

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЕКОНОМІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи

ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ В УМОВАХ МОДЕРНІЗАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ



Матеріали
III Всеукраїнської науково-практичної
конференції

Кропивницький – 27 листопада 2025

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Економічний факультет

Кафедра економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи

ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ В УМОВАХ МОДЕРНІЗАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ

Матеріали

III Всеукраїнської науково-практичної конференції

27 листопада 2025 р.

Кропивницький
2025

Проблеми і перспективи економічного розвитку в умовах модернізаційних процесів в Україні та світі : матеріали III всеукр. наук.-практ. конф., 27 лист. 2025 р., м. Кропивницький / Центральноукраїн. нац. техн. ун-т, каф. економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи ; [редкол. : А.А. Тихий, В.В. Зайченко та ін.]. Кропивницький : РВЛ ЦНТУ, 2025. – 121 с.

Редакційна колегія:

Андрій ТИХИЙ, кандидат технічних наук, доцент, проректор з наукової роботи та міжнародних зв'язків, ЦНТУ, м. Кропивницький;
Володимир ЗАЙЧЕНКО, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, ЦНТУ, м. Кропивницький;
Наталія ШАЛІМОВА, доктор економічних наук, професор, декан економічного факультету, ЦНТУ, м. Кропивницький;
Марина СЕМИКІНА, доктор економічних наук, професор кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, ЦНТУ м. Кропивницький;
Марія БУГАЄВА, кандидат економічних наук, доцент, професор кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, ЦНТУ, м. Кропивницький;
Тарас ВАСИЛЬЦІВ, доктор економічних наук, професор, директор, Державна установа «Інститут регіональних досліджень ім. М.І. Долишнього НАН України»;
Марта КОПИТКО, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри менеджменту та економічної безпеки, Львівський державний університет внутрішніх справ;
Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО, доктор економічних наук, професор, завідувачка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»;
Володимир СИБІРЦЕВ, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри фінансів, банківської справи та страхування, ЦНТУ, м. Кропивницький;
Руслана ЖОВНОВАЧ, доктор економічних наук, професор кафедри маркетингу та економічної теорії, ЦНТУ м. Кропивницький;
Олег ТЕРЕШКІН, доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій, Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна;
Наталія БАЛАЦЬКА, доктор економічних наук, доцент, професор кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій Харківського національного економічного університету ім. С. Кузнеця;
Руслан ЛУПАК, доктор економічних наук, професор кафедри економіки, Львівський торговельно-економічний університет;
Світлана КОВАЛЬЧУК, доктор економічних наук, професор, Хмельницький університету управління та права ім. Леоніда Юзькова;
Олена МАГОПЕЦЬ, кандидат економічних наук, професор, завідувачка кафедри аудиту, обліку та оподаткування, ЦНТУ, м. Кропивницький;
Віра САВЧЕНКО, кандидат економічних наук, професор, доцент кафедри підприємництва, обліку та фінансів, Херсонський державний аграрно-економічний університет;
Алла КАРНАУШЕНКО, кандидат економічних наук, доцент, завідувач кафедри підприємництва, обліку та фінансів, Херсонський державний аграрно-економічний університет;
Тетяна СТАВЕРСЬКА, кандидат економічних наук, доцент, завідувачка кафедри фінансів, банківської справи та страхування, директор Проблемної лабораторії «Фінансові технології», Державний біотехнологічний університет, м. Харків;
Леся КОНОНЕНКО, кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки та фінансів, Херсонський державний аграрно-економічний університет;
Наталія СЕРЕДА, кандидат економічних наук, доцент кафедри маркетингу, Академія праці, соціальних відносин і туризму, м. Київ;
Тетяна БРИКОВА, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу Чернівецького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету, м. Чернівці.

У збірнику опубліковано тези доповідей учасників III всеукраїнської науково-практичної конференції «Проблеми і перспективи економічного розвитку в умовах модернізаційних процесів в Україні та світі». Тези доповідей відображають результати наукових досліджень, присвячених розгляду різноманітних проблем, умов та чинників економічної діяльності та безпеки підприємств, регіонів, соціальної відповідальності бізнесу та держави, розвитку інвестиційної та інноваційної політики, людського капіталу, визначенню стратегічних перспектив підприємств агропромислового комплексу, торговельних та готельно-ресторанної індустрії України.

Для науковців, викладачів, здобувачів PhD, здобувачів вищої освіти економічних спеціальностей вищих навчальних закладів. Може бути корисним також для підприємців, організаторів бізнесу, менеджерів підприємств, спеціалістів з економіки, торгівлі та готельно-ресторанної справи.

