Міністерство освіти і науки України
Львівський національний університет імені Івана Франка

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ІІ-ї Всеукраїнської студентської
науково-практичної конференції

ЛЬВІВ 2025

УДК [338.448.2:005.591.6](06)

Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів ІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2025 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. – 290 с.

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 кейтеринг" і "Харчові технології".

Редакційна колегія: проректор з науково-педагогічної роботи та соціальних питань і розвитку, д-р іст. наук, проф. В.М. Качмар (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 № 4 від 21 травня 2025 року.

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, 2025
© Автори статей, 2025

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БЗНЕСУ

1. ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС УКРАЇНИ ТА СВІТУ: ВИКЛИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ***10***

Ярослав Пенцак, Ольга Вівчарук
ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ***10***

Володимир Продан, Богдана Кошова
ВИКЛИКИ СЬОГОДЕННЯ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ***13***

Вероніка Єзерська, Ігор Ощипок
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ЛЬВІВЩИНИ ***17***

Дмитро Мартинюк, Кушнірук Галина
ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ «PREMIER HOTEL DNISTER ***23***

Тарас Колодій, Кушнірук Галина
ВИКЛИКИ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ SPA-ГОТЕЛІВ У МОРШИНІ ***26***

Вікторія Хомин, Оксана Паук
БЕЗБАР'ЄРНІСТЬ УКРАЇНСЬКИХ ГОТЕЛІВ: СУЧАСНІ РЕАЛІЇ ***31***

Василь Сидорко, Людмила Доскіч
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС В УКРАЇНІ: ВИКЛИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ В УМОВАХ ВІЙНИ ТА ВИМОГ СУСПІЛЬСТВА ***36***

Владислава Болюта, Юлія Дорош
СУЧАСНІ ТРЕНДИ ФОРМУВАННЯ КАВОВОГО АСОРТИМЕНТУ У КАВ'ЯРНЯХ ЛЬВОВА ***41***

Мікаель Арутюнян
ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ У МЕРЕЖІ ГОТЕЛІВ «ДЖЕМ» ***45***

2. МЕНЕДЖМЕНТ ТА МАРКЕТИНГ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ***49***

Валерія Стецюк, Іван Годя
РОЛЬ ВІЗУАЛЬНОГО КОНТЕНТУ В ПРОСУВАННІ ГОТЕЛІВ ТА РЕСТОРАНІВ ***49***

Марина-Богдана Касич, Іван Годя
МАРКЕТИНГ ВПЛИВУ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ: ЕФЕКТИВНІСТЬ ТА РИЗИКИ ***52***

Вероніка Шляховенко, Іван Годя
СЕЗОННИЙ МАРКЕТИНГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ: ЯК ПРИВАБИТИ КЛІЄНТІВ У НИЗЬКИЙ СЕЗОН? ***55***

Михайло Мац, Іван Годя
ЕМОЦІЙНИЙ МАРКЕТИНГ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ ***57***

Ярослав Коштура, Тетяна Гуштан
ЗАКАРПАТТЯ ЯК БЕЗПЕЧНИЙ ТУРИСТИЧНИЙ РЕГІОН: ПОЗИЦІОНУВАННЯ І БРЕНДИНГ У КРИЗОВИХ УМОВАХ ***60***

Роман Коваль, Ірина Петлін
СУТНІСТЬ ТА ТИПОЛОГІЯ КОНФЛІКТІВ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ ***64***

Ян Гайдай, Ірина Петлін
ІННОВАЦІЙНІ ІНСТРУМЕНТИ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ ***68***

3. ІННОВАЦІЇ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ***72***

Артем Грибов, Ольга Вівчарук
МЕТОДИ І ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ В МІЖНАРОДНІЙ ПРАКТИЦІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ***72***

*Світлана Омельчук, Ірина Кублінсь*ка
ВИКОРИСТАННЯ МЕТОДІВ МОЛЕКУЛЯРНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ У ФУДСТАЙЛІНГУ ***75***

Катерина Ковалівська, Сергій Хлопяк
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ВІРТУАЛЬНОЇ РЕАЛЬНОСТІ В КОНТЕКСТІ РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОГО ТУРИЗМУ В УМОВАХ ВІЙНИ ***79***

Аліна Карпюк, Орися Іжевська
ТЕПЛОВЕ УСТАТКУВАННЯ, ЯК ЗАПОРУКА ЯКОСТІ ГАРЯЧИХ СТРАВ ***83***

