

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет інноваційних технологій харчування,
ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

**ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ
НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ
ГОСТИННОСТІ**

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
*III Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції
студентів та аспірантів*

13-14 листопада 2013 р.

Одеса
Фенікс
2013

УДК 640.41:349,9: 316,4
ББК 65.432

Керівництво оргкомітету:

Голова:

Егорев Б. В. — д. т. н., професор, ректор Одеської національної академії харчових технологій;

Заступник голови:

Капельяніц Л. В. — д. т. н., професор, проректор з наукової роботи та міжнародних зв'язків;

Дідух Н. А. — д. т. н., професор, директор Навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості імені М. В. Ломоносова;

Дишкантюк О. В. — к. т. н., доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу;

Тележенко Л. М. — д. т. н., професор, завідувач кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування;

Саркісян Г. О. — к. т. н., заступник декана факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу.

Редакційна колегія:

Дишкантюк О. В. — к. т. н., доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу (головний редактор);

Новічкова Т. П. — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Федосова К. С. — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Саламатіна С. Є. — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Олійник В. Д. — к. геогр. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Салавеліс А. Д. — к. т. н., доцент кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування;

Мутузова В. О. — інженер I категорії Науково-дослідного інституту Одеської національної академії харчових технологій.

За зміст наукових праць та достовірність наведених фактологічних і статистичних матеріалів відповідальність несуть автори.

ISBN 978-966-438-750-4

© Одеська національна
академія харчових технологій, 2013
© Оформлення ПП «Фенікс», 2013

ГОТЕЛЬНА ТА РЕСТОРАННА ІНДУСТРІЯ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

Оксана Рудик

*ОКР спеціаліст, спеціальність «Готельна і ресторанна справа»,
науковий керівник — канд. екон. наук, ст. викладач А. М. Іванов,
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса*

ОСОБЛИВОСТІ ІННОВАЦІЙ В СФЕРІ ПОСЛУГ

В сучасних умовах економіка України зорієнтована на підвищення конкурентоспроможності. Надзвичайно важливого значення набуває активізація інноваційної діяльності, оскільки без цього неможливим є здійснення прогресивних структурних зрушень у країні, суттєве оновлення реального сектору й забезпечення сталого соціально-економічного розвитку держави. У наш час нововведення охоплюють усі сфери людської діяльності, радикально впливають на процеси господарювання, змінюють соціально-економічні відносини у суспільстві. Неперервні і постійні інновації стають необхідною та природною формою існування будь-якої фірми, забезпечують їй конкурентоспроможність і виживання на ринку.

Метою роботи є визначення особливостей інноваційної діяльності у сфері послуг та вибору першочергової інновації у сфері готельно-ресторанного господарства.

Однією із головних і позачергових інновацій, поряд із модернізацією підприємств, — слід вважати залучення на кожному етапі виробництва послуг у всіх структурах і підрозділах кваліфікованих, молодих перспективних управлінців (менеджерів), так як нове покоління менеджерів націлене на удосконалення та покращення особистого рівня знань та навиків. Здатність до швидкого засвоєння та переробки інформації, закордонний досвід роботи, численні тренінги, семінари практики роблять молодих спеціалістів більш обізнаними для роботи в сфері готельно-ресторанного господарства. Фахівці мають новий сучасний прогресивний погляд на проблеми та на шляхи їх вирішення. Нове покоління менеджерів вже не пам'ятає закони планової економіки і здатне використовувати і впроваджувати у виробництво послуг нові системи управління, а також

и у нас довольно быстро набирает обороты: киевские шеф-повара Игорь Крамаренко и Алексей Миллер начали осторожно экспериментировать с новыми методами, особенно во время приготовления десертов.

Среди самых эффективных и доступных приемов креативной кулинарии находится техника применения эмульсификации для получения блюда в виде пены (эспумы) сегодня считаются визитной карточкой молекулярных ресторанов. Эспумы — это вкус в чистом виде, вкус без плотности, без жиров, почти невесомый. Растворяясь на языке, оставляет после себя лишь послевкусие, вызывая удивление и восторг. В молекулярных ресторанах можно заказать в виде пены салат или мясо, рыбу или овощи. Это сложная игра вкуса, выраженная в невесомой пене. Молекулярную пену можно взбить из чего угодно — вплоть до мяса, фруктов, шоколада и орехов [4]. Например, десерт «Шоколадный ветер» готовится из шоколада, воды и соевого лецитина, путём смешивания и взбивания всех компонентов в блендере до получения максимального количества пены. Подобной техникой возможно приготовление таких блюд, как «Свекольная пена» и «Кофейная пена» и т.д.

