



Міністерство освіти і науки України

Мукачівський державний університет

Київський національний університет харчових технологій

Луцький національний технічний університет

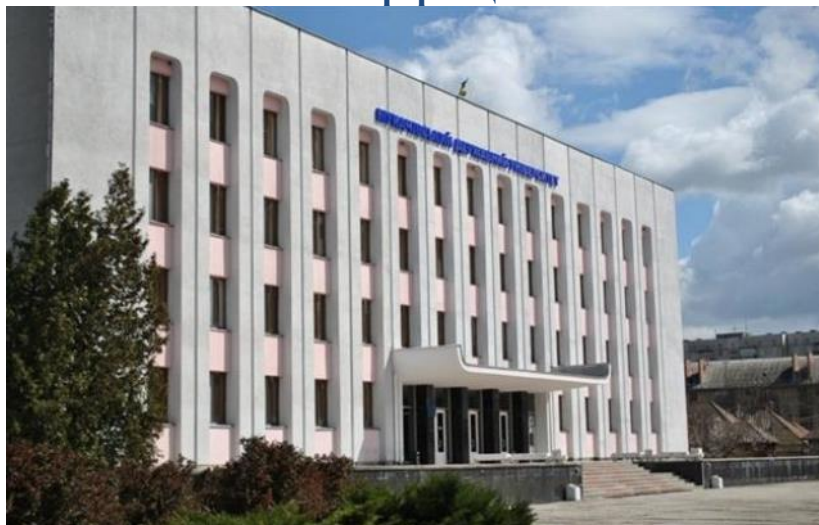
ДВНЗ Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

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	
---	--

–відсутність знань, пов'язана з кваліфікованими кадрами, яких потребує ефективна програма екологізації(фаховий персонал розуміє технічні і соціальні складові, володіють знаннями енергоефективних технологій).

Отже, не дивлячись на недоліки екологічних програм, готельні підприємства світу, намагаються приділяти ще більше уваги до питань екології та сталих рішень у своїй діяльності. Вони не лише застосовують енергозберігаючі технології, утилізують відходи, але й стимулюють споживачів готельних послуг до екологічної поведінки.

1. Sthapit, E., & Sigdel, S. (2020). A review of sustainable practices in the hospitality industry. *International Journal of Hospitality Management*, 91, 102658. doi:10.1016/j.ijhm.2020.102658.

2. «Marriott International to Remove Single-Use Shower Toiletry Bottles Worldwide by 2020», *Marriott News Center*, August 28, 2019, <https://news.marriott.com/news/2019/08/28/marriott-international-to-remove-single-use-shower-toiletry-bottles-worldwide-by-2020>.

3. Horwath HTL. (2020). *The Sustainability and Wellness Movement in Hospitality: A Global Perspective*. Retrieved from <https://horwathhtl.com/wp-content/uploads/2020/01/Horwath-HTL-Sustainability-and-Wellness-Movement-in-Hospitality-Report-2020.pdf>.

4. Green Hotel Association. (2021). *Green Hotel Directory*. Retrieved from <https://sha.cornell.edu/blog/2018/04/10/the-challenges-f-green-hotel->.

5. Stipanuk, D. M., Smith, D., & Williams, P. (2011). Environmental sustainability in the hospitality industry: Best practices, guest participation, and customer satisfaction. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 18(1), 1–9.

6. Cornell University School of Hotel Administration. (2018). *The Challenges of Green Hotel Operations*. Retrieved from <https://sha.cornell.edu/blog/2018/04/10/the-challenges-of-green-hotel>.

УДК 338.488.2:640.43(477)

КАЧАН О.

здобувач

Мукачівський державний університет

м. Мукачево

ЧОРІЙ М.В.

старший викладач

Мукачівський державний університет

м. Мукачево

ТРЕНДИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ НА 2023 РІК

У лютому місяці 2023 року в порівнянні з довоєнним періодом кількість відвідувачів кафе і ресторанів збільшилася майже у всіх областях на заході країни: у Закарпатській області на 17%, Чернівецькій – на 14%, у Львівській – на 25%. Найскладніше доводиться закладам ресторанного господарства на півночі, півдні та сході країни. Але вони працюють і намагаються не поступатися якості обслуговування всупереч серйозним проблемам. Втім, експерти стверджують, що 2023 рік буде роком виживання для ресторанного бізнесу [1].

