

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE



NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD
TECHNOLOGIES

XIV INTERNATIONAL SCIENTIFIC
AND PRACTICAL CONFERENCE

**INNOVATIVE
TECHNOLOGIES IN
THE HOTEL,
RESTAURANT AND
TOURISM
BUSINESS**



May 22, 2025

Kyiv NUFT 2025

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



XIV МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ТА
ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ***

22 травня 2025 р.

Київ НУХТ 2025

XIV International Scientific and Practical Conference "Innovative Technologies in the Hotel, Restaurant and Tourism Business", May, 22, 2025. Book of abstract. NUFT, Kyiv, 2025. – 303 p.

The publication contains materials of **XIV International** Scientific and Practical Conference "Innovative Technologies in the Hotel, Restaurant and Tourism Business".

The publication is intended for scientists and researchers who are engaged in definite problems in the Hotel, Restaurant and Tourism Business.

ISBN 978-966-612-380-3

© NUFT, 2025

Матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», 22 травня 2025 р. – К.: НУХТ, 2025 р. – 303 с.

Видання містить матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі».

Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

ISBN 978-966-612-380-3

© NUFT, 2025

Organizing Committee

Chairman of the organizing committee:

Oleksandr SHEVCHENKO

Rector of National University of Food Technologies

Deputy chairmen of the organizing committee:

Serhiy TOKARCHUK

Vice-Rector for Scientific Work of the NUFT

Vita TSYRULNIKOVA

Dean of the Faculty of Hotel, Restaurant and Tourism Business named after Prof. V.F. Dotsenko, NUFT

Members of the organizing committee:

Oleksandra NEMIRICH

Head of the Department of Technology of Restaurant and Ayurvedic Products, NUFT;

Larysa SHARAN

Head of the Department of Hotel and Restaurant Business, NUFT;

Iryna MELNYK

Head of the Department of Tourism and Hotel Business, NUFT;

Halyna LUKIANETS

Head of the Department of Foreign Languages for Professional Purposes, NUFT.

Person in charge of the conference:

Asiat ABRAMOVA

Associate Professor of the Department of Hotel and Restaurant Business, NUFT.

*Recommended by the Academic Council of National University of Food Technologies
Minutes № 10, 29.05.2025*

© NUFT, 2025

Організаційний комітет конференції

Голова оргкомітету:

Олександр Ш ЕВЧЕНКО

ректор Національного університету харчових технологій

Заступники голови:

Сергій ТОКАРЧУК

проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка Національного університету харчових технологій

Члени оргкомітету:

Олександра НЄМІРІЧ

зав. кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій;

Лариса ШАРАН

зав. кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій;

Ірина МЕЛЬНИК

зав. кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій;

Галина ЛУК'ЯНЕЦЬ

зав. кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій

Секретар:

Асьят АБРАМОВА

доцент кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій

Рекомендовано Вченою радою НУХТ

Протокол № 10 від «29» травня 2025 р.

© НУХТ, 2025

ЗМІСТ

Beata Browarczyk

Concepts of an ideal employer and an ideal employee in the light of the research conducted	16
--	----

Section 1 «The ospitality Industry of Ukraine: Experience of Adaptation to Today's Conditions, New Challenges and Opportunities, Prospects for Post-War Recovery»

Секція 1 «Індустрія гостинності України: досвід адаптації до умов сьогодення, нові виклики та можливості, перспективи повоєнного відновлення»

1	Паук О.Є. Колівінг як інноваційна модель гостинності в Україні	32
2	Щербак Л.В. Стан та шляхи розвитку готельно-ресторанного бізнесу у період воєнного стану	34
3	Яворська О.Г., Польовик В.В., Кузьмін О.В., Методи нейромаркетингу у сучасній практиці мерчандайзингу	36
4	Пахолюк Т.Є. Відновлення індустрії гостинності та адаптація до умов сьогодення, перспективи повоєнного відновлення	37
5	Соколов Я., Сильчук Т., Впровадженням центру психологічної підтримки при готелі	39
6	Dudnyk S.O., Kaplina A.S. A model for implementing green innovations in the hotel sector of ukraine: adaptation of international experience	40
7	Нікітіна Т.А. Механізм концентрації та централізації капіталу як чинник підвищення конкурентоспроможності готельних підприємств	42
8	Мар'янчук А.В., Матюшенко Р.В. Міжнародні дегустації вин	43
9	Вдовиченко Я.М., Сильчук Т.А. Внутрішній брендинг як інструменту мотивації персоналу готельного підприємства	45

