

Міністерство освіти і науки України

**Державний заклад «Луганський національний університет
імені Тараса Шевченка»**

**ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: СУЧАСНИЙ
СТАН, ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ
РОЗВИТКУ**

МАТЕРІАЛИ
І МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
(м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 року)

Старобільськ
2021

Програмний комітет

Курило В.С., *д.п.н, проф., академік НАПНУ, голова вченої ради ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»;*

Члени програмного комітету:

М. Унал, *д. м. н., професор, ректор Середземноморського університету;*

М. Халваші, *к. і. н., професор, ректор Батумського державного університету імені Шота Руставелі;*

Т.В. Стойкова, *PhD, доц. Економічного університету, м. Варна, Болгарія;*

А. О. Адамчук, *начальник Управління культури, національностей, релігій та туризму Луганської обласної державної адміністрації*

Організаційний комітет

Л. Ц. Ваховський, *заст. голови, д. п. н., професор ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»;*

Е. В. Потапенко, *заступник голови комітету, д-р. хім. наук, доцент, в.о. директора навчально-наукового інституту торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка».*

Члени організаційного комітету:

О. Л. Караман, *д. п. н., професор, ректор ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»;*

С. М. Безбородих, *канд. пед. наук, доцент, завідувач кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»;*

О. О. Говоруха, *к.е.н., доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка».*

Т 86 Туристичний та готельно-ресторанний бізнес : сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : матеріали І міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 року). – Старобільськ : Вид-во ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» : Старобільськ, 2021. – 380 с.

У матеріалах конференції розглядаються сучасні тенденції розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, інноваційні технології в галузі туризму та гостинності, методика управління підприємствами туризму та готельно-ресторанного господарства, управління якістю, безпечністю послуг і продукції та формування професійних компетентностей майбутнього фахівця для сфери туризму й готельно-ресторанної справи.

УДК 338.48:640.4

Рекомендовано до друку Вченою радою ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» (протокол №5 від 22 грудня 2021 року)

Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів, за виклад, зміст і достовірність яких відповідальні автори. Погляди, відображені у публікаціях, не завжди можуть співпадати з офіційною позицією організаторів конференції

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» заборонено

Величко О.В., Нездоймінов С.Г. РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНОГО СЕКТОРУ В ПРИЧОРНОМОРСЬКОМУ РЕГІОНІ УКРАЇНИ	127
Вітряк А.О., Верстюк Д.П. ПРОБЛЕМАТИКА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ, СУЧАСНИЙ СТАН ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ	130
Вітряк А.О., Вознюк К.Р. ЧИННИКИ ТА ЇХ ВПЛИВ НА РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	132
Вітряк А.О., Чоп'як А.М. СТАН ТА УМОВИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ	134
Гончар Ю.М., Томаш Д.А. ПЕЛЬМЕННА, ЯК НОВИЙ НАПРЯМ «ONE-DOLLAR RESTAURANT» ФОРМАТУ	137
Горач О.О. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ	139
Горіна Г.О., Сіятська Ю.Ю. РОЛЬ СТАНУ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ У РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ	141
Гуцол А.В., Самохін Н.А. ЛІБЕРАЛІЗАЦІЯ ГЕНДЕРНИХ СТЕРЕОТИПІВ У СФЕРІ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНОГО СЕРВІСУ	144
Данилюк І.П., Струтинська Л.Т. ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ КАРАНТИНУ	146
Кашинська О.Є., Малюга К.К. ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ	148
Кашперська А.І. СТАН ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	150
Колісниченко Т.О. СУЧАСНА КАВ'ЯРНЯ – ЗАКЛАДИ, ЩО СПЕЦІАЛІЗУЮТЬСЯ НА РЕАЛІЗАЦІЇ РІЗНОМАНІТНОГО АСОРТИМЕНТУ КАВИ	153
Колісниченко Т.О. ЗАСОБИ ПІДТРИМКИ МАЛОГО ТА СЕРЕДНЬОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ В ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	158
Колісниченко Т.О. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ІНОЗЕМНИХ ТУРИСТІВ У ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	161
Коркач Г.В., Котузаки О.М., Нікітчина Т.І. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО РЕСТОРАНУ	164
Корнієнко О.М., Яртимик К.М. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ	166