Рекомендовано до друку вченою радою Центральноукраїнського національного технічного університету (Протокол №3 від 10 листопада 2025 року)

За достовірність наведених у публікації даних, географічних назв, власних імен, цитат, галузевої термінології, економіко-статистичних даних та іншої інформації несуть особисту відповідальність автори тез доповідей.

Зміст

Балацька Н. Ю.	
Концепція розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу на засадах ціннісного підходу	7
Кравченко М. Ф., Плачінта М. В.	
Інноваційні технології крафтових десертів із сезонних фруктів Буковини.....	9
Кривохижа Є. М.	
Оцінювання впливу змін клімату на формування продуктивності озимої пшениці в західному лісостепу України	11
Семикіна М. В., Данилишин О. Р.	
Впровадження цифрового маркетингу в електронному бізнесі підприємства та його економічна ефективність	14
Семикіна М. В., Жирний Р. В.	
Трансформація мотиваційного менеджменту як інструмент збереження людського капіталу підприємства в умовах війни	16
Якименко-Терещенко Н. В., Мала А. В.	
Клієнтоорієнтований сервіс як стратегічний драйвер диверсифікації в ресторанному бізнесі.....	18
Hyshchuk Roman	
Sustainable development goals in the environmental and socio-economic activities of university tourism clubs	20
Kernasyuk Yu. V.	
Artificial intelligence, climate and food security as challenges for global economic stability	23
Брикова Т. М., Гревцева Н. В.	
Циркулярна економіка та стале управління ресурсами в готельно-ресторанному бізнесі.....	25
Дуб В. В., Костів К. Т.	
Синергія готельно-ресторанних комплексів та оздоровчих SPA-послуг	28
Жилякова О. В.	
Проблеми оцінки інвестиційного потенціалу домогосподарств	30
Задорожня Л. М.	
Управління фінансовими ризиками у кейтеринговому бізнесі в Україні.....	32
Ліштаба Т. В., Ліштаба С. Я.	
Використання цифрових платформ в управлінні міжнародними логістичними потоками	33

strategy requires new social protection tools, changes in economic and environmental policy, and large scale retraining programs. These measures will mitigate the short term social costs of the energy and digital transitions and ensure inclusive benefit sharing. Practical steps include creating national decarbonization roadmaps with integrated digital solutions for energy and agriculture, providing tax incentives and subsidies for climate resilient investments, and developing standardization and certification mechanisms for the safe use of innovative technologies in critical sectors. In the long term, global success will depend on states, their scientific communities, and the private sector creating an enabling institutional framework for innovation, ensuring market transparency, and supporting international cooperation on trade, technology, and climate. Only a holistic strategy can turn the turbulence of the new innovation wave into an opportunity for sustainable, inclusive, and technologically adaptive economic development in the coming decades.

Reference:

1. Bhairo P., Maharaj R. Harnessing artificial intelligence for food security in a changing climate. *Discover Food*. 2025. 5(342). <https://doi.org/10.1007/s44187-025-00609-x>.
2. Pandey D. K., Mishra R. Towards sustainable agriculture: Harnessing AI for global food security. *Artificial Intelligence in Agriculture*. 2024. 12. P. 72–84. <https://doi.org/10.1016/j.aiia.2024.04.003>.
3. Sarku R., Clemen U.A., Clemen T. The Application of Artificial Intelligence Models for Food Security: A Review. *Agriculture*. 2023. 13(10). 2037. <https://doi.org/10.3390/agriculture13102037>.

УДК 338.48-1:330.34

*Брикова Т. М., к.т.н., доцент
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
м. Чернівці;
Гревцева Н. В., к.т.н., професор
Харківський національний університет ім. В. Н. Каразіна
м. Харків*

ЦИРКУЛЯРНА ЕКОНОМІКА ТА СТАЛЕ УПРАВЛІННЯ РЕСУРСАМИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Однією з особливостей функціонування готельно-ресторанної галузі є інтенсивне споживання ресурсів та значна генерація відходів. Враховуючи ці фактори, а також сучасні тенденції щодо посилення конкуренції, трансформації споживчих вподобань та зростання екологічної відповідальності, концепція циркулярної економіки набуває ключового значення в готельно-ресторанному бізнесі. Вона спрямована на усунення відходів та забезпечення безперервного циклу використання ресурсів, ґрунтуючись на принципах «зменшити, повторно використовувати, переробляти».