Section 2 «Hotel and Restaurant Business and Catering: Current Trends, Management Innovations, Successful Cases and Sustainable Development Strategies»

Секція 2 «Готельно–ресторанна справа та кейтеринг: актуальні тренди, управлінські інновації, успішні кейси та стратегії сталого розвитку»

1	Дигдалович М., Паска М.З. Роль арт-кейтерингу у формуванні іміджу готельно-ресторанного закладу	48
2	Якобчук Р. Л., Пономаренко В. В. Ежекційні технології та інженерні мережі в системі готельно-ресторанного комплексу: сучасні підходи та перспективи впровадження	49
3	Ярошук А.Ю., Шидловська О.Б., Арпуль О.В. Інтеграція новітніх реабілітаційних послуг для оздоровчих готельних підприємств	51
4	Німець А.С., Паска М.З. Бойківський обід – смак традицій Карпат	53

5	Неверов М.Ю., Сильчук Т.А. Удосконалення операційних процесів діяльності ресторанної служби флотелю	54
6	Стешенко Л.І., Савченко І.А. Особливості екологізації готельних підприємств: сучасні підходи та приклади з України	55
7	Телюх О.В., Шидловська О.Б., Арпуль О.В. Мультифункціональні екологічні простори на дахах готелів та їх вплив на психологічне благополуччя гостей	57
8	Ткаченко О. В., Кирпиченкова О.М. Сенсорний маркетинг як інструмент підвищення лояльності гостей ресторану	59
9	Бондарчук Р. В., Матюшенко Р.В. Мистецтво Upsellng: від невимушеної поради до збільшення прибутку у барі	60
10	Левківський Д., Павлюченко О., Наконечна А. Вимоги до організації овочевих цехів закладів ресторанного господарства	61
11	Огієнко А.О., Шидловська О.Б., Іщенко Т.І. Впровадження корпоративної культури нового покоління в засобах розміщення	62
12	Петренко Є.С., Кирпиченкова О.М. Удосконалення роботи служби експлуатації номерного фонду готельного підприємства	64
13	Дочинець І.В. Крафтове виробництво як потенціал розвитку України	65
14	Безрученко С., Пушка О.С. Формування конкурентних переваг мережевого закладу ресторанного господарства	66
15	Мірошниченко Є.Ю., Ковтун А.В., Бортнічук О.В. Удосконалення технології десерту брауні природними підсолоджувачами	67
16	Заєць А., Павлюченко О., Омельченко М. Особливості меню закладів європейської кухні	69
17	Дочинець І.В. Штучний інтелект в закладах гостинності	70
18	Зуйко В.І., Сильчук Т.А. Формування асортименту безвідходного їстівного посуду для закладів ресторанного господарства	71
19	Куций Е.С., Сильчук Т.А. Роль спеціалізованого харчування для спортсменів з альтернативними джерелами білку у готелях спортивно-туристичного напрямку	72
20	Капеліста Ю.В., Люлька О.М., Економічне обґрунтування діяльності курортного готелю для військових з сучасними оздоровчими послугами	74
21	Дочинець І.В. Тренди ресторанного господарства	76
22	Зотенко Д.М., Кирпиченкова О.М. Роль інноваційної програми vegheet у скороченні витрат на овочеву переробку в готельно-ресторанному господарстві	78

