



Міністерство освіти і науки України  
Відокремлений структурний підрозділ  
«Харківський торговельно-економічний фаховий коледж  
Державного торговельно-економічного університету»  
ОКЗ «Харківський організаційно-методичний центр туризму»  
Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут",  
кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу  
Факультет географії, історії та туризму  
ПВНЗ «Міжнародний економіко-гуманітарний університет  
імені академіка Степана Дем'янчука»

## ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ

Всеукраїнської науково-практичної конференції  
«Сучасні проблеми та перспективи розвитку  
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу в Україні»

28 листопада 2024 р.  
Харків

20  
24

УДК: 338.48:640.4:658.5:004.9

**Редакційна колегія:**

Гурова Капіталіна - в. о. директора, к. е. н., доцент, Заслужений працівник народної освіти України;  
Савченко Ілля - заступник директора з навчально-методичної роботи, к. держ. упр., доцент;  
Болотова Тетяна - завідувач відділення економіки та бізнесу, к. е. н., доцент;  
Гібкін Кирило - завідувач відділення харчових технологій та сфери обслуговування;  
Золотухіна Олена - заступник директора з навчально-методичної роботи;  
Кулінченко Сергій - голова Ради студентського самоврядування Коледжу;  
Сєдих Костянтин - голова циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму, к.т.н.;  
Холодок Валентина - директор обласного комунального закладу «Харківський організаційно-методичний центр туризму», к. держ. упр., доцент;  
Якіменко-Терещенко Наталія - завідувачка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут», д. е. н., професор;  
Яковчук Олександр - декан факультету географії, історії та туризму Приватного вищого навчального закладу «Міжнародний економіко-гуманітарний університет імені академіка Степана Дем'янчука», к. геогр. н., доцент.

***Конференцію включено до Переліку проведення наукових конференцій з проблем вищої освіти і науки в системі МОН України на 2024 рік***

*Рекомендовано до оприлюднення Педагогічною радою ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» (протокол № 4 від 27.11.2024 р.).*

*Збірник тез доповідей містить матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Сучасні проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу в Україні», в яких розглядається значення і роль закладів ресторанного господарства, туристичного та рекреаційного потенціалу регіонів України та повоєнне відновленні готельно-ресторанної індустрії.*

*Відповідальність за зміст і достовірність публікацій несуть автори наукових доповідей та повідомлень. Точки зору авторів публікацій можуть не співпадати з точкою зору редакційної ради збірника.*

**М 74** **Матеріали** Всеукраїнської науково-практичної конференції «Сучасні проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу в Україні». – Харків : ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ», 2024. – 169 с.

© ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ», 2024.

## ЗМІСТ

РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ .....	22
Давидов Є. О. ....	24
ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯК СКЛАДОВА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВНУТРІШНЬОЇ СИСТЕМИ ЯКОСТІ НА ПІДПРИЄМСТВАХ У СФЕРІ NORECA.....	24
Дочинець І. В. ....	26
РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ.....	26
Донцова Л. Д. ....	28
МАРКЕТИНГ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....	28
Грищук Н. В. ....	30
СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ТА РОЗВИТОК ТУРИЗМУ НА ПОДІЛЛІ .....	30
Гопкало М. Ю. ....	32
СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЬНИМ БІЗНЕСОМ.....	32
Давидов Є. О. ....	34
ПИТАННЯ РОЗВИТКУ КОМУНІКАТИВНИХ НАВИЧОК ЯК ОДИН З ВИКЛИКІВ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» .....	34
Гуга А. О. ....	37
ВИКОРИСТАННЯ КОРДАЛІВ У БАРАХ МІСТА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО.....	37
Дацко Х. М. ....	40
РЕАЛІЇ ФУНКЦІОНУВАННЯ ГОТЕЛІВ В УМОВАХ ВІЙНИ У ЛЬВОВІ .....	40
Дугієнко Н. О., Кришталь Т. Ю. ....	41
ЗЕЛЕНИЙ ТА СІЛЬСЬКИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ В УМОВАХ ВІЙНИ: ПЕРСПЕКТИВИ ТА ВИКЛИКИ.....	41
Бондаренко Д. С. ....	43
ВПЛИВ ЛОКАВОРСТВА НА РОЗВИТОК ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ІВАНО- ФРАНКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ .....	43