Готельно-ресторанний бізнес, як одна з найбільш динамічних та ресурсоемних галузей, є оптимальним об'єктом для впровадження цих принципів [1]. Готелі та ресторани інтенсивно споживають значні обсяги води,

електроенергії, продовольства, текстилю та інших матеріалів, водночас генеруючи суттєві обсяги відходів, зокрема органічних. Екологічний та економічний тиск, поряд із зростаючою свідомістю споживачів щодо сталого розвитку, робить циркулярну економіку не лише бажаною, а й стратегічно необхідною для забезпечення довгострокового успіху та конкурентоспроможності закладів готельного та ресторанного господарства. Імплементация циркулярних практик та сталий розвиток у сфері HoReCa є основним підходом, що інтегрує економічну ефективність, соціальну справедливість та екологічну збалансованість [2].

Ключовим напрямом сталого управління є скорочення споживання ресурсів (Reduce). Для цього активно впроваджуються енергоефективні технології, зокрема сучасні системи освітлення, автоматичні системи вимкнення світла та регулювання температури в номерах [3]. Використання інноваційних інтелектуальних систем керування енергією (ISKE) передбачає застосування складних алгоритмів машинного навчання та датчиків для оптимізації енергоспоживання в режимі реального часу, що може знизити витрати на електроенергію до 20 відсотків із швидким періодом окупності (12-24 місяці) [3]. У сфері водоспоживання застосовуються водозберігаючі крани, душові головки та сантехніка з дворежимним зливом унітазів. Також можливе впровадження систем збору та використання дощової води, а також рециркуляція "сірої" води для змиву унітазів або поливу. Екологічна освіта гостей та персоналу, наприклад, заохочення не замінювати рушники щоденно, є важливим елементом збереження водних ресурсів.

Переробка (recycling) є фундаментальним компонентом циркулярної економіки, що уможливорює реінтеграцію використаних матеріалів у виробничий цикл [4]. У готельно-ресторанному бізнесі це охоплює широкий спектр матеріалів: пластик, скло, папір, метал та інші. Наприклад, текстильні вироби, такі як рушники, постільна білизна, уніформа, що вичерпали свій експлуатаційний ресурс, можуть бути направлені на переробку для виробництва нових текстильних продуктів, ізоляційних матеріалів або технічних серветок. Органічні відходи, після їх першочергової мінімізації, можуть бути перероблені шляхом компостування або анаеробного зброджування, з подальшим використанням компосту для озеленення або біогазу для енергетичних потреб. Успішна реалізація стратегій переробки передбачає тісну співпрацю з місцевими переробними підприємствами, наявність необхідного обладнання для сортування та зберігання відходів, а також безперервне навчання персоналу.

Принцип повторного використання (Reuse) вважається ще більш ефективним, оскільки дозволяє уникнути енергетичних витрат, пов'язаних з переробкою. У сфері HoReCa існує багато можливостей для його застосування [5]. Наприклад, перехід від одноразових пластикових виробів до багаторазових контейнерів, скляного посуду та систем фільтрації води з поповнюваними ємностями; заміна індивідуальних міні-пляшечок у готельних ванних кімнатах на великі диспенсери для косметики. Меблі, що зберегли функціональність, але втратили актуальність стилістично, можуть бути відреставровані, передані на благодійність або перепродані.

Мінімізація харчових відходів (food waste reduction) є однією з найгостріших проблем готельно-ресторанного бізнесу, оскільки органічні відходи не тільки спричиняють значні економічні збитки, а й є суттєвим джерелом викидів парникових газів. Проведення регулярного аудиту харчових відходів для моніторингу та аналізу їх джерел та обсягів як на стадії підготовки та приготування, так і на етапі споживання гостями дозволяє виявити «вузькі місця» у виробничому циклі. Оптимізація процесів закупівель та зберігання продуктів, використання принципу FIFO (first in, first out) та належні умови зберігання сприяють подовженню терміну придатності. Раціональне планування меню та розмірів порцій, розробка страв, що дозволяють використовувати всі частини продукту (наприклад, кістки для бульйонів, обрізки овочів для соусів), також є ефективними. Застосування кулінарних технік «від носа до хвоста» та «від кореня до стебла» дозволяє максимально використовувати їстівні частини. Управління буфетним обслуговуванням може включати зменшення розміру тарілок, приготування менших, але частіше поповнюваних партій страв, а також інформування гостей про раціональний підхід до набору їжі. Ре-дизайн меню може передбачати включення страв, які ефективно використовують інгредієнти з наближеним терміном придатності. Важливими стратегіями є також використання спеціалізованого програмного забезпечення для прогнозування обсягів відходів, датчиків контролю свіжості, співпраця з фуд-банкми та благодійними організаціями для передачі безпечних надлишків їжі та інші [6].