Остап Іванишин, Галина Кушнірук
ТЕНДЕНЦІЇ ТА ІННОВАЦІЇ У СЕГМЕНТІ ДОСТАВКИ ЇЖІ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ***87***

4. СУЧАСНІ КОНЦЕПЦІЇ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ ***92***

Віталій Пивовар, Юстина Жиліщич
ТЕХНОЛОГІЇ ВЕЛНЕС-ГОСТИННОСТІ: ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДООРІЄНТОВАНИХ ПРАКТИК ДЛЯ КОМПЛЕКСНОГО ОЗДОРОВЛЕННЯ ***92***

Ангеліна Чичерська, Ірина Саламаха
ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В КАРПАТСЬКОМУ РЕГІОНІ: ВИКЛИКИ, ПРАКТИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ***95***

Юлія Юрчик, Ірина Чайка
ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАСОБИ РОЗМІЩЕННЯ ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ ТА ЇХ ВПЛИВ НА РОЗВИТОК СІЛЬСЬКОЇ МІСЦЕВОСТІ ***99***

Максим Неймет, Тетяна Гуштан
СУЧАСНА ВИМОГА ДО ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ ***103***

ТЕНДЕНЦІЇ ТА ІННОВАЦІЇ У СЕГМЕНТІ ДОСТАВКИ ЇЖІ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Остап Іванишин
здобувач освітнього рівня «Магістр»
спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

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

Актуальність теми дослідження. Сегмент доставки їжі в Україні активно розвивається, відповідаючи на сучасні запити споживачів. Швидкий темп життя, поширення цифрових технологій і популярність онлайн-послуг суттєво змінили підхід до харчування. Доставка їжі стала невід'ємною частиною повсякденного життя, забезпечуючи зручність та економію часу.

Виклад основного матеріалу. Першу офіційну службу доставки їжі було засновано у 1890 р. в Індії. А перше замовлення доставки їжі через веб-сторінку у сучасному розумінні відбулося у 1994 р., коли Pizza Hut прийняла замовлення на піцу онлайн. Згідно зі статистикою, сьогодні кожна четверта людина у світі замовляє їжу через інтернет [1]. За прогнозами, кількість користувачів онлайн-сервісів доставки зростатиме і досягне 2,5 млрд у 2028 р.

Поширення COVID-19 стало значним викликом для багатьох підприємств, зокрема для ресторанного бізнесу [2]. Заклади громадського харчування були змушені адаптуватися до нових умов і змінити формат взаємодії з клієнтами, що призвело до стрімкого зростання популярності сервісів доставки, таких як Glovo, Menu.ua, Bolt Food, Delivery.com. Для багатьох ресторанів і кафе доставка стала одним із небагатьох способів залишитися на ринку [3].

Унаслідок війни в Україні у 2022 р. ринок доставки їжі скоротився, а деякі сервіси доставки змушені були призупинити свою діяльність, як наприклад, дніпровська компанія Rocket. Однак протягом року підприємства пристосувалися до нових викликів, і вже у 2023 р. вдалося відновити обсяги та частоту замовлень до довоєнних показників. Серед чинників, що сприяли зростанню попиту на доставку продуктів, слід відзначити блекаути, які обмежують можливість приготування їжі вдома, а також повітряні тривоги, під час яких люди змушені перебувати в укриттях. Зниження мобільності населення в умовах війни та підвищений рівень небезпеки також сприяли зростанню онлайн-замовлень їжі.

Таким чином, історія доставки їжі є віддзеркаленням змін у суспільстві, економіці та технологіях. Від доставки першої піци до складних онлайн-платформ, що обслуговують мільйони користувачів щодня, доставка їжі перетворилася на важливу частину інфраструктури сучасного життя. Кризові ситуації, такі як

пандемія COVID-19 та війна в Україні, стали випробуваннями для сфери доставки, але водночас підштовхнули її до розвитку нових підходів і технологій, які допомагають підприємствам адаптуватися до нових викликів.

Сьогодні сегмент доставки їжі в ресторанному бізнесі демонструє стабільну тенденцію до зростання, зумовлену низкою ключових факторів: трансформацією споживчих звичок, розвитком цифрових технологій та популяризацією сервісів, які забезпечують швидкий і зручний доступ до їжі [4].

