

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**



**ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ  
АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ЕКОНОМІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ  
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ  
Й ІНОЗЕМНИХ МОВ**

**Збірник матеріалів  
II Всеукраїнської науково-практичної конференції  
«СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПОТЕНЦІАЛ РОЗВИТКУ  
ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ»**

**25 квітня 2023 року**

**Херсон  
(Кропивницький)**

**УДК: 640.4**

Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні: збірник матеріалів II Всеукраїнської науково–практичної конференції (м.Херсон, 25 квітня 2023 р.) / за ред. доц. Нікітенко К.С. Херсон (Кропивницький): ХДАЕУ, 2023. 172 с.

У матеріалах конференції розглянуто економічні, екологічні та організаційні аспекти розвитку потенціалу підприємств туристичної індустрії та суміжних галузей в умовах світової економічної кризи. Досліджено менеджмент підприємств індустрії гостинності в умовах світової фінансової кризи: виклики й можливості, сильні та слабкі сторони. Висвітлено інноваційні технології та менеджмент якості продукції та послуг готельно-ресторанного, туристичного та рекреаційного бізнесу. Визначено сучасні тренди розвитку внутрішнього та зовнішнього туризму та готельно-ресторанного бізнесу в Україні та світі. Проаналізовано заходи щодо удосконалення маркетингового комплексу підприємств індустрії гостинності.

Призначено для науково-педагогічних працівників, науковців, докторантів, аспірантів, студентів, представників органів влади, громадських організацій та підприємств.

Матеріали доповідей друкуються в авторській редакції. Автори опублікованих матеріалів несуть відповідальність за їхній зміст, достовірність наведених фактів, посилань тощо.

*© Херсонський державний аграрно-економічний університет  
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов*

## ЗМІСТ

<b>Секція: «Економічні, екологічні та організаційні аспекти розвитку потенціалу підприємств туристичної індустрії та суміжних галузей»..</b>	<b>10</b>
<i>Балджи М.Д., Павлова Д.А.</i> ПЕРЕВАГИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ.....	10
<i>Круковська О.В.</i> НОВІ ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНІ ПРИНЦИПИ УПРАВЛІННЯ ПОСЛУГАМИ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ НА КОРПОРАТИВНОМУ РІВНІ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ.....	12
<i>Круковська О.В., Колесніченко К.А.</i> СУЧАСНІ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ПОВЕДІНКОЮ ПЕРСОНАЛУ.....	15
<i>Микитас А.С., Аверчева Н.О.</i> ВІДНОВЛЕННЯ СФЕРИ АГРОТУРИЗМУ У ПІСЛЯВОЄННІЙ ВІДБУДОВІ СІЛЬСЬКИХ ТЕРИТОРІЙ.....	18
<i>Шаумян О.Г., Лупов І.І.</i> АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ПОТЕНЦІАЛУ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ .....	22
<i>Яровий В.Ф.</i> ЧИ МОЖЛИВА ВІДБУДОВА УКРАЇНИ БЕЗ ДЕРЕГУЛЯЦІЇ.....	24
<b>Секція: «Стратегічні напрями формування та розвитку національного туристичного продукту і готельно-ресторанного бізнесу в умовах воєнного та поствоєнного стану».....</b>	<b>30</b>
<i>Бойко В.О., Кривенко Д.С.</i> ВІДНОВЛЕННЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ.....	30
<i>Верецька О.Я., Нікітенко К.С.</i> ВИННИЙ ТУРИЗМ В УМОВАХ ВІЙНИ.....	33
<i>Дзюндзя О.В.</i> ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ПІВДНЯ УКРАЇНИ.....	36
<i>Дуб В.В., Терешкін О.Г., Крамаренко Д.П.</i> «РУССКІЙ ВОЄННИЙ КОРАБЛЬ» ЯК КАТАЛІЗАТОР РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ.....	39

*Бойко Вікторія Олександрівна*

*к.е.н., доцент*

*Кривенко Дмитро Сергійович*

*здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти  
Херсонський державний аграрно-економічний університет*

*м. Кропивницький*

## **ВІДНОВЛЕННЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ**

Повномасштабна війна стала важким випробуванням для підприємств закладів харчування. Військові дії майже зупинили ресторанний бізнес на всій території України. За даними сервісу автоматизації Poster (мова йде про 5000 закладів) у перший тиждень війни в Україні зупинили роботу 80% закладів харчування. Але ресторатори почали швидко підлаштовувати свою діяльність під кризові умови. Заклади громадського харчування налагоджували свою роботу тим, що готували їжу для військових та переселенців [1].

У першу чергу військові дії зачепили вирішальну ланку бізнесу – постачання харчових продуктів. Це відразу на собі відчула значна кількість мережі ресторанів, у яких через руйнування логістичних ланцюгів з'явився дефіцит певних продуктів харчування. Під час воєнного стану їх стало дуже складно закупити у необхідній кількості. Зважаючи на ситуацію, яка склалася в країні, велика кількість постачальних організації, комбінатів та інших виробників припинили доставку своїх товарів на споживчий ринок.

