



## ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**II Міжнародної науково-практичної конференції  
«Формування сучасних концепцій управління туризмом  
та готельно-ресторанним бізнесом  
в умовах парадигми сталого розвитку»  
8-9 грудня 2022 р.**



**Під егідою програми ЄС Еразмус+,  
напряом ім. Жана Моне в рамках проєкту  
620720-ERP-1-2020-1-UA-ERPIMO-MODULE  
«Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та  
креативність: поширення європейського досвіду в  
Україні»/«Diversification of rural tourism through sustainability  
and creativity:  
disseminating European experience in Ukraine»)**

**м. Запоріжжя  
2023**

**of the IInd International Conference  
«Formation of modern concepts of management  
in tourism, hotel and restaurant business  
in the conditions of the paradigm of sustainable development»  
December 8-9, 2022**



# Zaporizhzhia 2023

**УДК 338.486:330.34**

**Рекомендовано до поширення через мережу інтернет  
електронного випуску збірника  
вченою радою Запорізького національного університету  
(протокол № 5 від 22 грудня 2022 року)**

**Ф-79 Формування сучасних концепцій управління туризмом та готельно-ресторанним бізнесом в умовах парадигми сталого розвитку: збірник матеріалів I Міжнародної науково-практичної конференції (Запоріжжя, 8-9 грудня 2022 р.) / за заг. ред. Н.В. Маковецької, Л.В. Безкоровайної. Запоріжжя: Запорізький національний університет, 2023. 222 с.**

Конференцію присвячено висвітленню питань формування сучасних концепцій управління туризмом та готельно-ресторанним бізнесом в умовах парадигми сталого розвитку.

Мета полягала у поширенні кращих українських та європейських досвідів науковців, освітян, фахівців-практиків та здобувачів освіти щодо концепцій сталого розвитку туризму та гостинності, стратегій управління, диверсифікації, кластеризації туристичних та готельно-ресторанних послуг. У збірнику розміщено тези, в яких розкрито наукові погляди та практичні рекомендації дослідників щодо формування сучасних тенденцій керування туризмом та готельно-ресторанною справою в умовах концепції сталого розвитку.

Видання здійснене в рамках проєкту Європейського Союзу за програмою Еразмус+, напрям Жана Моне, 620720-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні» в Запорізькому національному університеті.

Підтримка Європейської Комісії у створенні цього видання не означає схвалення змісту, який відображає лише погляди авторів, і Комісія не може нести відповідальність за будь-яке використання інформації, що міститься в ньому.

Publication prepared and funded under the Erasmus+ Jean Monnet Actions 620720-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE «Diversification of rural tourism through sustainability and creativity: disseminating European experience in Ukraine» at Zaporizhzhia National University.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained there in.

**УДК 338.486:330.34**

## **ОРГАНІЗАТОРИ ТА ПАРТНЕРИ:**

**Міністерство освіти і науки України (м. Київ)  
Запорізький національний університет (м. Запоріжжя)  
Національний Еразмус+ Офіс в Україні (м. Київ)  
Департамент культури та інформаційної політики (м. Запоріжжя)  
Запорізька обласна туристична асоціація (м. Запоріжжя)  
Громадська організація «Дивосвіт» (м. Запоріжжя)  
Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка (м. Тернопіль)  
Університет імені Альфреда Нобеля (м. Дніпро)  
Національний університет харчових технологій» (м. Київ)  
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського (м. Львів)  
Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (м. Львів)  
Інженерний навчально-науковий інститут Запорізького національного університету (м. Запоріжжя)  
Талліннський університет (Естонія)  
Литовський університет спорту (Литва)  
Університет Вітаутаса Великого (Литва)  
Компанія Смарт Тур (Болгарія)  
Вища школа агробізнесу в Ломжі (Польща)  
ТОВ «Туристична компанія «Анекс Тур (м. Запоріжжя)  
Асоціація Кулінарів України (м. Київ)  
Туристична агенція TRG (м. Запоріжжя)  
Готель «Khortitsa Palace» (м. Запоріжжя)  
Проект Зимова школа «Креативно про цілі сталого розвитку» за фінансової підтримки Британської Ради в межах програми «Активні громадяни» Посольства Великої Британії в Україні (м. Київ / м. Запоріжжя).**

## СКЛАД ОРГАНІЗАЦІЙНОГО КОМІТЕТУ:

### **Голова:**

Фролов М.О. – доктор історичних наук, професор, ректор Запорізького національного університету.

