

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЧЕРКАСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ТУРИСТИЧНА АСОЦІАЦІЯ УГОРЩИН «КАРПАТИ-ТІСА»
КОШИЦЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (СЛОВАЧЧИНА)
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БОЛГАРСЬКИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТСЬКИЙ КОЛЕДЖ
ВИЩА ШКОЛА МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН
І СУСПІЛЬНОЇ КОМУНІКАЦІЇ В ХЕЛМІ (ПОЛЬЩА)
ЧЕРКАСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ЧДТУ**



**МАТЕРІАЛИ
ХІ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС
В УКРАЇНІ:
ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ТА РЕГУЛЮВАННЯ»
19–20 березня 2020 року
м. Черкаси**

Том 1

Черкаси



2020

УДК 379.85:640.4(063)
ББК 65.433
М34

Редакційна колегія:

Григор О. О., к.н.держ.упр., доцент;
Лазуренко В. М., д.і.н., професор;
Ченурда Г. М., д.і.н., професор;
Ченурда Л. М., д.е.н., професор

Відповідальна за випуск: *Старинець О. А.*

Матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції
«Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми
М 34 розвитку та регулювання» : 19–20 березня 2020 року, м. Черкаси
[Електронний ресурс] : у 2-х томах / М-во освіти і науки України,
Черкас. держ. технол. ун-т. – Т. 1. – Черкаси: ЧДТУ, 2020. – 201 с.

Розглянуто актуальні питання стратегічного розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні і світі. Проаналізовано сучасні тенденції, проблеми державного регулювання та інтеграції України до світового простору в галузі туризму. Розкрито актуальні проблеми менеджменту та маркетингу, планування та прогнозування діяльності підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Проаналізовано науковий базис новітніх технологій в галузі туризму.

Для науковців, студентів, аспірантів та фахівців галузі.

УДК 379.85:640.4(063)
ББК 65.433

Перепелиця В. В., Бровенко Т. В. ОСМИСЛЕННЯ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	58
Рогова Н. В., Володько О. В., Куш Л. І. АКТУАЛЬНІ ТРЕНДИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ	60
Сидоренко І. О. ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ МІЖНАРОДНОГО ТУРИЗМУ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ	63
Старинець О. А., Гаращенко Д. В. ДИГЛОСІЯ У МІЖКУЛЬТУРНИЙ КОМУНІКАЦІЇ (НА ПРИКЛАДІ КАНАДСЬКОГО ДІАЛЕКТУ ФРАНЦУЗЬКОЇ МОВИ)	66
Тітомир Л. А., Данилова О. І. ІННОВАЦІЙНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ДИЗАЙНІ ГОТЕЛІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СУЧАСНИХ МАТЕРІАЛІВ	69
Халілова-Чуваєва Ю. О. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ СОЦІАЛЬНИХ ІННОВАЦІЙ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З ОБМЕЖЕНИМИ МОЖЛИВОСТЯМИ В УКРАЇНІ ТА В СВІТІ.....	72
Чорна Л. В., Луканюк І. В. ДІЛОВИЙ ТУРИЗМ У ГЛОБАЛЬНОМУ ТА НАЦІОНАЛЬНОМУ ВИМІРІ.....	74
Шестель О. Г. ЕТНІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК СКЛАДОВА КУЛЬТУРНОГО ТУРИЗМУ ...	77
Шикіна О. В. СУЧАСНИЙ СТАН РОЗВИТКУ МІЖНАРОДНОЇ ГОТЕЛЬНОЇ МЕРЕЖІ «MARRIOTT».....	79

ПРОБЛЕМИ ДЕРЖАВНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ТА ІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ ДО СВІТОВОГО ПРОСТОРУ В ТУРИСТИЧНОМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Басюк Д. І., Капустін В. О. СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВНІ ШЛЯХИ РОЗВИТКУ ПОДІЄВОГО ТУРИЗМУ УКРАЇНИ	82
Бєляєва С. С. ДЕРЖАВНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ЯКОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ТА НАДАННЯ ПОСЛУГ У СФЕРІ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	83
Галасюк С. С. ОСНОВНІ КОНТУРИ ДЕРЖАВНОЇ ТУРИСТИЧНОЇ ПОЛІТИКИ АВСТРІЇ	86
Герман І. В. ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ.....	89
Дяченко Л. А., Садула Л. М. МІЖНАРОДНИЙ ТУРИЗМ ЯК ОДНА ІЗ ФОРМ ЕКОНОМІЧНОЇ ІНТЕГРАЦІЇ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ.....	91
Коніщева Н. Й., Ткачова С. С. ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМИ ДЕРЖАВНОГО РЕГУЛЮВАННЯ СФЕРИ ТУРИЗМУ ТА КУРОРТІВ.....	93
Корнілова Н. В., Данилюк А. М. ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ФЕСТИВАЛЬНОГО ТУРИЗМУ НА ЧЕРКАЩИНІ	97
Смочко Н. М. КУРОРТНО-ЛІКУВАЛЬНИЙ СЕГМЕНТ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ТУРИЗМУ КАРПАТСЬКОГО РЕГІОНУ	101
Стрікаленко Т. В. ПІСЛЯТРАВМАТИЧНІ СТРЕСОВІ РОЗЛАДИ У ПРОГРАМІ НАВЧАЛЬНОГО ПРЕДМЕТУ «КУРОРТНА СПРАВА».....	104
Фрей Л. В. РЕКРЕАЦІЙНА СФЕРА ТА ЗАСАДИ ІНВЕСТИЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЇЇ РОЗВИТКУ	106

