актуальним завданням

Сучасні готелі та ресторани розуміють важливість екологічної стійкості та активно впроваджують різноманітні зелені ініціативи. Від сортування сміття до використання відновлюваних джерел енергії, від переробки харчових відходів до використання органічних продуктів у ресторанах. Готелі та ресторани демонструють свою готовність до збереження навколишнього середовища. Еко-туризм, який в основі має принципи сталого розвитку, відкриває перед готелями та ресторанами нові можливості для інновацій та конкурентної

переваги.

Зростання екологічної свідомості призвело до того, що туристи тепер шукають не тільки комфорт та розкош, а й екологічно чисте середовище. Багато готелів відмовляються від пластику, намагаючись мінімізувати свій вплив на океани та довкілля. Вони активно вивчають можливості використання відновлюваних джерел енергії та стимулюють гостей до участі у програмах збереження природи. Такий напрямок розвитку не лише сприяє важливим екологічним цілям, а й відкриває нові шляхи для реклами та привертає увагу туристів.

Розвиток еко-туризму та зелених ініціатив у готельно-ресторанному секторі - це не просто тренд, а стратегічний крок у майбутнє. Ці ініціативи сприяють не лише збереженню природних ресурсів та мінімізації впливу на довкілля, але й створюють більш здорове та комфортне середовище для туристів. Таким чином, впровадження зелених практик стає вигідною стратегією як для готелів і ресторанів, так і для навколишнього середовища та людей, які ним користуються.

Основні компоненти екотуризму:

- «пізнання природи», тобто подорожі передбачають наявність елементів вивчення природи, отримання туристами нових знань та навичок;
- «збереження екосистеми» передбачає відповідну поведінку групи на маршруті та участь туристів, туроператорів у програмах й заходах щодо захисту навколишнього середовища;
- «поважання інтересів місцевих жителів» – дотримання місцевих законів та звичаїв, а також вклад туризму в соціально-економічний розвиток туристських центрів.

Готелі та ресторани, як складові туристичного сектора, мають потужний потенціал впливу на збереження довкілля та раціональне використання ресурсів. Все більше підприємств цієї галузі розуміють, що відповідальне ставлення до природних ресурсів та збереження навколишнього середовища не лише сприяє екологічній стійкості, але й має прямий вплив на їх бізнес. Дослідження основних екотрендів, які впливають на готельно-ресторанну сферу, такі як зелене будівництво, відновлювана енергія, ефективне використання ресурсів, управління відходами та багато інших є актуальними сьогодні і у майбутньому. Дослідження екотрендів та їх впливу на готельно-ресторанний бізнес не лише розкриє потенціал сталого розвитку у цій сфері, але й сформує корисні рекомендації для практичного застосування сталих стратегій.

1. Безручко Л. С. *Екологізація готельного господарства карпатського регіону як складова досягнення сталого розвитку. Природні ресурси регіону: проблеми використання, ревіталізації та охорони: матеріали III Між нар. наук. семінару. Львів. Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2018. С. 38-42.*

2. Берзіна С.В. *Системи екологічного управління. Довідниковий посібник з впровадження міжнародних стандартів серії ISO 14000. К.: Aiva Plus Ltd, 2009. 62 с.*

3. Каченко Т. І. *Сталий розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу: Монографія. К.: Київський національний торговельно-економічний університет, 2009. 463 с. 132. ТОП еко-ініціатив, які українські готелі можуть використовувати вже сьогодні.*

URL: <https://rubryka.com/article/eco-hotels/> (дата звернення: 21.09.2023).

УДК 338.488.2:640.432:658.8(043.2)

ЧОРІЙ М.В.
старший викладач
Мукачівський державний університет



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/>