

Міністерство освіти і науки України
Львівський національний університет імені Івана Франка

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ТА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ: СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ, ВИКЛИКИ, ІННОВАЦІЇ

*ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
I-ої Всеукраїнської студентської
науково-практичної інтернет-конференції*



ЛЬВІВ 2024

УДК [338.448.2:005.591.6](06)

Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів I-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. – 239 с.

Редакційна колегія: проректор з наук. роботи, академік НАН України, д-р хім. наук, проф. Р. Є. Гладишевський (голова, ЛНУ ім. І. Франка); декан геогр. ф-ту, к. геогр. наук, доц. В. І. Біланюк (співголова, ЛНУ ім. І. Франка), завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій, к. геогр. наук, доц. І. Г. Пандяк (відповідальний редактор, ЛНУ ім. І. Франка), д-р. тех. наук, проф. Г. О. Сімахіна (НУХТ), д-р. с-г. наук, проф. М. Я. Бомба (ЛНУ ім. І. Франка), д-р. тех. наук, проф. І. М. Ощипок (ЛНУ ім. І. Франка), к. тех. наук, доц. О. Б. Маслійчук (секретар, ЛНУ ім. І. Франка), д-р. ф., асист. І. М. Чайка (відп. секретар, ЛНУ ім. І. Франка), к. екон. наук, доц. Г. В. Кушнірук (ЛНУ ім. І. Франка), к. тех. наук, доц. С. В. Майкова (ЛНУ ім. І. Франка), к. хім. наук, доц. Л. О. Федина (ЛНУ ім. І. Франка).

Відповідальна за випуск – д-р. філософії, асистент Чайка І. М.

Друкується згідно рішення Вченої ради географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка. Протокол № 5 від 22 травня 2024 року.

Всеукраїнська студентська науково-практична інтернет-конференція організована з метою популяризації наукових розробок, координації наукової співпраці між освітньо-науковими інституціями, розвитку наукової діяльності студентів, сприяння формуванню молодих науковців, обміну досвідом, покращення навчального процесу у закладах освіти.

Конференція об'єднала наукову спільноту, студентів провідних вищих навчальних закладів України з питань розвитку готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій в Україні та світі.

Для наукових працівників, викладачів, аспірантів, магістрів та бакалаврів вищих навчальних закладів спеціальностей "Готельно-ресторанна справа" та "Харчові технології".

Автори опублікованих матеріалів відповідають за зміст і мовно-стилістичне подання інформації. Текст подано з незначною технічною корекцією зі збереженням авторського стилю.

Адреса редакційної колегії:
79008 Львів, вул. Лесі Українки, 39
Львівський національний університет
імені Івана Франка, географічний факультет
© ЛНУ ім. І. Франка, 2024
© Автори статей, 2024

<i>Дарія Козакова, Ірина Петлін</i> РОЛЬ МАРКЕТИНГОВИХ ІННОВАЦІЙ В ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ	60
<i>Маріана Шевчук, Ірина Петлін</i> СУЧАСНІ МЕТОДИ МОТИВАЦІЇ ПРАЦІ ПЕРСОНАЛУ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ	64
<i>Ростислав Тупісь, Іванна Удуд</i> ШЛЯХИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ РОСІЙСЬКО – УКРАЇНСЬКОЇ ВІЙНИ	70
3. ІННОВАЦІЇ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	73
<i>Анастасія Задорожна, Сергій Мельников</i> ВПЛИВ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ НА МАЙБУТНЄ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ	73
<i>Анна Ніколасва, Роман Корсак</i> СУЧАСНІ ТРЕНДИ ТА ІННОВАЦІЇ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	76
<i>Христина Дмитришин, Галина Кушнірук</i> ТЕНДЕНЦІЇ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	80
4. СУЧАСНІ КОНЦЕПЦІЇ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ	85
<i>Ірина Майстренко, Оксана Савінок</i> КОНСОЛІДАЦІЯ АВТО-СЕРВІСУ З Б'ЮТІ ТУРИЗМОМ ЯК ЕЛЕМЕНТ ГОСТИННОСТІ УКРАЇНИ	85
<i>Діана Залуцька, Ігор Пандяк</i> СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО МОТИВАЦІЇ ТА СТИМУЛЮВАННЯ ПЕРСОНАЛУ В ГОТЕЛІ GRAND HOTEL LVIV CASINO & SPA	89
<i>Вероніка Марецька, Ірина Чайка</i> ТЕНДЕНЦІЇ СТАНОВЛЕННЯ РИНКУ КЕЙТИРИНГОВИХ ПОСЛУГ ЛЬВОВА	92
<i>Олександр Карабін, Іван Годя</i> ЦИФРОВІЗАЦІЯ ТА ЦИФРОВА ІНКЛЮЗІЯ ЯК СУЧАСНА КОНЦЕПЦІЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	96

СЕКЦІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

1. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ХАРЧОВОЇ ТА ХАРЧОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ	100
<i>Петро Добровольський, Ігор Пандяк</i> ВИНОГРАДАРСТВО І ВИНОРОБСТВО В УКРАЇНІ: СУЧАСНИЙ СТАН ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ	100
<i>Владислав Наливайко, Юлія - Ірина Гординська, Уляна Драчук</i> ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНОЇ ОЦІНКИ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА КРОЛИКА З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ МАРИНАДІВ	105
<i>Сергій Бондар, Ігор Ощипок</i> ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ЯБЛУЧНОГО СОКУ	110
<i>Юрій Сабадаш, Галина Кушнірук</i> ПОЄДНАННЯ СПЕЦІЙ, ПРЯНОЩІВ І ПРИПРАВ У ПРИГОТУВАННІ ПЕРШИХ СТРАВ	114

ТЕНДЕНЦІЇ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Христина Дмитришин
здобувачка освітнього рівня
«Магістр» спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Галина Кушнірук
кандидатка економічних наук, доцентка
Львівський національний університет імені Івана Франка

Актуальність теми дослідження. Тенденції впровадження інновацій у закладах ресторанного господарства стають все більш значущими у сучасному світі, де конкуренція посилюється, а вимоги споживачів зростають. Ресторани, щоб залишатися конкурентоспроможними, постійно вдосконалюють свої послуги, використовуючи інноваційні підходи та технології. Сучасний ресторатор повинен бути не лише гастрономічним майстром, але й стратегом інновацій, готовим впроваджувати новаторські підходи для привертання та утримання клієнтів.

Виклад основного матеріалу. Інновації в ресторанному бізнесі відіграють важливу роль у забезпеченні його конкурентоспроможності. Інновації – це впровадження новаторських ідей, продуктів, процесів або послуг, які призводять до покращень, розвитку та змін в різних сферах діяльності. Це може стосуватися технологій, бізнес-моделей, культурних практик, методів управління, товарів та послуг.

Впровадження інновацій у закладах ресторанного господарства відіграє ключову роль у забезпеченні якості обслуговування та задоволення потреб сучасних клієнтів. Активне використання новітніх технологій, звернення до сталого розвитку та постійне вдосконалення кулінарних і сервісних процесів дозволяють таким закладам залишатися конкурентоспроможними в умовах сучасного ринку ресторанного бізнесу.

Зміни впровадження інновацій у закладах ресторанного господарства відображають сучасні тенденції та вимоги ринку, що постійно змінюються [1]. Ось деякі ключові аспекти:

1. *Цифрові технології та інтернет-платформи.* Ресторани все більше використовують цифрові технології для покращення свого бізнесу. Це включає в себе онлайн-бронювання столиків, мобільні додатки для замовлення їжі та доставки, а також використання соціальних медіа для маркетингу та залучення клієнтів.

2. *Системи управління рестораном.* Автоматизовані системи управління рестораном дозволяють забезпечити ефективніше управління замовленнями, запасами та фінансами, що допомагає підвищити продуктивність і знизити витрати.

3. *Стратегії сталого розвитку та екологічної відповідальності.* Ресторани звертають особливу увагу на сталість своїх операцій та екологічну відповідальність. Це включає в себе використання місцевих та органічних продуктів, утилізацію відходів і зменшення використання пластику.

4. *Стратегії маркетингу та залучення клієнтів.* Ресторани активно використовують соціальні медіа, контент-маркетинг та інші цифрові стратегії для залучення нових клієнтів і підтримки лояльності вже існуючих.