### **Заступники голови:**

Бондар О.Г., доктор юридичних наук, професор, перший проректор;

Каганов Ю.О., доктор історичних наук, професор, проректор з науково-педагогічної роботи;

Гура О.І., доктор педагогічних наук, професор, проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи;

Васильчук Г.М., доктор історичних наук, професор, проректор з наукової роботи;

Маліков М.В., доктор біологічних наук, професор, декан факультету фізичного виховання, здоров'я та туризму;

Череп А.В., доктор економічних наук, професор, декан економічного факультету;

Конох А.П., доктор педагогічних наук, професор, завідувач кафедри теорії та методики фізичної культури і спорту;

Маковецька Н.В., доктор педагогічних наук, професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

Безкоровайна Л.В., доктор педагогічних наук, доцент, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, виконавець проєкту Erasmus+ JMM DIRUT;

Венгерська Н.С., кандидат економічних наук, доцент кафедри міжнародної економіки, природних ресурсів та економіки міжнародного туризму, академічний координатор проєкту Erasmus+ JMM DIRUT.

### **Члени оргкомітету:**

Андрюкайтене Р., доктор PhD соціальних наук (менеджмент), кафедра менеджменту спорту і туризму, Литовський університет спорту (Литва) (за згодою);

Божук Т.І., доктор географічних наук, професор, професорка кафедри туризму Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського; професорка кафедри історії України, економічної теорії та туризму Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (за згодою);

Бортников Є.Г., кандидат геолого-мінералогічних наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

Брацило Л.Ф., почесний голова Запорізької обласної туристичної асоціації (за згодою);



Ввайнхардт Й. доктор (Ph.D), професор кафедри менеджменту факультету економіки і менеджменту Університету Вітаутаса Великого (Каунас, Литва) (за згодою);

Конох А.А., кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

Конох О.Є., кандидат наук з фізичного виховання та спорту, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

Криволапов Е.А., старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

Люта Д.А., кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

Наумчук В.І., кандидат педагогічних наук, доцент, завідувач кафедри теоретичних основ і методики фізичного виховання, Тернопільський національний педагогічний університет ім. Володимира Гнатюка (м. Тернопіль, Україна) (за згодою);

Сидорук А.В., кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

Симанавічене Ж.І., доктор економічних наук, професор, Університет Ромериса (Литва) (за згодою);

Череп О.Г., доктор економічних наук, професор кафедри маркетингу та управління персоналу;

Чуєва І.О., кандидат наук з фізичного виховання та спорту, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

Шамія Р.А., генеральний менеджер, готель «Khortitsa Palace» (за згодою).

