

МАТЕРІАЛИ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-
ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

***ТРАНСФОРМАЦІЯ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ РЕГІОНУ В УМОВАХ
ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ***



11 травня 2023

Міністерство освіти і науки України
Чернівецька обласна військова адміністрація
Чернівецька обласна рада
Чернівецька міська рада
Державний торговельно-економічний університет
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
Університет ім. Стефана чел Маре (м. Сучава, Румунія)
Лодзинський університет (м. Лодзь, Польща)

ТРАНСФОРМАЦІЯ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ РЕГІОНУ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ

**МАТЕРІАЛИ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**м. Чернівці (Україна)
11 травня 2023 року**

Логвин Михайло, Мороз Марина, Логвин Даниїл ПЕРСПЕКТИВИ ВІДНОВЛЕННЯ ТУРИСТИЧНОГО СЕКТОРУ УКРАЇНИ	56
Лошенюк Ірина, Зеленюк Оксана ВИКОРИСТАННЯ ІНСТРУМЕНТІВ МАРКЕТИНГУ ЗАКЛАДАМИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ НОВИХ ВИКЛИКІВ	60
Москвічова Олена ВІДНОВЛЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ У ПІСЛЯВОЄННИЙ ПЕРІОД: ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД	65
Незвещук-Когут Тетяна, Забурмеха Андрій ШЛЯХИ ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗА ФОРМАТОМ САМООБСЛУГОВУВАННЯ «FREE-FLOOW»	70
Паламарек Каріна HORECA: ПЕРСПЕКТИВИ ПІСЛЯВОЄННОГО ВІДНОВЛЕННЯ	73
Струтинська Любов ОСОБЛИВОСТІ РОБОТИ КЕЙТЕРИНГОВИХ КОМПАНІЙ В КРИЗОВИХ УМОВАХ	78
Тарасюк Ірина ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ	83
Урсакий Юлія УПРАВЛІННЯ ПРОЦЕСАМИ НА ЗАСАДАХ КАНБАНУ	87
Filip Stanislav, Bandura Daria DEVELOPMENT OF HOTEL AND RESTAURANT COMPLEXES AS A FACTOR IN THE REVITALIZATION OF HEALTH TOURISM DESTINATIONS IN UKRAINE	91
Filipová Ľubica, Yermachenko Volodymyr PROSPECTS FOR POST-WAR RECOVERY AND DEVELOPMENT OF THE RESTAURANT BUSINESS IN THE FORMAT OF "TOURIST DESTINATION - KHARKIV CITY"	95
Чаплінський Юрій МАРКЕТИНГОВІ КОМУНІКАЦІЇ ПІДПРИЄМСТВ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ	100

*СЕКЦІЯ II. Трансформація готельно-ресторанного
бізнесу в кризових умовах*

Брикова Тетяна ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В БУДІВНИЦТВІ ЯК ІНСТРУМЕНТ ДЛЯ РЕЛОКАЦІЇ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ	104
Васильчук Володимир ЕТАПИ ЗАРОДЖЕННЯ СВІТОВОЇ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ	108
Виклюк Мар'яна, Сичак Оксана ФОРМУВАННЯ КОНКУРЕНТНИХ ПЕРЕВАГ ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА В УМОВАХ ДИНАМІЧНИХ ЗМІН СЕРЕДОВИЩА	112

problems. Using the example of the foreign experience of the post-war restoration of the hotel and restaurant business in Croatia and Georgia, they concluded that state support for business and the creation of a favorable investment climate are necessary to attract foreign capital.

Тетяна Незвещук-Когут, к.е.н., доцент,
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
Андрій Забурмеха, студент,
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ШЛЯХИ ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗА ФОРМАТОМ САМООБСЛУГОВУВАННЯ «FREE-FLOW»

Харчування відіграє серйозну роль в питанні повноцінного розвитку і життєдіяльності людини. Воно не тільки сприяє загальному зміцненню організму, але також впливає на їхню працездатність, розумову активність. Достатня кількість поживних речовин і правильна культура споживання їжі не лише вберігають людину від численних хвороб, а й роблять її бадьорішою та активнішою.

Сучасні заклади ресторанного господарства, поважаючи свого гостя, здебільшого популяризують здорове харчування та доносять до споживачів повну та достовірну інформацію щодо якості та цінності того чи іншого виробу, страви. Адже такі хвороби, як діабет, ожиріння, алергії, подагра, виникають у більшості випадків, саме через незбалансоване харчування та нерозуміння людей впливу негативних компонентів продукту на організм.

Загалом у сфері ресторанного бізнесу наразі впроваджені різні концепції діяльності закладів ресторанного господарства залежно від потреб та поведінки споживача, зокрема: вегетаріанські кафе, бари; веганські кафе, бари; кафе «правильного та здорового

харчування», ресторани здорової їжі тощо. У таких закладах ресторанного господарства вся концепція розроблена відповідно до основних позицій здорового збалансованого харчування.