5. *Гнучкість та інновації в меню та обслуговуванні.* Ресторани постійно змінюють свої меню та концепції обслуговування, щоб відповідати на мінливі смаки та вимоги споживачів. Це може включати в себе впровадження нових страв, а також експерименти з форматами обслуговування, такими як ресторани-пікніки або кулінарні майстер-класи.

Загалом, ресторани шукають інноваційні способи полегшення своєї діяльності, покращення обслуговування та залучення клієнтів, використовуючи сучасні технології та стратегії маркетингу. Зокрема, цифрові технології революціонізують способи, якими ресторани взаємодіють зі своїми клієнтами, використовуючи онлайн-платформи для бронювання, замовлення їжі та маркетингових кампаній. Крім того, стратегії сталого розвитку набувають все більшого значення, зокрема застосування екологічних практик у виробництві та обслуговуванні.

Ресторани також змінюють свої підходи до меню та обслуговування, пропонуючи інноваційні страви та концепції, щоб задовольнити смаки та очікування сучасних гостей [2]. Усе це відбивається на загальному стрімкому розвитку ресторанної індустрії, де підприємства, що гнучко реагують на зміни та впроваджують інновації, мають більше шансів на успіх [3].

Усе більше закладів ресторанного господарства відчувають потребу в інноваціях, оскільки конкуренція в цій галузі стає все більш жорсткою, а вимоги споживачів швидко змінюються [4]. Впровадження новітніх технологій, стратегій маркетингу та менеджменту, а також відповідальний підхід до сталого розвитку стають ключовими факторами успіху для сучасних ресторанів.

Один із таких прикладів – ресторан «Жаровня на Замку» у місті Львові, який успішно впроваджує інноваційні рішення, щоб задовольняти потреби своїх клієнтів та підвищувати якість обслуговування [5]. Ресторан «Жаровня на Замку» – колоритний заклад індустрії гостинності, який поєднав у собі старовинність та сучасність, виділяється своїм індивідуальним підходом обслуговування кожного гостя, своєю системою цінностей.

Однією з головних тенденцій, яку можна спостерігати у ресторанні «Жаровня на Замку», є використання технологій для забезпечення зручності клієнтів. Ресторан впроваджує системи онлайн-бронювання столиків через веб-сайт або мобільний додаток, що дозволяє клієнтам легко здійснювати резервації без зайвих телефонних дзвінків або візитів. Це спрощує процес планування візиту до ресторану і підвищує рівень зручності для клієнтів.

Важливою інновацією є застосування технологій управління запасами та обліку продуктів. Ресторан «Жаровня на Замку» використовує спеціалізоване програмне забезпечення для автоматизації процесів замовлення продуктів, контролю запасів та витрат. Це дозволяє ефективно керувати інвентарем, уникнути надмірної або недостатньої закупівлі продуктів та забезпечити постійну наявність необхідних інгредієнтів для приготування страв.

Додатковою тенденцією є використання інноваційних методів готування та обробки їжі. Ресторан «Жаровня на Замку» активно досліджує нові техніки кулінарії, використовує сучасне обладнання для приготування страв і експериментує зі складом і способами подачі страв, щоб здивувати та задовольнити смаки своїх клієнтів.

Не можна не згадати про тенденцію до сталого розвитку та екологічної відповідальності. Ресторан «Жаровня на Замку» використовує еко-дружні упаковки, стимулює рециклінг та використання місцевих продуктів у своєму меню, щоб зменшити вплив на навколишнє середовище та підтримати місцевих виробників.

Крім того, ресторан «Жаровня на Замку» активно використовує соціальні мережі та інтернет-маркетинг для просування свого бренду та привертання нових клієнтів. Шляхом публікацій фотографій страв, акцій та спеціальних пропозицій у соціальних мережах, ресторан підтримує активну спільноту своїх клієнтів і підвищує свою популярність серед широкого загалу.

Також ресторан запровадив програму лояльності для постійних клієнтів, завдяки якій вони можуть отримувати бонуси або знижки за кожним візитом. Ця ініціатива стимулює повторні відвідини та встановлює тісні стосунки з клієнтською базою.