## ЗМІСТ

<b>РОЗДІЛ I. ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ.....</b>	<b>12</b>
<b>РОЗДІЛ II. СЕКЦІЙНІ ЗАСІДАННЯ.....</b>	<b>15</b>
<b>СЕКЦІЯ 1. ПРОГНОЗУВАННЯ ТА ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВОЄННОГО ТА ПОВОЄННОГО ЧАСУ.....</b>	<b>15</b>
<b>Бадло Ніка</b> РОЗВИТОК ТУРИЗМУ В ЗАПОРІЗЬКІЙ ОБЛАСТІ ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ВІЙНИ.....	15
<b>Бобилєв Іван</b> ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ ТА ІНФРАСТРУКТУРИ ТУРИЗМУ В УМОВАХ ПОВОЄННОГО ПЕРІОДУ...19	19
<b>Бобилєва Наталія</b> ПРАКТИЧНИЙ ТУРАГЕНТ В УМОВАХ ВІЙНИ: ПРОБЛЕМИ, ВИКЛИКИ, ПЕРСПЕКТИВИ.....	24
<b>Брацило Людмила, Безкоровайна Лариса</b> СУЧАСНИЙ СТАН ТУРИЗМУ В ЗАПОРІЗЬКІЙ ОБЛАСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЙОГО РОЗВИТКУ В ПОВОЄННИЙ ЧАС.....	29
<b>Гасюк Андрій, Безкоровайна Лариса</b> ПІСЛЯВОЄННИЙ РОЗВИТОК ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ.....	33
<b>Носирєв Олександр, Якименко-Терещенко Наталія,     Чайка Тетяна, Олександрова Вікторія</b> СТРАТЕГІЧНІ ОРІЄНТИРИ ПОСТВОЄННОГО ВІДНОВЛЕННЯ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....	37
<b>Сомусєва Поліна</b> ПЕРСПЕКТИВИ ВІДНОВЛЕННЯ ТА РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ПІСЛЯ ВІЙНИ.....	43
<b>Струков Дмитро</b> ПЕРСПЕКТИВИ ВІДНОВЛЕННЯ І РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ.....	47
<b>Шпачинська Ольга</b> ТУРИЗМ В ДНІПРОПЕТРОВСЬКІЙ ОБЛАСТІ ПІСЛЯ ВІЙНИ.....	52

**СЕКЦІЯ 2. СОЦІОКУЛЬТУРНІ, ІСТОРИЧНІ, ФІЛОСОФСЬКІ, ЕКОЛОГІЧНІ, ПРАВОВІ ЗАСАДИ ГЕНЕЗИСУ Й РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ (РЕГІОНАЛЬНИЙ, ВСЕУКРАЇНСЬКИЙ, СВІТОВИЙ АСПЕКТИ).....56**

**Божук Тетяна**

НАУКОВІ ПІДХОДИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ РЕКРЕАЦІЙНО-ТУРИСТИЧНИХ ДЕСТИНАЦІЙ.....56

**Дутко Людмила, Голод Андрій**

ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ЕКОЛОГІЧНОГО ТУРИЗМУ У САМБІРСЬКОМУ РАЙОНІ ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ.....61

**Наумчук Володимир**

РОЗВИТОК ШКІЛЬНОГО ТУРИЗМУ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ....65

**Носирєв Олександр, Лимаренко Анна,**

**Переляєва Мілана**

СВІТОВІ ТА НАЦІОНАЛЬНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ.....71

**СЕКЦІЯ 3. МЕНЕДЖМЕНТ, МАРКЕТИНГ, ЛОГІСТИКА Й ЦІНОУТВОРЕННЯ В ТУРИЗМІ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ В УМОВАХ ЦИФРОВІЗАЦІЇ.....77**

**Бадло Ніка, Бортников Євгеній**

МЕНЕДЖМЕНТ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ В УМОВАХ ЦИФРОВІЗАЦІЇ.....77

**Klimišinaite Dovilė, Dmitrijeva Viktorija**

MANAGING CUSTOMER SERVICE FOR TRAVEL SALES AGENCIES DURING THE COVID-19 PANDEMIC.....81

**СЕКЦІЯ 4. ЕКОНОМІКА, ФІНАНСИ, СТАТИСТИКА В ТУРИЗМІ Й ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ.....88**

**Бурак Єлизавета**

ГЛОБАЛЬНІ ТУРИСТИЧНІ МІСТА: ПІДХОДИ ДО КЛАСИФІКАЦІЇ ТА РЕЙТИНГУВАННЯ.....88

**Метеленко Наталя, Оглобліна Вікторія**

МІЖНАРОДНИЙ ТУРИЗМ ЯК ДРАЙВЕР СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ В ПОВОЄННОМУ ВІДНОВЛЕННІ ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ.....93



**СЕКЦІЯ 5. ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ, КРЕАТИВНІСТЬ, ІННОВАЦІЙНА ТА ІНВЕСТИЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ, КЛАСТЕРИЗАЦІЯ В ТУРИЗМІ Й ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ.....99**

