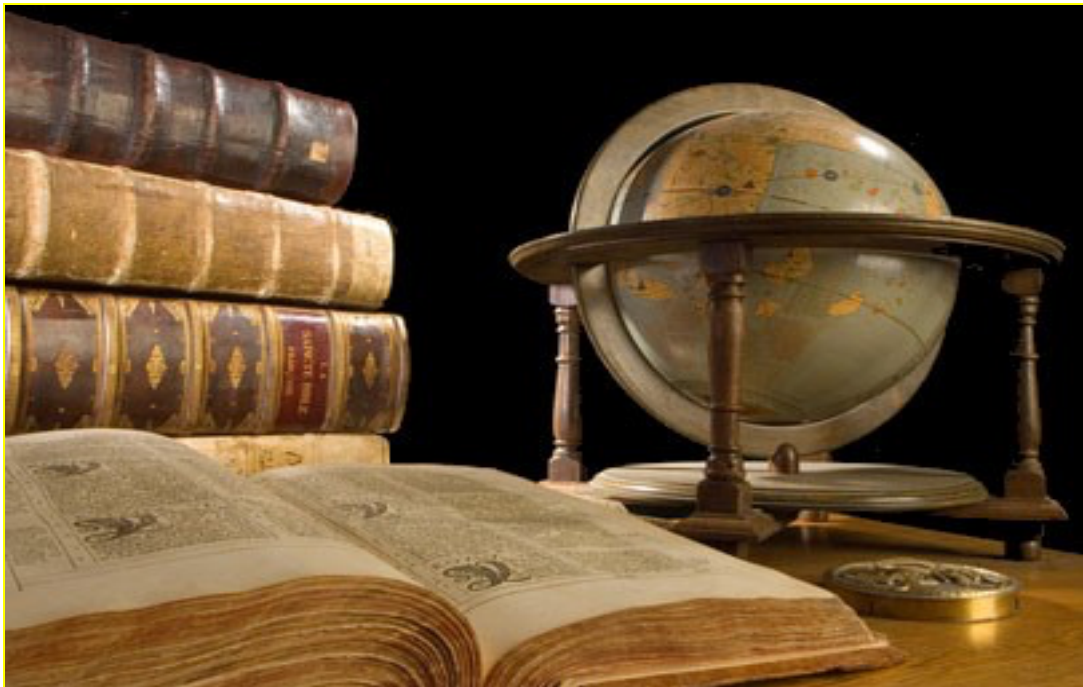


Міністерство освіти і науки України  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського  
Europejska Wyższa Szkoła Biznesu (Poznań, Polska)  
Wyższa Szkoła Zarządzania Ochroną Pracy w  
Katowicach (Katowice, Polska)  
Wisdom University College (Tirana, Albania)

## **VI МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**



## **СТРАТЕГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ: АКТУАЛЬНІ УПРАВЛІНСЬКІ ПРАКТИКИ**

*23 квітня 2021 р.*

**м. Кривий Ріг**

УДК 005.1(005.21+001.895)(043.2)

**СТРАТЕГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ: АКТУАЛЬНІ УПРАВЛІНСЬКІ ПРАКТИКИ: матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції (23 квітня 2021 року). – Кривий Ріг: Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2021. 359 с. ISBN 978-966-385-366-6**

Збірник розраховано на наукових та науково-педагогічних працівників закладів вищої освіти і наукових установ, аспірантів і студентів, практичних працівників і широку читацьку аудиторію.

**Голова оргкомітету конференції:**

**Чернега О.Б.** – д.е.н., професор, в.о. ректора Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган- Барановського.

**Члени оргкомітету конференції:**

**Никифоров Р.П.** – к.т.н., доцент, перший проректор Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган- Барановського;

**Кожухова Т.В.** – д.е.н., доцент, проректор з науково-педагогічної роботи, міжнародних зв'язків та розвитку Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган- Барановського;

**Бочарова Ю.Г.** – д.е.н., доцент, завідувач кафедри економіки та міжнародних економічних відносин Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган- Барановського;

**Горіна Г.О.** – д.е.н., доцент, завідувач кафедри туризму та країнознавства Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган- Барановського;

**Шендригоренко М.Т.** – к.е.н., доцент, завідувач кафедри фінансів, обліку та оподаткування Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган- Барановського;

**Іванова Н.С.** – д.е.н., доцент, завідувач кафедри маркетингу, менеджменту та публічного адміністрування Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган- Барановського;

**Остапенко С.А.** – к.п.н., доцент, завідувач кафедри іноземної філології, українознавства та соціально-правових дисциплін Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган- Барановського;

**Ніколайчук О.А.** – к.е.н., доцент, завідувач кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган- Барановського.