23	Сидорук Ю.В. Мінідесерти у кейтеринговому сервісі: сучасні тренди, технологічні рішення та стратегії впровадження в готельно-ресторанному бізнесі	79
24	Баран О.М., Шаран Л.О., Шаран А.В. Особливості впровадження школи барного мистецтва в готельне підприємство	81
25	Супрун В.О. Floating-SPA – інноваційний підхід у сфері готельного бізнесу	83
26	Дубас О.В., Губеня В.О., Люлька О.М. Концепція рекреаційного готельного підприємства з комплексними оздоровчими програмами	84
27	Павлов М.Р., Лявинець Г.М., Губеня В.О. Сучасні напрями техніко-технологічного оснащення кейтерингу	86
28	Хайнос Н.П., Шаран Л.О. Оптимізація системи управління запасами ресторану при готелі	87
29	Будзинський Д.В., Іщенко Т.І., Губеня В.О. Аналіз програм лояльності готельних підприємств м. Києва: проблеми та напрями вдосконалення	88
30	Абрамова А.Г., Гоц Ю. П. Клієнтоорієнтованість як стратегія в готельному бізнесі	89
31	Григоренко К.С., Іщенко Т.І., Губеня В.О. Удосконалення сервісної діяльності в ресторані при готельному підприємстві в умовах військового стану	90
32	Лук'янець Г.Г. Традиції чи інновації: впровадження QR-кодів у ресторанній сфері	91
33	Ranova A.S., Digital innovations in hotel management: new standards of administration and service	92
34	Сергейко С.В., Дулька О.С. Впровадження унікальних готельних номерів для підвищення привабливості бренду готельного підприємства	94
35	Лабунець Д.В., Дулька О.С., Іщенко Т.І. Удосконалення системи мотивації персоналу в готельному підприємстві	96
36	Каленік К.В. Інноваційні управлінські рішення в індустрії HoReCa	97
37	Кирніс Н.І., Кунпан Т.С. Світовий досвід управління сталим розвитком на підприємствах ресторанного господарства	98
38	Лейко В.В., Бондар Н.П. Інноваційна концепція бутік-готелю в етнокультурному середовищі Полтавщини	100
39	Абрамова А.Г., Городь М.К. Персоналізація сервісу в готельно-ресторанних підприємств за допомогою інструментів ШІ	102
40	Монета В.Р., Бондар Н.П. Удосконалення кейтерингу в закладі ресторанного господарства	104
41	Крикотненко А.Б., Бондар Н.П. Енергоефективність як чинник підвищення конкурентоспроможності готелю	105

Section 3 «Gastronomy Trends, Innovative Concepts and Technologies, Local Products for Restaurant Establishments»

Секція 3 Гастрономи, інноваційні концепції і технології, локальні продукти для закладів ресторанного господарства

1	Lukashuk D.V., Tyshchenko O.M., Tsyrunnikova V.V. Significance of food allergen information In restaurant menus	107
2	Грабовська О.В., Літвінов А.О., Жалдак І.С. Перспективи використання білкових концентратів бобових у виробництві функціональних напоїв	108
3	Сизоненко Є.Б., Ткаченко Л.В. Інноваційна технологія вареників зі спельтового борошна	110
4	Ліщенко А-М. Л., Медведєва А.О. Солодкі акценти локальної ідентичності: реінтерпретація традиційної української випічки в меню сучасних ресторанів	112
5	Григор'єв М.Р., Мельник О.Ю. Ресторанні та гастрономічні тренди світу та України: аналіз сучасних тенденцій та перспектив розвитку	114
6	Серенко А.А., Драгуль В.О. Використання українських сортів винограду у виробництві авторських вин	116
7	Трембач Н.В., Шаран Л.О., Перспективи використання овочевого маринаду у технології м'ясних кулінарних виробів	118
8	Здрілько О. П., Губеня В.О., Люлька О.М. Акустичне заморожування харчових продуктів	120
9	Ярошук А.Ю., Дулька О.С., Шидловська О.Б. Імплементация інноваційних концепцій харчування в готельно-ресторанному бізнесі	121
10	Опанасенко Д., Радько Є. Павлюченко О.С. Техніка деконструкції як сучасний тренд оформлення тарілки здорового харчування	123
11	Ляшкова Т.С., Шаран Л.О., Шаран А.В. Перспективи переформатування вітчизняних закладів ресторанного господарства	125
12	Довгаюк А.В., Баран О.М., Кирпиченкова О.М. Інновації у використанні нетрадиційної сировини у десертах	126
13	Ніколаєнко К.М., Шаран Л.О. Особливості впровадження концепції раціонального харчування в заклад ресторанного господарства	127
14	Віноградов В.М., Губеня В.О., Шаран А.В. Удосконалення технології напівфабрикату з крупів	128
15	Подобій О.В., Житнецький І.В. Розробка інноваційної основи для виготовлення емульсійних продуктів	130
16	Ройко О.М., Неміріч О.В. Гастрономічна ідентичність волинського регіону: локальні продукти та сталі практики в ресторанному господарстві	132
17	Іллючок А.Ю., Шаран Л.О. Удосконалення технології м'ясної кулінарної продукції і Pulled BBQ у концепції інноваційного STREET-FOOD продукту	134
18	Карпачов О.Ю., Стукальська Н.М. Значення інтеграції хлібобулочних виробів до харчування військовослужбовців	136

19	Лазоренко Є., Цирульнікова В.В., Сильчук Т.А. Порівняльна характеристика різних видів безглютенового борошна при виробництві хліба в закладах ресторанного господарства	138
20	Корміч І.О., Стукальська Н.М. Розроблення кулінарної продукції з підвищеною енергетичною цінністю	140
21	Маркін Д.В., Стукальська Н.М. Особливості технологічного процесу виробництва виробів з мигдального тіста	142
22	Млинець Є.С., Стукальська Н.М. Удосконалення технології м'ясних ковбасних виробів шляхом внесення функціональних інгредієнтів	144
23	Зуєв Д.В., Пушка О.С., Шидловська О.Б., Іщенко Т.І. Перспективи використання каскари для створення авторських напоїв	146
24	Орлатий І.О., Стукальська Н.М. Вдосконалення технології борошняних кондитерських виробів шляхом використання альтернативних видів борошна	147
25	Осьмак Т.А., Стукальська Н.М. Особливості кулінарного оформлення японських десертів	149
26	Ткаченко В.В., Стукальська Н.М. Фізико-хімічні властивості безглютенової сировини для виробництва піци	151
27	Терс Б.Д. Польовик В.В., Корецька І.Л. Розширення асортименту грибних супів-пюре	153
28	Скригун А.В., Польовик В.В. Використання фруктових сублімованих порошків у технології сирників	154
29	Пушенко Д.С., Матюшенко Р.В. Сучасні тенденції у світі холодних страв	155
30	Комарницький О.Л., Захаров В.В. Шляхи удосконалення борошняних кондитерських виробів	157
31	Макарова М.С., Захаров В.В. Сучасні тренди здорового харчування у виробництві напоїв	158
32	Колягіна О., Павлюченко О.С. Сучасні тенденції виробництва чізкейків	159
33	Салата В.О., Захаров В.В., Павлюченко О.С., Польовик В.В. Сучасні гастрономічні тренди ресторанного бізнесу	160
34	Фесюк Н., Кошман К., Павлюченко О., Польовик В.В. Перспективи використання нетрадиційної сировини у технології ферментованих напоїв	161
35	Опанасенко Д., Радько Є., Павлюченко О., к.т.н., доц., Наконечна А. Техніка деконструкції як сучасний тренд оформлення тарілки здорового харчування	162
36	Мозговий В.М., Силка І.М. Сучасні напрями в технології борошняних виробів зниженої калорійності	163
37	Ковальчук В.С., Корецька І.Л. Аналіз дисперсності заварного крему при використанні кокосового борошна	165
38	Кибиш О.Є., Мурзін А.В., Захаров В.В., Павлюченко О.С. Харчова цінність і технологічні властивості родзинок у кулінарії	167
39	Діренко І.О., Мамченко Л.Є., Польовик В.В. Використання безлактозних вершків в технології приготування холодних солодких страв (Пана-кота)	169

