



МІНІСТЕРСТВО
ОСВІТИ І НАУКИ
УКРАЇНИ



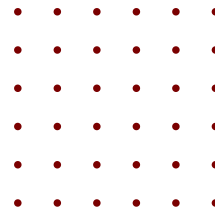
ЗБІРНИК ТЕЗ

XIV ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ І МОЛОДИХ УЧЕНИХ «ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ»



15-16 травня 2025 року

ОДЕСА



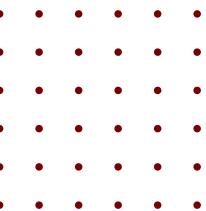
УДК 640.41:349.9:316.4

ББК 65.432

Збірник тез XIV Всеукраїнської конференції здобувачів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності» 15-16 травня 2025р., Одеса.: ОНТУ, 2025. – 202 с.

За достовірність наведених фактів, цитат, посилань на літературні джерела та вживання власних імен несуть відповідальність автори наукових тез.

©Одеський національний технологічний університет, 2025р.



РЕКРЕАЦІЙНО-РЕСУРСНИЙ ПОТЕНЦІАЛ АЛЯСКИ ТА КИТАЮ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

Лабунська Д.І., Стрікаленко Т.В...... 96

ПРИНЦИПИ ФОРМУВАННЯ І РОЗВИТКУ РЕКРЕАЦІЙНИХ КОМПЛЕКСІВ НА ПРИКЛАДІ КИТАЮ

Березкіна А.О., Стрікаленко Т.В...... 98

ПІДГОРЕЦЬКИЙ ЗАМОК: ПЕРСПЕКТИВНИЙ ГОТЕЛЬНО-РЕКРЕАЦІЙНИЙ КОМПЛЕКС

Важенцева П.А., Стрікаленко Т.В...... 101

СЕКЦІЯ «КЛЮЧОВІ ВИКЛИКИ ДЛЯ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: ІНКЛЮЗІЯ, СТАЛИЙ РОЗВИТОК, ПЕРСОНАЛІЗОВАНИЙ СЕРВІС, ШТУЧНИЙ ІНТЕЛЕКТ»

КОНЦЕПЦІЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Василенко А.О., Москвічова О.М. 105

ОСОБЛИВОСТІ ПРОЦЕСІВ МОНІТОРИНГУ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ У ЗАСТОСУНКАХ (IOS, MAC OS, WINDOWS)

Пашенко Д.О., Слива Ю.В. 107

ВИКОРИСТАННЯ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ В ОБСЛУГОВУВАННІ КЛІЄНТІВ ГОТЕЛЮ

Полінкевич О.М., Новосад А.Я. 110

ЗАСТОСУВАННЯ ШІ У ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ

Джогера Т.В., Коваленко Н.О., Делі В.Ю. 114

ІНТЕГРАЦІЯ ЕКОЛОГІЧНИХ ІННОВАЦІЙ У ДІЯЛЬНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ЯК ЧИННИК ПІДВИЩЕННЯ ЇХНЬОЇ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ

Князь К.І., Дулька О.С., Нікітіна Т.А. 116

ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ТА ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО УПРАВЛІННЯ ВІДХОДАМИ НА ПІДПРИЄМСТВІ

Лебедєв В.С., Антоненко А.В. 118

ВПРОВАДЖЕННЯ СТРАТЕГІЙ СТАЛОГО РОЗВИТКУ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УМОВАХ ВОЄННОГО ТА ПІСЛЯВОЄННОГО СТАНУ

Василенко А.О., Москвічова О.М. 121

ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ГОТЕЛІВ ЯК НАПРЯМ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ

Македон Г.Ф., Халілова-Чуваєва Ю.О. 124

ІНТЕГРАЦІЯ НЕЙРОМЕРЕЖ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС

Василенко А.О., Коваленко Н.О. 127

Це особливо корисно для сомельє, які самостійно керують закупівлями або працюють у малих командах.

Застосування штучного інтелекту не замінює сомельє, а підсилює його експертність. ШІ дає змогу краще розуміти клієнта, діяти на основі точних даних і формувати унікальний, персоналізований винний сервіс. Важливо лише пам'ятати, що технології — це інструмент, а справжню цінність створює людина, яка вміє розуміти, відчувати та ділитися вином з душею.

Інтеграція штучного інтелекту в управління винним інвентарем — це перехід від інтуїтивної до об'єктно-орієнтованої моделі. Для сомельє це не лише допомога в щоденній роботі, а й можливість приймати стратегічні рішення, що позитивно впливатимуть на прибутковість і стабільність винного сервісу. В перспективі саме такі інструменти дозволять середнім і малим закладам в Україні зменшити витрати, підвищити точність закупівель і краще відповідати очікуванням клієнтів щодо винного сервісу.

Список використаних джерел:

1. Vicente Quintero Expósito. The AI-Assisted Sommelier Revolution: How AI can help sommelier in their day-to-day activities. *Linkedin*. URL: <https://www.linkedin.com/pulse/ai-assisted-sommelier-revolution-how-ai-can-help-quintero-expósito-nir2f/>.
2. Neil Sahota. The AI Sommelier: AI Has Revolutionized the Wine Industry and How Your Industry Benefit. *Forbes*. URL: <https://www.forbes.com/sites/neilsahota/2023/12/21/the-ai-sommelier-ai-has-revolutionized-the-wine-industry-and-how-your-industry-benefit/>.
3. Transforming Wine Experiences & Unveiling Your Persona | Vinolytics. *Transforming Wine Experiences & Unveiling Your Persona | Vinolytics*. URL: <https://www.vinolytics.com.au/>
4. AI-Powered Sommeliers: Revolutionizing Wine Sales and Enhancing Wine Experience. *Sommeliers Choice Awards*. URL: <https://sommelierschoiceawards.com/en/blog/insights-1/ai-powered-sommeliers-revolutionizing-wine-sales-and-enhancing-wine-experience-970.htm>

Князь К.І., Дулька О.С., Нікітіна Т.А.

