

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет Інноваційних технологій харчування і
ресторанно-готельного бізнесу



**ЗБІРНИК
ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**

**ХІІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ СТУДЕНТІВ,
АСПРАНТІВ І МОЛОДИХ УЧЕНИХ
*ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМКИ
РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ***



17-18 травня 2023 року

ОДЕСА

УДК 640.41:349.9:316.4

ББК 65.432

СПІВОРГАНІЗАТОР КОНФЕРЕНЦІЇ

Київський національний університет культури і мистецтв

ЧЛЕНИ ОРГАНІЗАЦІЙНОГО КОМІТЕТУ

Поварова Н.М. – проректор з наукової роботи ОНТУ, к.т.н., доцент

Солоницька І.В. – директор технологічного інституту харчової промисловості ОНТУ, к.т.н., доцент

Камушков О.С. – декан факультету ІТХіРГБ ОНТУ, д.е.н., професор

Лебеденко Т.Є. – завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу ОНТУ, д.т.н., професор

Коваленко Н.О. – доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ОНТУ, к.т.н., доцент

Гончар Л.О. – професор кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу КНУКіМ, к.е.н., доцент

Бровенко Т.В. – доцент кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу КНУКіМ, к.т.н., доцент

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей XII Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених 17-18 травня 2023р., О.: ОНТУ, 2023. – 211с.

Збірник тез доповідей укладено за матеріалами XII Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності», яка відбулась в Одеському національному технологічному університеті 17-18 травня 2023р.

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

©Одеський національний
технологічний університет, 2023р.

діяльність «зсередини»: роботу на кухні, організацію заходів, бекстейджі зйомок у вигідному світлі.

Отже, перспективних шляхів розвитку надання ресторанних послуг харчування на Food Court досить багато, тому керівництву мережі ресторанів швидкого обслуговування потрібно над цим працювати, адже якщо заклад впроваджуватиме сучасні інноваційні технології в процесі обслуговування, то буде більш конкурентоздатним на Food Court.

Список використаних джерел

1. Скавронська І.В. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. 2009. Вип.2. С.232-244.

2. Шишкіна К. М. Розробка електронного меню для ресторанів [Текст] / К. М. Шишкіна // Молодий вчений. - 2014. - №4. - С. 24-27.

3. Що таке фудкорт і з чим його їдять -<https://vio-design.kiev.ua/uk/chto-takoe-food-court-i-s-chem-ego-edyat/>

Постова В.В.

*Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету
м. Вінниця, Україна*

СУЧАСНІ ТRENДИ ФУНКЦІОНУВАННЯ КАВ'ЯРЕНЬ НА РИНКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ

Ринок кав'ярень в Україні стрімко зростає. Кава поза домом спочатку була трендом, а тепер стала необхідністю для кожної людини з доходом вище середнього. Зростання ринку кав'ярень пов'язане насамперед із зростанням ринку кави як такої. Український ринок кави розвивається відповідно до світової тенденції зростання виробництва, стабільного збільшення попиту та загалом зростання обсягу ринку кави у зв'язку із залежністю вітчизняного виробництва від імпортних поставок сировини.

Крім того, одним із ключових драйверів зростання ринку кави в Україні стало безмитне ввезення зеленого зерна. Україна не вирощує кавові зерна, але завдяки нульовому миту на зелене зерно компанії стали обсмажувати каву всередині країни. Релевантність кавового бізнесу виправдовує себе, оскільки вартість смаженого зерна вдвічі перевищує ціну зеленого.

Попри війну, у 2022 році кава залишалася в тренді серед українців, тому основні тенденції, що простежувалися на ринку кав'ярень в Україні:

- збільшення попиту на натуральну каву в зернах, замість розчинної;

- імпорт кави за останні 5 років збільшився на 63% та продовжує зростати;
- через швидкий спосіб життя збільшився попит на каву з собою, на винос;
- збільшення попиту на безлактозне, рослинне молоко під час приготування кави;
- еко-тренди (своя склянка, відмова від пластикових трубочок та кришок);
- у великих містах набирають популярність інді-кафе, де можна не тільки випити кави, а й купити мелену або зернову каву в упаковці, розробленій спеціально для конкретного кафе;
- для цього ринку характерна незначна сезонність, влітку споживання падає на 2-4%;
- частина ринку у кав'ярень стали забирати заправки WOG, ОККО, Shell та McDonalds;
- зростає кількість офіційних імпортерів, зменшується кількість контрабанди кави;
- попит на нові смаки та нові коктейлі, а у людей більше вимог до кав'ярень, просто гарної кави недостатньо, потрібен сервіс, атмосфера;
- підвищення у споживачів лояльності до конкретних кав'ярень [2].

Найбільша частка кави на українському ринку споживається у домашніх умовах. Найчастішим місцем купівлі зернової та меленої кави є гіпер- і супермаркети. Там припадає 44% продажів у натуральному вираженні.

Також активно останнім часом зростає частка продажу кави кінцевим споживачам через міні-маркети та магазини біля будинку. Із загального споживання кавових напоїв лише 26% посідає кав'ярні. Так як трендом 2022-2023 рр. є заклади в спальних районах, біля дому, то кількість кав'ярень у даних місцях збільшилася.

У 2023 році люди будуть віддавати перевагу кавовим трендам, які враховують насичений графік. Швидко готується, добре транспортується та замінює їжу – ось основні тенденції в кавових трендах 2023 року [3].

