

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

якісно використовувати, а головне — адаптовувати західноєвропейські моделі стратегічного управління до ринкових умов України. Так як в сучасних умовах швидкої зміни політичної, економічної та ринкової ситуації тільки свіжий погляд, швидка реакція на зміни в режимі реального часу, творчий підхід, неординарне мислення, спроможні забезпечити стабільне зростання, а в деяких випадках і попередити крах усього підприємства.

Кожна компанія рано чи пізно приходить до єдиного висновку про те, що персонал — це головний ресурс компанії. У сучасному конкурентному середовищі достатньо складно чимось кардинально відрізнятись від конкурента, оскільки усі ресурси майже однаково доступні на ринку. Тому кілька років тому почала дуже активно розвиватися тенденція вкладання коштів у розвиток персоналу та введення нових посад, а також кардинально новий підхід до пошуку нових ідей.

Так, наприклад, в західній практиці спостерігається тенденція введення посади «менеджер ідей». В обов'язки цього посадовця входить аналіз ринку та тенденцій, аналіз виробничих процесів в середині компанії, після чого менеджер представляє аналітичну записку з пропозиціями по вдосконаленню кінцевого продукту. Слід відзначити і особливість в організації роботи такого співробітника. Він працює у довільній формі без прив'язки до робочого часу компанії, а відповідальність несе за кінцевий результат ідеї, яку він бажає впроваджувати. В залежності від обсягу виробництва та масштабів компанії це може бути як одна людина, так і цілий відділ робітників. Якісні зміни після введення цієї посади можна прослідкувати на прикладі компанії Grand Travel Group, що в 2011 році стала кращим міжнародним туристичним агентством. Після низки організаційних рішень щодо ідеї, запропонованої одним із менеджерів, прибуток компанії збільшився до 20% за перший квартал поточного року.

Кожен інноваційний проект — це прорив, що базується на ефективному компромісі між технічними можливостями та бюджетними обмеженнями, якістю задуму та здатністю до комунікацій, управлінським рішенням і спроможністю виконавців виконувати завдання на певному рівні.

Інновацію можна визначити як новий спосіб мислення та діяльності. Впровадивши інновацію в непідготовлений колектив, не слід чекати швидких результатів. Саме в цьому і полягає головна проблема сучасного управління в нашій країні, вирішенням якого

є оновлення кадрів і безперервне навчання старих. Це спровокувало нову тенденцію щодо набору та підготовки спеціалістів без досвіду роботи — «виращування кадрів». Такий новий підхід до набору персоналу приносить більш якісний результат і є менш витратним. За стажем криється корпоративна політика, виробнича програма, управлінський стиль і мислення зовсім іншого підприємства, що може негативно відобразитися на роботі всього колективу. Управлінським кадрам притаманно «набивати руку», тобто завжди діяти по добре відпрацьованій схемі. Тоді вони стають передбачуваними, що вигідно для конкурентів.

Виходячи на європейський ринок, слід врахувати, що основним показником якості продукції та послуг є не технологічні показники, і, навіть не норми якості чи екологічність продукту. Головним є рівень контролю, що автоматично робить український товар неконкурентоспроможним на європейському рівні. Потрібно в першу чергу підготувати і здійснити відповідний рівень підготовки кадрів, що має здійснюватися на державному рівні.

Так, наприклад, міжнародний бренд Starwood Hotels & Resorts Worldwide в червні 2013 року оголосив, що готель «Bristol» в Одесі буде приєднаний до міжнародної мережі готелів класу люкс «The Luxury Collection Hotels & Resorts». Слід відмітити, що однією з умов договору було те, що в управлінському персоналі готелю «Bristol» має бути персонал з достатньо високим рівнем підготовки (диплом міжнародного зразку, високий рівень знання хоча б двох мов, закордонні стажування, практики і т.д.).

Все вищезазначене свідчить про те, що український ринок в сфері надання готельних послуг достатньо привабливий для іноземних компаній та на жаль не має належного рівня підготовки вітчизняних кадрів. Тому іноземні компанії для підтримки сервісу залучають до роботи власних менеджерів.

#### · Список використаних джерел

1. <http://otelier-restorator.com>
2. Коротков, Э. М. Менеджмент : підручник для бакалаврів / Э. М. Коротков. — Москва : Юрайт, 2012.
3. Теорія управління: підручник / [Ю. П. Алексеев и др.]; під заг. редакцією: А. Л. Гапоненко, А. П. Панкрухіна. — Москва: Издавательство РАГС, 2010.
4. Управлінські рішення: підручник зі спеціальності «Менеджмент організації» / С. Н. Чудновская. — Москва: Эксмо, 2007.

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>	
<b>ОСОБЛИВОСТІ ІННОВАЦІЙ В СФЕРІ ПОСЛУГ</b>	3
<i>Дымова Валентина, Самарина Наталья</i>	
<b>ТЕМАТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ КАК ОДИН ИЗ САМЫХ ЭФФЕКТИВНЫХ СПОСОБОВ ПРИВЛЕЧЕНИЯ КЛИЕНТОВ В РЕСТОРАН</b>	6
<i>Виктория Бородина, Никита Тарасов</i>	
<b>ІННОВАЦІОННИЙ ТРЕНД CORK FEE КАК СПОСОБ УЛУЧШЕНИЯ СЕРВИСА РЕСТОРАННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ</b>	11
<i>Анна Титаренко, Роман Прокопьев</i>	
<b>МОЛЕКУЛЯРНА КУХНЯ – ІННОВАЦІОННЕ НАПРАВЛЕННЯ В КУЛІНАРНОМУ ІСКУССТВІ</b>	14
<i>Анастасия Матуляк, Ирина Гладкая</i>	
<b>ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ СОВРЕМЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА</b>	17
<i>Лариса Сидоренко, Карина Иванченко</i>	
<b>НЕСТАНДАРТНІ ІДЕЇ ПО ПРИВЛЕЧЕННЮ КЛІЄНТІВ В РЕСТОРАН</b>	20
<i>Альбина Чайковская, Анастасия Шлык</i>	
<b>КОНЦЕПЦІЯ РЕСТОРАНІВ «FREE FLOW»</b>	24
<i>Лілія Івичук</i>	
<b>ФІТО – КОКТЕЙЛІ</b>	27
<i>Жанна Чайка</i>	
<b>СОСТЯННЯ РОЗВИТКУ КОФЕЕН В УКРАЇНІ. ПУТІ УВЕЛИЧЕННЯ СПРОСА НА КОФЕЙНІ НАПИТКИ</b>	29
<i>Анна Гудзь</i>	
<b>СОСТЯННЯ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОЇ КРИТИКИ В УКРАЇНІ І ЗА РУБЕЖОМ</b>	31
<i>Наталья Воронина</i>	
<b>ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ДІЄТИЧЕСКОГО ПИТАННЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА</b>	35
<i>Маргарита Черниш</i>	
<b>АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ В СУЧАСНИХ УМОВАХ</b>	37
<i>Наталья Шиян</i>	
<b>АНАЛІЗ РЫНКА РЕСТОРАНІВ ЯПОНСКОЇ КУХНІ В УКРАЇНІ</b>	41

ТУРИСТИЧНА ІНДУСТРІЯ:  
ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ

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