Відвідуваність кафе та ресторанів Києва у лютому 2023 року на 15% нижча за довоєнну. Найкращий трафік – у Львівській області. Такі дані дослідження, яке привела українська компанія з автоматизації закладів Poster: у Херсонській області кількість відвідувань все ще на 62% нижча за торішню, у Харківській – на 45%, у Запорізькій та Донецькій – на 30%, у Луганській – на 24%.

У дослідженні компанії аналізувалися дані тільки тих закладів, які не зачинилися та працювали цей рік. Втім, загалом по Україні приріст відвідування підприємств громадського харчування за рік склав +10%. Цікавий показник з огляду на те, що

ресторанний бізнес під час війни зіткнувся з серйозними проблемами. Насамперед це і фізична небезпека, комендантська година, повітряні тривоги, міграція населення, зменшення платоспроможності, відключення електроенергії. Але цьому показнику є пояснення.

Розглянемо деякі тренди ресторанного бізнесу на 2023 рік.

Аналізуючи 2022 рік можна стверджувати, що є формати закладів ресторанного господарства, які не тільки «вижили», а й розширилися. Ріст цін у ресторанах додав популярності вуличним бюджетним закладам ресторанного господарства. Це шаурмешні, кав'ярні та пекарні. Наприклад, у Києві ріст по цих сегментах склав майже 25%. Ця тенденція продовжиться переконані експерти ресторанного бізнесу [2].

Структура закладів громадського харчування найближчим часом зміниться. Платоспроможних споживачів стає менше. Представники ресторанного бізнесу будуть орієнтуватись на тих українців, хто ще може собі дозволити відвідувати заклади ресторанного господарства. Тому відкриватись будуть кафе та ресторани для середнього класу, де середній чек буде в межах 300-600 грн на людину. Крім того, зміняться локації – будуть рентабельні ті заклади, які будуть розташовані в спальних районах міст.

Ще під час пандемії люди стали менше пересуватись. «Розквітли» численні магазини біля дому, кав'ярні біля дому, і ресторани біля дому. Тенденція у 2023 році буде продовжуватись через комендантські години та постійні сигнали тривоги. То ж і ресторанний бізнес буде активно розвиватись в спальних районах великих міст. Це не стосується Львова або невеликих міст як Мукачево.

Розваги стають важливіші, ніж їжа, і їх не доставиш та на виніс не візьмеш. Жива музика, концерти, стендапи, івенти притягують змучених стресами та тривогами людей. Як і в пандемію, ресторани дарують щастя, позитивні емоції, відчуття життя на повну. Скоро музиканти та актори будуть мати повний ангажемент у закладах ресторанного господарства.

Що до форматів, які будуть актуальними в 2023, так нічого суто нового не з'явиться: приготування на вогні та вугіллі, м'ясо, ребра, піци, пекарні та кав'ярні, ще шаурма (але вже недешева, для того ж середнього класу), пивні кіоски, стріг-фуди, кальяни що працюють попри всі заборони, магазини-кафе та кулінарії.

На 2023 рік також прогнозується, що великої експансії українських бізнесів за кордон не буде, адже там незрозумілий ринок, закони, вимогливі європейські споживачі, тісна конкуренція — все це не сприяє успішності. Поодинокі ресторатори відкриваються у Польщі, Румунії чи Словаччині, але їм також важко. Отож, всі охочі стати рестораторами залишаться в країні, тому інвестори, постачальники й весь близько ресторанний бізнес зараз на низькому старті. Коли ситуація в країні стабілізується, вони почнуть працювати [2].

За 2022 рік ріст цін у ресторанах склав 30-40%, що співпадає з цифрами росту продовольчих цін. Це звузило коло споживачів для більшості закладів ресторанного господарства і додало популярності вуличним дешевим точкам [2].

39% підприємців вважає, що відновлення ресторанних потужностей можливе не раніше, ніж за 1-2 роки після завершення війни. Нині сектор громадського харчування відчуває нестачу кваліфікованих кадрів та необхідність підвищення кваліфікації працівників до роботи у форс-мажорних обставин.

