

ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей
II Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених, аспірантів і студентів*

(19 травня 2022 року, м. Львів)

Львів
ЛДУФК ім. Івана Боберського
2022

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

I 66

Рецензенти:

доктор технічних наук, професор

Василь ПАСІЧНИЙ

(Національний університет харчових технологій);

доктор економічних наук

Андрій ГОЛОД

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

Львівського державного університету фізичної культури

імені Івана Боберського

(протокол № 8 від 7 червня 2022 р.)

I 66

Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. (19 травня 2022 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. – 432 с.

ISBN 978-617-7336-91-3

У тезах доповідей II Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених, аспірантів і студентів висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

Матеріали публікуються в авторській редакції.

ISBN 978-617-7336-91-3

© Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського, 2022

ОРГКОМІТЕТ

Голова оргкомітету

Марія ПАСКА – завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського

Володимир ХОЛЯВКА – декан факультету туризму ЛДУФК ім. Івана Боберського

Андрій ГОЛОД – завідувач кафедри туризму ЛДУФК ім. Івана Боберського

Наталія ПАВЛЕНЧИК – завідувач кафедри економіки та менеджменту ЛДУФК ім. Івана Боберського

Ігор ЗАНЕВСЬКИЙ – завідувач кафедри інформатики та кінезіології ЛДУФК ім. Івана Боберського

Leszek HARATYK – директор Health Resort & Medical Panorama Morska, Poland

Віта ЦИРУЛЬНИКОВА – декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ім. проф. В. Ф. Доценка Національного університету харчових технологій, м. Київ

Лідія ЛУКОВИЧ – голова комітету з питань ресторанного бізнесу при Торгово-промисловій палаті, амбасадорка Жіночої ділової палати України

Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО – декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції Національного університету біоресурсів і природокористування України

Лариса ШАРАН – завідувач кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, м. Київ

Оксана ДАВИДОВА – завідувач кафедри готельно-ресторанної справи Харківського національного економічного університету імені С. Кузнеця

Василь ПАСІЧНИЙ – завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій, м. Київ

Наталія ЧОРНА – завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Вінницький торгово-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету КНТЕУ, м. Вінниця

Марина ЯНЧЕВА – декан факультету переробних і харчових виробництв Державного біотехнологічного університету, м. Харків

Олеся ПРІС – завідувач кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного

Георгій СКЛЯР – завідувач кафедри туристичного та готельного бізнесу ВНЗУ «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Михайло КРАВЧЕНКО – професор кафедри готельно-ресторанної справи Київського національного торговельно-економічного університету

Орися ІЖЕВСЬКА – доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського

Орислава ГРАФСЬКА – доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського

Координатор конференції

Уляна ГУЗАР – доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського

ЗМІСТ

I СЕКЦІЯ

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

*Денис Журенко, Надія Дупак,
Лариса Баль-Прилипка, Марія Паска*

КОНЦЕПТУАЛЬНІ ПІДХОДИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ
У ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ..... 22

Карина Болото, Поліна Подлепіна

ЕКО-ГОТЕЛІ ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ НАПРЯМ
РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ..... 25

Олександра Бондаренко, Тетяна Каптюх

ОБСЛУГОВУВАННЯ В ДИТЯЧОМУ КАФЕ 29

Валерія Овчиннікова, Олег Бортнічук

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛІВ В РЕГІОНАХ УКРАЇНИ..... 31

Діана Гайдукова, Тетяна Кукліна

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ЛОБІ-БАРУ В ГОТЕЛЯХ..... 34

Іван Гілецький, Марія Паска

ОКРЕМІ АСПЕКТИ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ ХАРЧОВОЇ
БЕЗПЕКИ У ЗАКЛАДАХ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ..... 37

