



Сучасні тенденції розвитку індустрії ГОСТИННОСТІ



**Збірник тез доповідей
III Міжнародної науково-практичної конференції
(6 жовтня 2022 року, м. Львів)**

УДК 338.488.2:640.4
С89

Рецензенти:

доктор економічних наук, професор

Оксана ДАВИДОВА

(Харківський національний економічний університет імені С. Кузнеця);

доктор економічних наук, професор

Андрій ГОЛОД

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

Львівського державного університету фізичної культури

імені Івана Боберського

(протокол № 2 від 20 вересня 2022 року)

С89 **Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності** : зб. тез доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. (6 жовтня 2022 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. – 430 с.

ISBN 978-617-7336-85-2

Збірник містить матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», яка відбулася 6 жовтня 2022 року. У тезах доповідей висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; інновації харчових технологій та продукції ресторанного господарства; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства; визначення шляхів розширення зв'язків між вищою освітою та бізнес-середовищем; удосконалення підходів до професійної підготовки висококваліфікованих фахівців з управління та адміністрування і сфери обслуговування.

Матеріали збірника будуть корисними для студентів, викладачів, науковців та працівників індустрії гостинності.

УДК 338.488.2:640.4

© Львівський державний університет фізичної культури
ISBN 978-617-7336-85-2 імені Івана Боберського, 2022

УДК 338.48:330.341.1.

Андрій Івашура

*канд. сільськогосп. наук, доц.
доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу,
Харківський національний економічний
університет імені Семена Кузнеця*

СИСТЕМА ФЕРМЕРСТВО – ГОСТИННІСТЬ ЯК ІННОВАЦІЙНА МОДЕЛЬ

У туризмі інновації визначають як усе, що відрізняється від загальноприйнятого, або припинення попередньої практики в її різних категоріях: продуктових, управлінських, маркетингових тощо. Керівники готельних підприємств також усвідомлюють, що їхні гості чекають на постійні інновації і таким чином намагаються впроваджувати певні нововведення для залучення клієнтів та успішнішої конкуренції на ринку. Однак здебільшого і через часто обмежені фінансові можливості та потужності це переважно поступові інноваційні впровадження [1].

Одним із таких перспективних інноваційних об'єднань, особливо для сільськогосподарських регіонів України, можна вважати співпрацю між невеликими фермерськими господарствами, що спеціалізуються на виробництві місцевої сталої продовольчої продукції, та готельним бізнесом [2]. Для фермерів як виробників високоякісних продуктів харчування та рестораторів, як реалізаторів такої продукції існують численні переваги щодо участі у взаємовигідних ділових відносинах. Хоча в багатьох аналогічних ситуаціях такі відносини здаються звичайними, оскільки приносять взаємну економічну користь, сьогодні проведено дуже мало досліджень вивчення того, якою мірою фермери залучені до таких відносин. У теперішній час відзначають дуже слабкий взаємозв'язок між фермами та готелями / ресторанами в Україні [3, 4]. Незважаючи на те, що географічна віддаленість або важкодоступність багатьох готельних або фермерських локацій є перешкодою для взаємовигідної взаємодії, зовсім не всі керівники вважають це причиною відмови від ділових відносин.

Однак відмова від контакту з підприємствами готельного бізнесу щодо побоювання або неможливості домовитися про «правильну ціну» або проблеми зі зручністю продажу своєї продукції порівняно з іншими способами (на фермі, на фермерських ринках) були одними з основних причин, які згадували фермери. Ділові відносини з ресторанами можуть допомогти фермерам максимізувати ціну, яку вони отримують за свою важку роботу, мати постійне джерело для своєї продукції та виховувати новий прошарок споживачів – споживачів з усвідомленим сталим підходом до покупок, які цінують важливість споживання свіжіших місцевих продуктів. Для досягнення цих переваг необхідна тісніша взаємодія між обома галузями, особливо в тих регіонах, де ресторанний бізнес та фермерські господарства потребують розвитку. Цей напрямок можна використовувати як основу для подальших досліджень.

Ключові слова: індустрія гостинності, фермерство, сталі практики, маркетингові стратегії.

Список використаних джерел

1. The role of business model innovation in the hospitality industry during the COVID-19 crisis, International / Breier M., Kallmuenzer A., Claus T., Gast J., Kraus S., Tiberius V. // Journal of Hospitality Management.– 2021.– No 92.– P. 102723.
2. Івашура А. А. Стале харчування як екологічний маркер в індустрії гастрономічного туризму / Івашура А. А., Борисенко О. М., Солдатенко А. О. // Комунальне господарство міст. Серія «Економічні науки».– 2021.– Т. 5. Вип. 165.– С. 50–55.
3. Івашура А. А., Винник О. П. Еколого-економічний світогляд і традиції природокористування в українській культурі : монографія / Івашура А. А., Винник О. П. Харків : ХНЕУ, 2008.– 91 с.
4. Івашура А. А. Екологічні проблеми сільськогосподарського виробництва. Сільськогосподарська екологія / за ред. В. О. Головка, А. З. Злотіна, В. Л. Мешкової.– Харків, 2009.– С. 490–505.

Світлана Майкова, Ольга Вівчарук
УДОСКОНАЛЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ З ГІДРОБІОНТІВ
НЕТРАДИЦІЙНОЮ СИРОВИНОЮ..... 147

*Анастасія Гольник, Володимир Польовик,
Олег Кузьмін, Наталія Стукальська*
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КАВОВИХ НАПОЇВ ІЗ
ДОДАВАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ..... 150

Анастасія Грицкевич, Людмила Мамченко
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ М'ЯСНИХ СТРАВ
ЗА РАХУНОК ВЕРБЛЮЖИНИ 153

Ірина Гузенко, Ольга Радзімовська
СТИЛЬ СТРАВ МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУХНІ 156

Інна Данилевич, Василь Пасічний
ПЕРСПЕКТИВИ ХАРЧОВИХ ТА КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ
HORECA..... 159

Андрій Івашура
СИСТЕМА ФЕРМЕРСТВО – ГОСТИННІСТЬ ЯК ІННОВАЦІЙНА
МОДЕЛЬ..... 162

Оксана Кирпіченкова, Лілія Стахурська
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОГО
ПРИЗНАЧЕННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА..... 164

Дмитро Корнійчук, Ольга Маслійчук, Олександра Максимець
НАУКОВІ ПІДХОДИ ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ
В БОРОШНЯНИХ ВИРОБАХ 166

Ярина Косінова, Орися Іжевська
ФОРТИФІКАЦІЯ МЛИНЦІВ ЗА ДОПОМОГОЮ КУРКУМИ ТА ШРОТУ
КУНЖУТУ 169

Дмитро Крамаренко, Володимир Дуб
ПИТАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ДОБАВОК
ГІДРОБІОНТІВ ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ
У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ..... 172

Лілія Крижак
НОВІ ПІДХОДИ У СТВОРЕНІ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ НОВОГО