## СЕКЦІЯ 1

### СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ

Дочинець І. В., асистент,  
Національний університет харчових технологій

#### РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Готельно-ресторанний бізнес є одним з найбільших, найперспективніших галузей світової економіки і не дивлячись на теперішній стан розвивається. Місто Київ столиця нашої держави незважаючи на війну, не тільки втримав позиції, але й продовжує активно розвиватися як туристичний центр і залишається основним туристичним центром України. Для втілення готельних можливостей в Україні необхідно забезпечити туристам перш за все комфортні й безпечні умови для приїзду та перебування в Україні, проводити розвиток туризму, покращувати стану визначних пам'яток і за рахунок реконструкції та модернізації вже існуючих готелів збільшити їх кількість.

Для сотень тисяч українців з початком повномасштабного вторгнення росії на територію України відвідини ресторанів перестали бути актуальним. Ресторатори почали акцентувати зусилля на створенні невеликих та гнучких форматів закладів харчування таких, як кафе, пекарні, кав'ярні та фаст-фуди. Формат такої категорії не потребує значних інвестицій при введенні в дію і дотримується прийнятної для споживачів цінової політики. Тяжкі часи зазнає барна справа так, як запровадження комендантської години призвело до припинення існування багатьох закладів[1].

Але на сьогодні, культура харчування та сфера гостинності долає ризики і нові заклади, готелі відкриваються поволі, роблячи акцент на оригінальності та доступності для споживачів, наведемо декілька прикладів нових закладів готельно-ресторанного господарства:

- український шеф-кухар Євген Клопотенко з Інною Поперешнюк запустили нову мережу бістро "Інші" (м. Львів, м. Івано-Франківськ, 2022) – в одному закладі пропонуються повсякденні страви українського фаст-фуду, а в іншому меню поєдналося з рецептами світової вуличної їжі. Так, у закладі є суп Том Ям, пампушкобургери, крильця з гострим соусом Верещака, паляниці, локшина з яловичиною та інше;

- ресторан грузинської кухні Vano Ivano (м. Київ, 2022) - на гостей чекають великі зали, оформлені масивними люстрами та великою кількістю деревини. В меню пропонують традиційні грузинські страви, більш адаптовані до європейського формату, багато закусок до вина, стартери, страви на мангалі, хінкалі, хачапурі та інше;

- гриль-бар з пекарнею Franco (м. Київ, 2022) - меню складається з сендвічів, супів, салатів, гарячих страв, печива, тортів, морозива, також готують декілька видів хліба та випічку у власній пекарні. У барній карті пропонують коктейлі, шампанське, червоне, рожеве та біле вино та великий вибір безалкогольних напоїв;

- мережа гастролавок Чорноморка (м. Кам'янець-Подільський, м. Чернівці, 2022) - заклади працюють у форматі магазину й ресторану, де можна купити в сирому вигляді власний улов закладу з Чорного моря, а також імпортні морепродукти;

- кав'ярня Frankly (м. Київ, 2022) – пропонує сніданки цілий день, власну випічку, каву та авторські коктейлі[2];

- FryWay (м. Київ, 2024) - триповерховий ресторан авторської кухні з європейським меню та м'ясними стравами. У меню - великий вибір холодних та гарячих закусок, салатів, страв на грилі, авторських коктейлів, лимонадів, десертів та супів;

- кафе "Шибеник"(м. Київ, 2024) - тут подають сніданки до 17:00, є фрітата, тости з різними начинками, а також супи, бульйони, салати, пасти та сендвічі. Алкоголю немає, але є великий вибір безалкогольних напоїв, кави в класичному та альтернативному форматах;

- заклад Sweet Chef (м. Київ, 2024) - це одразу кав'ярня, пекарня та кондитерська. На гостей тут чекає ароматна запашна кава, понад сорок видів випічки, а також можна замовити торти до особливих подій[3];

- McDonald's (м. Чернівці, 2024) - заклад має всі канали продажів, аби гості здійснювали та отримували замовлення максимально зручно. В залі працюють 12 цифрових терміналів самообслуговування, є сервіс обслуговування за столиком;