Інна Гілічук, Ірина Корецька

ТЕХНОЛОГІЇ ОСНОВНИХ СТРАВ
ЗНИЖЕНОГО ГЛІКЕМІЧНОГО НАВАНТАЖЕННЯ 40

Ліна Гноєва, Валентина Зайцева

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ КАВ'ЯРНІ «COFFEE LAB» 42

<i>Ірина Макогон, Тетяна Кукліна</i>	
КУЛЬТУРА ПОВЕДІНКИ ПРАЦІВНИКІВ ГОТЕЛЮ	154
<i>Євгенія Мендела</i>	
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ «SOFT SKILLS» У ПРОФЕСІЙНІЙ ДІЯЛЬНОСТІ ФАХІВЦІВ СФЕРИ ПОСЛУГ ...	157
<i>Владислава Мешкова, Марина Балджи</i>	
ЗАСТОСУВАННЯ СТОРІТЕЛЛІНГУ ДЛЯ РОЗВИТКУ ОБ'ЄКТІВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.....	160
<i>Тамара Михавко, Василь Пасічний</i>	
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ В М'ЯСНИХ ПРОДУКТАХ ЕКСТРАКТІВ РОСЛИН ЯК ПОТЕНЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ ЗАБАРВЛЮЮЧИХ ТА АНТИОКСИДАНТНИХ РЕЧОВИН.....	163
<i>Віталій Михайлик, Михайло Кравченко</i>	
ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ШРОТІВ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХА І КУНЖУТУ	166
<i>Мар'яна Мосійчук, Марія Паска, Ольга Радзімовська</i>	
АНАЛІЗ ЯКОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ КЕЙТЕРИНГОВОЇ КОМПАНІЇ «СHEF».....	168
<i>Ксенія Назарова, Вікторія Прусс</i>	
ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ ПІД ЧАС ВІЙНИ В УКРАЇНІ	171
<i>Кристина Нечепуренко</i>	
РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАНУ.....	173

УДК 658.364.35.977.535.3

Кристина Нечепуренко

канд. техн. наук, викладач
кафедри готельного і ресторанного бізнесу
Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАНУ

В умовах сьогодення світ ставить нові виклики, тому, хоч і зі значними втратами, готельно-ресторанна сфера Харківщини відновлює свою діяльність та навчається жити в сучасних реаліях. Постає низка питань, наприклад, швидкої адаптації, пошуку нових нестандартних рішень і втілення їх у готельно-ресторанний бізнес.

До березня 2020 року в Україні спостерігався швидкий розвиток готельно-ресторанного бізнесу, у всьому світі ця галузь лишалась однією з найприбутковіших складових туристичного напрямку, однак і найризикованішого. Тож основною метою залишається повне відновлення діяльності і досягнення принаймні докарантинних тенденцій розвитку галузі в нові часи.

Як зазначають відомі ресторатори, воєнний стан не означає, що треба зупинити всі бізнес-процеси і припинити роботу. Зупинятися точно не можна.

Однозначно воєнний стан впливає на готельно-ресторанний бізнес, оскільки працює з цілепокладанням: з тим, щоб людина була щасливою, створювала цілі для себе і свого оточення. Виходячи зі своїх цінностей, людина приймає рішення: йде у політику, впроваджує інновації, на які раніше не наважувався, згортає бізнес, хтось розвиває. Інші люди поставили у пріоритет родину і замислився над тим, щоб поїхати за кордон. Все залежить від внутрішніх позицій, а не від того, якою є ситуація в країні.

Філософи казали, якщо хочете якось вплинути на те, що відбувається навколо, треба починати з самого себе. Саме зараз спостерігаючи,

як поведуться люди, можна зрозуміти, чого вони хочуть і як діятимуть надалі.

У сфері готельно-ресторанного бізнесу першим на передовій виділяється World Central Kitchen (WCK), що забезпечує харчуванням у відповідь на гуманітарні, кліматичні та громадські кризи. Група гуманітарних ресторанів створює стійкі харчові системи з локальними рішеннями.

World Central Kitchen почалася з простої ідеї: їжа є основою життя та сім'ї у всьому світі, а під час кризи їжа ще важливіша. Починаючи з 2010 року після сильного землетрусу, який спустошив Гаїті, стало зрозумілим що їжа – це не просто паливо, яке вгамовує голод, це тарілка надії, спокою та підтримки. У найтемнішу годину це надає розуміння, що хтось десь піклується про вас. Саме тому WCK докладає зусиль, щоб готувати в умовах військової кризи України. Особливість проекту є те, щоб не просто доставити сирі інгредієнти і очікувати, що люди будуть турбуватися самі за себе чи не просто викидати безкоштовну їжу в зону лиха. Мета сучасної сфери гостинності – отримати та найняти на місці, де тільки можна, щоб прискорити економічне відновлення країни за допомогою їжі. Інший аспект гуманітарних ресторанів та хостелів – це найшвидший спосіб відновити почуття спільноти. Перш за все повернувши людей до роботи, готуючи, повертаємо життя разом, борючись з голодом та почуттям незахищеності, адже саме спільнота робить нас людьми.

