



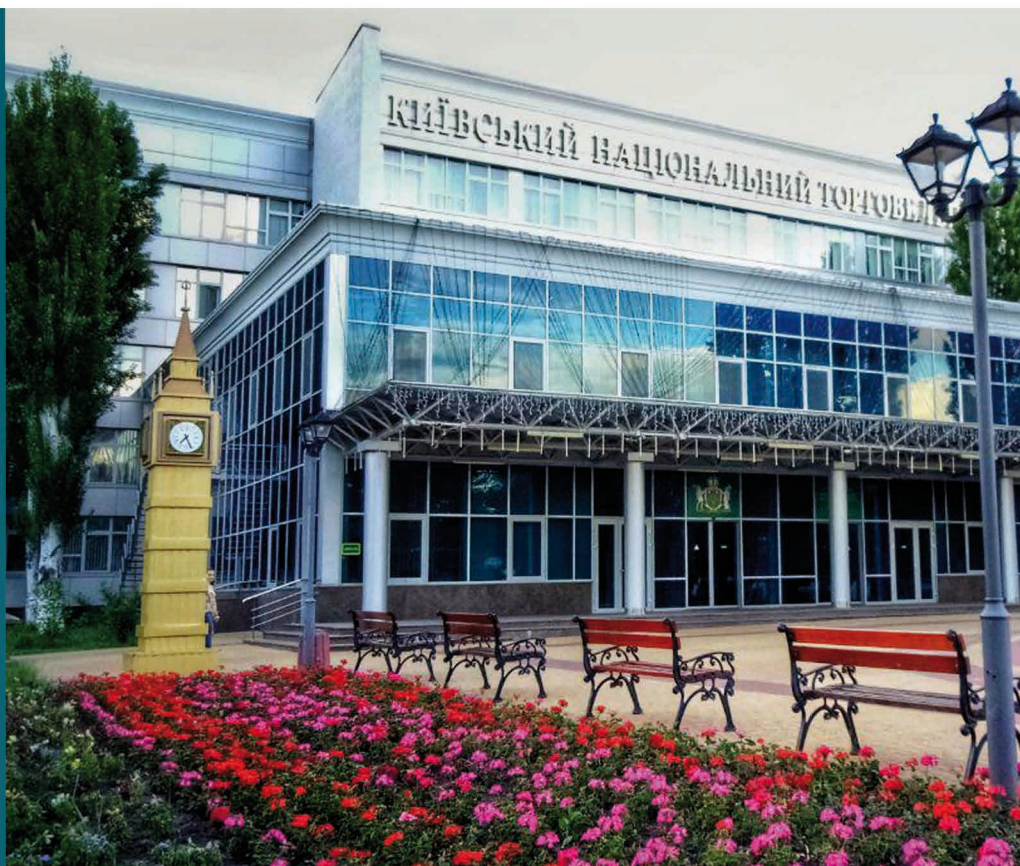
Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет
Варненський економічний університет (Болгарія)
Вища суспільно-економічна школа в Пшеворську (Польща)
Державний університет ім. Акакія Церетелі (Грузія)
Пряшівський університет (Словаччина)
Академія професійної освіти «Меркур» (Словаччина)
Громадська спілка «Український кулінарний союз» (Україна)

ТУРИЗМ ХХІ СТОЛІТТЯ: ГЛОБАЛЬНІ ВИКЛИКИ ТА ЦИВІЛІЗАЦІЙНІ ЦІННОСТІ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
III Міжнародної науково-практичної конференції

(Київ, 23 травня 2023 року)

Київ 2023



Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет
Варненський економічний університет (Болгарія)
Вища суспільно-економічна школа в Пшеворську (Польща)
Державний університет ім. Акакія Церетелі (Грузія)
Пряшівський університет (Словаччина)
Академія професійної освіти «Меркур» (Словаччина)
Громадська спілка «Український кулінарний союз» (Україна)

ТУРИЗМ ХХІ СТОЛІТТЯ: ГЛОБАЛЬНІ ВИКЛИКИ ТА ЦИВІЛІЗАЦІЙНІ ЦІННОСТІ

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
ІІІ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ**

(Київ, 23 травня 2023 року)

