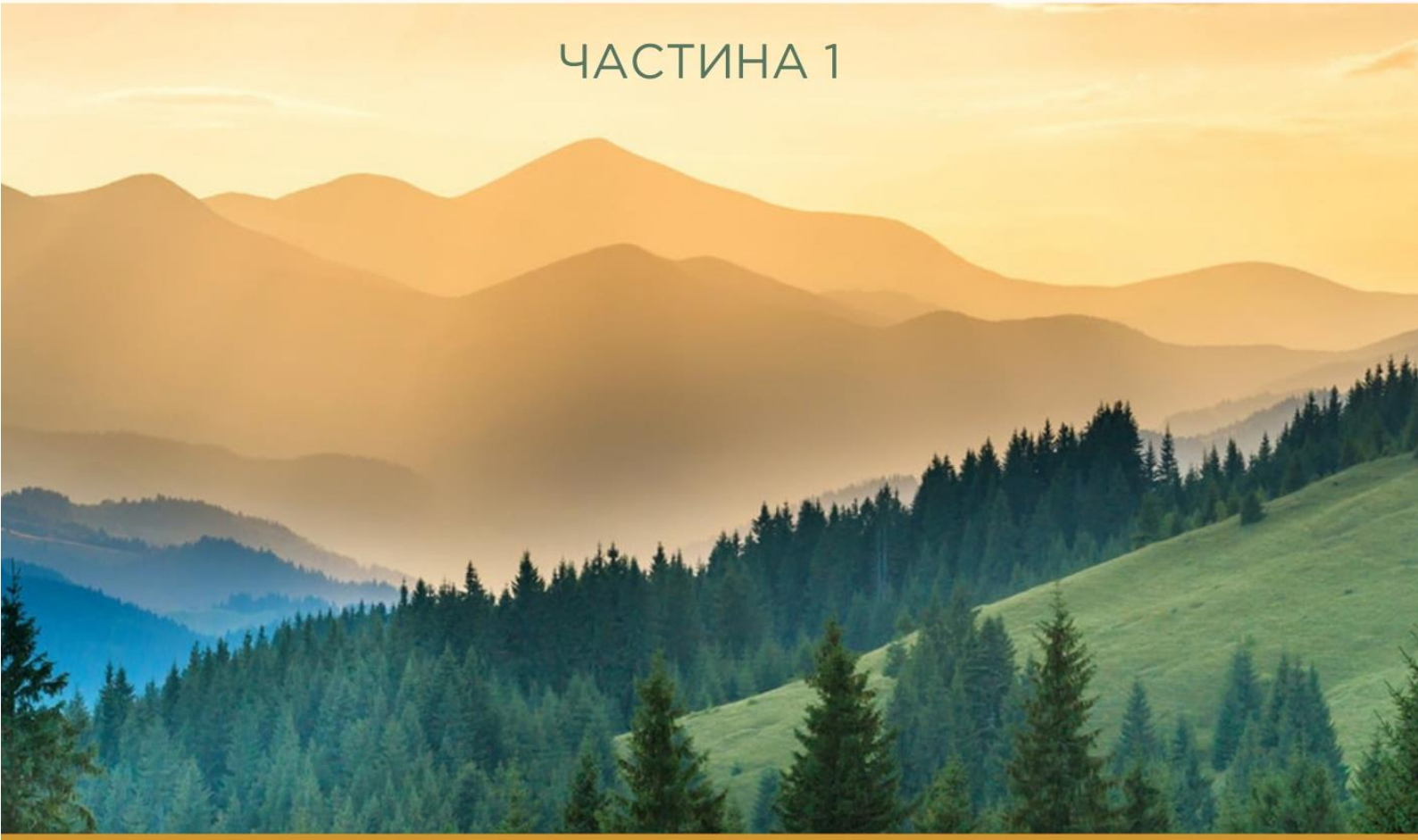
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

МАРКЕТИНГОВІ ТА ОРГАНІЗАЦІЙНІ МЕХАНІЗМИ ПОВОЄННОГО РОЗВИТКУ ГАЛУЗІ ГОСТИННОСТІ ТА ТУРИЗМУ УКРАЇНИ

ЧАСТИНА 1



II МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

26-27 листопада 2024 р.

