

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:

Капельяниця 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

методы по оптимизации ресторанного бизнеса. Дать посетителю повод вернуться еще раз — это наша забота, наша обязанность.

Список использованных источников

1. «333 хитрости ресторанного бизнеса», Олег Назаров 2010, Олег Назаров 2010

2. «Гость платит дважды. Техники повышения продаж в ресторане», Сергей Миронов. «Лучшие ресторанные «фишки» мира», Назаров О. <http://uneoo.com/solutions/dlya-restorannogo-biznesa.html>

Альбина Чайковская, Анастасия Шлык

*3 курс, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»,
научный руководитель — к. т. н., асс. Л. А. Золотарёва,
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

КОНЦЕПЦИЯ РЕСТОРАНОВ «FREE FLOW»

В последние годы в ресторанном бизнесе формируется новое направление — демократичные рестораны, сочетающий в себе «быстрые» технологии фаст-фуда и качество национальной (или смешанной) кухни, требующие индивидуального подхода.

«Фри-фло» или «free flow» означает «свободное движение». В случае с ресторанами — это свободное движение как посетителей, так и еды.

Признаки концепции:

- Приготовление блюд на глазах у гостей;
- Отсутствие официантов;
- Наличие открытой кухни;
- Большой и разнообразный ассортимент;
- Невысокие цены.

Необходимо отметить, что суть концепции free flow заключается в максимально демократической работе с гостем. В идеале она дает возможность гостю самому определиться с едой, выбрать место, разместиться, чувствовать себя непринужденно и раскованно. Это все обеспечивается принципом «отдельных островов». Таким образом, эта особенность делает такой ресторан максимально демократичным, привлекая клиентов самых разных социальных слоев, поскольку может удовлетворить самые

разнообразные вкусы. Здесь присутствуют «островки»: кофейный, пивной, линия горячих блюд — система блюд самообслуживания, а рядом ресторан, где заказы осуществляются через официантов (самообслуживание не действует). Стоит обратить внимание, что быстрый обед обходится в несколько раз дешевле ресторанного ужина. Также, успешность заведения определяется во многом атмосферой заведения, качеством продукции. Еще одним плюсом этого заведения является то, что заказ не нужно ждать.

Родоначальником концепции free flow можно назвать ресторан «Morche Movenpick». Бизнесмен Уели Прагер, придумавший концепцию, задумал ресторан, как место встречи для деловых людей, куда они могли быстро заскочить и при этом вкусно поесть. Заведение оказалось успешным. Закрытая кухня отсутствует, все на виду у гостей. Ингредиенты выложены на стойках, и посетители сами могут выбирать те куски, из которых будет готовиться блюдо. Стойки обычно разделяются по типу предлагаемой продукции: гриль, морепродукты, супы, салат-бар, восточная кухня, паста-пицца, фрукты, бар, винный бар, кондитерские изделия.

Для того, чтобы открыть и наладить работу фри-фло ресторана необходимо:

- выбор подходящего месторасположения. Это должно быть оживленное многолюдное место с проходимостью от 500-700 человек в сутки и выше;
- большое помещение, способное одновременно вместить несколько сотен человек;
- для постоянного непрерывного приготовления блюд понадобится дорогое кухонное оборудование — печи, духовые шкафы, микроволновки и т.д.;
- чистота интерьера. Необходимо постоянно держать в штате несколько уборщиков, которые будут поддерживать ваше кафе в идеальном санитарном состоянии;
- в интерьере следует использовать недорогие декорации и материалы отделки.

Рынок заведений ресторанного хозяйства в стране показывает планомерный рост, за последние четыре года на 28%, демократических кафе.

