

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



ХЕРСОНСЬКИЙ
ДЕРЖАВНИЙ
АГРАРНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

Економічний факультет

МАТЕРІАЛИ

*Всеукраїнської студентської
науково-практичної
конференції*

МІЖДИСЦИПЛІНАРНІ НАУКОВІ
СТУДІЇ 2024

26 квітня 2024 року

Дворник О. Необхідність компетентності адаптивності для сучасного менеджера 170

***МАТЕМАТИЧНІ МЕТОДИ, МОДЕЛІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ
ТЕХНОЛОГІЇ В ЕКОНОМІЦІ ТА АГРОБІЗНЕСІ***

Смольянінов Д.К., Лобода О.М. Аналіз розвитку технологій інтернет-маркетингу підприємств малого бізнесу 174

Осіпова В.С., Кононенко Л.В. Фінансовий аналіз в умовах цифровізації: проблеми та перспективи 178

Непорожня П.О., Бондар Ю.А. Перспективи розвитку діджиталізації бухгалтерського обліку у вітчизняному бізнесі 181

Стаднійчук Р. Соціальний конфлікт у контексті управління підприємствами: причини, наслідки та шляхи врегулювання 184

Тугай В. Трансформація системи адаптивного управління підприємствами 187

Корнага О. Формування та розвиток цифрової економіки на регіональному рівні 190

Палієв В. Взаємозв'язок між глобальною нестабільністю та цифровими технологіями 193

Саркісян Н. Особливості управління персоналом в умовах цифровізації 196

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ ТА ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС В УКРАЇНІ: РЕАЛІЇ, ВИКЛИКИ ТА ВІДНОВЛЕННЯ

Мазуренко В. І. – здобувачка вищої освіти першого (бакалаврського) рівня Херсонського державного аграрно-економічного університету

Бойко Л. М. – к. філол. н., доцент, доцент кафедри публічного управління, права та гуманітарних наук Херсонського державного аграрно-економічного університету

ІНШОМОВНІ НАЗВИ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ ЛЬВОВА: ВІД МОДНОГО ТРЕНДУ ДО СУЧАСНОЇ ПРАКТИКИ

Львів називають містом кави, тисячі левів, джазу, дощу, шоколаду, терас і пристрасного танго. Поставивши туризм у пріоритет, місто приймає багато гостей з усього світу. Туристична індустрія дала імпульс розвитку іншим галузям, бо люди подорожують у справді комфортні і цікаві міста – із якісними інфраструктурою та послугами [2].

Кожного року у місті з'являються десятки нових закладів громадського харчування. Вони намагаються привернути увагу вибагливих відвідувачів, які звикли до широкого вибору ресторанів, кафе, кав'ярень, їдалень, барів, бістро, цукерень у цьому місті (їх тут працює близько тисячі). Існує величезна розмаїтість назв закладів харчування. Метою нашого дослідження було проаналізувати іншомовні нетранслітеровані (оригінальні) назви та їх вплив на функціонування закладів.

Майже 90 відсотків закладів, які з'явилися на мапі Львова протягом останніх двох років, мають іншомовні нетранслітеровані назви, це підтверджується також і розвідками науковців щодо інших міст, наприклад, Луцька, де найчастотнішими є нетранслітеровані одно- і двослівні назви [1].

Назва впливає на перше враження відвідувачів, вона викликає певні емоції, асоціації та очікування. Також назва може стати частиною бренду та відображати унікальність закладу, його концепцію та стиль. Більше уваги привертає приваблива та цікава назва, яка залучає більшу кількість клієнтів. Якщо назва легко запам'ятовується та виокремлює заклад серед конкурентів, вона сприяє його успішності.

Причинами використання іншомовних слів та словосполучень у назвах закладів харчування є:

- глобальний тренд (інтерес до культури та гастрономії інших країн стає більш поширеним, а використання іншомовних назв відображає глобальність закладу), наприклад глобальні мережі *KFC*, *McDonald's*, *Domino's Pizza*; ресторан-реберня *Ribs House*; *Kraft Burger* – це мережа бургерних, знаних протягом 4 років у Києві, тепер є у Львові;
- маркетингова стратегія (частина стратегії для привернення уваги; інколи господарі закладів вважають іноземні мови більш привабливими та елегантними), наприклад мережа в Україні *New York Street Pizza*, кальян-бар *Hashtag Lounge Bar*, *Hash Rest&Bar*;
- концепція закладу (назва може відображати концепцію або автентичність ресторану з кухнею певної країни або частини світу), наприклад, концептуальні заклади:

Orsetto (перекладається з італійської як «ведмедик», весь заклад в рожевому стилі з милими ведмедиками, а головна страва – десерт-ведмежа);

Senses Chef Table – це ресторан-гастростудія, який спеціалізується на званих вечерях із шеф-кухарями. Гастростудія – це не просто про їжу. Це об'єднання шефів із різних кінців світу, де буде розвиватись українська гастрокультура. А найважливіша місія – збір коштів на допомогу українській армії та постраждалим[3];

Say Cheese – це міське кафе із сиром в основі концепції, заклад позиціонує як «найбільш сирне кафе в місті» [4];

San Sebastian Cafe – це кафе, візитівкою якого є баскський чизкейк, також у меню іспанський пиріг Tortilla De Patatas й іспанські бутерброди на товстому хлібі чи багеті зі шпажкою;

Taco Taco tequeria – місце соковитих тако, буріто, кесадилій та текіли – справжня мексиканська кухня у Львові, справжнє мексиканське борошно, з якого кухарі Тасо Тасо роблять тортильї за давнім мексиканським рецептом бабці Eloise [5];

Yoki – це мережа ресторанів азійської кухні зі своєю історією та культурою. Для того, щоб повністю передати атмосферу Сходу ми: розмістили бамбуковий сад; привезли більше сотні справжніх в'єтнамських капелюхів; розмістили японський сад зі справжніх каменів, тут завжди можна знайти “Дзен” [6];

ресторани *Avocado Organic Food* це грамотно збалансоване харчування, яке позитивно впливає на здоров'я людини і на її повсякденний психологічний настрій. Суворе дотримання кількості калорій у кожній приготованій страві. Тільки свіжі органічні харчові продукти без хімії та ГМО [7].

Отже, з проаналізованого матеріалу можна зробити висновок, що за останні роки істотно зростає частка іншомовних нетранслітерованих назв закладів харчування у Львові. Дослідження нових назв закладів харчування міста Лева потребує подальшого комплексного вивчення.

Використана література

1. Горожанов Ю. Функціонування іншомовних засобів в ергоніміконі міста Луцька. *Масова комунікація: історія, перспективи*. 2013. № 3(3). С.95–100.

2. Раді бачити Вас у Львові. Львівська міськрада. URL: <https://lviv> (дата звернення: 12.04.2024).

3. Американський волонтер відкрив ресторан SensesChefTable. URL: [https://www.instagram.com/sensescheftable](#).
Міждисциплінарні наукові студії 2024

<https://www.village.com.ua/village/food/food-news/347915-amerikanskiy-vo-lonter-vidkriv-u-lvovi-restoran-sense-chef-s-kitchen-iz-shefskimi-vecheryami>(дата звернення: 14.04.2024).

4. 20 закладів, які відкрили у Львові за зиму. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/food-guide/347805-zaklady-lviv-zyma-asian-myth-say-cheese-bar4-bernardyn-zhuravel>(дата звернення: 16.04.2024).

5. Про нас. Тако Тако. URL: <https://tacotaco.lviv.ua/aboutus>(дата звернення: 17.04.2024).

6. Yoki – твоя зона комфорту. URL: <https://yoki.ua/lviv/about>(дата звернення: 17.04.2024).

7. Avocado Organic Food. URL : <https://avocado-organic-food.com.ua/>(дата звернення: 16.04.2024).

Михайленко Є. Т. – здобувачка вищої освіти першого (бакалаврського) рівня Херсонського державного аграрно-економічного університету

Дуб В. В. – канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного аграрно-економічного університету

ГОРА «КРЕМЕНЕЦЬ» ЯК ІДЕАЛЬНЕ МІСЦЕ ДЛЯ ПОЧАТКУ ПОВОЄННОГО ВІДНОВЛЕННЯ ЗАКЛАДІВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ НА ІЗЮМЩИНІ

Ізюмщина має достатню кількість природних перлин, які сприяють розвитку рекреаційної діяльності в даному регіоні. Так на правому березі р. Сів. Донець здалека видніється гора Кременець – куполоподібне підняття Донецької височини. Її основу складає товща вапняків з прошарками кремнію, який здавна використовували в побуті. Ця гора піднімається до висоти 218м над рівнем моря і є майже найвищим геологічним утвором Харківщини. Саме