

Міністерство освіти і науки України
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Кафедра туризму та готельного господарства



МАТЕРІАЛИ

V Міжнародної науково-практичної конференції

ІНДУСТРІЯ ТУРИЗМУ І СФЕРА ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ: СУЧАСНИЙ СТАН, ПРОБЛЕМИ Й ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

16 травня 2024 року

Луцьк – 2024

УДК 338.48 (477) (082)

I-57

*Рекомендовано до друку вченою радою
Волинського національного університету імені Лесі Українки
(протокол № 7 від 31 травня 2024 р.)*

Рецензенти: Матвійчук Л.Ю., доктор економічних наук, професор
Петлін В.М., доктор географічних наук, професор

**Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні та світі:
сучасний стан, проблеми й перспективи розвитку :**
I-57 матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції
(м. Луцьк, 16 травня 2024 р.) / відпов. ред. Л.В. Ільїн.
Луцьк : ФОП Мажула Ю.М., 2024. 92 с.

Збірник містить матеріали наукових досліджень, виголошених на V Міжнародній науково-практичній конференції «Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми й перспективи розвитку», що була проведена на базі кафедри туризму та готельного господарства Волинського національного університету імені Лесі Українки. Коло питань, висвітлених у публікаціях, стосується багатьох актуальних проблем індустрії туризму й готельно-ресторанного господарства. Розглядаються питання діяльності підприємств гостинності в умовах воєнного часу, нормативно-правове регулювання туризму, кадрове та інформаційне забезпечення сфери обслуговування, регіональні особливості та перспективи розвитку туризму, а також інноваційні впровадження на ринку готельно-ресторанного господарства.

Тексти представлено у авторській редакції. Автори несуть повну відповідальність за зміст доповідей, а також добір, точність, достовірність наведених фактів, цитат, власних імен та інших відомостей.

УДК 338.48 (477) (082)

© Колектив авторів, 2024

© ВНУ імені Лесі Українки, 2024

<https://www.epravda.com.ua/publications/2023/06/13/701093/> 2.
Румянцева, І.Б., Мендела, І.Я. Готельна індустрія України в умовах воєнного часу. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління, (11). 2024 <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-11-12-02>

УДК: 640.43:355.01(477)

ПАСКА М.З.

maria_pas@ldufk.edu.ua, maria_pas@ukr.net

Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського

АДАПТАЦІЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ДО ДІЯЛЬНОСТІ В УМОВАХ ВІЙНИ

Сучасні тенденції у ресторанній індустрії свідчать про те, що власники знаходять інноваційні способи покращити враження гостей у закладі та за його межами, незалежно від того, чи вони є власниками ресторану швидкого харчування, чи ресторану із повним набором послуг. Уподобання споживачів у харчуванні та економічні умови вказують на головні ресторанный тенденції та стратегії, які залишаються незмінними. Для ресторанної індустрії стратегічно важливою є здатність адаптуватися до нових умов у поточній структурі ринку.

Дослідження сучасного ринку свідчать про те, що туристи витрачають близько третини свого бюджету у відпустці на їжу, що підкреслює важливість харчової діяльності в індустрії туризму. Оскільки місцеві підприємці часто пропонують традиційну їжу, отриману зі свіжих місцевих інгредієнтів і подану в атмосфері, характерній для відповідної території, споживання їжі є справжньою туристичною атракцією, покликаною завершити враження туристів від подорожі. Таким чином, через послуги харчування туристи долучаються до кулінарних традицій дестинації, яку відвідують, зміцнюючи національну ідентичність.

Пандемія та воєнний стан сформували тренди та нові колаборації сфери харчування, знаходячи різні ефективні формати. Консолідація спільної діяльності з метою досягнення комерційних цілей, під час якої відбувається обмін досвідом, спільне користування ресурсами чи розподіл витрат. Активізувався формат закладу з підвальним приміщенням на момент повітряної тривоги. Відповідно заклади ресторанного бізнесу при торговельно-розважальних центрах стають не бажаними, часто закриваються.

