

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



WYŻSZA SZKOŁA
NAUK O ZDROWIU



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей
IV Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

м. Львів

30 травня 2024 року



Рецензенти:

доктор історичних наук, професор

Наталія ЧОРНА

*(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету)*

доктор педагогічних наук, професор

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)*

I 66

Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп.

IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених 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, 2024

Олена Сініціна
канд. екон. наук,
експертка в сфері food-ритейлу,
засновниця дегустаційного конкурсу Favorite Food & Drinks

МОЖЛИВОСТІ ПРОФЕСІЙНИХ ДЕГУСТАЦІЙНИХ КОНКУРСІВ В УДОСКОНАЛЕННІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ, ПРОСУВАННІ ПОСТАЧАЛЬНИКІВ, ПІДВИЩЕННІ ЛОЯЛЬНОСТІ ПАРТНЕРІВ

Favorite Food & Drinks - дегустаційний конкурс, що допомагає об'єктивно та неупереджено виявляти високоякісні харчові продукти та просувати промислових та крафтових українських виробників на внутрішніх та зовнішніх ринках. Єдиний в Україні, професійний, дегустаційний конкурс, учасниками якого є як українські, так і міжнародні постачальники харчових продуктів, ритейлери.

Професійний дегустаційний конкурс – це визначення, оцінювання, порівняння органолептичних характеристик харчової продукції з певною метою або комплексом цілей:

- оцінювання тестових дегустаційних зразків, пошук їхніх ключових, визначальних характеристик;
- визначення недоліків в характеристиках та можливих напрямків їх усунення, робота з рекламаціями;
- визначення кращих серед представлених дегустаційних зразків (змагальний аспект);
- визначення позиціонування того чого іншого харчового продукту в асортиментній лінійці, портфелі виробника або по відношенню з конкурентами.

Цінності дегустаційних конкурсів.

Дегустаторам:

- прокачати дегустаційні навички;
- зміцнити власний авторитет як експерта галузі;
- заявити про компанію, як таку, що слідкує за появою новинок на ринку;

- першими обрати якісні та смачні продукти та напої для введення в асортимент.

Технологам:

- фахова оцінка органолептичних показників незалежними членами дегустаційної комісії; - визнання професійної спільноти.

Маркетологам:

- інфо-приводи для комунікацій з цільовою аудиторією;
- демонстрація покупцям, партнерам переваг продукції;
- реклама серед ритейлерів, рестораторів, ЗМІ, кінцевих споживачів;

- розширення впізнаваності ТМ, бренду.

Комерсантам:

- підвищення цінності та збільшення додаткової вартості продуктів;

- привертання уваги покупців до продуктів на полицях роздрібних мереж.

Власникам та керівникам:

- визнання роботи команди фахівців компанії;
- зміцнення конкурентних позицій компанії на ринку.

Відзнаки професійних дегустаційних конкурсів сприяють привертанню уваги ділової аудиторії на міжнародних та національних виставках, конференціях, виділенню продукції на полицях супермаркетів – для споживачів.

Професійні дегустаційні конкурси полегшують закупівельникам (байерам) вибір, кому з виробників надати перевагу та які з продуктів ввести в асортимент, або покупцям – продуктам, якого виробника надати перевагу та покласти до споживацького кошика у першу чергу.

Незалежні, професійні дегустаційні конкурси сприяють:

- підтвердженню стабільної якості харчової продукції;
- зміцненню партнерських відносин;
- пожвавленню конкурентного середовища локальних, міжнародних фудринків;

- покращенню культури свідомого споживання харчових продуктів задля підвищення якості життя;

- просуванню бренду країни на світових фудринках.

При проведенні запропонованого методу визначень рейтингового балу конкурсних продуктів, з'являється можливість знайти цю різницю і вирішити питання про рівень конкурентної здатності виробу.

Отже, дегустаційний конкурс проводиться за оціночним принципом на відповідність органолептичним показникам, а не за змагальними критеріями. Адже існуюче різноманіття продуктів неможливо порівняти навіть у певних товарних категоріях. Кожен якісний продукт має шанс на високу нагороду.

Ключові слова: дегустаційний конкурс, харчові продукти, оцінка якості.

Список використаних джерел:

1. Визначення рейтингу нових виробів (рекомендації до оцінювання нового харчового продукту) : автор. свід. / І. Л. Корецька, О. В. Кузьмін, В. В. Польовик, Н. М. Кравчук, О. В. Неміріч. – опубл. 26.03.2020, Бюл. № 58. –14 с.

2. ДСТУ ISO 6658:2005. Дослідження сенсорне. Методологія. Загальні настанови [Чинний від 2006-07-01]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – 17 с. – (Національні стандарти України).

3. Education Charter International Global Representation [Electronic resource]. – URL: <http://www.wacs2000.org>

4. ДСТУ 3946-2000. Продукція харчова. Основні положення. – Київ : Держстандарт України, 2000. – 6 с