В технике эмульсификации молекулярной добавкой служат растительные соевые или подсолнечные лецитины (Lecithin, E322), которые в технологии изготовления пищевых продуктов, согласно приложению 7 к СанПиН 2.3.2.1078-01, не оказывают вредного воздействия на здоровье человека. В индустрии питания его применяют в качестве натурального эмульгатора при изготовлении глазури, хлебобулочных изделий. В молекулярной кухне лецитин используется для приготовления эффектных эмульсий на водно-масляной или на воздушно-водной основе. Ежедневная норма потребления лецитина может составлять примерно 10 г. Лецитин особенно важен для работы иммунитета. Поэтому, добавление его в ежедневный рацион питания будет являться хорошей профилактикой многих заболеваний в том числе, имеющих онкологический характер.

Таким образом, молекулярная кухня — это наука и глоток свежего воздуха в области кулинарии. Она дала возможность поварам проявить себя в научной области и сделать мир кулинарного искусства более интересным. Наиболее приятно, что украинские шеф-повара, стараясь идти в ногу со временем, также начинают практиковать это новое кулинарное направление.

Список использованной литературы

1. CookBook [Электронный ресурс]: интернет-журнал — Режим доступа: <http://cookbook.itop.net/MediaObject.aspx?MediaId=2817> — Чудеса молекулярной кухни.
2. Molecular gastronomy network [Электронный ресурс]: интернет-журнал — Режим доступа: <http://www.imoleculargastronomynetwork.com/>.
3. Кулинарный портал Повары.ru [Электронный ресурс]: интернет-журнал — Режим доступа: <http://povary.ru/article.php?id=3169> — Молекулярная кулинария.
4. Future Food [Электронный ресурс]: интернет-журнал — Режим доступа: <http://future-food.ru/site.aspx?IID=2075226&SECTI>. — Техники молекулярной кухни.

Анастасия Матуляк, Ирина Гладкая

*3 курс, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»,
научный руководитель — к. т. н., доц. Н. И. Кепин,
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ СОВРЕМЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

На сегодняшний день по причине все более острой конкуренции, рестораторам приходится более тщательно подходить ко всем вопросам, связанным с открытием новых заведений. По последним данным количество предприятий ресторанного хозяйства за 2013 год возросло на 13 % по сравнению с 2012 годом, то есть данная индустрия стремительно развивается и способствует внедрению новых технологий.

Нынешняя основная тенденция в ресторанной деятельности, это использование многофункционального оборудования с высоким уровнем автоматизации. Например, пароконвектоматы заменяют несколько единиц оборудования, индукционные плиты компактны, экономичны и удобны в эксплуатации, тепловые шкафы с возможностью регенерации используются для длительного хранения блюд в подогретом состоянии.

Преимущества большинства машин для кухни в том, что сама себе она палец не отрежет, не отщипнёт кусок мяса себе

в карман, а выполнит всю работу в десятки раз быстрее. Без профессионального кухонного оборудования в настоящее время не обходится ни один бар или ресторан, ни одно кафе или предприятие общепита любой величины. Более того, от класса и характеристик оборудования зависит и работа заведения, его уровень и популярность, ведь именно оно определяет качество и вкус блюд. Таким образом, профессиональную технику можно назвать сердцем любого подобного предприятия, ключевым фактором в развитии бизнеса. Сейчас 80 % работы в заведениях ресторанного типа выполняется механизировано, ни один ресторан или кафе не будет обрабатывать ручной мясорубкой мясо, руками взбивать сливки либо готовить кофе без специальных машин.