Спостерігається розвиток нового повноцінного бізнес-напряму – кафе-магазин. Карантин і воєнний стан показав, що це зручно, особливо, в районах з електричними плитами і ідеальне поєднання: поїсти і взяти з собою. В таких закладах пропонують готові страви, власні напої та продукти від локальних крафтових виробників. Цей новий перспективний напрям розвитку галузі надає можливість розширити асортимент веганських страв, десертів, безлактозних продуктів, солодощів без цукру і снєків без солі. В свою чергу, слід відзначити схему розвитку ресторанного бізнесу в спальних районах. Це пов'язано з безпекою, комендантською годиною і великою кількістю працюючих на віддаленому режимі. Під час війни лише три категорії закладів харчування продемонстрували високі темпи адаптації: невеликі кав'ярні, пекарні та дорогі ресторани. Перші дві пропонують гнучку політику роботи, а остання має високі ціни та постійних клієнтів.

Найкращим підходом для адаптації ресторанних послуг є визначення тенденцій ресторанного бізнесу, орієнтованих на клієнта, які можна легко скорегувати відповідно до типу бізнесу, кількості працівників, місця розташування та активів. Ресторанному бізнесу потрібні якісні страви та відмінні послуги, щоб підтримувати своє існування та бути успішним у відповідному сегменті ринку. У ресторанній індустрії технології можуть стимулювати зростання і бути головною причиною успіху. Оскільки ресторанна індустрія продовжує впроваджувати інновації на основі технологій і адаптувати свої дані від споживачів до смаків і вподобань споживачів, які

постійно змінюються, ці рушійні сили стануть каталізатором для розширення в майбутньому. Сучасність пропонує широку структуру розумних технологій і створення цінностей, інтегрованих в усі страви. У цій першій чверті 21 століття розробляються нові моделі машинного навчання, щоб задовольняти зростаючий попит на продукти харчування та напої та легко вирішувати складні проблеми в галузі. Використання штучного інтелекту у виробництві харчових продуктів і напоїв призводить галузь до новий рівень. На цьому рівні такі переваги, як менше людських помилок, менше відходів, максимальна користь від продукту, швидке обслуговування, безпечний і прозорий харчовий ланцюг, задоволеність клієнтів і індивідуальні замовлення забезпечено. Отже, безпечність, інновації та клієнтоорієнтованість – основні адаптаційні кроки ресторанного бізнесу на найближчі роки. Адаптація нових технологій до процесу обслуговування клієнтів і вжиття заходів для прогнозування подальшого розвитку ресторанного бізнесу є індикаторами успіху сучасного бізнесу.

Список використаних джерел: 1. Вдовічен А. *Регіональні особливості управління підприємствами сфери гостинності в довоєнний, воєнний та пост воєнний періоди / Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект : матеріали Міжнародної науково-практичної онлайн-конференції, м. Чернівці, 5 травня 2022 р. Чернівці: Технодрук, 2022. С. 10-21* 2. Собін, О. В. *Адаптація закладів ресторанного господарства до умов сьогодення. Наукові записки Львівського університету бізнесу та права. 2023. Вип. 37. С. 127-131* 3. Паска М.З., Радзімовська О.В., Артемчук М. Ю. *Діяльність закладу ресторанного господарства кафе-пекарня «Пекар» до та після повномасштабного вторгнення в Україну. Наука, інновації, бізнес: проблеми, перспективи і сьогочасні тренди розвитку : матеріали XI Всеукр. наук.-практ. конф.(26 трав. 2023 р.). Тернопіль, 2023. С. 97.* 4. Левків С.М., Паска М.З. *Тенденції та перспективи розвитку сучасних кулінарних трендів для закладів ресторанного господарства. Тенденції розвитку наукової думки в менеджменті, галузях спорту, обслуговування та охорони здоров'я : зб. тез доп. II Міжнар. студ. наук. конф. (28-29 вересня 2023 р.) / за заг. ред. Н. Павленчик. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. С. 138–139.*