**Valatkaitytė Greta, Zemenauskaitė Akvilė,  
Jurgelevičiūtė Mireta**

INNOVATION IN TOURISM AS A CONSEQUENCE OF THE COVID-19 PANDEMIC.....99

**Макаревич Дарія, Муха Роксолана**

ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЇ В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....106

**Носирєв Олександр, Якименко-Терещенко Наталія,  
Жадан Тетяна, Стригуль Лариса**

ІННОВАЦІЙНІ ВЕКТОРИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ ТА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.....111

**Сидорук Анна**

ВІРТУАЛЬНІ ЕКСКУРСІЇ В НАВЧАЛЬНОМУ ПРОЦЕСІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ З ТУРИЗМУ.....116

**Цвілий Сергій**

ПІСЛЯВОЄННЕ ВІДНОВЛЕННЯ ВІТЧИЗНЯНОЇ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ ЗА РАХУНОК ЗАЛУЧЕННЯ ІНВЕСТИЦІЙ.....119

**Цетнар Олена, Муха Роксолана**

СУЧАСНІ КОНЦЕПЦІЇ ТА НАПРЯМКИ ІННОВАЦІЙ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....123

**СЕКЦІЯ 6. ПРОЄКТНА ДІЯЛЬНІСТЬ В ТУРИЗМІ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ: УПРАВЛІННЯ, ДИВЕРСИФІКАЦІЯ, СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ ТА ЯКІСТЬ ПРОДУКТУ.....129**

**Фостащенко Олена, Єлізавета Івженко, Кулик Віолета**

ОСНОВНІ СКЛАДОВІ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....129

**СЕКЦІЯ 7. ОСНОВИ БЕЗПЕКИ В ТУРИЗМІ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ; ТУРИЗМ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19.....138**

**Gorina Ganna**

ANALYSIS OF THE INTERNATIONAL HOTEL BUSINESS DEVELOPMENT IN THE CONTEXT OF THE COVID-19 PANDEMIC.....138

**Олена Цетнар**

студентка 1 курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Галицький фаховий коледж імені В'ячеслава Чорновола

(Тернопіль, Україна)

**Роксолана Муха**

кандидат економічних наук

викладач відділення сфери послуг

Галицький фаховий коледж імені В'ячеслава Чорновола

(Тернопіль, Україна)

ORCID: 0000-0002-7386-4083

e-mail: roksolanamukha@gmail.com

## **СУЧАСНІ КОНЦЕПЦІЇ ТА НАПРЯМКИ ІННОВАЦІЙ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

У сучасному світі готельно-ресторанний бізнес є однією з найбільш конкурентних галузей економіки країни. І для того, щоб залишатись конкурентоспроможними на ринку послуг та мати постійний обіг гостей, заклади готельно-ресторанного господарства вводять нові концепції, засоби та прийоми, які постійно підвищують інтерес до закладу і забезпечують зростання частоти його відвідування. Саме тому доцільно постійно досліджувати сучасні методи забезпечення відвідування закладу та визначати їхній вплив на заклад готельно-ресторанного господарства, у якому вони застосовані.

Дослідженням питань сучасних концепцій розвитку готельно-ресторанного бізнесу присвячені праці багатьох науковців, зокрема: Груник О., Ємельяненко Ю., Маліцька А., Новіков В.П., Федорова О.В. досліджували напрямки розвитку молекулярної кухні; Мельник В., Павлюченко О., Фурманова Ю., Юринець В. вивчали особливості використання сучасного

тренду диверсифікації у закладах сфери послуг науковці; Рудакова О., Шемчук О. здійснювали порівняння характеристик кількісного вмісту рослинних пігментів в зразках мікрогріну та дорослої рослини, тощо. Саме тому, доцільно узагальнити наявні напрямки інновацій та виокремити ще деякі з них.

Метою наукового дослідження є визначення сучасних концепцій та напрямків інноваційного розвитку закладів готельно-ресторанного бізнесу.