Ресторанний бізнес – це своєрідний вид діяльності, який має дуже багато складових, а саме: приміщення, фахівців, постачальників, споживачів та ін. Воєнні дії змусили велику кількість рестораторів покинути свої заклади на окупованих територіях та змінити місце діяльності на безпечні регіони нашої країни. Позбувшись майже всього майна та втративши більшу частину фахівців не можливо швидко відновити свій бізнес з початку на новому місці, так як є конкуренція з місцевими рестораторами, які давно трудяться на цьому ринку. Головне – це мати бажання і мету відродити своє діло під час повномасштабної війни на новому місці. Найскладніше у таких обставинах це зробити перший крок [2,3].

Але не зважаючи на всі кризові труднощі з червня 2022 р. почалося поступове відновлення діяльності ресторанного бізнесу. Так у зазначений період розпочали приймати відвідувачів ресторани не тільки у м. Київ, але й на повну потужність запрацювали ресторатори у західних регіонах країни відчинивши двері майже 2-х тисяч закладів. Понад 500 нових ресторанів, кафе та кав'ярень протягом півроку було відкрито у Львові та на прилеглих територіях регіону. За оцінками експертів у 2022 р. м. Львів став лідером серед усіх міст Західної України за кількістю відвідувачів.

Нинішні умови вимагають від всіх учасників сфери гостинності проявляти більшу гнучкість та бути готовим до реалізації рішучих дій і прийняття сміливих рішень. Тому власники ресторанного бізнесу вимушені переглядати концепції, намагаються залучати нову аудиторію, оптимізувати меню закладів, переглядати склад інгредієнтів фірмових страв для приготування яких необхідні дефіцитні продукти.

На сьогодні коли тривають бойові дії на значній частині нашої держави, головним ресурсом для рестораторів є кваліфікований персонал. Велика частина патріотично налаштованих працівників сфери гостинності воюють на фронті, дехто у свій вільний час за покликом серця навчаються військовому ремеслу для захисту нашої країни. Так, як у сфері маркетингу переважну більшість складала жінки, значна частина з яких разом з дітьми була вимушена виїхати за кордон, тому рестораторам необхідно сьогодні змінювати формат своєї роботи, налаштовувати обопільний зв'язок між собою, щоб успішно працювати [4].

Задоволення потреб відвідувача є головним пріоритетом кожного закладу. Саме на це спрямовано більшість цифрових технологій у ресторанній сфері. Крім того ресторани, кав'ярні та бари намагаються скоротити час на приготування страв і обслуговування клієнтів, тим самим мінімізуючи витрати на утримання персоналу, а за рахунок більшої кількості клієнтів збільшувати прибуток [5].

Післявоєнна Україна стане відомою туристичною дестинацією, і відповідно «туристичною меккою», у тому числі в напрямку гастро-туризму. Українська національна кухня через цікавість до нашої країни – стрімко стає впізнаною в усьому світі. Маємо надію, що в Україну увійдуть іноземні інвестори – найбільші ресторани компанії. Громадяни України, повертаючись додому з-за кордону, привезуть із собою нові навички та знання. Українські заклади харчування точно опиняться в полі зору світових рестораних рейтингів. Завдяки дії угоди про асоційоване членство України в ЄС з'являться нові економічні можливості. Наша країна отримає значні інвестиції на відновлення, у тому числі і на розвиток сфери гостинності.

### Список літератури

1. Нагодувати й вижити: як ресторанний бізнес змінився під час війни. URL: <https://rau.ua/novyni/restorannij-biznes-chas-vijni/>
2. Бойко ВО. Ресторанний бізнес в умовах невизначеності. *Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф.*, 2 листопада 2022 р.; Державний біотехнологічний ун-т. Харків, 2022. 23-24 с.
3. Boiko, V., Liubynskyi, O., Strikha, L., Zarakhovskiy, O. Y., & Neilenko, S. (2021). Development of Culinary Tourism in European Countries.

*International Journal of Computer Science and Network Security*, 21(4), 167–177.  
<https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.21.4.21>

4. Як відновити ресторанний бізнес під час війни: Досвід співвласниці ресторанної мережі Rose Family. URL: <https://womo.ua/yak-vidnoviti-restoranniy-biznes-pid-chas-viyni-dosvid-spivvlasnitsi-restorannoyi-merezhi-rose-family/>

5. Бойко В. О., Лізон Д. Г. Використання інформаційних технологій при наданні послуг у ресторанному бізнесі. *Філософські обрії сьогодення: Міжнародна науково-практична конференція* (18 листопада 2021 р.) / за ред. І. Варнавської. Херсон : ХДАЕУ, 2021. С. 9–10.