**Координатор конференції:**

**Янковський В.А.** – Голова Ради молодих вчених Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського.

*Матеріали друкуються мовою оригіналу. Погляди, висловлені в публікаціях, є позицією авторів. Повну відповідальність за достовірність та якість поданого матеріалу несуть учасники конференції та їх наукові керівники.*

ISBN 978-966-385-366-6

© ДонНУЕТ  
імені Михайла Туган-Барановського, 2021  
© Автори тез, 2021

<b>Коренець Ю.М., Клевцов Є.Г.</b>	255
БІОНІЧНИЙ СТИЛЬ В ДИЗАЙНІ СУЧАСНИХ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
<b>Миснік Я., Ніколайчук О.А.</b>	259
ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ДОПОВНЕНОЇ РЕАЛЬНОСТІ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ЯК МАРКЕТИНГОВИЙ ТРЕНД	
<b>Мороз В.О., Кучма А.Ю., Горяйнова Ю.А.</b>	261
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ, ЯКІ ПОВ'ЯЗАНІ З COVID-19	
<b>Онищук Н.В.</b>	263
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ, ЯК ОСНОВА ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
<b>A.V. Poltavets, A.A. Krasyllych</b>	266
MODERN INNOVATIONS IN RESTAURANT BUSINESS	
<b>Попова С.Ю.</b>	268
ШВИДКОЗАМОРОЖЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ	
<b>Попова С.Ю.</b>	269
АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	
<b>Попова С.Ю., Гудзь В.О.</b>	270
SMM-МЕНЕДЖМЕНТ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	
<b>Попова С.Ю., Коломієць Д.В.</b>	271
СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	
<b>Сімакова О.О., Василевська А.О.</b>	273
СУЧАСНІ ПОГЛЯДИ НУТРИЦІОЛОГІЇ	
<b>Сімакова О.О., Євсюкова Д.М.</b>	274
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГЛЕМПІНГУ В УКРАЇНІ	
<b>Сімакова О.О., Шкуро Т.О.</b>	276
ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	
<b>A. Slashcheva</b>	278
INNOVATIVE ICE CREAM TECHNOLOGY WITH HIGH PECTIN CONTENT	
<b>A. Slashcheva, V. Moroz, A. Naumenko</b>	280
PROSPECTS OF CREATION OF FUNCTIONAL ICE CREAM WITH LOW GLYCEMIC INDEX	
<b>A. Slashcheva, O. Solodkyi, A. Vasylevska</b>	282
INNOVATIVE TECHNOLOGIES OF FUNCTIONAL DRINKS	
<b>Янгічер В.Д.</b>	284
ОСОБЛИВОСТІ КОМУНІКАЦІЙ В СОЦІАЛЬНИХ МЕРЕЖАХ ПІДПРИЄМСТВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНІВ УКРАЇНИ	

industrii/2020/11/10/covid-19-novyj-drajver-vnedreniya-innovacij-v-pishhevoj-promyshlennosti/.

2. Инновации в эпоху COVID-19. Тренды цифровой трансформации бизнеса в условиях кризиса и пандемии. RETAILQA. 2020. URL: <https://rtlq.ru/static/docs/COVID-19-business-digital-innovation-transformation.pdf>.

3. Анисимова, А. Девять перспективных фудтех-направлений с точки зрения инвесторов. URL: <https://vc.ru/food/60964-devyat-perspektivnyh-fudteh-napravleniy-s-tocliki-zreniya-investorov>

**Онищук Н.В.,**

к.е.н., доцент

кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

## **ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ, ЯК ОСНОВА ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

У наш час готельно-ресторанна індустрія являє собою галузь із високим рівнем конкуренції. Все частіше ми стаємо свідками того, як відкриваються новий ресторан або готель. Нові концепції створюються з метою максимально повного задоволення потреб певних груп споживачів. Підприємства створюються, а через якийсь час частина з них не витримує конкуренції й виходить із бізнесу. У готельно-ресторанному господарстві слово «сервіс» означає систему, що забезпечують високий рівень комфорту, що задовольняють найрізноманітніші побутові, господарські й культурні запити гостей [1].

Для підприємств готельно-ресторанного бізнесу важливим є надання послуг максимально високої якості. Сьогодні стає все складніше залучити клієнта зручними апартаментами з красивим видом з вікон, оскільки такий набір послуг, як супутникове телебачення, Wi-Fi, спа-салон, масажний кабінет і басейн став звичним і майже обов'язковим. Потенційний гість готелю - це людина, яка вже не вміє жити без мобільного телефону та Інтернету, а інформаційні технології дозволяють їй, не виходячи з дому, вивчити інформацію про готелі на сайтах, забронювати номер on-line, а потім замовити залізничний або авіаквиток і вирушити у подорож.

В умовах сьогоднішньої конкуренції підприємства індустрії гостинності, якщо вони хочуть вижити, не можуть більше опиратися на традиційні, неефективні, консервативні форми культури виробництва [2].

Прагнучи запропонувати клієнтам ексклюзивний сервіс, багато готелів замовляють розробку особливих систем роботи, які суттєво розширюють функції готелю. Серед них, наприклад, можна виділити наступні [3].

Система автоматизації праці працівників відділу продажів. Дозволяє управляти цією сферою, планувати зустрічі з партнерами та клієнтами, вести

календар і розклад роботи менеджерів, а також полегшує виконання різних завдань.