Національний університет харчових технологій

м. Київ

ІНТЕГРАЦІЯ ЕКОЛОГІЧНИХ ІННОВАЦІЙ У ДІЯЛЬНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ЯК ЧИННИК ПІДВИЩЕННЯ ЇХНЬОЇ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ

У сучасних умовах функціонування закладів індустрії гостинності все більшої актуальності набувають питання сталого розвитку. Підвищення рівня екологічної свідомості

Збірник тез XIV Всеукраїнської конференції здобувачів і молодих учених
«Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності» 15-16 травня 2025 року

споживачів, посилення вимог державного регулювання, впровадження систем переробки вторинної сировини дозволяє не лише зменшити екологічне навантаження, але й сприяє формуванню позитивного іміджу закладу. Екологічні інновації, що охоплюють як технічні, так і управлінські рішення, дедалі частіше розглядаються не лише як вимога часу, а як реальний інструмент формування конкурентних переваг. Ця тема є особливо актуальною у зв'язку із глобальними викликами сталого розвитку та необхідністю інтеграції екологічних практик у бізнес-процеси.

Інтеграція екологічних інновацій у діяльність підприємств індустрії гостинності передбачає цілісну перебудову операційної моделі з урахуванням принципів сталого розвитку. Це може охоплювати модернізацію енергосистем, перехід до використання відновлюваних джерел енергії, впровадження систем сортування та переробки відходів, зменшення споживання води, а також застосування екологічно безпечних матеріалів і засобів у побуті. Водночас важливу роль відіграє і формування корпоративної екокультури серед персоналу, що дозволяє підвищити ефективність нововведень [1].

Один із найбільш перспективних напрямів екологічної інноваційної діяльності в підприємствах індустрії гостинності — це переробка харчових відходів на корисні продукти або ресурси. Такий підхід відповідає концепції циркулярної економіки, що передбачає максимально ефективне використання ресурсів та мінімізацію відходів через повторне їх залучення у виробничий цикл.

У результаті проведеного дослідження було встановлено, що впровадження технологій переробки вторинної сировини в ресторанах дозволяє не лише зменшити кількість харчових відходів, а й створити нові продукти, які мають попит серед споживачів.

Одним із найбільш перспективних напрямів є переробка харчових відходів на корисні продукти. Так, наприклад: кавова гуща, яка зазвичай викидається закладами ресторанного господарств може використовуватися як натуральне добриво, косметичний засобів, сировиною для біопалива або навіть як сировина для виготовлення багаторазового посуду. Такі практики зустрічаються на прикладі світового бренду «Kaffeeform» та впроваджені у практику українським брендом «Rekava». Також у закладах ресторанного господарства активно розглядається можливість використання сушених овочевих обрізків, з яких можна виготовляти спеції, бульйонні концентрати або використовувати у фуд-дизайні. Шкірки цитрусових, містять велику кількість ефірні олії та можуть бути використані для виготовлення натуральних ароматизаторів, добавок до чаю, або у косметології.

Системи переробки вторинної сировини у ресторанному господарстві є не лише екологічною необхідністю, а й потужним інструментом для формування позитивного іміджу,

підвищення економічної ефективності, мотивації персоналу та побудови довіри з боку клієнтів.

Отже, екологічні інновації поступово перетворюються з факультативного елементу на обов'язковий компонент стратегії конкурентного розвитку закладів індустрії гостинності.

Список використаних джерел:

1. Dulka, O. S. Eco-style as a trend in the hospitality industry / O. S. Dulka, K. S. Korzhos, K. S. Peresada // Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу : матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 4–5 грудня 2023 р., м. Полтава. – Полтава : ПУЕТ, 2023. – С. 146–147.

Лебедєв В.С., Антоненко А.В.

*Національний університет біоресурсів і природокористування України
м. Київ*

ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ТА ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО УПРАВЛІННЯ ВІДХОДАМИ НА ПІДПРИЄМСТВІ

Актуальність. У сучасному світі питання управління відходами набуває дедалі більшої актуальності через зростання обсягів відходів, обмеженість природних ресурсів та негативний вплив на довкілля. В Україні, зокрема, реформування системи управління відходами є одним із пріоритетів екологічної політики, що зумовлено як складною екологічною ситуацією, так і міжнародними зобов'язаннями в рамках євроінтеграційних процесів. Закон України «Про управління відходами» (№ 2320-IX від 31.03.2023) та Національна стратегія управління відходами до 2030 року підкреслюють необхідність впровадження інноваційних підходів, спрямованих на зменшення утворення відходів, збільшення їх переробки та повторного використання.

Екологічні аспекти виробництва харчових продуктів посідають важливе місце в сучасній практиці екологічного управління, особливо для підприємств з великою виробничою потужністю, до яких належить приватне підприємство «Кулиничі». Цей хлібопекарський комбінат є одним із найбільших в Україні й забезпечує продукцією як Харківську, так і інші області.