На українському ринку виділяють дві основні моделі організації доставки їжі: агрегаторна модель та власна служба доставки. ***Агрегаторна модель*** є посередницькою: агрегатор виступає третьою стороною між клієнтом та рестораном. Він обробляє замовлення через власний застосунок і передає його закладу харчування. ***Модель власної служби доставки*** передбачає, що заклад самостійно приймає замовлення, забезпечує їх виконання, пакування, транспортування кур'єром до клієнта та отримує оплату.

Окрему модель складають так звані ***«хмарні» кухні***, що спеціалізуються виключно на доставці їжі. Такі заклади не мають зали для відвідувачів та офіціантів; усі ресурси спрямовані на інвентар та якісні продукти. Кур’єри виступають основними представниками ресторану під час взаємодії з клієнтами.

Під час пандемії з’явилася ще одна модель доставки їжі, а саме ***даркстори*** – спеціальні супермаркети закритого типу, створені виключно для збору онлайн-замовлень і доступні лише кур’єрам. Даркстори дозволяють оптимізувати процес збору і доставки товарів завдяки спеціально відібраному асортименту та зручному розташуванню продуктів для швидкого обслуговування.

На ринку доставки їжі в Україні діють як локальні, так і міжнародні компанії, які активно конкурують та впливають на його розвиток. Більша частина онлайн замовлень припадає на дві великі міжнародні компанії, які представляють агрегатну модель доставки їжі, – Glovo і Bolt Food.

Модель власної доставки їжі, за якої заклади організовують власний сервіс логістики, є поширеною серед великих мереж ресторанів та кафе, що мають достатні фінансові ресурси для утримання власного штату кур’єрів [5]. Цей підхід користується значною популярністю серед споживачів завдяки низці переваг. По-перше, багато закладів пропонують безкоштовну доставку при замовленні на визначену суму, що слугує додатковим стимулом для клієнтів. По-друге, заклади активно використовують механізми заохочення, зокрема надання знижок, промокодів або страв у подарунок. Ще однією вагомою перевагою такої системи є швидкість доставки. Як приклад, можна розглянути популярну службу доставки піци LA П’ЄЦ. Для клієнтів, що перебувають у зеленій зоні, доставка здійснюється протягом 29 хвилин від моменту підтвердження замовлення.

Сегмент доставки їжі в Україні, як і на світовому ринку, демонструє динамічне зростання завдяки впровадженню інноваційних рішень та новітніх

технологій, спрямованих на задоволення потреб сучасних споживачів [6]. Розглянемо ключові тенденції та інновації у сфері доставки їжі.

Екологічне пакування. Сучасні споживачі все більше усвідомлюють свій вплив на довкілля, і компанії з доставки їжі активно адаптуються, впроваджуючи екологічні ініціативи. Для зменшення негативного впливу на природу платформи доставки переходять на біорозкладні матеріали та упаковки з перероблених ресурсів, що знижує обсяги пластикових відходів. Крім того, оптимізація маршрутів доставки допомагає зменшити викиди парникових газів, підвищуючи загальну ефективність логістики. Такі екологічні практики сприяють не лише збереженню довкілля, а й підвищенню лояльності серед споживачів [7].

Здорове харчування. Цікавість до здорового способу життя продовжує зростати, і все більше українців надають перевагу корисним харчовим продуктам. У відповідь на цей попит ресторани розширюють свої меню, додаючи різноманітні корисні опції. Такий підхід сприяє не лише покращенню добробуту споживачів, а й підвищенню конкурентоспроможності закладів, які підтримують сучасні тенденції у сфері харчування.

"Хмарні" кухні. Модель "хмарних" кухонь фокусується на оптимізації процесу приготування страв для доставки без необхідності в обідніх залах та офіціантах. Це дозволяє закладам зосередити свої ресурси на покращенні інвентарю, підвищенні якості інгредієнтів і скороченні часу на доставку, що є важливим фактором для сучасних споживачів [8]. Оскільки такі заклади не мають витрат на оренду та обслуговування приміщень для клієнтів, вони можуть пропонувати більш конкурентоспроможні ціни та більш ефективні операційні процеси. Кухні-привиди, що часто обслуговують кілька брендів одночасно, дозволяють ресторанним бізнесам гнучко адаптуватися до змін у попиті, розширюючи меню без значних капіталовкладень. Згідно з даними Euromonitor International, до 2030 року ринок "хмарних" кухонь та віртуальних ресторанів може досягти обсягу в $1 трлн [9].