- McDonald's (м. Одеса, 2024) – заклад розміщується безпосередньо на території автозаправної станції, і першим проєктом, втіленим у співпраці з АЗК ОККО[4];

- готель Best Western (м. Львів, 2023);

- DIDUKH Eco-Hotel & SPA, WOL.07 by Ribas, Graal Resort (всі три — Буковель, 2023);

- глемпінг Mandra Lavandiia (Одеська область, 2023);

- Radisson City Centre Odesa (м. Одеса, 2023), в якому Ribas Hotels Group виступає як third-party management company»;

- Optima River Миколаїв (після відновлення), (м. Миколаїв, 2023);

- Optima collection (Reikartz), (м. Ніжин, 2023);

- Ibis Kyiv Veresteiska (м. Київ, 2023)[5].

З початком війни можна виокремити наступні напрями розвитку ресторанної справи та готельної індустрії в Україні:

- часткове перепрофілювання закладів харчування у волонтерські штаби, робота яких передбачає безкоштовне приготування їжі для потреб ЗСУ, ТРО та вимушених переселенців;

- створення нових робочих місць для внутрішньо переміщених осіб;

- постійне підвищення кваліфікації персоналу та заробітної плати за робочі зміни;

- розширення асортименту продукції власного виробництва;

- активна реклама закладів у соціальних мережах[6];

- розвиток внутрішнього туризму в Західній частині України;

- популяризація відпочинку в заміських готельних комплексах, до яких можна дістатися за дві-три години на автотранспорті;

- збільшення попиту на лікувальні курорти й готельний відпочинок;

- підвищення вимог безпеки до готельних підприємств;

- підвищення якості надання готельних послуг, персоніфікований підхід до гостя[7].

Отже, досвідчуючи роботу закладів готельно-ресторанного господарства в різних регіонах України, які відкрились після повномасштабного вторгнення можна визнати, що сучасні ресторани, кафе, кав'ярні, пекарні, бари та готелі - це не лише локації, де можна смачно поїсти та відпочити, а в першу чергу це спілкування, перезавантаження після стресу, готовність до нових челенджів, місця для коворкінгу та культурні хаби.

#### Список використаних джерел

1. Жук Ю.І. Ресторанний бізнес України крізь призму воєнних реалій: тенденції, виклики та прогнози. Матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. «Географія та туризм» (м. Харків, 28 лютого - 1 березня 2023 р.). Харків: ХНПУ ім. Г.С. Сковороди, 2023. 684 с. С.601-606.
2. Маранчак М. Їсти подано: нові ресторани, які відкрилися під час війни у Києві та інших містах України. URL: <https://rau.ua/novyni/novi-restorani-pid-chas-vijni/> (дата звернення 13.11.2024).
3. 10 нових закладів, які відкрились у Києві у вересні. URL: <https://tykyiv.com/establishments/10-novikh-zakladiv-iaki-vidkrilis-u-kiievi-u-veresni/>(дата звернення 13.11.2024).
4. Топ ресторанів та інших закладів, відкритих у Києві та інших містах за III квартал 2024 року. URL: <https://rau.ua/novyni/vidkrittya/top-zakladiv-iii-kvartal-2024/> (дата звернення 13.11.2024).
5. Ринок готельної нерухомості 2023: попит відновлюється, кадровий голод

посилюється. URL: [https://propertytimes.com.ua/itogi\\_goda/rinok\\_gotelnoyi\\_neruhomosti\\_2023\\_povit\\_vidnovlyuetsya\\_kadroviy\\_golod\\_posilyuetsya](https://propertytimes.com.ua/itogi_goda/rinok_gotelnoyi_neruhomosti_2023_povit_vidnovlyuetsya_kadroviy_golod_posilyuetsya) (дата звернення 13.11.2024).

6. Робота закладів західної частини України в умовах війни: що змінилося? URL: <https://www.restorator.ua/post/west-ukrainian-restaurants-during-war> (дата звернення 13.11.2024).

7. Румянцева І. Б., Мендела І. Я. (2024). Готельна індустрія України в умовах воєнного часу. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління. (11). <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-11-12-02>.

Наукове видання Збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції