



Міністерство освіти і науки України

Мукачівський державний університет

Київський національний університет харчових технологій

Луцький національний технічний університет

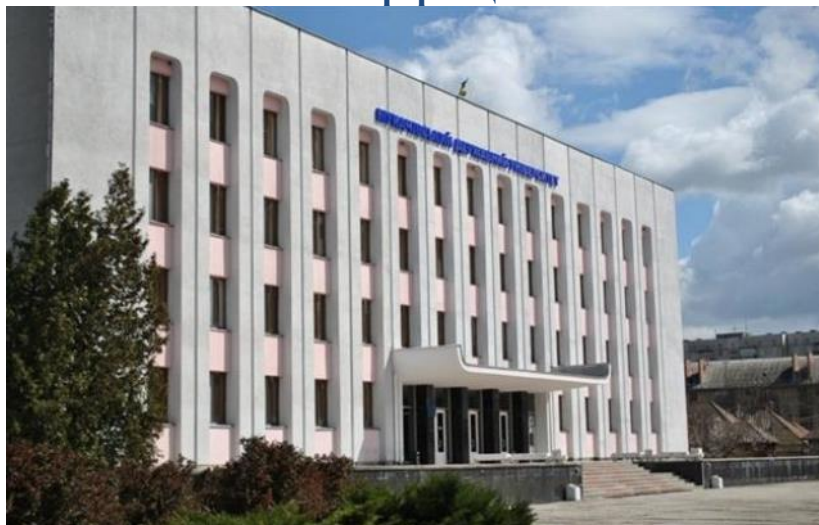
ДВНЗ Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

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

Більшість працюючих в закладів максимум виходить “в нуль”. У цих умовах непогано тримаються три категорії: невеликі кав’ярні, пекарні та преміум-ресторани. Останні мають високі ціни, тому їм не потрібна, як іншим, велика кількість клієнтів. Під ударом навіть відомі та популярні заклади. Наприклад, у мережі кав’ярень Idealist Coffee доходи впали до 20% від довоєнного рівня, у мережі ресторанів Musafir – мінус 40-70% в залежності від закладу. До того ж через вимушену міграцію зросла частка чоловічої аудиторії, зокрема, у ресторанах La Famiglia вона зросла з 50% до 85%. Які зміни принесла війна.

Перш за все війна вдарила по ключовій ланці бізнесу – постачанню продуктів. Одразу кілька рестораторів визнали серйозні перебої у логістиці та нестачу певних продуктів. Зараз складно знайти спеції, томатну пасту, алкоголь та імпорتنі товари (авокадо і лосось). Деякі постачальники та фабрики взагалі припинили роботу. Через це меню закладів скоротилося: тепер у ньому переважають більш прості страви. На фоні стресу виріс попит на калорійну їжу, солодощі та випічку. Як відзначають, погіршення фінансового становища змушує заклади шукати нові, більш доступні, формати. Говорити про те, як буде виглядати бізнес далі, – зарано, погоджуються опитані учасники ринку. Ресторатори зайняли вибіжувальну позицію. У кризі бізнес може протриматися три місяці, перш ніж власник вирішить його закрити. Зараз знову, як і в ситуації з Covid-19, бізнес у стані очікування та виживання. Все залежить від того, яким буде травень. Джерело: <https://rau.ua/novyni/restorannij-biznes-chas-vijni/>

1. <https://rau.ua/novyni/restorannij-biznes-chas-vijni/>

2. <https://rau.ua/novyni/restorannij-biznes-chas-vijni/>

3. <https://rau.ua/novyni/restorannij-biznes-chas-vijni/>

УДК[338.448.2:640.43:005.332.2]:355.01

ПЕТРИШИН Н.З.

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

УДВОРГЕЛІ Л.І.

кандидат технічних наук, доцент
Мукачівський державний університет
м. Мукачево

ОСНОВНІ ФОРМАТИ ТА ТРЕНДИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ПІД ЧАС ВІЙНИ

Готельно-ресторанна індустрія в період пандемії Covid-19 і під час війни, як свідчить статистика, в цілому розвивається в регресі. Така ситуація вимагає нових підходів, нових форматів та технологій.

Всі актуальні формати ресторанного бізнесу України, що сформувалися в період зростання галузі до пандемічного періоду залишаються і появляються нові. На перше місце сьогодні виходить ідея безпечного споживання з максимальною користю для відвідувачів. Постійні обстріли, відтік населення, падіння зарплат, відсутність роботи — це все те, що на сьогодні заважає українцям повернутися до колишнього життя та звичок, у тому числі ходити до закладів. З цих причин рестораторам складно заробляти і відкривати нові заклади.

Пандемія та воєнний стан сформували тренди та нові колаборації громадського харчування, знаходячи різні ефективні формати. Консолідація спільної діяльності з метою досягнення комерційних цілей, під час якої відбувається обмін досвідом, спільне користування ресурсами чи розподіл витрат.

Активізувався формат закладу з підвальним приміщенням на момент повітряної тривоги. Відповідно заклади ресторанного бізнесу при торговельно-розважальних центрах стають не бажаними, часто закриваються.

Спостерігається розвиток нового повноцінного бізнес-напряму - кафе-магазин. Карантин і воєнний стан показав, що це зручно, особливо, в районах з електричними плитами і ідеальне поєднання: поїсти і взяти з собою. В таких закладах пропонують готові страви, власні напої та продукти від локальних крафтових виробників. Цей новий перспективний напрям розвитку ресторанної галузі надає можливість розширити асортимент веганських страв, десертів, безлактозних продуктів, солодоців без цукру і снєків без солі.

В свою чергу, слід відзначити схему розвитку ресторанного бізнесу в спальних районах. Це пов'язано з безпекою, комендантською годиною і великою кількістю працюючих на віддаленому режимі. В цих сучасних умовах одним з провідних напрямів є відкриття ка'вярень, пекарень, кондитерських цехів і закладів з італійською кухнею.

Для здійснення своєї діяльності заклади ресторанного господарства постійно моніторять всі аспекти внутрішньої діяльності, до яких відносяться меню. Використання локальних продуктів привело до скорочення меню, збільшення кількості страв з м'яса, шаурми.

При плануванні меню необхідно враховувати вплив страв, вказаних в меню, на різні виробничі ділянки, а саме:

- Асортимент меню може вплинути на асортимент в цілому в залежності від частоти з якою будуть замовляти цю страву. Зміни в асортименті можуть вплинути на підготовку продуктів і на процес приготування;
- Необхідно прийняти до уваги завантаження підготовчих відділень кухні. Нераціональне завантаження виробничих ділянок при впровадженні нових страв може несприятливо впливати на процес виробництва;
- Слід враховувати доступність інгредієнтів для нових страв і їх зберігання;
- Серйозні зміни в технології приготування нових страв можуть привести до закупівлі і встановлення нового устаткування;
- Зміни в меню вимагають в додатковому навчанні персоналу. Необхідно враховувати рівень кваліфікації при приготуванні страв;
- Нові страви впливають на обслуговуючий персонал, особливо, при потребі спеціальної сервірувальної посуду.

Отже, безпечність, інновації та клієнтоорієнтованість – тренди ресторанного бізнесу на найближчі роки.

1. Герасимлюк М. В., Полівода О. А. Роль запровадження інновацій в діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства у подоланні наслідків коронавірусної кризи. Причорноморські економічні студії. 2020. Вип. 58–1. С. 113–119.

2. Вдовічен А. Регіональні особливості управління підприємствами сфери гостинності в довоєнний, воєнний та пост воєнний періоди / Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект : матеріали Міжнародної науково-практичної онлайн-конференції, м. Чернівці, 5 травня 2022 р. Чернівці: Технодрук, 2022. С. 10–21.

УДК 338.48 : 640.4

П'ЯНКОВ В.С.
здобувач наукового ступеня доктора філософії
Державний університет «Житомирська політехніка»
м. Житомир

**ФЕНОМЕН «ГОСТИННОСТІ» - ЯК ОЗНАКА ІДЕНТИЧНОСТІ
УКРАЇНСЬКОЇ НАЦІЇ**



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/>