Востребованность демократичных сетей с общеизвестной кухней вполне закономерна. Например: «People» (Одесса), «Белая дача» (Севастополь), «Casual cafe» (Луганск) посещают люди со средним уровнем дохода, которые приходят за хорошо знакомой

и понятной им едой. Блюда из меню этих заведений они могли бы приготовить дома, но из-за нехватки времени или отсутствия кулинарных навыков не готовят, а потребность в них испытывают. Исходя из вышесказанного, именно эту нехватку готовы восполнить эти рестораны.

Согласно исследованиям, проведенным холдингом «Ромир», почти половина опрошенных (44%) выбирает для посещения рестораны с русской или украинской кухней. Для сравнения: кавказской кухне отдают предпочтение 19% респондентов, итальянской — 17%, японской — 16%, а 31% признались, что не имеют определенных пристрастий в выборе кухни. Эта статистика доказывает, что фри-фло кафе охватывают широкий сегмент потребителей.

На основе проведенного нами опроса в Одесском городском кафе «People» были определены социальные группы посетителей фри-фло, которые мы разделили таким образом: студенты — 45%, бизнесмены — 15%, старшеклассники — 13%, семьи с детьми — 12%, другие — 15%.

Также нами было установлено возрастные категории гостей кафе «People»: от 13 до 17 — 13%, от 17 до 25 — 55%, от 25 до 35 — 22%, от 35 и выше — 20 %. Исходя из этих данных, можно сделать вывод, что основную аудиторию составляют молодые люди в возрасте от 17 до 25 лет.

Как свидетельствует мировая практика, демократичные рестораны — достаточно динамичный сегмент ресторанного рынка. С одной стороны, в развитых странах потребление пищи переносится в рестораны из-за нехватки свободного времени, с другой — благодаря новым технологиям и высокой конкуренции демократические предприятия становятся доступными все большему количеству людей. Здесь человек ест, и это главная функция заведения в стиле фри-фло. Подводя итог результатов проведенного анализа, мы считаем, что любой ресторан этой концепции обречен на успех. Во-первых, концепция демократична, во-вторых, это некое интерактивное шоу, когда клиент становится частью атмосферы, процесса. Поэтому можно сделать заключение, что развитие такой концепции увеличит интерес к ресторанам большего числа потребителей и сделает рестораны более приближенными к народу.

Список использованной литературы

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства // Начальний посібник — К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2012. — 280 с.
2. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) // Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.
3. Электронная газета «Restaurant explorer» (Публикация от 5 ноября 2004 года) / http://allcafe.ru/profy/rexplorer/format/democratic_rest/free_flow
4. http://romir.ru/studies/501_1379361600/
5. <http://peoplecafe.od.ua>
6. <http://biznesvbloge.ru/biznes-ideya-526-fri-flo/>
7. http://professional.ru/Soobschestva/avtomatizaciya_it_konsalting_v_sfere_uslug_13007/princip_fri_flo_ot_angl_free_flow_svobodnoe_32906575/

Лілія Івичук

*3 курс, напрям підготовки «Готельно-ресторанна справа»,
науковий керівник — к. т. н., ас. Н. О. Коваленко,
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса*

ФІТО-КОКТЕЙЛІ

В усьому світі підвищується тенденція до дотримання здорового способу життя. Сьогодні в фітнес-центрах та санаторно-курортних закладах стає популярним оздоровлення за допомогою вживання фіто-коктейлів.

Медицина надає велике значення безалкогольним напоям, а саме фіто-коктейлям, так як їх можна вважати оптимальними харчовими продуктами, які збагачують організм людини необхідними біологічно активними речовинами. Фіто-коктейлі — це напої, які виготовляються на основі натуральної сировини, в склад яких не входять синтетичні ароматизатори та консерванти. Такі напої можна використовувати з лікувально-профілактичною метою в закладах санаторно-курортної галузі, а також як тонізуючий, оздоровчий напій у фіто-барах при фітнес-центрах. В лікувально-профілактичних цілях фіто-коктейлі з введенням кисню рекомендуються при хронічних захворюваннях серця,

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 Бородин, 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