

# ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей  
III Всеукраїнської  
науково-практичної конференції  
молодих учених, аспірантів і студентів  
з міжнародною участю  
(18 травня 2023 року, м. Львів)*

Львів  
ЛДУФК ім. Івана Боберського 2023

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

I 66

**Рецензенти:**

доктор технічних наук, професор

**Василь ПАСІЧНИЙ**

*(Національний університет харчових технологій)*

доктор економічних наук, професор

**Наталія ПАВЛЕНЧИК**

*(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)*

*Рекомендувала до друку вчена рада*

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського  
(протокол № 8 від 9 травня 2023 р.)*

I 66 **Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика** : зб. тез доп. III Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнародною участю (18 травня 2023 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2023. – 538 с.

У тезах доповідей III Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених, аспірантів і студентів висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

*Матеріали публікуються в авторській редакції*

© Львівський державний університет  
фізичної культури імені Івана Боберського, 2023

## *Голова оргкомітету*

**Марія ПАСКА** - завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського

## *Організаційний комітет*

**Володимир ХОЛЯВКА** - декан факультету туризму ЛДУФК ім. Івана Боберського

**Андрій ГОЛОД** - професор кафедри туризму ЛДУФК ім. Івана Боберського

**Володимир ХУДОБА** - в.о. завідувача кафедри туризму ЛДУФК ім. Івана Боберського

**Наталія ПАВЛЕНЧИК** - завідувач кафедри економіки та менеджменту ЛДУФК ім. Івана Боберського

**Андрій КУХТІЙ** - завідувач кафедри спортивного туризму ЛДУФК ім. Івана Боберського

**Sławomir NIECKO** – dr inż., prorektor ds. współpracy z administracją i biznesem, profesor Wyższej Szkoły Społeczno-Ekonomicznej w Gdańsku, Polska

**Марія LUTSYK** – dr, dziekan wydziału pedagogiki i zarządzania Wyższej Szkoły Społeczno-Ekonomicznej w Gdańsku, Polska

**Роман Шерстюк** - проректор з економіки та фінансів Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя

**Віта ЦИРУЛЬНИКОВА** - декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ім. проф. В. Ф. Доценка Національного університету харчових технологій, м. Київ

**Андрій НІМЕЦЬ** - директор та співзасновник ресторану української автентичної кухні «Бойківська гостина», м. Львів

**Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО** - декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції Національного університету біоресурсів і природокористування України

**Лариса ШАРАН** - завідувач кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, м. Київ

**Оксана ДАВИДОВА** - завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу Харківського національного економічного університету імені С. Кузнеця

**Василь ПАСІЧНИЙ** - завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій, м. Київ

**Наталія ЧОРНА** - завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Вінницький торгово-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету КНТЕУ, м. Вінниця

**Марина ЯНЧЕВА** - декан факультету переробних і харчових виробництв Державного біотехнологічного університету, м. Харків

**Олеся ПРИС** - завідувач кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного

**Михайло КРАВЧЕНКО** - професор кафедри готельно-ресторанної справи Київського національного торговельно-економічного університету

**Орися ІЖЕВСЬКА** - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського

**Орислава ГРАФСЬКА** - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського

**Наталія ПЕТРИШИН** - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського

## *Координатор конференції*

**Уляна ГУЗАР** - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського

## ЗМІСТ

### I секція

<b>СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ</b>	<b>18</b>
<b>Nadiia Yurko, Uliana Protsenko, Iryna Styfanyshyn, Tetiana Harasym</b> COMMONLY USED ENGLISH IDIOMS ABOUT FOOD: THE MEANING AND IMPORTANCE	19
<b>Mariia Vorobel, Anastasiia Haievska</b> DIE WICHTIGSTEN TRENDFELDER FÜR DIE ÖSTERREICHISCHE HOTELLERIE	23
<b>Роман Боднар, Іван Коркуна</b> ЦИФРОВІЗАЦІЯ ТА ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ ЯК ФАКТ ЇЇ ФУНКЦІОНУВАННЯ В ПЕРІОД ВІЙНИ	27
<b>Юлія Бучнєва, Сергій Логвінков</b> РОЗРОБКА СУВЕНІРІВ З КЕРАМІКИ ДЛЯ ПІДТРИМКИ ГОТЕЛЬНОГО БРЕНДУ	30
<b>Вікторія Ващишин, Тетяна Незвещук-Когут</b> ОРГАНІЗАЦІЯ ЕФЕКТИВНОЇ РЕКЛАМНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У ЗАКЛАДІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	33
<b>Ганна Верлата, Альона Сорокіна</b> ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КУЛІНАРНОЇ ІНДУСТРІЇ ХЕРСОНЩИНИ	37
<b>Марія Власова, Світлана Журавльова</b> ТЕХНОЛОГІЯ РОБОТИ З ПОСТІЙНИМИ ГОСТЯМИ ГОТЕЛЮ. ПРОГРАМА «ПОСТІЙНИЙ ГІСТЬ»	40
<b>Аліна Вологовська, Світлана Журавльова</b> ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ГОТЕЛІВ ЯК НАПРЯМ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	43
<b>Олексій Волошин, Марина Рябенка</b> ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	46
<b>Діана Гайдукова, Світлана Журавльова</b> ОСНОВНІ СТИЛІ ОФОРМЛЕННЯ ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД ЇХ ПРИЗНАЧЕННЯ	48
<b>Анна Герілова, Марія Паска</b> ОСОБЛИВОСТІ СЕРВІРУВАННЯ СВЯТКОВОГО СТОЛУ	51

