

Міністерство освіти і науки України
Запорізька обласна рада
Національний університет «Запорізька політехніка»
Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»
Одеський національний технологічний університет
Полтавський університет економіки і торгівлі
Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка
Туристичний інформаційний центр, м. Запоріжжя
Університет імені Альфреда Нобеля, м. Дніпро
Український державний університет науки і технологій, м. Дніпро
Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна.
Consul Travel Service, Туреччина
University of Hradec Kralove, Hradec Králové, Czech Republic



«СВІТОВІ ДОСЯГНЕННЯ І СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

МАТЕРІАЛИ

II Міжнародної науково-практичної конференції
(Запоріжжя, 10 листопада 2023 р.)



Запоріжжя, 2023

Міністерство освіти і науки України
Запорізька обласна рада
Національний університет «Запорізька політехніка»
Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»
Одеський національний технологічний університет
Полтавський університет економіки і торгівлі
Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка
Туристичний інформаційний центр, м. Запоріжжя
Університет імені Альфреда Нобеля, м. Дніпро
Український державний університет науки і технологій, м. Дніпро
Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна.
Consul Travel Service, Туреччина
University of Hradec Kralove, Hradec Králové, Czech Republic

«СВІТОВІ ДОСЯГНЕННЯ І СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

МАТЕРІАЛИ

II Міжнародної науково-практичної конференції
(Запоріжжя, 10 листопада 2023 р.)

Запоріжжя, 2023

ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАНУ.....	1179
Сонько О. О., Салімон О. М. ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ НАВЧАННЯ КАДРІВ У ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ.....	1183
Sorokina V., Manuilova A., Sorokina S.. PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF ARCHITECTURE SOLUTIONS FOR HOTELS.....	1186
Софієнко Н. А., Журавльова С. М. РОЛЬ МАРКЕТИНГУ У СТВОРЕННІ ТА ПРОСУВАННІ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ.....	1190
Стойко І. І., Старик П. В. ПЕРЕВАГИ СЕРТИФІКАЦІЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У РЕСТОРАННОМУ ТА ГРОМАДСЬКОМУ ХАРЧОВОМУ БІЗНЕСІ....	1194
Таргонська Л. В., Расулова А. М. REVENUE МЕНЕДЖМЕНТ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ.....	1196
Тебенко В. М. ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК СФЕРИ ГОСТИННОСТІ.....	1199
Терещук Н. В. ОСНОВНІ ВИМОГИ І ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ.....	1203
Тимчук С. В. ТОВАРОЗНАВЧИЙ АНАЛІЗ УПРАВЛІННЯ ПОСТАЧААННЯМ ПРОДУКТІВ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....	1207
Третяк О. Ю., Зікій Н. Л. ЦИФРОВА ДИСТРИБУЦІЯ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ...	1211
Трухан А. О., Сисоєва С. І. ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС УКРАЇНИ ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАНУ.....	1215
Труш А. С., Горелков Д. В. ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС УКРАЇНИ ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАНУ.....	1217
Устенко І. А., Мардар М. Р. СИСТЕМА МАРКЕТИНГОВОГО МЕНЕДЖМЕНТУ ДЛЯ МАЛОГО БІЗНЕСУ ГОТЕЛЬНОЇ СФЕРИ.....	1220
Хомутов В. О., Кукліна Т. С. ПОНЯТТЯ ЯКОСТІ ПОСЛУГ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	1224
Червоний В. М., Бабчик М. О. РОЗВИТОК РЕСТОРАНУ ЯПОНСЬКОЇ КУХНІ В УКРАЇНІ.....	1227
Червоний В. М., Вікулова Д. Р. АНАЛІЗ РЕСТОРАННОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УКРАЇНІ ПІД ЧАС ВІЙНИ....	1229
Червоний В. М., Гриценко О. А.	

Література

1. Застосування Revenue Management в готельному бізнесі. Expert Solution Автоматизація бізнеса в сфері гостинності. URL: <https://expertsolution.com.ua/uk/primenenie-revenue-management-v-gostinichnom-biznese-> (дата звернення: 25.10.2023).
2. Левицька І. Revenue management в готельному бізнесі. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2019. Т. 1, № 6. С. 84–90. URL: <http://journals.khnu.km.ua/vestnik/wp-content/uploads/2021/01/18-13.pdf> (дата звернення: 25.10.2023).
3. Ремігайло І.Ю., Шикіна О.В. Revenue менеджмент, як інструмент удосконалення ціноутворення на підприємствах готельного господарства. *Глокалізаційні аспекти інноваційного розвитку економіки : матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції молодих вчених* (м. Одеса, 21 жовтня 2021 року). Одеса : ОНЕУ, 2021. С. 66–69.
4. Gallego, G., & Topaloglu, H. (2019). Revenue management and pricing analytics (Vol. 209). New York, NY: Springer.