40	Миронов М.Р., Польовик В.В., Мамченко Л.Є. Перспективи використання методів молекулярної гастрономії в технології соусів у закладах ресторанного господарства України	171
41	Цуман-Петрова Б., Мамченко Л.Є. Шляхи розширення асортименту низькокалорійних страв (млинців з фруктовую начинкою) для зрг з українською кухнею	172
42	Баранов С. Інноваційні технології пасти з використанням йодовмісної сировини	173
43	Дольник Є. Розроблення інноваційної технології приготування філе з яловичини з використанням маринадів	175
44	Суярко Б. Розробка технології сирників на основі сиркових паст з додаванням матчу	177
45	Slashcheva A., Gavrikova K. Zero waste concept in the current restaurant	178
46	Чорна Н.М. Українська кухня: особливості формування та місце в гастрономічній культурі українців	180
47	Абрамова А.Г. Перспектива використання харчових еспум як трендового елемента подачі страв в закладах ресторанного господарства	182
48	Ковтун М.В., Шаран Л. О., Губеня В.О. Перспективи використання закордонного досвіду сучасних технологій у вітчизняному ресторанному бізнесі	183
49	Шевченко І.В., Пушка О.С. Особливості використання суперфудів у створенні функціональних коктейлів	185
50	Петренко Л.В., Ковтун А.В., Шаран Л.О., Використання низькотемпературної технології у ресторанному господарстві	186
51	Поляквінська З.В., Павлюченко О.С. Брускета як невід'ємна складова меню закладів ресторанного господарства	188
52	Жидкова Н.В. Прокопчук О.В. Інноваційні технології в ресторанному господарстві України	189
53	Ткачук О.В., Лебеденко Т.Є. Пермакультурні практики в сучасному ресторанному бізнесі.....	191
54	Anosova A.V., Tyshchenko O.M., Tsyrulnikova V.V. Bubble tea as a trendy drink in the restaurant Business establishments	193
55	Subota A.A., Tyshchenko O.M., Tsyrulnikova V.V. Designing mood-boosting menu for restaurant Business establishments	194

Section 4 «Innovations in the Organization of Children's, Dietary and Ayurvedic Nutrition»

Секція 4 «Інновації в організації дитячого, дієтичного та аюрведичного харчування»

1	Slashcheva A., Kharchenko V. Features of developing a children's menu for "Kid-friendly" restaurant establishments	196
2	Тренчук М.А., Павлюченко О.С., Польовик В.В. Розширення асортименту біфштексів з використанням овочів для закладів ресторанного господарства	198

3	Швидкий Д. С., Павлюченко О.С. Удосконалення асортименту та технології виробництва страв з овочевої сировини	200
4	Ущатовський А.О. Дослідження харчового статусу здобувачів вищої освіти	202
5	Михайленко Б., Корецька І.Л. Оптимізація технологічних параметрів та розробка нових видів аюрведичної харчової продукції	204
6	Чернявський Я.В., Ющенко Н.М. Розробка рецептурних композицій нових видів сирних запіканок	206
7	Мар'янчук А., Польовик В.В., Корецька І.Л. Тренди здорового харчування в меню закладів ресторанного господарства	207
8	Вінніченко М., Силка І.М., Нєміріч О.В., Михалич Р.А. Використання локальної сировини у технології кондитерських виробів дієтичного спрямування	208
9	Зайцева Є.Є., Захаров В.В. Розробка вегетаріанських варіантів класичних основних страв грузинської кухні	210
10	Самійленко П., Фролова Н.Е. Використання фініків як цукрозаамінік у солодкій сирній запіканці	211
11	Кравченко А.А., Фролова Н.Е. Порівняння тиксотропних властивостей джему та відновлення структури	213
12	Борисова Е.О., Фролова Н.Е. Історичний, культурний та оздоровчий вимір асафетиди й листя карі у молочній продукції	214
13	Фролова А.О, Павлюченко О.С. Особливості виробництва десертів на основі фруктової сировини	215

Section 5 «Quality and Food Safety Management in Hotel and Restaurant Establishments»

Секція 5 «Менеджмент якості та харчової безпеки у закладах готельно-ресторанного господарства»

1	Мацука В.М. Менеджмент гостьових вражень	217
2	Рожко З.П. Безпечність харчових продуктів в закладах ресторанного бізнесу	219
3	S. Kovalchuk, L. Sharan Food safety and molecular methods for pathogen detection	221
4	Омельченко М.С., Кузьмін Д.О., Хареба В.В., Хареба О.В. Система управління якістю та безпечністю при виробництві круасанів із гарбузовою кремковою начинкою	222
5	Корецька І.Л, Матіящук О.В. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог при проектуванні закладів ресторанного господарства – запорука успішного бізнесу	224
6	Самодіна С.П., Матюшенко Р.В. Система НАССР – стратегія безпеки для гриль-барів	226
7	Ярош Д.А., Матюшенко Р.В. Бар і методологічні системи НАССР	228
8	Матюшенко Р.В. Концепції системи НАССР у барах	229