<b>Вікторія Гілевич, Єлизавета Шевчук, Валентина Олійник</b> РОЗВИТОК АНІМАЦІЇ В ГОТЕЛЯХ ТА ТУРИСТИЧНИХ КОМПЛЕКСАХ	53
<b>Уляна Глинська, Марія Паска</b> АНАЛІЗ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА МІСТА ПЛЕЗНЬ, ЧЕХІЯ	56
<b>Павло Горішевський, Олександр Волошин</b> ВЕБТЕХНОЛОГІЇ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	58
<b>Анастасія Грицак, Марія Дигдалович, Ольга Радзімовська</b> ДІЯЛЬНІСТЬ ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ КАВ'ЯРНЯ «ХЛІБ З МАСЛОМ» ПІСЛЯ ПОВНОМАСШТАБНОГО ВТОРГНЕННЯ	61
<b>Марта Гуменна, Олег Боратинський</b> СОКАЛЬСЬКА ВИШИВАНКА	64
<b>Оксана Давидова, Катерина Зінченко</b> АКТУАЛЬНІ ПЕРЕДУМОВИ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	67
<b>Оксана Давидова, Олександра Михальченко</b> ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНКЛЮЗИВНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	70
<b>Іветт Деак, Світлана Журавльова</b> ОРГАНІЗАЦІЯ ІНТЕР'ЄРУ СУЧАСНОГО ГОТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ	73
<b>Віталіна Долінська, Любов Струтинська</b> DIGITAL FOOD SAFETY В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	76
<b>Оксана Дутчак, Валентина Буряк</b> ВІРТУАЛЬНІ РЕСТОРАНИ: СЬОГОДЕННЯ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	80
<b>Тетяна Жадан, Вікторія Глінкіна</b> ОРГАНІЗАЦІЙНІ АСПЕКТИ СТВОРЕННЯ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ	84
<b>Назар Залуга, Віталій Струсь, Ольга Радзімовська</b> РЕСТОРАН «ВАЛЕНТИНО» ПРИ ГОТЕЛІ «ШВЕЙЦАРСЬКИЙ»: ІСТОРІЯ, АТМОСФЕРА ТА ДОДАТКОВІ ПОСЛУГИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ	87
<b>Лідія Заремба, Орислава Графська</b> ФАКТИ ВПЛИВУ ПАНДЕМІЇ COVID-19 НА РОЗВИТОК СВІТОВОЇ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ	91

<b>Дар'я Зарецька, Марина Сердюк</b> ФУНКЦІОНАЛЬНІ НАПОЇ З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ ВІТАМІНУ С НА ОСНОВІ АЙВОВОГО НАПІВФАБРИКАТУ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ HORECA	94
<b>Світлана Захаревич, Марина Рябенка</b> ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ТА ПІДТРИМКА ІМІДЖУ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	98
<b>Єлизавета Іщенко, Валентина Олійник</b> АНІМАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ В УКРАЇНІ ТА ПРОВЕДЕННЯ ВИСТАВКОВИХ ЗАХОДІВ	101
<b>Каріна Князь, Лариса Шаран</b> ФАБРИКА-КУХНЯ ЯК АЛЬТЕРНАТИВА ОНОВЛЕННЯ ШКІЛЬНИХ ЇДАЛЕНЬ	105
<b>Вікторія Коваленко, Ірина Мазуркевич</b> СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ФРАНЧАЙЗИНГУ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	108
<b>Роман Шерстюк, Галина Островська</b> ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ОСВІТИ	112
<b>Вікторія Кравець, Марія Паска</b> МОНІТОРИНГ РОБОТИ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «SYODŌ»	117
<b>Єва Крижанівська, Марина Балджи</b> ОСОБЛИВОСТІ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ	119
<b>Юлія Кузик, Марія Філь</b> ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЗАКАРПАТТІ	122
<b>Вікторія Кузьмич, Анастасія Сідельник, Ольга Радзімовська</b> ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІННОВАЦІЙ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	125
<b>Оксана Кулик</b> СУТЬ І ЗНАЧЕННЯ СТАНДАРТІВ ТЕЛЕФОННОГО СПІЛКУВАННЯ ДЛЯ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	128
<b>Юлія Кюрчева, Алла Ангеловська, Тетяна Колісниченко</b> ОСНОВНІ ПЕРЕВАГИ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ НОВІТНІХ ТЕХНОЛОГІЙ АВТОМАТИЗАЦІЇ В ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	131

<b>Богдан Лиманець, Валентина Буряк</b> ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВІЙСЬКОВОГО СТАНОВИЩА	134
<b>Вадим Ліферук, В'ячеслав Губеня, Олександр Люлька</b> СПЕЦІАЛІЗОВАНІ ПРОГРАМНІ ПРОДУКТИ ДЛЯ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ	138
<b>Валентина Лугина, Ніна Карпенко</b> АНИМАЦІЙНА КОМПОНЕНТА ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЮ ЯК ЧИННИК ЙОГО ПРИВАБЛИВОСТІ	140
<b>Антон Любашенко, Валентина Буряк</b> ТЕХНОЛОГІЯ КРАУДСОРСИНГУ В ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	143
<b>Олександр Максимов, Іван Винницький</b> ТРАНСФЕР В ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ПЕРСПЕКТИВА ЗАЛУЧЕННЯ КЛІЄНТІВ	147
<b>Ірина Мендела, Євгенія Мендела</b> ЕЛЕКТРОННА ГОСТИННІСТЬ: ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВИХ РІШЕНЬ	149
<b>Ірина Мендела, Ірина Румянцева</b> ОСОБИСТІСНА АДАПТАЦІЯ: ПЕРСОНАЛІЗАЦІЯ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ	152
<b>Богдан Михайлов, Олег Кузьмін</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ТРЕНДИ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ СЬОГОДЕННЯ	155
<b>Ольга Михайлова</b> ВПРОВАДЖЕННЯ НОВОГО МЕНЮ В ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ	161
<b>Олександра Михальченко, Світлана Сисоєва</b> КОТО-КАФЕ – ЯК ІННОВАЦІЙНА ФОРМА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	166
<b>Марія Набока, Альона Сорокіна</b> ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ ТА СТРАВ З РИБИ	170
<b>Оленіч Зоряна, Ольга Радзімовська</b> ФАКТОРИ ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА СТАН РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНИХ МЕРЕЖ	173
<b>Анна Панова, Валентина Буряк</b> МАРКЕТИНГОВА ДІЯЛЬНІСТЬ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	177