ХАРКІВ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

МАРКЕТИНГОВІ ТА ОРГАНІЗАЦІЙНІ МЕХАНІЗМИ ПОВОЄННОГО РОЗВИТКУ ГАЛУЗІ ГОСТИННОСТІ ТА ТУРИЗМУ УКРАЇНИ

Матеріали
ІІ Міжнародної науково-практичної конференції
(26-27 листопада 2024 року)
Частина 1

Харків
2024

УДК 379.85:338.48(063)
М 26

Рекомендовано до видання рішенням Вченої ради Навчально-наукового інституту економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (протокол № 12 від 28.12.2024 р.).

М 26 Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України: зб. тез доповідей ІІ Міжнародної наук.-практ. конф. (26-27 листопада 2024 року, м. Харків). Частина 1. – Харків : Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т», 2024. – 680 с.

Збірник містить матеріали ІІ Міжнародної науково-практичної конференції «Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України», яка відбулася 26-27 листопада 2024 року. У тезах доповідей частини 1 збірника висвітлено результати досліджень маркетингових інструментів та стратегій повоєнного розвитку туризму та гостинності в Україні, а також напрямків та механізмів розвитку туризму та гостинності в регіонах України.

Матеріали збірника будуть корисними для студентів, викладачів, науковців та працівників індустрії туризму та сфери гостинності.

Матеріали публікуються в авторській редакції.
Автори несуть повну відповідальність за зміст доповідей, а також добір, точність наведених фактів, цитат, власних імен та інших відомостей.

ISBN 978-617-05-0521-7

© Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», 2024

Касьянчук Святослав
магістр
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Брагін Семен
магістр
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Тесля Ольга
кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського
м. Львів, Україна

АКТУАЛЬНІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ СПОЖИВЧИХ УПОДОБАНЬ

Актуальність дослідження ринку споживчих уподобань для здорового харчування людей, є досить високою. Тому що постійно зростає ритм життя сучасної людини, а швидкі перекуси та нераціональне харчування негативно позначаються на здоров'ї суспільства. І це впливає на поведінку споживачів, а також підштовхує їх до переходу на здоровий спосіб життя.

Здоровий спосіб життя стає не просто сучасним трендом, а й визначає статус людини. Тому що сучасна людина в умовах активного способу життя стежить за харчуванням та має можливість формувати індивідуальне меню з урахуванням особистих споживчих уподобань.

Життя людини неможливе без повноцінного і безпечного харчування, регулярного вживання їжі, щоб забезпечити енерговитрати організму.

Нераціональне або погано збалансоване в якісному сенсі харчування, насичене шкідливими мікроорганізмами, хімічними та іншими речовинами може призвести до несприятливих для здоров'я наслідків і до виникнення гострих і хронічних захворювань. Існування людини характеризується певною біологічною дією їжі, до основних видів якої треба віднести специфічну, неспецифічну, захисну та фармакологічну, тому важливе значення має різноманітність харчування, яке буде створювати гаму смакових відчуттів і викликати зацікавленість до їжі. Для забезпечення різноманітного харчування необхідно правильно поєднувати страви з різним характером смаку. Різноманітність не тільки збуджує апетит, а й сприяє засвоєнню їжі й створює умови для рівномірного функціонування всіх травних залоз [1].

Харчові раціони і окремі харчові продукти повинні враховувати вимоги нутріціології до харчування різних груп населення. Це вказує на те, що потрібно розробляти харчові продукти спеціального призначення для окремих груп населення. Продукти спеціального призначення існували давно, але наукові розробки концепції харчового раціону спеціального призначення почалися в кінці 70-х років минулого століття.

Вимоги до харчових продуктів спеціального призначення, а також їх характеристика затверджені законом України «Про безпечність та якість

харчових продуктів». Такі продукти повинні задовольняти конкретний фізичний та фізіологічний стан людини та/або специфічну хворобу чи розлад і які реалізуються як продукти дитячого харчування, продукти харчування спортсменів та осіб похилого віку.

Дослідження ринку споживчих уподобань для здорового харчування людей допомагають з'ясувати, який саме попит на певні види їжі переважає серед гостей закладів ресторанного господарства. І це в основному, вегетаріанські і веганські страви, страви з обмеженим вмістом цукру або жиру, страви для людей з харчовими алергіями чи іншими дієтичними обмеженнями. Тому, запровадження меню спеціального призначення в закладі ресторанного господарства дозволить задовольняти потреби різних вікових груп споживачів, які потребують здорове харчування і забезпечить їх задоволення від відвідування закладу. Також ресторан, який пропонує високоякісне та різноманітне харчування, здатний заробити собі репутацію закладу, що дбає про потреби своїх гостей, що призведе до підвищення його конкурентоспроможності та збільшення кількості відвідувачів.