restaurant» серед підприємців невпинно зростає з огляду на ряд наведених нами переваг. Попит на пельменні вироби у населення не падає, а натомість цілком впевнено та поступово зростає. Приваблюючи нових споживачів та багатьох початківців бізнесменів, саме тим, що виробництво не потребує великих вкладень та складного дорогого устаткування, сам процес налагодження бізнесу може займати дуже короткий термін, не більше одного-двох місяців. Раніше пельменних, як окремих закладів харчування не було, так як це було не популярно, як нині, як в Україні та і закордоном, особливо в Азійських країнах.

Перелік посилань

1. Культ еды | Расчет или чудо. Как выживают рестораны с блюдами за 1 евро [Електронний ресурс] // Ліга.Бізнес. 2019. - режим доступу до ресурсу: <https://biz.liga.net/all/fmcg/article/raschet-ili-chudo-kak-vyjivayut-restorany-s-blyudami-za-1-evro>.

2. Пельменна: перспективна бізнес-ідея 2020 [Електронний ресурс] // Енциклопедія пожежної безпеки. 2019. - Режим доступу до ресурсу: <https://rt82.ru/uk/the-fire-fighting-units/kak-otkryt-pelmennuyu-s-nulya-skolkonuzhno-deneg-s-chego-nachat/>.

3. Цікаві історії про пельмені [Електронний ресурс] // Vseosvita.ua. 2020. - режим доступу до ресурсу: <https://vseosvita.ua/library/cikavi-istorii-propelmeni-273000.html>.

4. Пельмешки без спешки [Електронний ресурс] // Kotelock.ru. 2018. - режим доступу до ресурсу: <https://kotelock.ru/blog/pelmeshki-bez-speshki>.

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

О.О. Горач

доцент кафедри інженерії харчового виробництва

к.т.н., доцент

Херсонський державний аграрно-економічний університет

Україна, Херсон

В умовах розвитку міжнародної торгівлі та споріднених з нею видів діяльності, успіх окремих підприємств та галузей економіки на зовнішньому й внутрішньому ринках повністю залежить від того, наскільки їх послуги відповідають стандартам якості. Тому проблема забезпечення і підвищення якості послуг актуальна для всіх країн і підприємств ресторанного, туристичного та готельного бізнесу. Вирішення проблеми підвищення конкурентоспроможності вітчизняних підприємств починається, у першу чергу, з перегляду підходів до забезпечення якості послуг, тому якість є мірою взаємовідносин суб'єктів господарювання в процесі ведення якісного ресторанного, туристичного та готельного бізнесу.

Як відомо, головним завданням для успішного розвитку ресторанного та готельного бізнесу є організація функціонування виробничих приміщень ресторанних та готельних підприємств та забезпечення якісним продуктом. Для приготування кулінарної продукції на підприємствах обладнують спеціальні

виробничі приміщення – заготівельні та доготівельні цехи. Цех – відокремлена складова частина підприємства, в межах якої виготовляється продукція визначеного асортименту відповідно до виробничої програми. Залежно від потужності ресторану й спроможності цехів в них виділяють виробничі відділення, технологічні (поточні) лінії, в межах яких укомплектовуються спеціалізовані й універсальні робочі місця [1].

Виробничі приміщення виділені в цехах підприємств характеризуються тим, що в них виготовляється продукція за певним закінченим циклом. Технологічні лінії розміщуються відповідно до послідовності технологічних процесів виготовлення напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції більшості ресторанів поділяється на дві стадії: первинна обробка продуктів, яка включає операції по виготовленню напівфабрикатів і тепла обробка продуктів, в процесі якої напівфабрикати доводяться до готовності [2].

Робоче місце є визначеною робочою площею, яку укомплектовують засобами і предметами праці для виконання певних операцій в ході виробничого процесу. Цехова структура виробництва ресторанних підприємств дозволяє широко застосовувати спеціалізацію не лише щодо окремих дільниць виробництва, але й щодо окремих працівників, що займаються виготовленням продукції. Безцехова структура виробництва застосовується на підприємствах, де немає можливостей для створення окремих цехів. Характерним для них є виконання певного виробничого циклу на виділених технологічних лініях з універсальними робочими місцями. Така структура виробництва переважає при постачанні підприємства напівфабрикатами різного ступеня готовності.