<b>Сергій Пастух, Валентина Постова</b> АВТОМАТИЗОВАНІ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	180
<b>Олена Пахомська</b> ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ	183
<b>Євген Пенішкевич, Валентина Постова</b> ТЕНДЕНЦІЇ РОЗШИРЕННЯ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	186
<b>Маркіян Помірчий, Анастасія Гаєвська, Марія Паска</b> ОКРЕМІ АСПЕКТИ ТРАДИЦІЙНО-ПОБУТОВОЇ КУЛЬТУРИ ЕТНОГРАФІЧНОЇ ГРУПИ УКРАЇНЦІВ-БОЙКІВ У РЕСТОРАНІ «БОЙКІВСЬКА ГОСТИНА»	189
<b>Валентина Постова</b> ПРАВИЛА СЕРВІСУ: СУЧАСНІ ТРЕНДИ ТА ПРИНЦИПИ ГОСТИННОСТІ	191
<b>Олександра Потапова, Роксолана Дьяченко</b> ПИТАННЯ АКТУАЛЬНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	194
<b>Катерина Потопа, Ольга Радзімовська</b> АНАЛІЗ РОБОТИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА НА ПРИКЛАДІ КОМПЛЕКСУ «ШАТО»	198
<b>Михайло Рутинський, Ілля Давидейко</b> СТРАТЕГІЯ ПРОСУВАННЯ МІЖНАРОДНОГО ГОТЕЛЬНОГО БРЕНДУ НА РЕГІОНАЛЬНОМУ РИНКУ: ПРИКЛАД ГОТЕЛЮ «REIKARTZ КРОПИВНИЦЬКИЙ»	201
<b>Юлія Северіна, Людмила Малюта</b> ЯК ПАНДЕМІЯ COVID-19 ЗМІНИЛА ДІЯЛЬНІСТЬ ГОТЕЛІВ ТА ЗАПРОВАДИЛА НОВІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	204
<b>Володимир Сідак, Світлана Сисоєва</b> ІННОВАЦІЙНІ МЕТОДИ УПРАВЛІННЯ МАРКЕТИНГОМ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ	207
<b>Олександр Стеценко, Валентина Постова</b> СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ ФІРМОВОГО СТИЛЮ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	212
<b>Марія Терешко, Марина Рябенка</b> ОСОБЛИВОСТІ КЕЙТЕРИНГУ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ УКРАЇНИ	215



<b>Аліна Федькович, Ірина Шустак, Ольга Радзімовська</b> РЕСТОРАН «ЖАРОВНЯ НА ЗАМКУ»: СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ, АТМОСФЕРА ТА ДОДАТКОВІ ПОСЛУГИ ЗАКЛАДУ	217
<b>Марія Філь</b> ФУДПЕЙРІНГ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ	219
<b>Василина Фітьо, Ольга Вівчарук</b> ІННОВАЦІЇ ПРИ ОБСЛУГОВУВАННІ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	222
<b>Василина Фітьо, Ольга Вівчарук</b> ІННОВАЦІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	225
<b>Оксана Худоба, Андрій Голод</b> ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ НА ГІРСЬКИХ ТЕРИТОРІЯХ ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ	230
<b>Анна Чужинова, Тетяна Хаустова</b> ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ЕНОГАСТРОТУРИЗМУ В УКРАЇНІ В ПІСЛЯВОЄННИЙ ПЕРІОД	233
<b>Катерина Ященко, Валентина Буряк</b> КРЕАТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	237
<b>Діана Кунарська, Тетяна Кукліна</b> РОЗВИТОК РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ В ПЕРІОД ПАНДЕМІЇ КОРОНАВІРУСУ ТА ВІЙНИ	240
<b>Діана Мельник, Валентина Постова</b> ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	243
<b>Наталія Хруник, Марія Паска</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ: ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЕФЕКТИВНОСТІ БІЗНЕСУ	246
<b>Анна Самчук, Марія Паска</b> МОНІТОРИНГ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РЕСТОРАНУ-ПИВОВАРНІ «СТАРГОРОД»	248
<b>II секція</b>	
<b><i>ІННОВАЦІЇ ХАРЧОВИХ ТА КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ HORECA</i></b>	250
<b>Roman Vlasiuk, Nataliia Stukalska</b> EXPANDING THE RANGE OF MEAT SAUSAGE PRODUCTS IN RESTAURANT ESTABLISHMENTS	251
<b>Олександр Богдан, Наталія Стукальська</b> УДОСКОНАЛЕННЯ ОВОЧЕВИХ СТРАВ ЗА РАХУНОК ПІДВИЩЕННЯ ПОЖИВНОЇ ЦІННОСТІ	254

<b>Альона Бойко, Тетяна Хаустова</b> ПЕРСПЕКТИВНІСТЬ ТА ПРОБЛЕМНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ ТЕХНОЛОГІЙ КРАФТОВИХ НАПОЇВ В УКРАЇНІ	257
<b>Анна Вернигора, Олександра Гашук, Оксана Москалюк</b> ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ПРЕПАРАТИВ МОЛОЧНИХ БІЛКІВ НА МОДЕЛЬНІ ФАРШІ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТИВ	261
<b>Оксана Гаврилів</b> КРАФТОВІ СТРАВИ АВСТРІЙСЬКОЇ КУХНІ	263
<b>Анастасія Гаєвська, Наталія Петришин</b> ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ	266
<b>Юлія Голобородова, Вікторія Большакова</b> ВИКОРИСТАННЯ ВОДОРОСТІ НОРІ В ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ	269
<b>Інна Данилевич, Василь Пасічний</b> ЗАСТОСУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ SOUS VIDE НА ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТІВ З М'ЯСА ПТИЦІ	272
<b>Євгенія Демидова, Марина Самілик</b> ВПЛИВ ПОРОШКІВ ІЗ ЯГІД БУЗИНИ НА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ МАКАРОНИХ ВИРОБІВ	275
<b>Анастасія Дем'янчук, Оріся Іжевська</b> АНАЛІЗ ТРЕНДІВ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	278
<b>Святослав Дудюк, Володимир Дудюк, Андрій Кухтій</b> ТРАДИЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ДЕРЕВНИХ СОКІВ	281
<b>Катерина Ільїна, Вікторія Большакова</b> УДОСКОНАЛЕННЯ МАРИНАДУ ДЛЯ БІФШТЕКСУ ІЗ КОНИНИ	284
<b>Юлія Калюжна, Тетяна Желєва</b> ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ГОРІХОПЛІДНИХ У СКЛАДІ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТИВ ІЗ СІЧЕНОГО М'ЯСА	287
<b>Дар'я Корнієнко, Марина Самілик</b> ЗБАГАЧЕНИЙ ЦУКОР ДЛЯ КАВ'ЯРЕНЬ, ЯК КОРИСНА АЛЬТЕРНАТИВА СОЛОДОЦІАМ	289
<b>Юлія Коротка, Василь Пасічний</b> ВИКОРИСТАННЯ СМАКОВИХ КОМПОЗИЦІЙ ТА ПРЯНОЦІВ У ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ ШНЕКІВ	293

<b>Соломія-Марія Левків, Марія Паска</b> АРОМО-МАРКЕТИНГ, ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ ІНСТРУМЕНТ КОМУНІКАЦІЇ В ЗАКЛАДАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	296
<b>Кирило Ліпінський, Олександра Гащук, Оксана Москалюк</b> ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ З ОЗДОРОВЧО-ПРОФІЛАКТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	298
<b>Софія Лукомська, Ольга Маслійчук</b> НОВИЙ СМАК У МУСОВИХ ДЕСЕРТАХ «ЛАВАНДА-ЧОРНА СМОРОДИНА»	300
<b>Олександра Максимець, Олександр Процовський, Світлана Ягельська</b> ВИКОРИСТАННЯ КРУПИ СПЕЛЬТИ У М'ЯСО-КРУП'ЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБАХ	303
<b>Андрій Маринін, Роман Святненко, Оксана Позняк</b> ІНСТРУМЕНТАЛЬНІ МЕТОДИ ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ МЕДУ	306
<b>Мар'яна Назар</b> ШЛЯХИ ЗБАГАЧЕННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ НУТРІЄНТАМИ	309
<b>Антоніна Опанасенко, Тетяна Бровенко</b> ПРИГОТУВАННЯ У ВАКУУМІ: ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ	311
<b>Наталія Петришин</b> ПРИОРИТЕТНІ ТЕНДЕНЦІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ В УКРАЇНІ	314
<b>Наталія Петришин, Валентина Рак</b> ОСОБЛИВОСТІ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ ХЛІБА	316
<b>Олеся Прісс, Павло Булгаков</b> СПАРЖА – СЕЗОННИЙ ДЕЛІКАТЕС ДЛЯ РЕСТОРАНІВ	319
<b>Олеся Прісс, Тетяна Колісниченко, Алла Ангеловська</b> КАЛИНА ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ СОУСІВ ДО ОСНОВНИХ СТРАВ	322
<b>Катерина Селезень, Василь Тищенко, Наталія Божко</b> ЗАСТОСУВАННЯ НАСІННЯ ТЕХНІЧНОЇ КОНОПЛІ У ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВОГО ПИВА	325
<b>Катерина Селезень, Василь Тищенко, Наталія Божко</b> М'ЯСО ДИКОГО КАБАНА ЯК ПРИВАБЛИВИЙ ЕЛЕМЕНТ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	328
<b>Остап Найда, Вячеслав Чирка, Богдан Фик, Марія Паска</b> КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ ЛЬВІВСЬКОЇ КУХНІ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ	331

### III секція

## **АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОНОМІКИ ТА МЕНЕДЖМЕНТУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ** 333

### **Beata Browarczyk**

APPLICATION OF THE ALGORITHM OF THE K-MEANS METHOD IN THE ASSESSMENT OF THE REGIONAL DEVELOPMENT OF THE MAŁOPOLSKA VOIVODESHIP AGAINST THE BACKGROUND OF THE EUROPEAN UNION IN 2020 334

### **Marzena Nitecka, Zygmunt Mietlewski, Beata Browarczyk**

RENTOWNOŚĆ FIRMY X W WARUNKACH INFLACJI W LATACH 2021 – 2022 337

### **Julia Patyk, Zygmunt Mietlewski, Beata Browarczyk**

WYKONANIE I KONTROLA WYKONANIA BUDŻETU JEDNOSTKI SAMORZĄDU TERYTORIALNEGO ZA LATA 2020-2021 NA PRZYKŁADZIE GMINY SMĘTOWO GRANICZNE 340

### **Karolina Perekitko, Zygmunt Mietlewski, Beata Browarczyk**

ANALIZA FINANSOWA PRZEDSIĘWZIĘCIA KLUB KOLARSKI «SOKOŁY Z JAGATOWA» 343

### **Anna Pokora, Beata Browarczyk**

POSTULAT RÓWNOŚCI PŁCI NA RYNKU PRACY W POLSCE W LATACH 2011 – 2021 346

### **Katarzyna Pupek, Zygmunt Mietlewski, Beata Browarczyk**

EFEKTYWNE ZARZĄDZANIE FIRMA FROST WEALTH MANAGEMENT W LATACH 2020–2022 349

### **Grzegorz Rippel**

ZARZĄDZANIE ZESPOŁEM – AKTUALNE WYZWANIA DLA MENEDŻERA 352

### **Юрій Бірозов, Валентина Постова**

УПРАВЛІННЯ КОНФЛІКТАМИ В ЗАКЛАДАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ 355