Зробивши дослідження ринку споживчих уподобань здорового харчування, прийшли до висновку, що страви спеціального призначення можна поділити на декілька категорій і рекомендувати їх впровадження в меню закладів ресторанного господарства, а саме:

1. Вегетаріанські та веганські страви. Виключають або обмежують використання продуктів тваринного походження, вони не містять м'яса, птиці та риби, але можуть включати яйця, молочні продукти та інші продукти тваринного походження. Споживають рослинну їжу, яка містить менше калорій і жирів, але велику кількість рослинної клітковини.

2. Страви для людей з харчовими алергіями.

Безглютенові страви - не містять глютен (білок, що міститься в пшениці, ячмені та житі). Таке борошно у стравах можна замінити іншими безглютеновими видами борошна, а саме: вівсяним, рисовим, кукурудзяним, гречаним, кокосовим, насінням льону.

Страви без лактози – не використовують молоко та молочні продукти без спеціальної обробки. Замість молока можна використовувати рослинне молоко, таке як соєве, кокосове чи вівсяне.

Страви без яєць - Замість яєць можна використовувати льняне або чіа насіння, які володіють зв’язувальними властивостями.

3. Страви з низьким вмістом жиру. Багато людей прагнуть вести здоровий спосіб життя та обирають страви з низьким вмістом жиру. Тому у раціоні повинна бути наявність овочів, нежирних білків, фруктів, зернових, нежирних молочних продуктів, нежирної риби. Перевага нежирним сортам м'яса та птиці, а також використання здорових способів приготування (гриль, на пару, запікання, відварювання).

4. Страви з низьким вмістом цукру. Цукор у великій кількості є шкідливим для здоров'я, тому багато людей намагаються обмежувати його вживання. Окрім того замінювати споживання легкозасвоюваних вуглеводів більш

корисними складними вуглеводами, які містяться в харчових волокнах різної сировини.

5. Страви з дієтичними обмеженнями. Це страви, які покращують загальний стан організму і передбачають вживання продуктів з низьким вмістом жирів, цукру та високим вмістом клітковини. Щоб готувати дієтичні страви, важливо вибирати свіжі овочі та фрукти, цільнозернові продукти, білкові продукти (куряче м'ясо, риба), а також уникати оброблених продуктів і швидких вуглеводів [2; 3].

Впровадження страв спеціального призначення в меню закладів ресторанного господарства може стати вигідним рішенням, яке принесе користь як ресторану, так і його гостям. Завдяки цьому, ресторанам вдасться розширити цільову аудиторію, підвищити конкурентоспроможність, покращити імідж та збільшити прибуток. А відвідувачі, в свою чергу, отримають можливість насолоджуватися смачною та корисною їжею, яка відповідає їхнім потребам.

Список використаних джерел:

1. Ковальчук В. Впровадження страв спеціального призначення в меню закладів ресторанного господарства / В.Ковальчук, Т.А.Сильчук // Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю, присвяченої 140-річчю НУХТ, 21 травня 2024 р. – Київ : НУХТ, 2024. – С. 85.

URI https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/43700

2. https://fitomarket.com.ua/ua/fitoblog/bezgljutenovaja-dieta-chto-jeto-i-polza-dlja-zdorovogo-cheloveka

3. https://fact-news.com.ua/smachni-ta-prosti-retsepti-dlya-lyudej-z-alergiyami-gotujte-bez-obmezhen-novi-idei-v-kulinarii

Тищенко С. В.
кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри економіки, підприємництва та туризму
Поліський національний університет,
Житомир, Україна

СТВОРЕННЯ ТА РОЗВИТОК ТУРИСТИЧНО-РЕКРЕАЦІЙНИХ КЛАСТЕРІВ ЯК СПОСІБ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РЕГІОНАЛЬНОЇ ЕКОНОМІКИ

Епоха глобалізації проявляється у стійких конкурентних перевагах, які визначаються унікальними місцевими умовами. Стандартні фактори виробництва, інформація і технології доступні в достатньому обсязі. Однак конкурентні переваги вищого рівня, як і раніше, мають територіальні