Зазначимо, що раціональне харчування людини будується на дотриманні трьох основних принципів:

- забезпечення відповідності енергетичної цінності раціону харчування енергозатратам організму;
- задоволення фізіологічних потреб організму у визначеній кількості енергії і співвідношенні у харчових речовинах;
- дотримання оптимального режиму харчування, тобто фізіологічно обґрунтованого розподілу кількості споживаної їжі протягом дня.

Проте не всі споживачі закладів ресторанного господарства достатньою мірою володіють інформацією щодо дотримання зазначених вище принципів, які формуватимуть культуру здорового харчування загалом.

Одним з шляхів популяризації концепції здорового харчування є організація обслуговування гостей за принципом формування конструктора здорової тарілки за формою обслуговування за типом free-floow.

Free-floow (в перекладі – «вільний потік» або «вільний рух») – це заклад нового типу як за формою обслуговування, так і за технологією приготування їжі. Free-floow – своєрідний гібрид ресторану, фаст-фуду і «шведського столу». Від першого free-floow запозичив комфортність та акцент на інтер'єр, від другого – швидке обслуговування. Як і у форматі «шведський стіл», у free-floow клієнту також пропонується свобода вибору і безпосередній доступ до страв та виробів.

За таким принципом обслуговування споживачам надається можливість самостійно сформувати власну «здорову тарілку» із запропонованих інгредієнтів, на яких буде промарковано та позначено повністю інформація про пропонований продукт, зокрема щодо харчової цінності продукту: білки, жири, вуглеводи, клітковина, вітаміни, мікро- та мікроелементи, а також наявність

чи відсутність алергенів, лактози, глютену тощо.

Таким чином, окрім продуктів, що гість обирає для подальшого споживання, відбувається інформування, популяризація та формування культури здорового харчування.

Окрім роз'яснювальних послуг та послуг харчування, заклад ресторанного господарства може надавати послуги дієтолога, нутріціолога, а також можливість замірювання зросту, ваги, розрахунку добової норми калорій на день або ж на прийом їжі. До комплексу інформаційних послуг пропонуємо використовувати тематичний посуд із оздобленням, тобто зображенням на тарілках кругової діаграми співвідношення злаків, м'яса, риби, овочів тощо). Завдяки такому маркуванню гість матиме змогу збалансовано сформувати свій власний раціон.

Отже, враховуючи важливість популяризації здорового способу життя та здорового харчування, усвідомлюючи потребу поглиблення знань серед гостей про правильну харчову поведінку, закладам ресторанного господарства варто вживати і впроваджувати різноманітні заходи щодо реалізації здорової, екологічної та цінної їжі, а також виховання інформованого гостя. Впровадження конструктора «здорової тарілки» у закладі ресторанного господарства з обслуговуванням за типом free-floow дозволять споживачу не лише задовільнити потреби у якісному харчуванні, а й збагатити організм корисними речовинами, необхідні для нормального функціонування організму.

Список використаних джерел:

1. Крилова Л. В. Інноваційні ресторани технології : навч. посіб. для студ. вищ. навч. Закл. Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. 140 с.
2. Рябенюк М. О. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. 2021. № 24.
3. Гіряк Л. І., Глагола В. А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. *Інфраструктура ринку*. 2018. № 16. С. 71-78.
4. Івашина Л. П. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності. *Економіка та суспільство*. 2018. № 14. С. 597-600.
5. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства. *Економіка розвитку*. 2013. № 1(65). С. 122-126.

Tetiana Nezveshchuk-Kohut, PhD, Associate Professor,
Andrii Zaburmekha, student,
Chernivtsi Institute of Trade and Economics of SUTE, Chernivtsi

WAYS TO POPULARIZE HEALTHY EATING IN RESTAURANT BUSINESS ESTABLISHMENTS IN THE «FREE-FLOW» SELF-SERVICE FORMAT

This research paper indicates the importance of popularizing healthy eating by restaurant business establishments. The main components of a balanced diet are identified and comprehensive solutions are proposed to develop a concept for the operation of free-flow restaurant establishments, which will include the independent formation of a «healthy plate» constructor by guests and the provision of a number of other related information, consulting and information services.

Каріна Паламарек, к.т.н., доцент,
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

НORECA: ПЕРСПЕКТИВИ ПІСЛЯВОЄННОГО ВІДНОВЛЕННЯ

Військове вторгнення російських окупантів стало глобальною кризою, яка вразила мільйони людей, не оминула сферу HoReCa та стала серйозним економічним потрясінням невизначеної тривалості та масштабу. Залежно від регіону, сфера HoReCa постраждала від наслідків війни частково чи зазнала повного знищення [1].

Післявоєнне відновлення сфери HoReCa та її прагнення до подальшої інтеграції в європейський простір вимагає реалізації масштабного плану відновлення. Післявоєнний етап відбудови сфери HoReCa обов'язково буде характеризуватися пошуком нових шляхів щодо розробки стабілізаційних заходів