ШІ та аналітика даних. Штучний інтелект (ШІ) та аналітика даних активно використовуються для покращення взаємодії з клієнтами та персоналізації послуг. Алгоритми ШІ дозволяють оптимізувати маршрути доставки, прогнозувати вподобання клієнтів і навіть адаптувати меню відповідно до їхніх смаків, що робить досвід більш привабливим та ефективним. Ресторани та платформи доставки використовують ці технології для впровадження індивідуальних рекламних акцій, які враховують історію замовлень і переваги клієнтів. Штучний інтелект також допомагає в управлінні запасами, забезпечуючи точність у прогнозуванні попиту і оптимізації постачання.

Автоматизація доставки. За кордоном все активніше застосовується автоматизована доставка їжі, і однією з найцікавіших інновацій є використання безпілотних літальних апаратів (дронів). Великі компанії, такі як Amazon та Uber Eats, активно тестують безпілотні дрони для доставки їжі, що дозволяє значно

скоротити час доставки, особливо в густонаселених міських районах. Крім того, ці технології сприяють зниженню витрат на транспортування, адже не потребують використання традиційних автомобілів, що, в свою чергу, зменшує викиди вуглецю та покращує екологічну стійкість процесу доставки.

Автономні транспортні засоби також активно використовуються для доставки. Безпілотні автомобілі, оснащені датчиками, камерами та іншими передовими технологіями, що дозволяють їм безпечно рухатися без водія. Тестування та реальні спостереження показали, що автономні транспортні засоби здатні скоротити час доставки до 40%, а також значно зменшити кількість дорожніх аварій. Крім використання дронів, компанії також впроваджують роботів-кур'єрів, які створені для руху тротуарами та іншими пішохідними зонами в міських умовах. Вони компактні, моторизовані та достатньо маневрові, щоб ефективно пересуватися серед людей. Ці інновації стають важливим етапом у трансформації індустрії доставки їжі.

Висновки. Загалом, сегмент доставки їжі в Україні активно розвивається, інтегруючи міжнародні тенденції й інновації та враховуючи специфічні потреби споживачів. Від екологічної свідомості та орієнтації на здорове харчування до інноваційних підходів в організації доставки їжі, включаючи впровадження нових технологій, – ці зміни сприяють підвищенню ефективності сегменту доставки їжі у ресторанному бізнесі та формуванню нових стандартів обслуговування з метою задоволення потреб споживачів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Number of users of the online food delivery market worldwide from 2018 to 2028, by segment. *Statista*. URL: https://www.statista.com/forecasts/891088/online-food-delivery-users-by-segment-worldwide (дата звернення: 21.04.2025)

2. Hong C., Choi H., Choi E.K., Joung H.W. Factors affecting customer intention to use online food delivery services before and during the COVID-19 pandemic. *Journal of Hospitality and Tourism Management*. 2021. Vol. 48 pp. 509–518. Doi: 10.1016/j.jhtm.2021.08.012

3. Прилепа Н.В. Ресторанний бізнес: інноваційні зміни в умовах поширення вірусу COVID-19. *Вісник Хмельницького національного університету.* 2021. № 5, Том 1. С.181-184.

4. Даниленко О.В., Зоценко Л.М., Братіцел М.Л. Пріоритети розвитку цифрових технологій у ресторанному бізнесі (FoodTech) в Україні. *Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського.* Серія : Економіка і управління. 2019. Т. 30(69), № 2. С. 95-101.

5. Кучер П.В., Юнькова О.О. Трансформація ринку доставки із закладів харчування у період пандемії коронавірусу в Україні. *International Science Journal of Management, Economics & Finance*. Vol. 3, No. 1, 2024, pp. 38-46. doi: 10.46299/j.isjmef.20240301.04

6. Gavilan D., Balderas-Cejudo A., Fernández-Lores S., Martinez-Navarro G. Innovation in online food delivery: Learnings from COVID-19. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, Vol. 24, 2021. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100330

7. Іщенко О.В., Ткаченко Т.М., Соколовський В.А., Мельниченко А.Л. Екологічне пакування: сучасні тенденції. Київ: КНУТД, 2023. С.115-119.

8. Будзін Д.В., Конарівська О.Б. Аналіз споживчих тенденцій в ресторанному бізнесі під час соціально-політичних викликів за допомогою прогнозованої аналітики. *Via Economica.* 2024. Вип. 6. С.7-13.

9. Guszkowski J. Ghost kitchens could be a $1T opportunity. *Euromonitor*. 2020. URL: https://www.restaurantbusinessonline.com/technology/ghost-kitchens-could-be-1t-opportunity-euromonitor (дата звернення: 22.04.2025)