Слідуючи підходам до здорового харчування, пропонуються обіди та вечері, насичені всіма ключовими макронутрієнтами та мікронутрієнтами. У кожному із запропонованих варіантів є як рослинні, так і тваринні жири.

Отже, тренд здорового харчування переосмислюється і набирає нового усвідомлення. У зв'язку із прискоренням темпу життя у великих містах усе більшої популярності набирають ресторани здорового харчування, які, на нашу думку, повинні пропонувати в своєму меню такі страви, які будуть складені з урахуванням вищеназваних підходів до харчування.

На допомогу у збалансуванні обідів та вечерь гостям ресторанного закладу розроблено «Конструктор», використовуючи який, можна для кожного прийому їжі обрати такі страви, які забезпечать організм людини основними макро- та мікронутрієнтами.

Перспективи подальших досліджень по цьому напрямку ми вбачаємо у впровадженні та просуванні страв здорового харчування в закладах ресторанного бізнесу.

ЛІТЕРАТУРА

1. Дванадцять принципів здорового харчування ВООЗ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://pacient.org.ua/Pitanie/programma.html>.
2. Правила здорового способу життя та головне правило довголіття [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=6km36u0z1FA>

УДК 640.43-021.121(477)(045)

АКТУАЛЬНІ ТРЕНДИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

Рогова Н. В., к.т.н., доцент

Володько О. В., к.т.н., доцент

Куш Л. І., ст. викладач

***Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»***

Ресторанне господарство в усі часи було затребуваним та економічно вигідним видом людської діяльності, тому в Україні воно швидко розвивається. Відкриваються заклади різних типів, що орієнтовані на споживачів з різним рівнем достатку. На сьогоднішній день споживач зможе легко знайти ресторан чи кафе на свій смак та гаманець.

Ресторанний ринок формується під впливом смакових уподобань абсолютно різних людей, звідси і цілий спектр пропозицій. Більшість популярних концепцій успішно уживаються на одній території і дають можливість у буквальному сенсі нагодувати кожного – вегетаріанця чи любителя м'яса.

Останні 3-4 роки стали з'являтися нові тенденції, найбільш важливою з яких є загальносвітовий тренд здорового способу життя. Сьогодні в моді фітнес-клуби, здорове харчування, відмова від куріння. Відповідно і в рес-

торанах формується попит на корисну їжу, на фермерські продукти. Продукти непромислового виробництва ментально вважаються більш здоровими, і в більшості випадків так воно і є, оскільки великі підприємства, які виробляють великі обсяги продуктів, змушені підвищувати терміни їх зберігання, що часто позначається на їхній корисності. Індивідуально ж вироблені продукти виробляються в значно менших кількостях і, відповідно, питання тривалого зберігання не настільки актуальне, на перший план виходить питання натуральності та смакових якостей продукту. Деякі крафтові продукти не відрізняються високими смаковими якостями, та сьогодні це не настільки важливий показник в очах споживача, орієнтованого на натур-продукт, який виготовляється малими партіями.

Найбільш поширена сьогодні схема постачання натуральних продуктів – прямі контакти закладів з локальними фермерськими господарствами та виробниками. Як правило, ресторани сьогодні працюють з декількома локальними постачальниками, які за домовленістю постачають необхідну кількість продуктів потрібної якості – м'яса, птиці, овочів, фруктів або крафтового пива.