1. Концентрат кави. Концентрат кави – це концентрована кава, яка дозволяє готувати високоякісні напої без складного обладнання. Тобто, це по суті надміцна кава, настільки міцна, що її доводиться розбавляти. А ще одна чудова перевага концентрату кави полягає в тому, що він дає змогу приготувати чашку кави за лічені секунди. Концентрат коштує набагато менше за чашку, ніж напій із кав'ярні, і він дуже універсальний. Можна використовувати його для приготування гарячих напоїв, напоїв з льодом, чорних чи з молоком, або навіть як інгредієнт для приготування їжі чи надання смаку морозиву та іншим десертам.

2. Холодна кава. Від класичної кави з льодом до холодної кави преміум-класу та модної швидко охолодженої кави – холодна кава пануватиме у 2023 році. Люди надолужують згаяний час та живуть у дорозі, і багато хто повернувся принаймні до роботи в офісах на неповний робочий день. Холодна кава переноситься краще, ніж гаряча, вона є пристосуванням до швидкого способу життя. Зміна клімату є ще одним фактором, що сприяє домінуванню

холодної кави. У 2019 році дослідження показало, що споживачі шукають холодну каву цілий рік завдяки зростанню глобальної температури. Ця тенденція збереглася, і в 2022 році ще більше споживачів віддавали перевагу холодним напоям, а деякі роздрібні продавці посилалися на 30% зростання замовлень холодної кави.

3. Холодна піна. Спінене молоко вже багато років є класичним доповненням до кави. Однак зі зростанням кількості холодних кавових напоїв центральне місце займає холодна піна – холодне спінене молоко, створене для супроводу холодних кавових напоїв. Гаряча піна розсіюється при додаванні до холодних напоїв, але холодна піна зберігає кремову, схожу на безе форму та структуру. Холодну піну часто просочують ароматизаторами [1]. Зростає кількість споживачів із непереносимістю лактози та веганів, що робить рослинне молоко життєво важливим для сучасних кав'ярень. Найкращим рослинним молоком для приготування холодної піни є кокосове молоко.

4. Протеїнова кава. Proffee, або протеїнова кава, з'явилася як тренд на TikTok, щоб перетворити ранкову каву на ситний спосіб розпочати день. Кав'ярні скористаються цією тенденцією та рекламуватимуть пункти меню білкової кави споживачам, які не можуть повноцінно поснідати вранці. Кава з колагеном особливо популярна, оскільки вона надає каві насичену текстуру, не змінюючи її смак чи аромат.

5. Кава лате з їжею. Кава лате, що прикрашена їжею, стане веселим трендом у 2023 році. Зазвичай натхненні ностальгічними ласощами, кав'ярні пропонують лате, які відтворюють улюблений десерт, прикрашений додатковими продуктами. Ця тенденція сприяє маркетингу в соціальних мережах завдяки широким презентаціям і може допомогти кав'ярням залучити нових відвідувачів. Споживачі мають підвищене бажання отримати враження від свого напою, а кава лате, що прикрашена солодощами відповідає цьому запиту.

6. Високоякісна розчинна кава. Колись любителям кави доводилося вибирати між зручністю та якістю, коли справа доходила до кави. Але сьогодні все більше компаній використовують найкращі кавові зерна та послуговуються новими технологіями для приготування розчинної кави з насиченим смаком.

Особливу увагу в 2023 році слід приділити розчинній каві з добавками, наприклад, з женьшенем, гуараною чи ячменем. Ці кавові напої стають дедалі популярнішими не тільки у Європі, як корисні і різноманітні варіанти кави. Тим більше, приготувати ці кавові напої із корисними та смачними добавками легко як вдома, так і в умовах кав'ярні вони готуються дуже швидко на спеціальних кавових апаратах. До того ж кавові напої з добавками не лише смачні та швидко готуються, а й корисні для здоров'я.

ЗМІСТ

**СЕКЦІЯ 1. ОСНОВНІ ТРЕНДИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ
ГОСТИННОСТІ У 2022-2023РР.****Бичука Є.І., Русавська В.А.**ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ НАДАННЯ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ
ХАРЧУВАННЯ НА FOOD COURT.....3**Постова В.В.**СУЧАСНІ ТРЕНДИ ФУНКЦІОНУВАННЯ КАВ'ЯРЕНЬ НА РИНКУ РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ УКРАЇНИ..... 5**Разкола В.В., Протасова Т.М., Ряшко Г.М.**ПЕРСПЕКТИВИ СТВОРЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ ДЛЯ
РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГО ТУРИЗМУ В С. КУРІСОВЕ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ.....8**Казак М.М., Ряшко Г.М.**

ПРОЕКТУВАННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ГОТЕЛІВ ДЛЯ РИБОЛОВЛІ..... 11

Сокол К.М., Цвілий С.М.

ФОРМАТ ЗАМІСЬКИХ ГОТЕЛІВ У ЯКОСТІ ТРЕНДУ ВІДПОЧИНКУ ТУРИСТІВ.....14

Жихор Б.І., Жихор О.Б.КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА:
РЕАЛІЇ ВІЙНИ.....16**Ялоха М.А., Халілова-Чуваєва Ю.О.**СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....19**Бороденкова Є.О., Халілова-Чуваєва Ю.О.**ОСОБЛИВОСТІ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПІД ЧАС
ВОЄННОГО СТАНУ.....21**Ніколенко Н.В., Кожевнікова В.О.**

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ.....25

Остапенко В.В., Кожевнікова В.О.ВПРОВАДЖЕННЯ АВТЕНТИЧНОЇ КУХНІ ЯК СУЧАСНА КОНЦЕПЦІЯ РОЗВИТКУ
РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДІВ.....28**Пересічна С.М., Авілов Д.Ю.**ПЕРСПЕКТИВИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА.....30