Загалом основні напрями інновацій у закладах готельно-ресторанного господарства надзвичайно різноманітні, оскільки вони включають: застосування сучасних технологій в обслуговуванні, нові тренди у кулінарному мистецтві та обслуговуванні тощо. Доцільно детальніше розглянути їх.

1. Нові технології приготування страв. Одним із прогресивних напрямів нових технологій приготування страв виступає молекулярна кухня. Її суть у тому, що застосовуючи новітні технології та досягнення органічної хімії можна отримати страви незвичайної констистенції та смаку. З головних прийомів даного виду кухні можна виділити обробку рідким азотом, карбонізацію та желювання. Особливістю молекулярної кухні є утворення еспуми (піни). Робити її можуть як зі звичайних продуктів, так і з уже готових страв [1].

Ще одним революційним засобом приготування страв є приготування способом «сувід», тобто приготування у вакуумі. При цьому способі приготування продукт поміщають у вакуумний пакет, а пакет занурюють у контейнер з рідиною. Технологія «сувід» дозволяє зберегти сік та аромат, оскільки продукт не контактує з теплоносієм.

Інший популярний напрям технологій приготування – кухня «фьюжн».

«Фьюжн» – це кухня, яка поєднує у собі кулінарні традиції різних країн. Так, прикладами фьюжину можуть бути: піца «Тако» – піца, у яку додають різні інгредієнти, що характерні для тако (боби, бекон, сальсу); Fish&Chips – страва, яка поєднує у собі відразу бельгійську, єврейську та французьку кухні.

2. Кулінарні нововведення. Найбільш популярним засобом для приваблення нових гостей є кулінарні нововведення, зокрема, новітні способи приготування страв та відслідковування новинок у закладах готельно-ресторанного господарства.

Серед сучасних трендів кулінарного мистецтва можна виділити диверсифікацію, суперфуди, використання мікрогріну, реабілітація хліба, флекситаріанство, фудпейринг,

Диверсифікація як один прийом у ресторанному сервісі, коли звичні страви подають незвичним способом. При цьому способі з'являється можливість створити власну «фішку» для закладу [2].

Суперфуди розглядають як додатки до різних страв. Вчені ще не визначили, що таке суперфуд, тому такого наукового терміну не існує. Однак, загалом, суперфуд можна визначити як продукти харчування, які містять в собі багато поживних речовин, зокрема: ягоди годжі, спіруліна, насіння льону, чіа, какао-боби, кінуа та ін. В Україні також дуже популярними є «місцеві» суперфуди: смородина, обліпиха, журавлина, насіння гарбуза та кавуна.

Використання мікрогріну – паростків різних рослинних культур, висотою не більше 8 см, які вирощуються від 7 до 14 днів. Саме завдяки такій «молодості» він має хороші смакові якості, а також є дуже фотогенічним. Мікрогрін використовують для прикрашання страв, оскільки, він додає страві яскравих барв, а це в свою чергу, призводить до підвищення апетиту. Мікрогрінном можуть служити паростки гороху, редису, соняшнику, цибулі, щавлю та люцерни. Кожен вид має свої особливості і корисні властивості [3].

Зараз дуже популярним стали власні міні-пекарні, випікання крафтового хліба, тобто власного хліба у закладах, а також випікання мультинаціональних видів хліба. Хлібу стали приділяти набагато більше уваги, ніж це було раніше. І зараз важко знайти заклад, де хліб купляють. Він став на ряду з іншими стравами у меню, а не просто додатком до супу чи борщу.

Зараз популярність набирає такий напрям у харчуванні як флекситаріанство. Флекситаріанство допускає у харчуванні наявність м'ясних компонентів, але в обмеженій кількості. Основний акцент флекситаріанці, роблять на злаки, овочі, дикорослі ягоди, плоди, суперфуди, горіхи та інше.

Фудпейринг ще один напрям кулінарних нововведень. Це поєднання нестандартних смаків, які дозволяють експериментувати, відкривати нові смакові поєднання та більше проявляти фантазію. Таким поєднанням, скажімо, може слугувати філе-мінйон з гребінцями у вершковому соусі.