У контексті безпеки та гігієни, що стали особливо важливими у зв'язку з пандемією COVID-19, ресторан «Жаровня на Замку» активно впроваджує заходи для забезпечення безпеки клієнтів та персоналу. Це включає в себе регулярне проведення дезінфекції приміщень, використання захисних засобів, обмеження кількості людей у залі та забезпечення дистанціювання між столиками.

Ресторан також активно співпрацює з місцевими постачальниками, підтримуючи місцеву економіку та пропонуючи своїм гостям найсвіжіші та найякісніші продукти. Ця стратегія не лише сприяє розвитку місцевого бізнесу, але й дозволяє ресторану відслідковувати походження продуктів і гарантувати їх високу якість.

У своїй роботі ресторан «Жаровня на Замку» також звертає увагу на інноваційність у дизайні та атмосфері закладу. Він поєднує традиційний львівський шарм з сучасними елементами інтер'єру, створюючи неповторну атмосферу, яка приваблює як місцевих жителів, так і туристів. Наприклад, ресторан може використовувати відкрите кухонне приміщення, де гості можуть спостерігати за процесом приготування страв, що створює додатковий елемент взаємодії між

кухарями та гостями [6]. Такі інновації не лише привертають увагу, а й додають додатковий рівень довіри та відчуття прозорості у спілкуванні з клієнтами.

Крім того, ресторан звертає особливу увагу на культуру обслуговування та навчання свого персоналу. Шеф-кухарі та сервісний персонал регулярно проходять навчання з нових технік готування, виробництва вина та обслуговування клієнтів. Це дозволяє ресторану триматися на високому рівні якості сервісу та кухні, забезпечуючи задоволення для всіх гостей.

Надалі ресторан «Жаровня на Замку» планує розширювати свою пропозицію, додавати нові страви до меню, а також організовувати тематичні заходи і вечірки, щоб привернути увагу широкої аудиторії та створити неповторний досвід для своїх клієнтів.

Загалом, ресторан «Жаровня на Замку» відзначається як приклад успішного впровадження інновацій у ресторанному господарстві, відданий якості обслуговування та постійному вдосконаленню. Успіх ресторану «Жаровня на замку» – це комплексний результат вдалого поєднання технологічних, маркетингових та екологічних інновацій. Заклад ресторанного господарства поєднує в своїй діяльності сучасні підходи до обслуговування та кулінарії з увагою до деталей та традиційної гостинності. Це робить його одним із найпопулярніших закладів у Львові та надає йому конкурентну перевагу на ринку ресторанного господарства.

Висновки. Отже, інновації в ресторанному господарстві не тільки покращують якість обслуговування та задоволення клієнтів, але й дозволяють підприємствам залишатися конкурентоспроможними в умовах невизначеності. Ресторатори, які готові інвестувати у новітні технології, екологічність та креативні підходи до бізнесу, мають всі шанси відзначитися та привернути увагу сучасних гостей.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Засимович О.С., Мартинюк С.О. Особливості впровадження інноваційних підходів до організації ресторанного сервісу. URL: <https://infotour.in.ua/zasimovich.htm> (дата звернення: 02.04.2024)
2. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.
3. Rutynskyi M., Kushniruk H. (2022). Restaurant industry in the tourist city of Eastern Europe: post-COVID-19 perspectives. The case of Lviv (Ukraine). In Borges A. et al. (Eds). *Gastronomy, Hospitality, and the Future of the Restaurant Industry: Post-COVID-19 Perspectives*. Hershey, USA: IGI Global. P. 220-243. DOI: 10.4018/978-1-7998-9148-2.ch012. URL: <https://www.igi-global.com/chapter/restaurant-industry-in-the-tourist-city-of-eastern-europe/302161>

4. Прилепа Н. В., Соколюк Г.О. Інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу. *Вісник Хмельницького національного університету*. Економічні науки. 2014. №4. Т.2. С.162-164. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/prylepa.htm

5. Офіційний сайт ресторану «Жаровня на Замку». URL: <https://zharovnya.eatbu.com/?lang=uk> (дата звернення: 03.04.2024)

6. Завадинська О.Ю. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг*. Інновації. 2018. №2. С.93-102. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/zavadynska2.htm