

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

будівництво; проходження обов'язкових процедур у відомствах пожежної охорони та санепідеміологічного контролю; отримання необхідних дозволів та сертифікатів.

- питання стандартизації послуг також є проблематичним внаслідок невідповідності української та європейської систем стандартизації надання готельних послуг (за попередніми оцінками, 80% туристичної інфраструктури, включаючи й готелі, потребують ремонту і переобладнання).

Такого роду неоднозначні ситуації ускладнюють і уповільнюють діяльність підприємства готельної сфери, проте саме тут національний готельний оператор може реалізувати перевагу обізнаності у подібних питаннях і знання особливостей національного законодавства. Ринок послуг існує в єдності з товарним ринком і має ряд специфічних рис, що обумовлюють особливий підхід до підприємницької та маркетингової діяльності, що призвані забезпечити задоволення попиту на послуги.

Готельний бізнес перспективний як мінімум з чотирьох причин: по-перше, на нашій батьківщині спостерігається підвищення ділової активності, що як правило, неминуче викликає збільшення обсягів так званого «ділового туризму», по-друге, як свідчить світова практика, підвищення доходів населення (а воно в країні, що не кажи, вже відбувається) призводить до того, що люди все більше подорожують (у тому числі і по рідній країні), а значить, зупиняються в готелях, по-третє, країна, яка заявила про свою інтеграцію в європейські структури, поступово стає для європейців (в даному випадку — європейських туристів) зрозуміліше, а отже, і привабливіше, по-четверте, якщо відбудуться передбачувані зниження і уніфікація готельного збору, обов'язкові платежі для готелів зменшаться. Прибуток може давати лише добре організований готель.

Список використаної літератури:

1. Гончаров В.В. Важнейшие критерии результативности управления. — М.: МНИИПУ, 2004. — 304 с.
2. Лесник А. П., Чернышев А.В. Практика маркетинга в гостиничном и ресторанном бизнесе. — М.: Инфра, 2003.—488 с.
3. Бирюков Е. С. Развитие туризма в мире и его влияние на экономику. — М. : Экономика, 2002.—168 с.
4. Грейсон Д., О'Делл К. Американский менеджмент на пороге XXI века.—М.: Экономика, 2001.—360 с.

Наталья Шиян

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

АНАЛИЗ РЫНКА РЕСТОРАНОВ ЯПОНСКОЙ КУХНИ В УКРАИНЕ

В настоящее время, когда культура здорового образа жизни уже завоевала умы многих людей, японская кухня пользуется большой популярностью. На данных по продолжительности жизни в разных странах мира и уровню заболеваемости населения ожирением и сердечнососудистыми заболеваниями был построен рейтинг «Самая здоровая кухня мира», и Япония в этом рейтинге занимает первое место. Жители этой страны в среднем живут 82 года, также в Японии незначительное количество людей страдающих ожирением — всего 1,5 %. Для сравнения: в Украине средняя продолжительность жизни — 69 лет, а количество больных ожирением — до 20 %, в среднем по Европе это число составляет 22-28 %, в США — 26 % [1].

Национальная японская кухня — это обилие риса, который считается основным продуктом питания, а также рыбы и морепродуктов, овощей и сои. Соединение этих продуктов с продуктами животного происхождения и фруктами благоприятно сказывается на здоровье. Во всех цивилизованных странах рекомендуется меньше употреблять в пищу животных жиров, продуктов, содержащих холестерин, сахар и соль, а больше содержащих клетчатку. И именно японская кухня отвечает таким рекомендациям. И нет ничего удивительного в том, что повседневная японская пища пользуется популярностью за рубежом, и Украина этому не исключение. Кроме того, кухня Японии привлекает своей экзотичностью, оригинальностью и необыкновенным вкусом.

Пик популярности японской кухни в Украине пришелся на 2006-2011 года. Количество заведений предлагающих кухню Японии на протяжении 2010-2011 года увеличилось в 2-2,5 раза [2]. Это наибольший рост среди сегментов ресторанного бизнеса. Многие рестораторы считали, что мода на японскую кухню скоро пройдет, однако она продержалась на вершине популярности более 5 лет и только в 2012-2013 годах понемногу начала сдавать свои позиции.