### **Катерина Вальчук, Орислава Графська**

АНАЛІЗ ПРОБЛЕМ РОЗВИТКУ ІНВЕСТИЦІЙНОГО РИНКУ В УКРАЇНІ 358

### **Марина Войт, Валентина Постова**

ПРОФЕСІЙНЕ ЗРОСТАННЯ ПЕРСОНАЛУ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА 360

<b>Ульяна Глинська, Орислава Графська</b> СУТЬ І ЗНАЧЕННЯ КУЛЬТУРИ ПОВЕДІНКИ ПРАЦІВНИКІВ ГОТЕЛЮ ЯК ЗАПОРУКА ЙОГО УСПІХУ ТА ВПІЗНАВАЄМОСТІ	363
<b>Уляна Гузар, Максим Тихоновський</b> СУЧАСНІ ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ МАРКЕТИНГ- МІКСУ У ЗАКЛАДАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	366
<b>Іветт Деак, Світлана Журавльова</b> УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	369
<b>Уляна Дяченко, Валентина Постова</b> ПРОБЛЕМИ БЕЗПЕКИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	372
<b>Владислав Житеньов, Наталія Павленчик</b> БЕЗКОШТОВНЕ ПРОСУВАННЯ БІЗНЕСУ В СОЦІАЛЬНИХ МЕРЕЖАХ. АКТУАЛЬНІСТЬ ТА ПЕРЕВАГИ ВІДЕО КОНТЕНТУ	375
<b>Марія Загоруй, Орислава Графська</b> АНАЛІЗ НАПРЯМІВ АКТИВІЗАЦІЇ ІННОВАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ В СФЕРІ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ	379
<b>Лідія Заремба, Орислава Залуцька, Уляна Гузар</b> КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ КОРПОРАТИВНОЇ КУЛЬТУРИ В СИСТЕМІ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	382
<b>Дарія Конопельнюк, Валентина Постова</b> КОНФЛІКТИ СЕРЕД ПЕРСОНАЛУ РЕСТОРАНУ	385
<b>Іван Коркуна, Степан Мацюк</b> ВИДИ ЦІННИХ ПАПЕРІВ ТА ЇХ РОЛЬ В ЕКОНОМІЦІ УКРАЇНИ	388
<b>Орислава Графська, Юрій Кузьмич</b> ESG-ФАКТОРИ В ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ	393
<b>Микола Марченко, Ірина Мазуркевич</b> ДОСЛІДЖЕННЯ СУТНОСТІ РЕНТАБЕЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	396
<b>Оксана Мельник, Любов Возна</b> УПРАВЛІНСЬКІ АСПЕКТИ МЕДІАЦІЇ	399
<b>Євген Петров, Ірина Силка</b> ЕТАПИ КОНТРОЛЮ БЕЗПЕЧНОСТІ ВИРОБНИЦТВА КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ ЛАССІ У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	402

<b>Юрій Півторак, Валентина Постова</b> КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В СУЧАСНИХ РИНКОВИХ УМОВАХ	405
<b>Максим Прищепчук, Орися Іжевська</b> МАРЖИНАЛЬНІСТЬ ЗБИТИХ ДЕСЕРТІВ НА ОСНОВІ ШОКОЛАДУ RUBY	408
<b>Святослав Протечко, Анатолій Павленчик</b> НОРМАТИВНО-ПРАВОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ТА СПОРТУ В УКРАЇНІ: УПРАВЛІНСЬКИЙ АСПЕКТ	411
<b>Владислав Сажок, Марина Рябенька</b> УДОСКОНАЛЕННЯ ЦІНОВОЇ ПОЛІТИКИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	415
<b>Альона Сорокіна</b> STATE AND DEVELOPMENT PROSPECTS OF THE CONFECTIONERY INDUSTRY IN UKRAINE	418
<b>Інна Ткачук, Любов Возна</b> САМОМЕНЕДЖМЕНТ ВІЛЬНОГО ЧАСУ ТА ДОЗВІЛЛЯ МОЛОДІ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	421
<b>Катерина Ушакова, Орислава Графська</b> АНАЛІЗ ПРОЦЕСУ НОРМАТИВНО-ПРАВОВОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОЦЕДУРИ ЗАЛУЧЕННЯ ІНВЕСТИЦІЙ ДЛЯ СФЕРИ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	425
<b>Галина Фербей, Сергій Рилєєв</b> ОКРЕМІ ЗАКОНОДАВЧІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ РРО ТА ПРРО В УКРАЇНІ	428
<b>Олег Цільник</b> АНАЛІЗ КОНФЛІКТНИХ СИТУАЦІЙ СФЕРИ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В ЧАСТИНІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	431
<b>Ольга Чумаченко, Влад Денисенко</b> ФОРМУВАННЯ І РОЗВИТОК КОЛЕКТИВУ МАЛОГО ПІДПРИЄМСТВА	433
<b>Ольга Чумаченко, Людмила Запірченко</b> ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ В КРИЗОВИХ УМОВАХ	436