9	Муха П. Павлюченко О. Розроблення системи моніторингу безпеки виробництва холодної закуски «Фава» з додаванням кріопорошку водоростей	231
10	Кибиш О.Є., Захаров В.В., Павлюченко О.С. Організація роботи холодного цеху в ресторані першого класу	232

Section 6 «Inclusivity and Barrier-Free Hospitality»

Секція 6 «Інклюзивність гостинність. та безбар'єрна»

1	Кузьмін А.О., Чемакіна О.В., Дударєв І.М. Інклюзивний інжиніринг у закладах ресторанного господарства та крафтових виробництвах	234
2	Кузьмін А.О., Чемакіна О.В., Грушевська І.О. Інклюзивний архітектурно-інженерний підхід України	235
3	Дубінська Т.І., Пушка О.С. Інклюзивність та безбар'єрність у закладах готельно-ресторанного господарства	236
4	Ісаєнко А.Ю., Мірзодаєва Т. В. Інклюзивний туризм в Україні: сучасний стан та перспективи розвитку	237
5	Udod O. O., Prymak T. Yu. Inclusivity and barrier-free hospitality in hotel service	239

Section 7 «Communication in the Hospitality Industry: Speech Strategies and Tactics»

Секція 7 «Комунікація в індустрії гостинності: мовленнєві стратегії і тактики»

1	Kolisnyk M.I., Sherstiuk N.V. Adapting hospitality communication through innovation in wartime Ukraine	242
2	Лук'янець Г.Г. Апеляція до етосу: використання особових займенників «Ти/Ви» в дискурсі гостинності	244
3	Naumenko N. Student's scientific portfolio: principles of composition and presentation	245
4	Форостюк І.В. Можливості новітніх технологій на основі ШІ для відпрацювання усного мовлення зі здобувачами ЗВО	247
5	Yurchuk L.V., Voiko H.A. Communicative foreign language teaching of the prospective specialists of hospitality industry	249
6	Нежива О.М. Англомовні іменники в готельно-ресторанній сфері: особливості вживання	251
7	Мусійчук С.М. Мовленнєві стратегії та тактики комунікації у франкомовному готельно-ресторанному сервісі	253
8	Пазяк А.Р. Лексико-граматичний підхід у вивченні іноземних мов для спеціалістів з готельно-ресторанної справи.....	255

Section 8 «Digital Technologies and Digitalization for the Globalization of The Hospitality and Tourism Industry»

Секція 8 «Digital технології й цифровізація для глобалізації індустрії гостинності та туризму»

1	Пандяк І.Г. Застосування мобільного додатку зі штучним інтелектом для покращення репутаційного маркетингу готельних підприємств	258
2	Подпісов Д.С. Роль блокчейну у бронюванні, безпеці транзакцій та збереженні даних клієнтів у туризмі	260
3	Рожкова Я.А., Ткачук Ю.М. Впровадження концепції esg у діяльність готельного підприємства	262
4	Бик Н. А., Онопрієнко В. П. Сучасний стан та особливості цифровізації страхових послуг в туризмі	264
5	Вінніченко І.М. Інноваційні можливості соціальних мереж як інструменту формування туристичних трендів	266
6	Демченко В.Ю., Антоненко І. Я. Інноваційний туристичний продукт як основа нового проекту	267
7	Добропоріз В.В., Ткачук Ю.М. Вплив цифрової трансформації на економічну ефективність готельних підприємств	268
8	Мельник І.Л., Стартап-проекти в туризмі	269
9	Shostak S.V. Prymak T. Yu. Innovative technologies for promoting tourism services	270
10	Ройко О.Ю. Штучний інтелект як інструмент персоналізації послуг у готельно-ресторанному бізнесі	271
11	Теплоухова Н.К., Бабюк С.С., Павлюченко О.С., Захаров В.В. Сучасні топ-застосунки для доставки продукції ресторанного господарства	273

Section 9 «Regional Tourism: Modern Challenges and Prospects»

Секція 9 «Регіональний туризм: сучасні виклики та перспективи.