З тих перших днів військового вторгнення World Central Kitchen впроваджував, організовував, спонсорував усі можливі осередки допомоги, не лише у постраждалому Харкові, але і у Дніпрі, Полтаві та інших містах України, де виїхало в пошуках тиші основна кількість наших співвітчизників. Зараз мережа нараховує більше 5 мільйонів осередків по всьому світові. Це довгий шлях, що базується на досвіді достатньої кількості катастроф, які надали розуміння, що продовольчої допомоги недостатньо. Тому було прийнято рішення інвестувати в мережу виробників харчових продуктів, зокрема мережевих ресторанів для створення стійкості перед наступною катастрофою.

Дуже важливим є не концентрувати увагу на негативі, а шукати шляхи побудови життя далі, і навчання кухарів-початківців навичкам та безпеці, щоб побудувати їхню кар'єру та економіку харчових продуктів

є одним з пріоритетних напрямків. Немає кращого почуття у боротьбі зі страхом постійних бомбардувань, ніж відчувати себе потрібним, розуміти, що хоч на завтра в тебе є мета, і згодом вона виростає з тижневих цілей до місячних, потім відпустка, плани на наступні роки. Під час праці люди не упиваються своїм горем та відволікаються від постійного перегляду новин, тому розвиток готельно-ресторанного бізнесу, хоч у спрощеному вигляді гуманітарних ресторанів та хостелів для людей, що втратили все, надає нам широкий плацдарм для досліджень, аналізу та розвитку.

Відомо, що багато складних проблем мають прості рішення. Іноді потрібно лишень наважитись зробити перший крок. Іноді просто потрібно з'явитися з бутербродом або теплим пледом. Потужність тарілки з гарячою їжею вражає. Це може змінити світ, і сучасна молодь, особливо студенти готельно-ресторанної сфери мають це розуміти абсолютно чітко.

Мудрі китайці кажуть, що криза – це час можливостей, а головне – щоб люди при цьому не гинули. Таким чином, сподіваємося, що Україна приречена на активне зростання, динамічний розвиток, і ніякі військові стани цьому завадити не зможуть. З вірою в майбутнє, з надією на перемогу та любов'ю до України.

Ключові слова: готельно-ресторанний бізнес, розвиток, харчові продукти.

Список використаних джерел

1. WCK [Електронний ресурс]. – URL: <https://wck.org/story>
2. Чернівецький промінь [Електронний ресурс]. – URL: <https://promin.cv.ua/2022/05/05/roboza-hoteliv-ta-restoraniv-v-umovakh-voiennoho-chasuu-chtei-provely-mizhnarodnu-konferentsiiu.html>
3. Спеціальна виставка для готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – URL: <https://lexinform.com.ua/podii/xv-spetsializovana-vystavka-gotelnyj-ta-restorannyj-biznes/>

Наукове видання

**ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ:
НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА**

*Збірник тез доповідей
II Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених, аспірантів і студентів
(19 травня 2022 року, м. Львів)*

Відповідальна за випуск

Оксана БОРИС

Матеріали публікуються в авторській редакції
Комп'ютерне верстання і дизайн **Степана ОСІНЧУКА**

Підписано до друку 10.06.2022. Формат 60×84/16.

Папір офсет. Гарнітура Tinos. Друк цифровий.

Ум. друк. арк. 25,11. Обл. вид. арк. 17,74.

Наклад 100 прим. Зам. № 257.



**Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського**

Редакційно-видавничий відділ

79007, м. Львів, вул. Костюшка, 11

тел. +38 (032) 261–59–90

<http://www.ldufk.edu.ua/>

e-mail: redaktor@ldufk.edu.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до Державного реєстру видавців, виготівників
та книгорозповсюджувачів видавничої продукції
ДК № 6963 від 5.11.2019 р.

Друк

ФОП ГНІДЬ Я. Б.

79069, Львівська обл., м. Львів,

вул. Шевченка, 352/34