IV секція

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В  
УКРАЇНІ ТА СВІТІ** 439

- Andrzej Michalik**  
SPÓŁDZIELNIA SOCJALNA JAKO ALTERNATYWNA FORMA  
PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI W SEKTORZE TURYSTYKI 440
- Сергій Андросенко, Діана Цесьців**  
ДІЛОВИЙ ТУРИЗМ ЯК НАПРЯМ РОЗВИТКУ  
ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ 443
- Марія Біжик, Роман Скабара**  
СУСПІЛЬНІ ТА ІСТОРИКО-КУЛЬТУРНІ ПЕРЕДУМОВИ  
РОЗВИТКУ КУЛЬТУРНО-ПІЗНАВАЛЬНОГО ТУРИЗМУ  
В ТЕРНОПІЛЬСЬКІЙ ОБЛАСТІ 446
- Владислав Бондарев, Андрій Віндюк**  
ОРГАНІЗАЦІЯ ЕКСКУРСІЙНИХ ПОСЛУГ ДЛЯ ДІТЕЙ  
ШКІЛЬНОГО ВІКУ 449
- Назар Глотов, Сергій Цвілий**  
ВІЙСЬКОВИЙ ТУРИЗМ ЯК СТРАТЕГІЧНИЙ НАПРЯМОК  
РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ 452
- Андрій Голод, Ольга Четирбук**  
ІННОВАЦІЇ В ТУРИЗМІ: ТЕОРЕТИЧНІ ПІДХОДИ 455
- Орислава Графська, Андрій Сиванич**  
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ПІД ЧАС ВІЙНИ 458
- Аліна Джулай, Соломія Мороз**  
ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЛКУВАЛЬНО-  
ОЗДОРОВЧОГО ТУРИЗМУ 461  
(НА ПРИКЛАДІ КУОРТУ ТРУСКАВЕЦЬ)
- Андрій Дзяпка, Сергій Цвілий**  
ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ  
ЗАЛІЗНИЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ 464
- Олена Дукач, Лілія Ковалюк, Дуда Оксана, Ольга Владимир**  
РЕКОНСТРУКЦІЯ БОЙОВОГО СПОРЯДЖЕННЯ ВОЇНІВ  
УКРАЇНСЬКОГО СЕРЕДНЬОВІЧЧЯ: ІСТОРИЧНИЙ ЕКСКУРС  
ТА НОВІ ВІЗІЇ У СУЧАСНОМУ ТУРИЗМІ 467
- Андрій Запісоцький, Орислава Графська**  
РОЗВИТОК ТУРИЗМУ ЯК ЗАПОРУКА РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО  
РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ 470
- Михайло Коллегаєв**  
«ЦИФРОВІ КОЧІВНИКИ», ЯК НОВИЙ ІННОВАЦІЙНИЙ  
НАПРЯМОК РОЗВИТКУ СУЧАСНОГО ТУРИЗМУ 473

<b>Михайло Коллегасв</b> КЛІМАТО-ЗБЕРІГАЮЧІ ІННОВАЦІЇ СТІЙКОГО ВІДНОВЛЕННЯ ТУРИЗМУ У ПОСТКОВИДНИЙ ПЕРІОД	476
<b>Павло Комаров, Наталія Чорна</b> ВПЛИВ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ІННОВАЦІЙ НА РОЗВИТОК ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ	479
<b>Соломія Коротошин, Володимир Худоба</b> ІНДУСТРІАЛЬНИЙ ТУРИЗМ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ	483
<b>Валентина Лабарткава, Володимир Худоба</b> ОРГАНІЗАЦІЯ ВОДНОГО ТУРИЗМУ У ЛЬВІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ	486
<b>Анастасія Лукаш, Тетяна Божук</b> ІННОВАЦІЇ ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСТІ НА РИНКУ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ	489
<b>Соломія Мороз</b> СУЧАСНІ ІНСТРУМЕНТИ ПРОСУВАННЯ САНАТОРНО- КУРОРТНИХ ПОСЛУГ	492
<b>Марина Мороз, Даниїл Логвин, Михайло Логвин</b> ТУРИЗМ В СТРУКТУРІ НАЦІОНАЛЬНО-ПАТРІОТИЧНОГО ВИХОВАННЯ МОЛОДІ	495
<b>Оксана Никига</b> СУЧАСНИЙ СТАН ТУРИСТИЧНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ	498
<b>Анастасія Овсянікова, Андрій Віндюк</b> СУЧАСНІ ВОДНІ ВИДИ ЕКСТРЕМАЛЬНОГО ТУРИЗМУ	501
<b>Валентина Олійник, Єва Крижановська</b> ОРГАНІЗАЦІЯ КРУЇЗНОГО СЕРВІСУ	504
<b>Світлана Пасічна, Наталія Нестерчук</b> ВИКОРИСТАННЯ МАСАЖУ ТОК СЕН ДЛЯ ПРИСКОРЕННЯ РЕАБІЛІТАЦІЇ ПІСЛЯ ІНСУЛЬТУ І ПОДАЛЬШОЇ ФІЗИЧНОЇ РЕКРЕАЦІЇ	507
<b>Артем Сапожников, Євген Козловський</b> ПАНДЕМІЧНА КРИЗА ЯК КАТАЛІЗАТОР ДІДЖИТАЛІЗАЦІЇ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ	510
<b>Марія Сітнікова, Валентина Олійник</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ ТУРИЗМУ У СВІТІ	514
<b>Анна Стан, Алла Кізюн</b> СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ МІЖНАРОДНОГО ТУРИЗМУ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ	516



<b>Валерія Тарлецька, Алла Кізон</b> ОСОБЛИВОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ТУРИСТИЧНИХ ПІДПРИЄМСТВ НА РИНКУ УКРАЇНИ	519
<b>Христина Чех, Софія Качала</b> ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ГОТЕЛЬ З МЕТОЮ ЗБІЛЬШЕННЯ РЕКРЕАЦІЙНИХ ПОТУЖНОСТЕЙ ТУРИСТИЧНОГО КОМПЛЕКСУ СКЕЛІ ДОВБУША	522
<b>Сергій Юшкін, Наталія Чорна</b> ВПЛИВ ІННОВАЦІЙ НА РОЗВИТОК ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ	525
<b>Галина Яворська</b> ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ СЕНТИМЕНТАЛЬНОГО ТУРИЗМУ УКРАЇНИ В ЧАС ВІЙНИ	528
<b>Лоліта Алексєєнко, Анна Савватєєва, Валентина Олійник</b> ЕКСКУРСІЙНИЙ ТУРИЗМ	531
<b>Лариса Ільків, Костянтин Лабарткава</b> ІННОВАЦІЇ ПОЛЬОВОЇ КУХНІ В ПІШОХІДНОМУ ТУРИЗМІ	535

**УДК 338.483.13:392.72**

**Богдан Михайлов**  
директор ГО «Ресторанна Гільдія»,  
старший викладач,  
Інститут післядипломної освіти  
Національного університету харчових технологій,  
**Олег Кузьмін**,  
д-р техн. наук, професор,  
Національний університет харчових технологій