Київ 2023

Гніщевич В. Тренди технологій десертної продукції з використанням рослинної сировини	185
Грабовська О., Авраменко А. Технологія кексів з використанням пористого резистентного крохмалю	188
Кравченко М., Михайлик В. Новітні технології борошняних кондитерських виробів зі шротами	191
Кравченко М., Романовська О. Фізико-хімічні властивості білково-протеїназного комплексу борошняних сумішей з порошком керобу сорту Tylliria	194
Ланська В. Обґрунтування вибору борошняної сировини для виробництва безглютенового хліба	197
Медведєва А., Вітряк О. Кондитерські вироби зниженої енергетичної цінності	200
Перепелиця М. Технологія шоколадного бісквіту з використанням лляного борошна та керобу	203
Полотай Б. Актуальні формати ресторанного бізнесу в Україні під час війни	206
Постова В. Розробка програми адаптації закладів ресторанного господарства до блекауту	209
Рябенька М. Впровадження програми лояльності споживачів у діяльність закладів ресторанного бізнесу	212
Самсонова В. Чинники впливу гастрономічного туризму на економічний розвиток регіону	215

Постова В., канд. екон. наук, доц.,
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Вінниця, Україна
ORCID 0000-0002-0056-5648

РОЗРОБКА ПРОГРАМИ АДАПТАЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ДО БЛЕКАУТУ

В період відключення електроенергії змусило рестораторів адаптувати роботу закладів: зменшувати години роботи, скорочувати меню, готувати лише холодні страви, розпалювати гриль на вулиці, працювати при свічках. Проте ті підприємці, хто встиг вже встановити генератори, почувуються краще і, навіть, бачили зростання доходів [1]. Заклади ресторанного господарства стали водночас і робочими хабами, де можна попрацювати за ноутбуком, поки вдома немає світла, і пунктами незламності, в яких можна зарядити телефони, а також зігрітися.

Але навіть попри те, що можливість відключення електроенергії, на сьогодні, зменшилася, але закладам ресторанного господарства варто мати розроблену програму адаптації на можливість блекауту. Отже, пропонуємо наступні дії:

1. Провести аудит усіх внутрішніх процесів закладу. Варто визначити, скільки кіловат споживає кожен процес: робота терміналів та каси / фритюр / кавомашина / грилі тощо (відмова від неону, яскравих вивісок і фасадної підсвітки). В залежності від цього, необхідно розробити оптимальну стратегію і визначити: якої потужності генератор потрібен для закладу і чи будуть затрати на нього, а також чи буде окупатися паливо; які процеси можна оптимізувати, від яких позицій в меню відмовитися (порівнювати витрати на їхнє приготування та потенційний недоотриманий прибуток) [2]. В результаті у закладу з'явиться карта дій. Наприклад, при відключенні світла можна вмикати невеликий генератор, від якого працюватиме каса та кавомашина, але тоді варто поставити «на стоп» страви у фритюрі.

2. Створити спеціальне «candle menu», «energy menu», яке варто пропонувати гостям тоді, коли немає електроенергії. Перевірити, наскільки легко гість може отримати до нього доступ. В ідеалі таке меню має існувати як в друкованому вигляді, так і в електронному (на сайті та в соціальних мережах).

3. Провести аудит закупок. Варто мати необхідний мінімум продуктових запасів, контролювати температуру зберігання при відключеннях, тощо. Харчова безпека завжди має бути в центрі уваги. Для професійного морозильного обладнання відключення на 2–3 години не є критичним, але в будь-якому випадку це зона підвищеної відповідальності.

4. Подумати щодо ефективності використання альтернативних методів приготування або збереження температури страв. Як варіант, можна встановити біля закладів грилі та під час блекаутів готувати страви на вугіллі [3]. А коли гостро може постати питання швидкої видачі 100–150 порцій гарячих ланчів, термопоти для перших страв можуть стати зручним та логічним рішенням.

5. Подбати про команду. Варто придбати налобні ліхтарики, LED-лампи на кухню тощо. Обрати формат, який буде найбільш зручним для людей на зміні. Можна провести опитування.