Загальносвітовий тренд, що набирає обертів і в нашій країні, – це збільшення споживання овочів і зниження споживання жирного м'яса, перш за все свинини. Фактично сьогодні овочі тіснять м'ясні страви, у салатах все більше зелені, причому популярність їх зростає не тільки серед жіночої частини аудиторії, а й серед сильної статі. Українська кухня багато в чому складається з висококалорійної жирної їжі, тому її осучаснення – це рух в сторону полегшення, зменшення калорійності страв. Тож з'являються нові версії традиційних страв з використанням дієтичних і знежирених інгредієнтів – наприклад, вареники з морепродуктами, різні нові варіанти страв на основі гречки, низькокалорійні кондитерські вироби – мусові тістечка, низькокалорійні десерти на основі фруктів, натуральні сорбети.

Тенденція здорового способу життя знаходить логічне продовження у вимогах, які гості ресторанів ставлять до інформації про їжу, що їм подають.

Міленіали – це найбільша цільова аудиторія, що поступово переважає за 50 % населення, все більше свідомо дбають про те, що саме вони вживають, про склад страв і який вплив вони чинять на них. Тож детальна інформація про інгредієнти, харчову цінність та походження продуктів поступово стане абсолютно обов'язковою.

Стійким трендом є тотальна діджиталізація, тобто використання нових інформаційних технологій у всіх сферах ресторанного бізнесу. Не секрет, що більшість людей зараз дуже прив'язані до своїх мобільних телефонів. Тому оплата з його допомогою – дуже сучасна опція. Для ресторанів цей тренд не дуже виграшний, адже він позбавляє їх персоналізованого спілкування з гостями. Але з іншого боку, його можна використати на свою користь – створити опцію on-line замовлення столика або доставки їжі, інформувати про знижки чи акції закладу. Тож доцільно ресторанам мати свої

веб-сайти та сторінки в соцмережах, на яких будуть викладені on-line меню. Для підтвердження замовлення столика у ресторані необхідно вказати форму зворотного зв'язку зі споживачем (електронна пошта, факс, телефон). Використання цифрових технологій робить ресторанний сервіс зручним, швидким і зрозумілим для гостей.

Посада шеф-кухаря тепер не буде обмежуватися лише складанням меню і керівництвом команди. Відтепер шеф-кухар – це обличчя закладу. Багато ресторанів пропонує інновації типу тепан-шоу, але на робочому місці кухара, поруч з яким на кухні встановлюють камери, а на моніторі у торговельній залі за його діями спостерігають тільки ті відвідувачі, кому це цікаво. Під час тепан-шоу на очах у публіки шеф-кухар віртуозно створює свою фірмову страву. Як результат, люди стали приділяти особливу увагу процесу приготування і прийому їжі.

У ресторанній справі мають значення не лише славетність шефа або вишуканість страв, але й сервіс. Від нього залежить, чи прийдуть гості до ресторану ще раз. І тут потрібно зробити акцент на прощанні з гостем.

Найбільший мінус у наших ресторанах – як гостя проводжають. Як тільки він розплатився – персонал ресторану вважає, що все вже зроблено: відвідувач оплатив рахунок, «на чай» залишив. Та найголовніше – провести гостя так, щоб він вийшов і подумав: «Якщо вже й повертатися, так лише сюди». Привітне «До побачення! Чекаємо Вас знову!» обов'язкове для кожного гостя, поки він йде від столу до гардероба або виходу. Тому потрібно створити унікальну атмосферу гостинності, в яку захочеться повертатися. Тільки тоді зал буде повний. Такою є формула успіху гарного ресторану.

Таким чином, тенденції розвитку, з одного боку, повинні бути орієнтовані на повніше задоволення запитів гостей, а з іншого – на отримання конкретного економічного ефекту, адже врахування сучасних трендів – це важливий крок до високорозвиненого конкурентоспроможного ресторанного бізнесу України.

ЛІТЕРАТУРА

1. Тренды ресторанного бизнеса 2019 [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://writegate.ru/trendy-restorannogo-biznesa-2019.html>
2. Ресторанные тренды 2019 [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://ascania-ug.ru/restorannye-trendy-2019/>
3. Эгертон-Томас К. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном / К. Эгертон-Томас; пер. с англ. – М.: РосКонсульт, 2004.

Наукове електронне видання

МАТЕРІАЛИ
ХІ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС
В УКРАЇНІ:
ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ТА РЕГУЛЮВАННЯ»
19–20 березня 2020 року
м. Черкаси

Том 1

В авторській редакції

Технічний редактор *Т. А. Манжура*
Комп'ютерна обробка *І. І. Василюги*

Гарн. Times New Roman. Обл.-вид. арк. 12,89. Зам. №20-27.

Черкаський державний технологічний університет
Свідоцтво про державну реєстрацію ДК № 896 від 16.04.2002 р.
бульвар Шевченка, 460, м. Черкаси, 18006.

Редакційно-видавничий відділ ЧДТУ
red_vidav@chdtu.edu.ua