

Міністерство освіти і науки України  
Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна»  
Представництво фонду ім. Фрідріха Еберта в Україні  
Всеукраїнська молодіжна громадська організація  
студентів з інвалідністю «Гаудеамус»

**ІНКЛЮЗИВНЕ ОСВІТНЄ СЕРЕДОВИЩЕ:  
ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ  
ТА КРАЩІ ПРАКТИКИ**

**Тези доповідей**

XXV Міжнародної науково-практичної конференції  
м. Київ, 25–27 листопада 2025 р

Київ  
Університет «Україна»  
2025

**СТВОРЕННЯ ІНКЛЮЗИВНОГО СЕРЕДОВИЩА  
В ІНФРАСТРУКТУРІ HORECA  
CREATION OF AN INCLUSIVE ENVIRONMENT  
IN THE HORECA INFRASTRUCTURE**

**Зверев Богдан Миколайович**

здобувач третього рівня освіти, спеціальність «Менеджмент»,  
Київський національний економічний університет  
імені Вадима Гетьмана;

ORCID: <https://orcid.org/0009-0006-4477-4341>  
b.zvieriev@gmail.com

**Кузьмін Олег Володимирович**

доктор технічних наук, професор,  
Національний університет харчових технологій;  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9321-6684>

kuzmin\_ovl@ukr.net

**Неміріч Олександра Володимирівна**

доктор технічних наук, професор,  
Національний університет харчових технологій;  
ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-3479-1466>

niemirichav@ukr.net

**Чемакіна Октябрина Володимирівна**

кандидат архітектури, доцент,  
Інститут філології та масових комунікацій  
Університету «Україна».

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2934-2752>  
o.chemakina@uiu.ua

**Анотація.** Робота присвячена принципам інклюзивного інжинірингу в інфраструктурі HoReCa. Розглянуто ключові аспекти соціальної інтеграції та економічної ефективності інклюзивних підходів. Окреслено основні виклики, пов'язані з обмеженим простором закладів. Подано практичні рекомендації щодо впровадження безбар'єрних рішень, адаптації робочих місць та застосування ергономічного обладнання. Підкреслено значення інклюзивного підходу для підвищення конкурентоспроможності та сталого розвитку індустрії гостинності.

**Annotation.** The study is devoted to the principles of inclusive engineering in HoReCa infrastructure. Key aspects of social integration and the economic efficiency of inclusive approaches are examined. The main challenges associated with limited spatial conditions in hospitality

*facilities are outlined. Practical recommendations are provided for implementing barrier-free solutions, adapting workplaces, and using ergonomic equipment. The importance of the inclusive approach for enhancing competitiveness and ensuring the sustainable development of the hospitality industry is emphasized.*

У конкурентному середовищі заклади HoReCa змушені постійно удосконалювати свої бізнес-процеси, щоб залишатися привабливими для споживачів та працівників. Одним із ключових напрямів розвитку є створення інклюзивного середовища, яке враховує потреби усіх категорій працівників, включаючи осіб з інвалідністю, ветеранів війни та інші маломобільні групи населення [1–7].

Інклюзивний інжиніринг для закладів HoReCa є сучасним підходом при відновленні України, що поєднує технічні, соціальні, економічні аспекти. Це дозволяє знижувати плінність кадрів, підвищувати продуктивність та формувати позитивний імідж закладів HoReCa [2].

*Технічні аспекти* — через впровадження інклюзивних рішень, згідно вимог нормативної документації [6, 7], що передбачає адаптацію інфраструктури закладів для маломобільних груп:

– архітектурно-планувальні рішення (спеціальні місця на автостоянках; пандуси з кутом нахилу до 8%, безпечні та зручні для пересування осіб на кріслах-колясках; поручні та огороження, придатні для використання індивідуальними колясками; нековзкі покриття підлоги для запобігання травматизму тощо);

– інженерно-технічні рішення (системи вентиляції та кондиціонування; енергоефективні системи опалення з термоізоляційними матеріалами; альтернативні джерела електроенергії для безперебійної роботи обладнання);

– ергономічне обладнання (регульовані столи та стільці, адаптовані до індивідуальних потреб; підйомники для осіб з інвалідністю);

– інформаційні засоби (шрифт Брайля для осіб з вадами зору; звукові системи для орієнтації, що відповідають дизайнерській концепції інтер'єру [7]);

– спеціалізовані приміщення (вестибюлі, туалети та умивальні, спроектовані для маломобільних груп населення; гардеробні стійки, адаптовані для осіб з інвалідністю [6]).

Соціальні аспекти — через адаптацію робочих місць для осіб з інвалідністю та ветеранів війни, що сприяє їх реінтеграції у суспільство. Програми перекваліфікації ветеранів дозволяють здобувати нові навички, що підвищує їх впевненість і залученість у виробничий процес.

Економічні аспекти — через зниження плинності кадрів та створення комфортного середовища, що зменшує витрати на підбір і навчання нових працівників.

Інклюзивний інжиніринг є важливим напрямком розвитку закладів HoReCa, що забезпечує створення доступного, безпечного та комфортного середовища. Адаптація робочих зон, використання ергономічного обладнання, забезпечення оптимального мікроклімату та інформаційної доступності сприяють соціальній інтеграції та підвищенню продуктивності праці.

Незважаючи на виклики, пов'язані з високими витратами та обмеженим простором, інклюзивність відкриває нові можливості для залучення споживачів і працівників, а також формування позитивного іміджу закладів HoReCa.

#### Список використаних джерел

1. Зверев М.В., Кузьмін А.О., Чемакіна О.В. Стратегії підвищення ефективності ресторанного бізнесу через реабілітацію, мотивацію, інклюзивність та розвиток компетентностей. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі, присвяченої 140-річчю НУХТ*: матеріали XIII всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю, м. Київ, 21 травня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С. 215–216.

2. Kuzmin A., Chemakina O., Matyiashchuk O., Kuzmin, O. Accessibility and comfort of foodservice enterprises: principles of inclusive engineering. *Scientific progress: theories, applications and global impact*: collection of scientific papers with the proceedings of the 1st international scientific and practical conference (Braga, Portugal, 14–16 July 2025). Braga, 2025. P. 33–40.

3. Фінкевич В., Кузьмін О., Дударев І. Інклюзивний інжиніринг у закладах ресторанного господарства. *Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства: збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, м. Луцьк, 24 квітня 2025 р.* Луцьк: ЛНТУ, 2025. С. 111–112.

4. Kuzmin A., Chemakina O., Dudarev I., Niemirich O., Kuzmin O. Community recovery strategy: inclusive engineering in the restaurant industry. *Global trends in science, technology and economy*: collection of scientific papers with proceedings of the 2nd international scientific and practical conference (Graz, Austria, 9–11 July 2025). Graz, 2025. P. 15–17.

5. Кузьмін А.О., Чемакіна О.В., Дударев І.М., Зверев М.В. Інклюзивний інжиніринг у закладах ресторанного господарства та крафтових

виробництвах. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі* : матеріали XIV міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 22 травня 2025 р. Київ : НУХТ, 2025. С. 234.

6. ДБН В.2.2-40:2018. Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення. Чинний від 01.04.2019. Зміна № 1 від 16.05.2022. Київ: Мінрегіон України, 2022.

7. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Зі Змінами № 1 та № 2. Чинний від 01.09.2010. Київ: Мінрегіонбуд України, 2010. Наказ Міністерства регіонального розвитку та будівництва України від 30.12.2009 № 703.