Объяснить это можно тем, что ресторанный рынок уже достаточно насыщен японской кухней. Ежегодно открывалось около 50 новых японских ресторанов, кроме того, почти во всех других заведениях имеется хотя бы одна страничка в меню с японскими блюдами. По данным на 2013 год в Украине насчитывается более 700 ресторанов, предлагающих своим гостям отведать японскую кухню [3]. Практически все рестораны имеют службу доставки на дом, что делает кухню этой страны ещё более распространённой и доступной.

В пик популярности японские рестораны конкурировали между собой, тем самым повышая качество блюд и обслуживания, как в отдельных предприятиях, так и в общем всей японской кухни, которая представлена в Украине. На рынок ресторанных услуг нашей страны также вышли российские сети японской кухни, которые составляют около трети всех ресторанных сетей, представляющих кухню Японии. Среди них «Желтое море», «Планета Суши», «Тануки», «Евразия» и «Якитория».

В последнее время у японских ресторанов появились более серьёзные противники — это рестораны паназиатской кухни. Вскоре они станут серьёзными конкурентами для японских ресторанов. Не смотря на то, что японская кухня в Украине уже пережила пик своей популярности и понемногу начинает уступать другим конкурентам в этой сфере деятельности, из рынка ресторанных услуг она не исчезнет.

Изначально японские рестораны были ориентированы на молодых людей, поскольку их вкусы менее консервативны и более восприимчивы ко всему новому. Позже целевая аудитория таких заведений расширилась, средний возраст любителей японской кухни повысился: среди постоянных клиентов японских ресторанов увеличилось число бизнесменов 25-35 лет, много людей старше 40 лет приходят в такие заведения на выходных отдохнуть с семьёй или друзьями. Даже если конкуренты переманят на свою сторону большую часть любителей японской кухни, рестораны не потерпят полного разорения, поскольку больше чем за 5 лет популярности эти заведения успели построить крепкий фундамент, состоящий из истинных ценителей и гурманов кухни Японии, успели пустить крепкий корень и прижиться в ресторанном хозяйстве нашей страны.

На 2014-2015 года прогнозируется уменьшение количества заведений японской кухни, а вместе с тем — их реорганизация

касательно внутреннего распорядка и меню. По мнению многих компетентных специалистов то, что готовят в Украине, не соответствует истинно японским блюдам, поэтому требуется улучшение техники приготовления японских блюд, переобучение поваров. Ведь по законам конкуренции — чем больше противников, тем лучшим должно быть качество продукта.

Список использованных источников

1. Самая здоровая кухня мира — японская / Электронный ресурс. — www.edinstvennaya.ua
2. Украинцы стали предпочитать борщу суши / Электронный ресурс. — <http://rest.obozrevatel.com>
3. Украину накормят азиатской едой / Электронный ресурс. — www.epravda.com.ua
4. Японская кухня на нашем столе.—СПб.: Весь, 2002.—159 с.

Паску Татьяна, Донцова Виктория,

*3 курс, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»,
научный руководитель — канд. географ. наук, М. Л. Орлова,
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

РАЗВИТИЕ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА В ОДЕССЕ В XIX – НАЧАЛЕ XX ВЕКА

В XIX веке в Одессе произошло значительное увеличение производства продукции сельского хозяйства и промышленности. Существенные изменения произошли и в транспортном секторе — улучшилось железнодорожное сообщение с городом, возросла роль Одесского порта. Вышеназванные факторы положительно отразились на внутренней и внешней торговле Одессы. С различных регионов мира в город приезжали негоцианты (коммерсанты, ведущие крупные международные торговые операции) и торговцы меньшего масштаба, которые нуждались во временном размещении. Постепенно, Одесса стала привлекать также путешественников с лечебно-оздоровительными и познавательными целями. Все это привело к необходимости открытия гостиниц и других средств размещения [1].

Одним из первых отелей Одессы был «Hotel du Nord» или «Северная» на улице Итальянской (ныне улица Пушкинская),

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 — ІННОВАЦІОННЕ НАПРАВЛЕНИЕ В КУЛИНАРНОМ ІСКУССТВЕ	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, Лилия 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