1	Agnes Wong, Peter Vlachos Impact of Hong Kong event servicescape on chinese tourists' satisfaction and behavioural intentions	276
2	Захарова С. Г., Потоцька А. С. Розвиток гастрономічного туризму в Україні: проблеми та перспективи	277
3	Сердюк Є. І, Коваленко О. В. Державна політика у сфері регіонального туризму: виклики сьогодення та шляхи їх подолання	279
4	Стешенко Л. І., Савченко І. А. Екскурсійні пропозиції здобувачів волинського фахового коледжу нухт для розвитку регіонального туризму	281
5	Баєв В.В. Розвиток місцевого та сільського зеленого туризму в світі та перспективи для України	283
6	Бачинський Б.О., Борисова О.В. Особливості літературного туризму Великобританії	285
7	Батиченко С.П. Репрезентація української гастрономічної культури в міському просторі Києва	287

8	Козубенко О.І., Сологуб Ю.І. Гастрономічні туристичні маршрути як інструмент розширення діяльності туристичного підприємства	289
9	Кобилянська Л.І., Сологуб Ю.І. Організація роботи туроператора з мережею туристичних агенцій	290
10	Кукла К.І., Сологуб Ю.І. Сучасні технології обслуговування в діловому туризмі	291
11	Нечипорук Д.С., Харченко О.М. Замковий туризм у львівській області	292
12	Сологуб Ю.І. Готельна індустрія оае в структурі туристичної сфери країни	294
13	Сологуб Ю.І. Туреччина на світовому ринку готельних послуг	295
14	Сологуб Ю.І. Таїланд як представник сучасної готельної індустрії	296
15	Вілокон М. У., Прымак Т. У. Promotion of ukraine's cultural heritage	297
16	Рыбак У.М., Прымак Т. Уу. Development of smm strategy for promoting a tour operator	298
 <i>Section 10 «Practical Experience of Sustainable Tourism in Wartime»</i> <i>Секція 10 «Практичний досвід сталого туризму в умовах війни»</i>		
1	Зоренко Я.Д., Антоненко І.Я. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в умовах війни	301
2	Татар Л.В., Малиш А.П. Персоналізований сервіс у сфері готельного бізнесу	302

УДК 640.43:658.64

ТРЕНДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Дочинець І.В. асистент

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

Вступ. Сучасне ресторанне господарство не залишається статичним, воно постійно перебуває в русі, і для досягнення успіху повинне постійно розвиватись та адаптуватись до нових умов. Технології, суспільні зміни та вподобання гостей змушують ресторани не тільки стежити за трендами, а й використовувати їх, щоб задовольняти попити споживачів, підвищити їх комфорт, поліпшити роботу закладу та залишатись на вершині популярності.

Актуальність теми. Для більш привабливого та ефективного досвіду відвідування ресторанів використовуються штучний інтелект та аналітика даних створюючи персоналізацію меню та акції на основі вподобань гостей.

Матеріали та методи. Дослідження полягає в аналізі сучасних трендів у ресторанному бізнесі з використанням наукових досліджень, актуальних тенденцій у цій галузі та узагальнення отриманих даних.

Результати та обговорення. Найважливішими трендами закладів ресторанного господарства є об'єднання технологій у різні бізнес-процеси: починаючи з цифрового меню та безконтактних замовлень до касових систем. Технології, мобільні додатки дозволяють споживачеві без будь яких перешкод здійснювати замовлення, бронювати столики та оплачувати страви.

Традиційну модель ресторану трансформує поява віртуальних кухонь, які з розвитком онлайн-сервісів виконують замовлення через додатки для доставки їжі (наприклад, система автоматизації роботи ресторану Poster при співпраці з компаніями Glovo, Bolt Food, або власної доставки закладу ресторанного господарства). Створюючи виклики та можливості для рестораторів цей тренд у ресторанному бізнесі змінює хід розвитку галузі і для роботи потрібна лише кухня, веб-сайт і ефективна система онлайн-замовлень.