Система роботи з клієнтами. Це нові технології в готельному бізнесі, які проводять повний аналіз розміщення гостей в готелі і видають повну аналітику по кожному з них. Ця система дозволяє побачити, які посередники і турагентства краще за всіх забезпечують «доставку» клієнтів до готелю, а також допомагає прорахувати статистику клієнтів за віком, статтю, соціальним статусом, прибутковістю тощо.

Система управління програмами лояльності для клієнтів. Дозволяє готелю розробляти особливі види заохочення для постійних клієнтів, клубні та дисконтні картки, преміальні сертифікати та ін.

Система управління заходами готелю. За допомогою цієї технології можна планувати завантаження різних приміщень готелю - її конференц-залів, ресторанів, банкетних залів. Також ці інновації в готельному бізнесі дозволяють створювати оптимальні графіки заходів, забезпечуючи повне завантаження готелю і даючи йому додаткові можливості для заробітку.

Мережа готелів Starwood Hotels and Resorts вже запустила SPG Keyless – першу систему, яка дозволяє відкрити номер просканувавши свій телефон через програму, коли номер готовий. Тоді приходить смс оповіщення, і туристи можуть вільно дістатися до свого номеру.

Ruby Hotel у Відні запустив програму на вмонтованих планшетах в номерах, який вітає туристів з приїздом, та завантажує інформацію щодо екскурсії, цікавих місць поблизу готелю, може відповідати на запитання, які часто виникають у гостей [4].

Крім електронного управління, сучасні готелі також потребують впровадження нововведень в ресторанній сфері [5]. Це не тільки саме управління рестораном - коли він перетворюється фактично в окрему «державу» на території готелю. Це ще й безліч зручностей для клієнтів:

- інтерактивне меню - відвідувачі користуються екраном, вбудованим в стіл, вибираючи з його допомогою страви і кличучи офіціантів;
- екрани-планшети на столах - поки замовлення готується, відвідувач може почитати свіжі новини, дізнатися про ресторан побільше, замовити таксі тощо;
- сенсорні дисплеї, встановлені в холі готелю - актуальні для великих готелів з декількома ресторанами. Скориставшись ними, гості можуть побачити меню всіх пунктів харчування в готелі, вибрати кращий з них і заздалегідь прорахувати свій середній чек.

Особливо активно почала набирати оберти актуальність охорони довкілля серед учасників сучасного готельно-ресторанного бізнесу, тому все частіше по всьому світу починають відкриватися еко-готелі. Еко-готель – це екологічно-сертифіковане житло, яке слідує меті поліпшення стану навколишнього середовища шляхом зведення до мінімуму негативного впливу на довкілля, і знаходиться в екологічно чистій місцевості. Тому плануючи й проектуючи готельні об'єкти особливу увагу власники мають приділяти екологізації у прийнятті рішень за для задоволення потреб своїх гостей й покращення довкілля.

Переваги такого підходу полягають у створенні іміджу готелю, приязного для довкілля, зменшенні витрат підприємства завдяки більш раціональному використанню ресурсів, тобто енергії, води й поводження з відходами, підвищенні конкурентоспроможності завдяки впровадженню технологічних інновацій, підвищенні екологічної свідомості клієнтів й працівників підприємства.

Для гармонійного та ефективного функціонування готельно-ресторанного бізнесу із навколишнім середовищем, необхідно використовувати принципи збалансованого розвитку в управлінні. Управлінські ланки багатьох готелів, усвідомивши необхідність удосконалення природоохоронних заходів і підвищення конкурентоспроможності, почали активно проводити екологічну політику та упроваджувати програми орієнтовані на підвищення рівня екологічності закладу.

Концепція екологічного готелю полягає у приязності для туризму й довкілля, що у підсумку дозволяє зменшити витрати. При впровадженні еко інноваційної концепції необхідно враховувати принципи збалансованого розвитку туризму, які у багатьох країнах, вказують на потребу розвитку еко об'єктів шляхом представлення позитивних прикладів, які туризм здійснює на довкілля, підвищення привабливості регіону для туристів й інвесторів, зменшення витрат функціонування туристичних об'єктів, впровадження організаційних інновацій.

Концепція екологічного готелю має на меті зменшити негативні явища між наданням послуг з розміщення та природою й одночасно має особливе значення для підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного бізнесу в Україні.

Для збереження своїх позицій на ринку підприємство гостинності має впроваджувати передові технології, шукати нові форми в умовах зовнішнього середовища, що постійно змінюється.

### Література:

1. Борисова О. В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2012. Вип.1(2). С. 331-338.
2. Домінська О. Я., Батьковець Н. О. Сучасний стан та інноваційні процеси розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету*. 2017. Вип. 52. С. 39-41.
3. Портал гостиничного и ресторанного бизнеса: веб-сайт. URL: <http://prohotelia.com/> (дата звернення 01.04.2021).
4. Готельно-ресторанний, туристичний та виставковий бізнес: інноваційні напрями розвитку. *Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції 12-14 жовтня 2011 року, м. Ялта*. К.: КНТЕУ, 2011. 358 с.
5. Журнал «Ресторатор»: веб-сайт. URL: <https://uk.restorator.ua/magazine> (дата звернення 03.04.2021).