3. Сучасні технології в обслуговуванні. Загалом технології та інтернет значно спрощують сучасне життя. Із початком пандемії та введення карантинних норм перед закладами обслуговування гостро постала проблема, за якої потрібно було мінімізувати розповсюдження вірусної інфекції. Для цього було введено використання електронних меню.

Це дозволило відмовитись від паперових меню, що в свою чергу, зменшило передачу бактерій від одного гостя іншому шляхом торкання книжки. Електронні меню розміщувались на web-сайтах, сторінках у соціальних мережах чи у вигляді QR-коду або штрих-коду.

Також одним із прикладів застосування технологій є сенсорні планшети. Особливо популярними вони є у закладах типу «фаст-фуд», оскільки дозволяють пришвидшити процес прийняття замовлення. У закладах типу «ресторан» або «кафе» такі планшети можуть використовувати для оформлення замовлень і замість касового апарату.

Мобільні пристрої, які видаються кожному офіціанту на зміні, дозволяють швидко прийняти замовлення і відразу зареєструвати його в системі. Якщо раніше офіціант записував усе в блокнот, то тепер йому достатньо просто обирати потрібні позиції.

Серед системних нововведень можна виділити програми «Парус» та jSolution. Це системи, які дозволяють здійснювати усі необхідні дії для безперебійної роботи закладу, тримати процеси, які у ньому відбуваються, під



контролем і забезпечувати максимальні комфорт і зручність перебування гостей у закладі готельно-ресторанного господарства.

4. Прийоми «рекламування» закладу. Смачні страви та високий рівень обслуговування – це основні елементи створення хорошого іміджу закладу. Однак, сучасні власники готельно-ресторанного бізнесу намагаються якомога глибше закарбуватись у пам'яті гостя не лише через смачні страви та швидкість обслуговування, але й через застосування прийому «wow-ефект».

Загалом, «wow-ефект» – це такі прийоми, як приготування страви шефом або су-шефом у залі при гостях, або коли офіціант вивозить на підставному столику страву (зазвичай, це риба) у соляному панцирі, а потім при гостях підпалює її.

Усі ці прийоми покликані на те, щоб гості були здивовані, а відповідно, їм більше запам'ятався саме цей заклад. Також цей прийом широко використовується для зйомок shorts-відео та stories, які слугують прекрасним рекламним засобом у соціальних мережах.

Сьогодні заклади готельно-ресторанного господарства мають досить багато способів, котрі допоможуть залучити гостей, заявити про себе та зберегти відвідуваність у «важкі часи».

З новими технологіями приходять нові вимоги, а отже постійно оновлюються не лише техніки обслуговування, а й стандарти до них, визначення мінімуму і максимуму того, що у собі несе та чи інша послуга.

Оскільки, технології не стоять на місці, і у майбутньому список напрямків сервісу в готельно-ресторанному господарстві розшириться новими видами обслуговування та позиціями у меню.

Це можуть бути нові способи механічної та теплової обробки продуктів, способи подачі страв та обслуговування гостей, саме тому питання ефективності застосування тих чи інших засобів у закладах готельно-ресторанного бізнесу є завжди актуальним та потребує нових досліджень цих питань.

### Список використаних джерел:

1. Груник О., Маліцька А., Ємельяненко Ю., Федорова О.В., Новіков В.П. Молекулярна кухня – нове поле для фізико-хімічних експериментів, 2017 р. URL: [http://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/22085/2/SPHNP\\_2017\\_Grunik\\_O-Molecular\\_cuisine\\_is\\_a\\_new\\_field\\_79.pdf](http://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/22085/2/SPHNP_2017_Grunik_O-Molecular_cuisine_is_a_new_field_79.pdf).
2. Мельник В., Юринець В., Павлюченко О., Фурманова Ю. Використання сучасного тренду диверсифікації у закладах ресторанного господарства., 2020. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/32847/1/2.pdf>.
3. Рудакова О., Шемчук О. Порівняльна характеристика кількісного вмісту рослинних пігментів в зразках мікрогріну та дорослої рослини, 2021. URL: <https://college.nuph.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/.pdf>.