Розміщення обладнання у виробничих приміщеннях повинне відповідати послідовності технологічних процесів, що виключає виникнення зустрічних потоків сировини та готової продукції, прискорює тривалість приготування страв, сприяє організації праці працівників на науковій основі. Інтер'єр виробничих приміщень повинен відповідати вимогам здійснення технологічних процесів.

Взаємозв'язок між приміщеннями ресторанних підприємств визначається послідовністю виробництва продукції і її подальшої продажі клієнтам. Ця послідовність може складатися з циклів, виконання яких забезпечить успішний розвиток ресторанного та готельного бізнесу. На першому етапі важливим є закупівля сировини. У великих ресторанних підприємствах цими питаннями займається відповідальні відділи. Процес закупки включає визначення постачальників, укладання з ними контрактів, вибір необхідних продуктів і напоїв по відповідній ціні. Об'єм закупки продуктів планується із врахування необхідних запасів і нормативів зберігання. Другим етапом успішного розвитку ресторанного та готельного бізнесу є процес приймання. Виконання цієї функції полягає в контролі кількості закуплених продуктів і транспортування їх на склад, після чого важливим постає питання зберігання сировини, а саме його складування. Основною метою цього етапу є зберігання продуктів і підтримка оптимальних умов зберігання з метою запобігання псування та створення відповідного запасу. Наступним важливим етапом є передача продуктів на

кухню. Відпуск продуктів здійснюється у відповідній послідовності в строго регламентований час, використовуючи ваговимірвальне устаткування.

Не менш важливим етапом є приготування замовлених страв. У виробничому процесі ресторанного підприємства це є основним етапом, для якого передбачений ряд приміщень зі відповідним устаткуванням. Підсумковим етапом виробничого циклу є обслуговування клієнтів за відповідну оплату замовленими напоями і стравами. Головною складовою успішної продажі є меню, рівень сервісу, створення зовнішньої атмосфери тощо.

Для ресторанних підприємств традиційним є повний цикл роботи, але сучасні технології дозволяють застосовувати і неповний цикл роботи, використовуючи в якості сировини напівфабрикати. Вибір технологічного циклу залежить від об'єму виробництва: тобто для невеликих підприємств більш вигідно використовувати спрощений технологічний процес.

Перелік посилань

1. Чурсіна Л.А., Богданова О.Ф., Горач О.О. Стандартизація та сертифікація послуг: навч. посіб. для вузів. Херсон: ХНТУ, 2017. 380 с.

2. Богданова О.Ф. Сертифікація товарів та послуг // Тіхосова Г.А., Богданова О.Ф., Горач О.О. Навчальний посібник для вузів. – Херсон, Гринь Д.С., 2013. 320с.

РОЛЬ СТАНУ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ У РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ

Г.О. Горіна

завідувач кафедри туризму та країнознавства, д.е.н., професор
Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла
Туган-Барановського, Україна, Кривий Ріг

Ю. Ю. Сіятська

здобувач вищої освіти
Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла
Туган-Барановського, Україна, Кривий Ріг

В сучасній Україні та в світі туризм став однією з найбільш пріоритетних галузей економіки держави, іноземні туристи роблять неабиякий вклад у економіку країн, сплачуючи вартість більшості основних та додаткових туристичних послуг та податків на них. Чим краще розвинена сфера туризму в країні тим привабливіша вона стає для людей які подорожують. Індустрія туризму тісно пов'язана з економічним станом країни. Від рівня економічного розвитку залежить якість туристичних послуг і навпаки. Так само туризм має зв'язок з готельним бізнесом, адже основними клієнтами та споживачами готельних послуг є іноземні та внутрішні туристи.

Рівень розвитку туризму залежить від багатьох факторів таких як: наявність історичних, культурних, природно-географічних туристичних ресурсів, стан туристичної інфраструктури (заклади розміщення, харчування, транспорт, розважальні заклади, заклади культури, туристичні підприємства, тощо), наявність