На сегодняшний день большинство шеф-поваров уже не представляют себе процесс приготовления блюд без идеального «помощника» на профессиональной кухне — пароконвектомата. Пароконвектоматы позволяют быстро и вкусно готовить те же самые блюда, которые готовятся традиционным способом — на плите, в духовке, на пару, в гриле, а также быстро разогревать замороженные продукты и продукты в вакуумной упаковке, готовить продукты с нежной консистенцией, проводить термическую обработку при консервировании. Использование пароконвектоматов весьма выгодно по следующим причинам: значительно сокращаются трудозатраты, т.к. работать на нем легко может научиться любой человек; снижаются потери веса конечного продукта; требуется меньше исходного сырья, т.к. практически не используются жиры. Кроме того, блюда, приготовленные на пароконвектомате вкуснее и полезнее, чем приготовленные традиционным способом.

Согласно последним тенденциям на украинском рынке широко используется оборудование для кейтеринга. Кейтеринг — организация выездного питания, одно из новых направлений общественного питания на украинском рынке. Для организации выездного питания, прежде всего, требуется транспортировка готовых блюд, при которой должна быть обеспечена санитарная безопасность и сохранены основные параметры готовых блюд. Применение полипропиленового материала идеально для транспортировки пищи, поскольку он обладает хорошими свойствами теплоизоляции и высокой гигиеничностью. Термоконтейнер из полипропилена легко очистить, есть возможность применения чистящих средств. Термоконтейнеры пригодны для мытья в посудомоечной машине, гарантируют хорошую изоляцию, очень легкие,

обладают широким спектром: хранения охлажденных или горячих продуктов.

Контейнеры из пластика широко применяются в кейтеринговых системах, когда необходимо довести готовую кулинарную продукцию заказчику, сохранив ее внешний вид и температуру. Важным фактором в этом процессе, конечно же, является время: чем дольше пища находится в термоконтейнере, тем больше изменяется ее температура. Но контейнеры показывают достаточно высокие результаты. Так при загрузке в контейнер продукта с температурой 75°C, через 3 часа его температура упадет всего на 2-9°C. В то же время, если загрузить в контейнер продукт с температурой 3°C, то спустя 3 часа она изменится менее чем на 1-4°C.

Контейнер с конвекционным нагревом и электронной защитой от перегрева.

Сейчас производятся также передвижные контейнеры из легированной стали. Такие контейнеры прекрасно подходят для работы на профессиональной кухне благодаря своей технологичности и высоким эргономическим качествам. В этом модельном ряду представлены модели с конвекционным охлаждением, без нагрева и с конвекционным нагревом.

Пищеварочные котлы с мешалкой — это высокопроизводительные котлы для крупных производств. Они предназначены для приготовления всех обычных блюд, как в малых, так и в больших количествах. Панели управления всех котлов имеют влагозащищенное исполнение. Только в котлах с мешалкой возможно приготовление качественного картофельного пюре и муссов. Котлы идеально подходят для приготовления диетических блюд, столовых, детских учреждений. С помощью сменных мешалок устанавливаемых в котлах можно приготовить: пюре из цельного картофеля; пюре из ломтиков картофеля; пюреиные массы; взбитые сливки, творог; каши, пудинги; тесто для блинчиков; сдобное тесто (возможен замес и расстаивание теста непосредственно в котле); крем-супы, супы с нарезанными кусочками продуктов; компоты; кондитерские кремы; соусы и многое другое. Благодаря регулируемой скорости перемешивания возможно использование котлов для перемешивания блюд типа ризотто, а также для смешения мясного фарша, творога с дополнительными жидкими и твердыми ингредиентами. Все универсальные котлы оснащены следующими возможностями размешивания: размешивание в одну

сторону, размешивание со сменой направления, прерывистое размешивание с паузами для продуктов, которые должны остаться целыми.

В связи с последними тенденциями, в наше время существует широкий ассортимент оборудования отечественного и зарубежного производства, позволяющего полностью укомплектовать предприятие ресторанного хозяйства всем необходимым. Надежность, простота в эксплуатации и техническое обслуживание, доступность, быстрая окупаемость — это основные черты, характеризующие современное оборудование для ресторанов, кафе, столовых, что способствует высоким стандартам качества продукции.

Список использованных источников

1. <http://volodimir.com.ua>
2. <http://www.kkm.ru>
3. <http://maresto.com.ua>
4. <http://www.znaytovar.ru/s/Parokonvektomat.html>
5. <http://www.bumprom.ru/>

Лариса Сидоренко, Карина Иванченко

*2 курс, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»,
научный руководитель — к. т. н., доц., Е. С. Федосова,
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

НЕСТАНДАРТНЫЕ ИДЕИ ПО ПРИВЛЕЧЕНИЮ КЛИЕНТОВ В РЕСТОРАН

Ресторанный бизнес в настоящее время представляет собой одну из самых стремительно развивающихся сфер бизнеса в мире. Целью данной работы было определение и анализ некоторых эффективных маркетинговых ходов и акций, которые могли бы заметно повысить узнаваемость ресторана и повысить продажи в заведении. В современных условиях рыночных отношений очень сложно предложить потребителю то, чего не предложили еще конкуренты. С каждым днем становится все труднее придумать свою стратегию, которая будет противостоять массовой рекламе и выделять товар из обилия аналогичных предложений. Проведя анализ, мы обнаружили целый ряд нестандартных подходов по привлечению клиентов.

Оригинальная идея для привлечения клиентов, которая заслуживает отдельного внимания — это специальное предложение для любителей охоты. Охотники — гигантская потенциальная аудитория посетителей. По данным Всеукраинского общества охотников и рыболовов, их в нашей стране более 400 тысяч. Прекрасную хитрость, как привлечь охотников в свое заведение, придумал владелец омского ресторана «Мельница» Олег Лобов. Алгоритм работы данного метода был таков: было предложено привозить добычу непосредственно в «Мельницу» с дальнейшим совершенно бесплатным разделом туши, а также маринадом по высшему классу сразу на следующий день. Польза от использования подобного метода была очевидна, ведь на такие условия согласились многие, практически всех привлекает «бесплатность» данной услуги. Пировать добытым мясом, поздравлять удачливого стрелка собирались целые компании друзей. Так как люди ездят на охоту в выходные дни, то такие собрания припадали на понедельник и вторник — тем самым «мертвые» для ресторанов дни стали в «Мельнице» днями собрания групп состоятельных людей, которые к мясу требовали всевозможные салаты, гарниры, напитки, что приносило в своей сумме немалую выручку. Пользуясь опытом и знанием эффективности данной акции, все больше ресторанов пытаются внедрить этот способ в организацию своей деятельности.

Самой неординарной акцией по привлечению клиентов в ресторан, на наш взгляд является акция «Персональные бутылки». Интеллигентный, ненавязчивый и очень эффективный способ привязать клиента к заведению — позволить ему оставлять в ресторане или баре недопитые бутылки. Система работы такого торгового предложения была установлена с целью возвращения гостя в заведение для допивания «своей» бутылки в следующий раз. Как правило, это касается редких сортов крепкого алкоголя. Например, виски «Macallan Replique» 1841, имеющаяся у вас в заведении в единственном экземпляре. Посетитель может покупать очередную порцию напитка, но вдруг кто-то еще любит эти же виски? Придя однажды в ваше заведение, настоящему ценителю данного виски предстоит изрядно разочароваться, ведь от его любимого напитка остались только капли. Во избежание конкретно таких ситуаций, была придумана данная система: клиент покупает всю бутылку сразу, но не для того, чтобы выпить за один раз, а просто чтобы другие не имели прав обладания ею. Данная бутылка оставляется в ресторане.

На необходимость усиления контроля за сохранением и рациональным использованием природных лечебных ресурсов и природных территорий курортов обращено особое внимание в проекте Государственной программы реформирования санаторно-курортной сети Минздрава Украины на 2014 - 2018 г. г. Лишь при выполнении этого положения наша рекреационная и курортная деятельность смогут продолжить свое развитие и, возможно, даже занять одно из ведущих мест среди курортов Европы.

Список использованных источников

1. <http://estnauki.ru/geo/1-geografy/132-ohrana-prirodu-v-ukraine.html>
2. <http://ukraine365.tourism.crimea.ua>

ЗМІСТ

**ГОТЕЛЬНА ТА РЕСТОРАННА ІНДУСТРІЯ:
ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ**

<i>Оксана Рудик</i>	
ОСОБЛИВОСТІ ІННОВАЦІЙ В СФЕРІ ПОСЛУГ	3
<i>Дымова Валентина, Самарина Наталья</i>	
ТЕМАТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ КАК ОДИН ИЗ САМЫХ ЭФФЕКТИВНЫХ СПОСОБОВ ПРИВЛЕЧЕНИЯ КЛИЕНТОВ В РЕСТОРАН	6
<i>Виктория Бородина, Никита Тарасов</i>	
ІННОВАЦІОННИЙ ТРЕНД CORK FEE КАК СПОСОБ УЛУЧШЕНИЯ СЕРВИСА РЕСТОРАННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ	11
<i>Анна Титаренко, Роман Прокопьев</i>	
МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ — ІННОВАЦІОННОЕ НАПРАВЛЕНИЕ В КУЛИНАРНОМ ИСКУССТВЕ	14
<i>Анастасия Матуляк, Ирина Гладкая</i>	
ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ СОВРЕМЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА	17
<i>Лариса Сидоренко, Карина Иванченко</i>	
НЕСТАНДАРТНЫЕ ИДЕИ ПО ПРИВЛЕЧЕНИЮ КЛИЕНТОВ В РЕСТОРАН	20
<i>Альбина Чайковская, Анастасия Шлык</i>	
КОНЦЕПЦИЯ РЕСТОРАНОВ «FREE FLOW»	24
<i>Лілія Івичук</i>	
ФІТО — КОКТЕЙЛІ	27
<i>Жанна Чайка</i>	
СОСТОЯНИЕ РАЗВИТИЯ КОФЕЕН В УКРАИНЕ. ПУТИ УВЕЛИЧЕНИЯ СПРОСА НА КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ	29
<i>Анна Гудзь</i>	
СОСТОЯНИЕ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОЙ КРИТИКИ В УКРАИНЕ И ЗА РУБЕЖОМ	31
<i>Наталья Воронина</i>	
ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА	35
<i>Маргарита Черниш</i>	
АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	37
<i>Наталія Шиян</i>	
АНАЛИЗ РЫНКА РЕСТОРАНОВ ЯПОНСКОЙ КУХНИ В УКРАИНЕ	41

ТУРИСТИЧНА ІНДУСТРІЯ:
ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ

<i>Марія Щепакіна</i> ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТУРИЗМ В УКРАИНЕ	129
<i>Олена Побережна, Маргарита Пуховаць</i> МАРКУВАННЯ ТУРИСТИЧНИХ ШЛЯХІВ У САМОДІЯЛЬНОМУ ТУРИЗМІ	132
<i>Анастасія Олійник, Катерина Опанасюк</i> ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ КІНОТУРИЗМУ ЯК ЗАСОБУ ПРОСУВАННЯ ТУРИСТСЬКИХ ДЕСТИНАЦІЙ	134
<i>Наталія Качан</i> ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ	138
<i>Оксана Рудык, Лилія Качмар</i> МАРКЕТИНГОВИЙ АНАЛІЗ КУРОРТА «ТРУСКАВЕЦ». РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТІЙ ПО ПРОДВИЖЕНІЮ	142
<i>Аня Андрощук, Валерія Ліпкан, Надія Федорова</i> ФУНКЦІОНУВАННЯ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО ГОСПОДАРСТВА ОДЕСЬКОЇ ТА ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТЕЙ У 2011-2012 РОКАХ	145
<i>Виолетта Фишер, Виталий Мезенцев</i> АКТУАЛЬНЫЕ ЗАДАЧИ РАЗВИТИЯ ЛЕЧЕБНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ТУРИЗМА В УКРАИНЕ	149
<i>А. Владимирова, В. Михайлова</i> ЗНАЧЕННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ В ЕКОНОМІЧНОМУ РОЗВИТКУ УКРАЇНИ	152
<i>Аня Андрощук</i> ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ РЕКРЕАЦИОННОЙ И КУРОРТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В УКРАИНЕ	156

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. III Всеукр. міжвуз. наук. конф. студ. та аспір. (13-14 листопада 2013 р., м. Одеса) / за заг. ред. проф. Б. В. Єгорова — О. : Фенікс, 2013. — 164 с.

Рос., укр. та англ. мовами.
ISBN 978-966-438-750-4

Збірник містить матеріали наукових досліджень розглянутих на III Всеукраїнській міжвузівській науковій конференції студентів та аспірантів, що була проведена на базі факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій. Дослідження учасників стосувались багатьох актуальних проблем сучасної індустрії гостинності та туризму.

Робочі мови конференції: українська, російська, англійська.
Матеріали доповідей та повідомлень видані у авторській редакції.

УДК 640.41:349,9: 316,4
ББК 65.432