УДК 640.4:658.589:332.1

Тебенко В.М.

к.е.н., доцент

Таврійський ДАТУ ім. Д. Моторного
м. Запоріжжя, Україна

ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК СФЕРИ ГОСТИННОСТІ

В умовах глобалізації та динамічного розвитку світового ринку послуг туристична індустрія набуває дедалі більшої значущості та пріоритетності. Туризм як один із головних стратегічних економічних секторів, який вносить важливий внесок у формування ВВП і експорту країни, займає особливе місце в системі міжнародних господарських відносин, сприяє посиленню позитивних тенденцій в економічному та соціально-культурному житті суспільства [1].

Гостинність в туризмі відіграє важливу роль, створюючи приємне

середовище для подорожуючих і впливаючи на загальні враження від подорожі, стає важливою складовою успіху будь-якого туристичного напрямку та відіграє ключову роль у створенні позитивного іміджу країни.

Однією з ключових переваг гостинності є створення позитивного враження. Ввічливість персоналу готелю, ресторану чи іншого гостьового закладу може значно вплинути на задоволення від відпочинку. Важливо, щоб гості відчували, що їхні потреби та побажання є пріоритетними. Забезпечення високої якості обслуговування та створення унікальних вражень може сприяти конкурентоспроможності готелів, ресторанів і туристичних агентств. Вдалий досвід туриста може визначити його вибір у майбутньому та вплинути на репутацію закладу серед подорожуючих.

Протягом 2020 року кількість ресторанів, кафе в Україні зменшилась майже на 4 тисячі закладів. На початку 2021 року було діючих 14,7 тисяч таких закладів, що значно менш рівня 2020 року, коли в Україні працювало 18,6 тисяч закладів. Внаслідок цього обсяг ресторанного ринку скоротився майже на 30% і склав - 14,1 млрд. гривень. Загалом, у 2020 році ресторанний ринок втратив майже 6 млрд. гривень. Такий стан речей є наслідком кількох локдаунів, карантинних обмежень у галузі ресторанного бізнесу та відсутності іноземних туристів в країні.

Протягом останніх кількох років можна відзначити наступні тенденції [2]:

- Майже половина (44%) всіх українських закладів громадського харчування сконцентровані у двох областях країни: Київській (28,7%) і Одеській (15,3%).
- Понад 75% усього українського ринку закладів громадського харчування розташовані в п'яти областях України, а саме – Київській, Дніпропетровській (8,0%), Львівській (8,3%), Одеській і Харківській (15,3%).
- Лідером за кількістю закладів громадського харчування є – Київська область, за нею, практично на «рівних» йдуть Одеська та Харківська області.

За даними співзасновника Національної ресторанної асоціації України Насонової О., з початку вторгнення Росії в Україну закрилося близько 7000

ресторанів та кафе, відкрилося понад 2000 нових закладів харчування. У деяких областях падіння ринку становило понад 50% (Харківська, Миколаївська, Запорізька області), у Київській, Одеській, Дніпропетровській областях – до 30%. Тоді як у західних областях спостерігається позитивна динаміка. Кількість ресторанів та кафе у Львові та області зростає приблизно на 30%, у Закарпатській, Чернівецькій, Івано-Франківській областях – приблизно на 20% [3].

Галузь гостинності на сучасному етапі перебуває в процесі значних змін, де сучасні тенденції та особливості інноваційного розвитку відіграють важливу роль у визначенні успіху готелів, ресторанів та інших закладів гостинності. Інноваційний розвиток сфери гостинності не тільки допомагає підприємствам пристосовуватися до сучасних вимог, але і робить їх більш конкурентоспроможними, стійкими та привабливими для клієнтів.

Інноваційний розвиток у сфері гостинності визначається впровадженням новаторських технологій та підходів для поліпшення обслуговування гостей та оптимізації управління готелями, ресторанами та іншими гостьовими закладами. Цей процес має свої переваги й недоліки, які варто враховувати.