Слід зазначити, що впровадження принципів циркулярної економіки в українському готельно-ресторанному бізнесі стикається з низкою специфічних викликів, таких як недостатньо розвинена інфраструктура переробки, відсутність чіткої державної політики та економічних стимулів, а також висока вартість початкових інвестицій у відповідні технології та обладнання. Проте, незважаючи на ці виклики, перспективи є значними. Євроінтеграційний вектор України та адаптація до стандартів ЄС зумовлюють зростання попиту на екологічно відповідальні бізнес-моделі. Ефективна освіта, обмін передовим досвідом, державна підтримка та формування кластерів циркулярної економіки можуть значно прискорити цей перехід.

Підсумовуючи, циркулярна економіка є невід'ємним майбутнім готельно-ресторанного бізнесу. Імплементация стратегій переробки, повторного використання ресурсів та мінімізації харчових відходів дозволяє закладам не лише зменшити екологічний відбиток та оптимізувати операційні витрати, а й зміцнити корпоративну репутацію, залучити нові сегменти клієнтів та забезпечити довгострокову стабільність. Хоча шлях до повної циркулярності є складним і вимагає значних інвестицій та зміни парадигм, переваги для бізнесу, суспільства та довкілля є беззаперечними. Перехід до циркулярної моделі є не просто вимогою відповідальності, а стратегічною можливістю для інноваційного розвитку та досягнення лідерських позицій в умовах швидко мінливого світу.

Список використаних джерел:

1. Rodríguez-Antón J. M., Alonso-Almeida M. d. M. The Circular Economy Strategy in Hospitality: A Multicase Approach. Sustainability. 2019. Vol. 11, iss. 20. P. 5665.

2. Коваль О. Д. Конкурентоспроможність підприємств HoReCa в контексті сталого післявоєнного відновлення: інтеграція ресурсного підходу, брендингу територій та соціальної інклюзії. *Соціальний розвиток: економіко-правові проблеми*. 2025. № 79.
3. Кіш Г. В. Інноваційні технології в діяльності готельно-ресторанних підприємств. *Актуальні питання у сучасній науці*. 2023. № 6(12). С. 65–77.
4. Каролоп О., Загнибіда Р., Верес К., Лояк Л. Сталий розвиток у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: стратегічні підходи до зменшення екологічного сліду. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*. 2025. № 1(15). Р. 92–97.
5. Chuang L.-M., Kuo T.-S., Luo G.-Y. The sustainable service innovation model in the chain restaurant industry: circular economy perspective. *Advances in Management and Applied Economics*. 2020. Vol. 10, iss. 4. Р. 1–22.
6. Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Деякі аспекти концепції zero-waste у сфері ресторанного бізнесу. Інноваційні технології та реалізація концепції zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу: матеріали Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (Полтава, 2024 р.). Полтава, 2024. С. 217–220.

УДК 687.5:338.488.2

Дуб В. В., к.т.н, доцент;
Костів К. Т.,
здобувачка першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Центральноукраїнський національний технічний університет
м. Кропивницький

СИНЕРГІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ ТА ОЗДОРОВЧИХ SPA-ПОСЛУГ

В готельному бізнесі сьогодення SPA-послуги стали невід’ємною складовою, яка істотно впливає на конкурентоспроможність готелів, особливо в сегменті преміум-класу. Попит на ці послуги зростає внаслідок глобальних змін у стилі життя споживачів готельних послуг, які все більше приділяють уваги здоров’ю, релаксації та психологічному комфорту. Тенденції розвитку SPA-послуг є відображенням сучасних суспільних, економічних і технологічних тенденцій, що створюють нові можливості для готельного бізнесу [1].

У сучасних умовах гостинності відбувається трансформація класичного готельного сервісу у багатофункціональний простір, що поєднує відпочинок, гастрономію та оздоровлення. Все більше готелів включають у свою структуру SPA-центри, оздоровчі програми, фітнес-зони та beauty-сервіси, формуючи новий формат – wellness-готелів. Сучасні споживачі послуг очікують не лише розслаблення, а й комплексного підходу до поновлення фізичного здоров’я та психоемоційного стану. Комплексний підхід включає не лише стандартні процедури, такі як гідротерапія та різні види мануальної терапії, а й медичні SPA, які пропонують послуги з реабілітації, детоксикації, йоги, а також консультації в сфері дієтології та ін. [2]

Наступним важливим напрямом є персоналізація послуг. Готелі та оздоровчі центри все частіше пропонують індивідуальні SPA-програми, які максимально враховують специфічні потреби споживачів послуг індустрії