6. Подбати про гостей. В залежності від концепції закладу, варто використовувати для освітлення свічки, лампи тощо (тепла комунікація з гостями, емоційна підтримка, вечері та майстер-класи при свічках). Звернути особливу увагу на коридори, сходи, та вбиральню: гості мають комфортно пересуватися закладом навіть за умови відключення світла.

7. Перетворити виклик на перевагу. Можна сформувати пул лояльних гостей, які, навпаки, чекають на відключення світла, щоб провести романтичний вечір (розпалювати старовинний камін, свічки та запрошувати на вечерю в стилі 19 століття). Також доречними будуть «богемні посиденьки» з ігристим вином та устрицями, а в комунікації робити акцент не на проблемах / обмеженнях, а на перевагах та новому досвіді.

8. Додати маркетингових wow-рішень. Подавати їстівні свічки, але зробити на них акцент в комунікації: наразі ця цікава закуска має ще й суто практичний сенс. Крім того, можна ввести в меню спеціальний десерт «Світло є» у вигляді їстівної лампочки. Варто бути креативними: з добрим гумором та турботою підтримувати людей в скрутні часи.

9. Перевірити, чи люди, які проходять повз заклад, розуміють, що даний заклад працює. Не обов'язково вмикати десятки гірлянд, але має бути точно зрозуміло: заклад працює, можна і варто заходити.

10. Всі рішення ввести в операційні стандарти, якими щодня буде користуватися команда. У кожної людини в команді на випадок аварійного відключення світла має бути чіткий алгоритм дій: що саме вона має зробити крок за кроком.

Щоб зменшити споживання електроенергії, потрібно переглянути енергоефективність закладів як виробничих об'єктів: сучасне обладнання, яке споживає менше електроенергії, системи рекуперації тепла тощо [4].

Що стосується запити гостя – зараз варто повернути до меню страви, які раніше не часто замовляли у ресторанах. Приміром звичайні омлет чи яєчню, адже коли немає світла, то можуть замовляти навіть елементарне.

Доставка на сьогодні також користується чималим попитом, тоді як оператори часто скорочують радіус доставки, що говорить про підвищення попиту та нестачу кур'єрів для доставки на більші відстані.

Отже, розробка програми адаптації закладів ресторанного господарства на можливість блекауту – це стратегічне рішення, що вимагає інвестицій. На сьогодні, коли заклади ледь «виживають», щоб розраховуватися з постачальниками, платити податки й зарплату, будь-які додаткові інвестиції – це виклик. Тому сьогодні більшість простих і швидких рішень перебувають у площині звичок.

Список використаних джерел

1. Завальнюк В. В. Методика проектування підсистеми менеджменту в системі стратегічного управління підприємствами. Глобальні та національні проблеми економіки. Миколаївський нац. унів. ім. В.О. Сухомлинського. Миколаїв, 2016. № 12. С. 250–253.

2. Постова В.В. Особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні. Інфраструктура ринку. 2022. № 65. С. 98–103.

3. Процак К., Передрій М. Ресторанний бізнес в умовах кризи: проблеми та напрямки розвитку. Економіка та суспільство, 2022. № 44. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-44-49> (дата звернення 27.02.2023).

3. Сотула Ю. Ф., Андрушків Б. М. Визначення сучасних тенденцій розвитку вітчизняних підприємств ринку ресторанної діяльності. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції пам'яті почесного професора Тернопільського нац. техн. університету імені Івана Пулюя, академіка НАН України Миколи Григоровича Чумаченка: Соціальна відповідальність як основа інноваційного розвитку бізнесу. 2022. С. 83–84.

4. Черватюк Я. Як вижити під час блекауту? Проблеми охорони праці, промислової та цивільної безпеки. 2022. С. 130–132.

Наукове електронне видання

**ТУРИЗМ ХХІ СТОЛІТТЯ:
ГЛОБАЛЬНІ ВИКЛИКИ
ТА ЦИВІЛІЗАЦІЙНІ ЦІННОСТІ**

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
ІІІ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ**

(Київ, 23 травня 2023 року)

Видавець і виготовлювач
Державний торговельно-економічний університет
вул. Кіото, 19, м. Київ-156, Україна, 02156
Тел. (044) 513-74-18
Електронна пошта knute@knute.edu.ua
106Е-23

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи серія ДК № 7656 від 05.09.2022