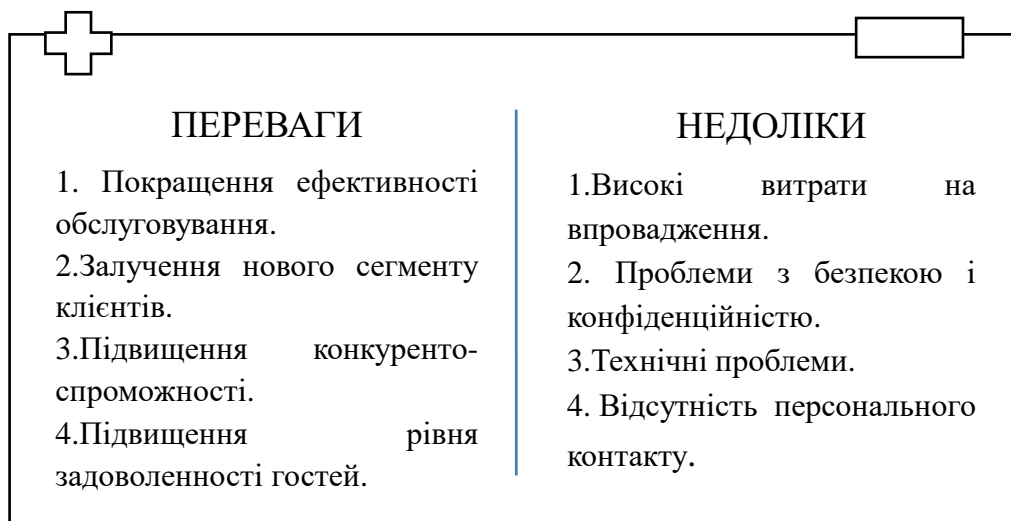


Рис. 1. Основні переваги та недоліки інноваційного розвитку сфери гостинності

Переваги інноваційного розвитку у сфері гостинності:

1. Покращення ефективності обслуговування. Використання інноваційних технологій, таких як системи онлайн - бронювань, мобільні додатки та інші, дозволяє прискорити процеси обслуговування гостей і зменшити час на реєстрацію, виїзд та інші адміністративні процедури.

2. Залучення нового сегменту клієнтів. Інновації можуть сприяти повертанню молодших аудиторій, які активно використовують технології та шукають унікальні враження.

3. Підвищення конкурентоспроможності. Готелі та ресторани, що активно впроваджують інновації, мають можливість виділятися серед конкурентів. Це можуть бути - унікальні програми лояльності, інтерактивні технології, які можуть привернути увагу та забезпечити перевагу на ринку.

4. Підвищення рівня задоволення гостей. Інновації можуть сприяти створенню унікальних вражень для гостей. Наприклад, використання інтерактивних систем у номерах або виняткових гастрономічних концепцій може підняти рівень задоволення клієнтів.

Недоліки інноваційного розвитку в сфері гостинності:

1. Високі витрати на впровадження. Запуск інноваційних проєктів може вимагати значних інвестицій у технічне обладнання, навчання персоналу та інфраструктуру, що є обмежуючим фактором для готелів чи ресторанів з незначним бюджетом.

2. Проблеми з безпекою і конфіденційністю. Використання цифрових технологій може стати причиною збільшення ризиків щодо безпеки та конфіденційності даних гостей. Це може вимагати додаткових зусиль для забезпечення захисту інформації.

3. Технічні проблеми. Технічні збої чи неправильна експлуатація нових технологій можуть призвести до негативних вражень гостей та втрати довіри до закладу гостинності.

4. Відсутність персонального контакту. Зростання автоматизації та використання технологій може призвести до втрати особистого контакту у взаємодії з гостями. Деякі клієнти можуть відчувати себе відчуженими в

безлюдному цифровому середовищі.

Сфера гостинності на сучасному етапі розвитку стикається з різноманітними питаннями безпеки та різними загрозами. Основна мета для готелів, ресторанів і інших гостьових закладів - це забезпечення комфорту та безпеки гостей. Впевнені, що інновації у гостинності принесли багато позитивних змін, але їхнє впровадження також вимагає обачливості і уважного врахування потенційних недоліків для забезпечення успішного функціонування готелів і ресторанів.

Література:

1. Тебенко В.М., Завадських Г.М., Лисак О.І. Інноваційні складові відновлення сфери туризму. Науково-виробничий журнал «Бізнес-навігатор», №3(70). 2022. С. 70-75.

2. Структура розподілу ресторанного ринку України в 2020 році. URL: <https://vlasnasprava.ua/struktura-rozpodilu-restoranogo-rinku-ukraini-v-2020-roci/> (дата звернення 24.10.23)

3. В Україні з початку війни закрилося близько 7000 ресторанів та кафе – НАРБ URL: <https://forbes.ua/news/v-ukraini-z-pochatku-viyni-zakrilosya-blizko-7000-restoraniv-ta-kafe-asotsiatsiya-06092022-8120> (дата звернення 22.10.23)

УДК 35.658

Терещук Н.В.

к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Уманський національний університет садівництва
м. Умань, Україна

ОСНОВНІ ВИМОГИ І ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ

Зважаючи на різні трактування можна розглядати послугу, як вид суспільного блага, за допомогою якого задовольняється потреба особи у тимчасовому проживанні та надання інших, пов'язаних із таким тимчасовим проживанням, послуг.