Одним із найпоширеніших ресторанних трендів є онлайн замовлення для ресторану. Власники ресторанів все більше визнають важливість продажів з доставки їжу людям та можливості, які вони могли б отримати.

Чимало ресторанів впроваджують рослинні та вегетаріанські страви для задоволення попиту, що дедалі збільшується та прагнення до сталого розвитку (використання органічних, місцевих інгредієнтів, контроль харчових відходів та енергоефективних заходів), який відповідає цінностям та очікуванням споживачів. Використання екологічно чистих матеріалів для пакування і мінімізація вуглецевого сліду є важливою, невід'ємною стратегією розвитку ресторанного бізнесу. У закладах здорової їжу fast-casual гості можуть отримати їжу, за якістю подібну до дорогих ресторанів, за невеликі гроші і сервіс трохи кращий, ніж у фастфуді. Це більш актуальне для покоління Z та споживачів-

міленіалів, які віддають перевагу оздоровчим продуктам та послугам, ніж представники старшого покоління.

Автоматизацію і діджиталізацію бізнес-процесів ресторатори впроваджують, щоб бачити динаміку продажів, рух фінансів і продуктів на складі, відправляти фіскальні чеки до податкової, боротися з крадіжкою та контролювати робочі процеси у закладі (наприклад вести вичерпний облік складу, інвентаризацію та технологічні карти). Однією популярною системою автоматизації є Poster POS. Впровадження автоматизації в закладах ресторанного господарства має ряд переваг: процес обслуговування прискорюється, так як скорочується час на обробку замовлень та оплату; за рахунок зменшення людського фактора зменшується кількість помилок в замовленнях, що підвищує задоволення гостей; при оптимізації роботи персоналу офіціанти мають можливість більше часу та уваги приділити сервісу, яким користуються гості закладу.

Паперові меню в ресторанах все більше замінюються безконтактним меню, так як QR меню не потребує додаткового обладнання і гості можуть просканувати меню та сплатити замовлення за допомогою свого смартфона.

Роботизація у ресторанах та кафе це метод вирішення нестачі персоналу в майбутньому, оптимізацією найзрозуміліших ділянок роботи співробітників та підсилення деяких бізнес-процесів. Роботизація змінює способи, якими гості отримують послуги та обслуговуються (наприклад роботи-келнери можуть прийняти замовлення, принести страви і обслуговувати гостей та баристи, які можуть приготувати каву та інші напої)[2].

Штучний інтелект стає інструментом оптимізації процесів, допомагає аналізувати дані про замовлення і визначити страви, які найбільше користуються попитом у певний день тижня або сезон; з метою зменшення кількості відходів передбачає, які продукти будуть найбільш необхідними; для підвищення якості обслуговування використовуються чат-боти та віртуальні помічники, які допомагають гостям при замовленні їжі чи бронюванні столиків.

Висновок. Гості ресторанного господарства дедалі більше стають все вибагливішими, їх не задовольняє звичайне обслуговування, вони шукають чогось незвичного, що залишає приємні емоції та змусить їх повернутися знову. Заклади харчування повинні постійно вдосконалюватись, перейти у застосунки намагаючись адаптуватися до зміни поведінки споживачів, змінювати підхід до обслуговування, маркетингових активностей та програм лояльності, поліпшувати інтер'єр і впроваджувати інноваційні рішення для оптимізації своєї роботи. Багато закладів зараз працюють із хмарними системами обліку, офіціанти замість блокнота з олівцем використовують смартфон (планшет), на кухнях стоять екрани із замовленнями, а відсканувати меню, сплатити рахунок, залишити відгук і чайові можна за допомогою QR-коду.

Література

1. Полотай Б.Я. Тренди ресторанного бізнесу в Україні. Матеріали наукової конференції "Актуальні проблеми економіки і торгівлі в сучасних умовах" (м. Львів, 15-17 травня 2019 р.) Львів: ЛТЕУ, 2019. 305 с. С.182-183.
2. ТОП-13 трендів у ресторанному бізнесі у 2024 році. URL: <https://joinposter.com/ua/post/restoranni-trendy>