Кадровий голод у кафе та ресторанах Дніпра відчувався ще до початку лютого 2022 року. На сьогоднішній момент ця ситуація дуже загострилася. Значна кількість жінок – лінійних кухарів гарячих та холодних цехів виїхали за кордон або в інші області. Бракує кондитерів, та інших спеціалістів, які теж поїхали з Дніпра. Дехто просто змінив профіль своєї роботи. Щодо чоловіків кухарів, а в ресторанній індустрії більшість шеф-кухарів саме чоловіки, то багато хто з перших днів лютого поміняли кухарські ножі на автомати і пішли захищати країну.

В Дніпрі, як і по всій країні, вистояли ті ресторатори, хто не розгубився, а з самого початку розрахував всі ризики і «малими силами» продовжили працювати. Щодо кадрової проблеми то вже зараз необхідно трансформуватися і готувати молодих спеціалістів. Це один з основних трендів ресторанного бізнесу на 2023 рік.

В Україні величезна кількість талановитої і креативної молоді, яка зацікавлена в розвитку сектору громадського харчування. Зараз більшість країн Європи і світу відкриті для співробітництва. Варто переймати досвід, отримувати професійні знання, які дадуть можливість здобути високого рівня професійну освіту. І в найближчі роки галузь громадського харчування поповниться якісними і достойними фахівцями.

І.Т. Самойлова. Проста їжа і демократичні ціни: тренди ресторанного бізнесу на 2023 рік від експерти / Т.Самойлова [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://informer.ua/uk/prosta-jizha-rozvagi-zruchna-lokaciya-i-demokratichni-cini-trendi-restorannogo-biznesu-na-2023-rik-vid-ekspertiv>

2.О.Насонова. Прогнози для ресторанного бізнесу на 2023 рік / О.Насонова [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://posteat.ua/news/olga-nasonova-prodovzhuye-dilitis-svo%D1%97mi-prognozami-dlya-restorannogo-biznesu-na-2023-rik/>

УДК 338.488.2.012.23:640.4

ЛИПОВИЙ Д. В.
старший викладач
Українська інженерно-педагогічна академія
м. Харків

СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ТА ТЕНДЕНЦІЇ НАБОРУ ПЕРСОНАЛУ У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ

Останнім часом у готельному бізнесі відбулися великі зміни з багатьох аспектів: оновилися вимоги до процедури класифікації самих об'єктів, посилилися вимоги до застосування міжнародних стандартів обслуговування та реалізації різноманітних послуг, посилилися вимоги до безпеки.

Всі нововведення, безумовно, вплинули і на роботу фахівців з кадрів на підприємствах і рекрутерів, а пошук відповідних кадрів у готельній індустрії стало архіскладним завданням.

Сучасні кадри повинні відповідати вимогам сучасності, бути професіоналами своєї справи, компетентними та комунікабельними. Багато посад передбачають знання спеціалізованих комп'ютерних програм, що використовуються в готельній індустрії, знати іноземні мови та міжнародні стандарти.

Проведений системний аналіз показав, що для підбору, найму, а також залучення кваліфікованих кадрів на свої підприємства працівники кадрових служб почали застосовувати нові технології та методи у своїй роботі. Наприклад, для набору персоналу роботодавці застосовують нову технологію як модель ідеального кандидата на конкретну посаду.

Чітко описуючи на сайтах, буклетах та інших носіях «модель» співробітника з усіма можливими умовами його роботи, прописуючи всі необхідні вимоги до претендента, а також відображають умови роботи. У результаті претенденти отримують ясну картину про майбутню посаду. Наступне, на що ми звернули увагу, застосування такої технології як корпоративна репутація, заснована на бренді фірми, і в першу чергу вона заснована на імені керівника. Коли ім'я керівника говорить саме за себе і тим самим приваблює висококваліфікованих фахівців. Цей інструмент допомагає також утримувати співробітників, що вже працюють, і перешкоджає проблемі витоку кадрів [1].

Було виявлено, що засобом залучення кандидатів сьогодні виступає корпоративний сайт, якщо тут чітко відображається діяльність компанії, її мета та місія,



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/>