## **ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ТРЕНДИ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ СЬОГОДЕННЯ**

**Вступ та постановка проблеми.** Розвиток сфери гостинності відбувається під впливом змін способу життя самих споживачів. Сприйняття послуг у готелі чи ресторані сучасним споживачем за останні роки змінилося від ставлення до підприємства готельно-ресторанного господарства як до закладу, в якому можна не тільки пообідати, провести ділову зустріч але й приватно провести час. Зміни в розвитку сфери обумовлені також підвищенням рівня зайнятості та відповідним скороченням частки домашньої праці, в результаті чого люди все частіше обідають та вечеряють поза домом. Зміна рівня диференціації доходів населення сприяла прояву ефекту демонстративного споживання. Задля підтвердження свого статусу сучасний споживач прагне бути не гірше, а часто навіть краще за інших, що виражається у відвідуванні так званих нових закладів які мають високий рейтинг чи недавно тільки відкрили свої двері для відвідувачів. Відвідування закладів готельно-ресторанної сфери сьогодні це ознака стабільності та безпечності. Хоча сфера пов'язується з приємним проведенням часу дозволя, оскільки сучасний ресторан чи готель – це світ, у якому поєднуються мистецтво й традиції, національний колорит і класична елегантність, етика й етикет, досвід і новітні технології обслуговування. Багато хто скаже, що не на часі думати про такі речі підчас війни але світ змінюється і

змінюється споживач, а наша задача дати якісний продукт та емоцію за будь-яких обставин.

**Метою** роботи є дослідження тенденцій, запровадження нових технологій та перспективних видів продуктів у сфері гостинності України з урахуванням зарубіжного досвіду

**Аналіз останніх досліджень і публікацій:** Прогрес будь-якої країни відбувається за рахунок розвитку науки. Саме впровадження інноваційних технологій та ідей призводить до економічного зростання, розвитку малого бізнесу, і, відповідно, до фінансової стабільності.

Постійний динамізм розвитку ринкових відносин і посилення конкуренції об'єктивно вимагають особливої уваги до проблем розвитку ресторанного господарства на інноваційній основі, оскільки застосування прогресивних форм і методів обслуговування, формування нових видів послуг визначають перспективи діяльності суб'єктів господарювання в готельно-ресторанному господарстві.

Однак разом із накопиченими науковими напрацюваннями з проблематики питання комплексного дослідження сучасних інноваційних трендів для формування стратегії конкурентоспроможності, підприємства сфери гостинності потребують подальшого наукового пошуку. Інновації мають світовий характер, їх намагаються створити першими в кожній країні світу, безумовно, за наявності інноваційного потенціалу та фінансових ресурсів. Лідерами за унікальними технологіями, що застосовуються в готельно-ресторанному бізнесі, є Лондон, Нью-Йорк, Сінгапур, Сідней.

**Результати дослідження.** Покращення у сфері обслуговування безпосередньо залежить від застосування інновацій. Варто зазначити, що оскільки зараз наша держава переживає фінансову кризу, то і рівень сервісу в закладах є далеко не найкращим. Тому для того, щоб привернути увагу потенційних клієнтів, керівники готелів, садиб, ресторацій та кафе впроваджують у діяльність закладів нові технології.

Сучасний готельно-ресторанний бізнес - це не тільки продаж страв та напоїв, це можливість цікаво провести час, поспілкуватися з іншими відвідувачами, познайомитися, дізнатися щось нове. Так чому в світі, в якому люди звикли бути online, користуватися сенсорними телефонами і голосувати за улюблені бренди за допомогою лайків,

ресторатори досі пропонують традиційні і нудні рішення?

Люди віддають перевагу тому місцю, яке створює тренди.

Інтерактивні технології - це майбутнє готельно-ресторанного бізнесу. Саме на них буде побудована робота більшості закладів. Так що там буде! Уже сьогодні ресторани активно впроваджують передові технології в свою діяльність. Так, жителі міст і туристи віддадуть перевагу тому закладу, в якому є безкоштовний Wi-Fi.

Робота кожного готелю чи ресторану побудована за принципом закону Парето - 20% постійних відвідувачів здатні забезпечити 80% його прибутку. Але для того, щоб утримати цих постійних відвідувачів і залучити нових в умовах високої конкуренції якісної смачної їжі і стильного інтер'єру вже не досить. Потрібно постійно вдосконалюватися і диференціюватися.

Використання можливостей Інтернету. Сьогодні кожен бажаючий може забронювати столик в Інтернеті. В online замовленні вказують усі деталі (час, кількість персон, передзамовлення тощо), а також залишають свої контакти[3]. Завдяки цьому замовнику на телефон надійде sms-сповіщення або йому зателефонують з ресторану особисто для підтвердження заявки.

Наявність Wi-Fi. Цей критерій для сучасної молоді є одним із найголовніших при виборі закладу харчування або відпочинку. З вільним доступом до Інтернету під час очікування замовлення можна переглянути новини, поспілкуватися з друзями у соціальних мережах, послухати музику тощо.

Технологія Smart City прискорює процес обслуговування, що дозволяє гостям отримати максимум задоволення в подібному режимі.

Застосування технологій забезпечує лідерство на ринку. А гостям – розуміння того, що вони хочуть прийти саме в цей заклад. У вас може бути неординарна арт-програма або екзотичні страви в меню, які гості до цього ніде не куштували.

Що стосується сервісу і офіціантів, то персонал працює переважно з планшетами. На кухні у нас присутня система певної сигналізації та прискорення видачі страв.

QR-коди і наявність електронного меню. QR-код - це двовимірний штрих-код, з якого телефон зчитує інформацію. Бізнесу винихід цього інструменту надав нові необмежені можливості для on-line взаємодії компаній і споживачів. Це вдалий маркетинговий хід,

завдяки якому привертають увагу відвідувачів. Зайшовши на сайт закладу, потенційні клієнти можуть переглянути on-line меню, де вказані всі позиції, що є в наявності у ресторані чи кафе. Це зручний спосіб, що спрощує процес вибору і замовлення страв безпосередньо на місці або через доставку.

Швидкість розпізнавання QR-коду дуже висока. Його можна розміщувати на будь-яких носіях, починаючи від касових чеків і закінчуючи різними вивісками і навіть розтяжками. Зчитувати інформацію з нього можна за допомогою мобільного телефону або відеокамери ноутбука.

Використання QR-кодів, мобільних застосунків зменшує час на ті процеси, які були енерговитратними.

Команда сомельє працює зі спеціальними годинниками-пейджерями, які вібрують і попереджають про запрошення фахівця до того чи іншого столу.

Від цього нововведення виграють як ресторатори, так і відвідувачі: інтерактивне електронне меню є ефективним каналом зв'язку між ними і дозволяє адміністрації ресторану швидко його редагувати і вносити нові страви. Для клієнтів відвідування закладу можна порівняти з грою, яка дозволяє:

- при виборі страв, відразу ж бачити остаточний чек замовлення;
- підібрати з карти вин закладу вино за ціною, роком, регіону, букету, а потім до нього - блюдо з місцевого меню;
- підрахувати калорійність тих чи інших страв;
- в очікуванні замовлення пограти в ігри, почитати новини, дослідити простори Інтернету.

Аудіо-візуальні дисплеї. Дисплеї, вбудовані у стіни, шафи, столи стали не лише оригінальним способом привернення уваги клієнтів, але й вдалим дизайнерським рішенням. Технологічно оновлений інтер'єр гарантує зацікавленість відвідувачів. Дисплеї можуть транслювати музичні кліпи, новини, а також використовуватися як екрани для доступу до Інтернету. Відповідно на них можна встановити програми з доступом до карт, схем транспортних маршрутів тощо. По суті, відвідувач ресторану знаходиться на самообслуговуванні, що в рази скорочує час, витрачений на виконання одного замовлення. Більш того, інтерактивні столи - це ще і свого роду посередники між відвідувачами. Наприклад, ви можете відправити повідомлення вподобаної дівчини,

поділитися цікавою посиланням або пограти в шахи з чоловіком за сусіднім столиком.

Екологія і відповідальне ставлення до природи. Екотренд захопив свідомість людей, і це абсолютна користь для їх організму. Використання екологічно чистої продукції та матеріалів переросло в норму сучасної людини відмова від поліетилену та сортування сміття.

Наприклад підтримка крафтових виробників.. Щоб готувати екологічно чисті продукти, потрібно знайти фахівця, який це робитиме якісно.

Слід пам'ятати, що дуже важливо отримати правильний продукт. Для цього слід укласти договір з тими фірмами, які вас ніколи не підведуть. У найкращому випадку – це ферми. Таким чином підтримуємо крафтового виробника і зміцнюємо економіку. Екотренду слідувати легко, бо наразі люди цього дуже хочуть і це шалено стимулює,- використання сезонних продуктів це норма сьогодення.

Команда сомельє працює зі спеціальними годинниками-пейджерями, які вібрують і попереджають про запрошення фахівця до того чи іншого столу.

Що стосується вентиляції, то нормою є використання системи рекуперації – економна схема додаткової переробки повітря.

Що стосується сервісу і офіціантів, то персонал працює переважно з планшетами. На кухні у нас присутня система певної сигналізації та прискорення видачі страв.

**Висновки.** Підсумовуючи викладені вище матеріали, хочеться зазначити, що впровадження інноваційних технологій, відслідковування сучасних трендів у сфері гостинності приводить до збільшення кількості відвідувачів, до розширення асортименту продукції та способів її подачі, а також до пошуку нових оригінальних рішень ведення бізнесу, які підвищують конкурентоздатність закладів харчування . Отже, із удосконаленням технологій сфера гостинності зможе вийти на новий рівень сервісу.

*Ключові слова:* індустрія гостинності, тенденції, перспективи, інновації, інноваційне оновлення, конкурентні переваги, екотренд, крафтовий виробник, технологічні рішення.

### Список використаних джерел:

1. Журавльова С. М. Стратегія інноваційної діяльності на підприємствах готельного господарства / Журавльова С. М. // Економіка. Управління. Інновації. – 2012. – № 2(8).
2. П'ятницька Г. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України / П'ятницька Г., Григоренко О. // Вісник КНТЕУ. – 2005. – № 1. – С. 5–11.
3. Організація послуг харчування : підручник / Усіна А. І., Давидова О. Ю., Сегеда І. В., Кононенко Т. П. – Харків : ХНУМГ, 2014. – 183 с.
4. П'ятницька Г.Т. Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства / П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. // Економіка розвитку. – 2013. – № 1(65). – С. 122–126.
5. Шамара І. М. Тенденції розвитку ресторанного господарства як складової туристичної галузі України / Шамара І. М. // Вісник ХНУ ім. В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. –2013. – № 1042. – С. 151–153.
6. Гросул В. А. Інноваційні технології оновлення бізнес-моделі підприємства ресторанного господарства / Гросул В. А., Чатченко О. Є. // Науковий вісник Ужгородського національного університету. – 2019. – Вип. 27, ч. 1. – С. 39–44.
7. Завадинська О. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі / Завадинська О. // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. –2018. – № 2. – С. 93–102.
8. Засимович Е. Особенности внедрения инновационных подходов к организации ресторанного сервиса / Засимович Е., Мартынюк С. // Сервис в России и за рубежом. – 2012. – № 2(29). – С. 72–78.
9. Кирніс Н. Інновації у сфері підприємств ресторанного господарства, які надають кейтерингові послуги / Кирніс Н. // Економіко-правова парадигма розвитку сучасного суспільства. – 2017. – № 1.
10. Бутенко А. Ю. Інновації у ресторанному бізнесі / Бутенко А. Ю., Бліщ Р. О. // Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 24 листопада 2016 р.). – Львів : Растр-7, 2016. – С. 303–306.