

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
Академічне товариство ім. М. Балудянського
(м. Кошице, Словаччина)
Вища школа економіки і права імені
проф. Едварда Ліпінського (м. Кельце, Польща)
Університет Яна Кохановського (м. Кельце, Польща)
Тбіліський державний університет імені
Іване Джавахішвілі (м. Тбілісі, Грузія)
Технічний університет (м. Кошице, Словаччина)
Університет «Petre Andreia» (м. Яси, Румунія)
Університет суспільних наук (м. Лодзь, Польща)
Folkuniversitetet (м. Уппсала, Швеція)



***СОЦІАЛЬНО-ПОЛІТИЧНІ, ЕКОНОМІЧНІ
ТА ГУМАНІТАРНІ ВИМІРИ
ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ***

**ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ
VIII Міжнародної науково-практичної конференції**

03 червня 2020 року

Частина III

Вінниця 2020

УДК 339.922
С69

Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. VIII Міжнар. наук.-практ. конф., м. Вінниця, 03 черв. 2020 р. Вінниця, 2020. Ч. 3. 256 с.

У збірнику наукових праць Міжнародної науково-практичної конференції розглядаються питання управління інноваційно-інвестиційним розвитком підприємства в сучасних умовах; актуальні проблеми менеджменту та фінансові механізми забезпечення розвитку економіки України; проблеми обліково-аналітичного, контрольного та інформаційного забезпечення управління підприємства. Досліджуються інноваційні моделі та інформаційні технології в науці, освіті, економіці; теоретичні та практичні аспекти сучасного товарознавства; актуальні проблеми та перспективи, тенденції розвитку маркетингових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу в Україні, державотворчі процеси в умовах глобалізованого суспільства: історичні, філософські, соціально-психологічні та правові аспекти.

Висвітлюються інтерактивні технології та методи навчання як засіб формування іншомовної професійної компетенції, теоретичні та практичні аспекти розвитку студентського спорту в системі фізичного виховання ЗВО.

Розраховано на науковців, спеціалістів, викладачів, аспірантів, здобувачів вищої освіти.

Редакційна колегія:

Голова редакційної колегії – **Замкова Н.Л.**, д-р філос. наук, професор

Відповідальний секретар – **Мартінова Л.Б.**, д-р екон. наук, доцент

Члени редакційної колегії:

Боковець В.В., д-р екон. наук, професор, **Власенко І.Г.**, д-р мед. наук, професор,

Корж Н.В., д-р екон. наук, професор, **Іваницька Н.Б.**, д-р філол. наук, професор,

Поліщук І.І., д-р екон. наук, доцент, **Прутська О.О.**, д-р екон. наук, професор,

Чорна Н.М., д-р іст. наук, професор, **Штифурак В.Є.**, д-р пед. наук, професор,

Бондар А.А., канд. наук з фіз. виховання і спорту, **Мельничук О.П.**, канд. екон. наук,

Нечипоренко В.О., канд. філол. наук, доцент, **Радзіховська Л.М.**, канд. пед. наук,

доцент, **Романовська Ю.А.**, канд. екон. наук, доцент, **Сегеда С.А.**, канд. екон. наук,

доцент, **Тернова А.С.**, канд. техн. наук, доцент.

Друкується за ухвалою вченої ради Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

Наукові роботи друкуються в авторській редакції.

ISBN 978-966-629-958-4

Середницька Л.П.
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
**НОВАЦІЇ У ТОВАРНІЙ ПОЛІТИЦІ СУБ'ЄКТІВ РОЗДРІБНОЇ
ТОРГОВЕЛЬНОЇ МЕРЕЖІ..... 150**

Танасійчук А.М., д-р екон. наук, доцент
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
**ЗАСТОСУВАННЯ ДИВЕРСИФІКАЦІЙНОГО ПІДХОДУ ДО СТВОРЕННЯ
ВІТЧИЗНЯНИМИ ПІДПРИЄМСТВАМИ ПРОПОЗИЦІЇ ГОРІХІВ НА
МІЖНАРОДНИХ РИНКАХ..... 158**

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ, ТЕНДЕНЦІЇ, ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО
БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ**

Антонюк К.Г.
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
**ДОСЛІДЖЕННЯ МОТИВІВ ПОДОРОЖІ ТУРИСТІВ ДО СІЛЬСЬКОЇ
МІСЦЕВОСТІ (В КОНТЕКСТІ ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ)..... 170**

Власенко І.В., д-р екон. наук, професор
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
**АНАЛІЗ МІЖНАРОДНОЇ ТОРГІВЛІ УКРАЇНИ ТОВАРАМИ ТА
ПОСЛУГАМИ 176**

Іваніщева О.А.
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
**ІТАЛІЙСЬКА КУХНЯ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ВІННИЧЧИНИ:
СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ..... 181**

Кізюн А.Г., канд. географ. наук, доцент
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
**РОЛЬ ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ В ПРОЦЕСІ РОЗВИТКУ
ЕКСТРЕМАЛЬНОГО ТУРИЗМУ НА ПОДІЛЛІ..... 188**

Лисенко О.Л., канд. техн. наук
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
**МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ОЛІЇ АВОКАДО У ХАРЧОВИХ
ВИРОБНИЦТВАХ..... 195**

Лук'янець А.В.
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
**ХАРАКТЕРИСТИКА РЕСУРСНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ВІННИЧЧИНИ ДЛЯ
РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ..... 203**

Мазуркевич І.О., канд. екон. наук
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
**ОСОБЛИВОСТІ ОЦІНКИ ЕФЕКТИВНОСТІ ГОСПОДАРСЬКОЇ
ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА..... 208**

3. Калюжна Н. Зовнішня торгівля України: методологія дослідження Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. 2017. № 1. С. 16–31.

4. П'янкова О.В., Ралко О.С. Зовнішня торгівля України: проблематика структурних змін та пріоритетів Економіка і суспільство. Мукачівський державний університет. Випуск 5. 2016. С. 65–71.

5. Співробітництво між Україною та країнами ЄС у 2016 році: стат. зб./ [за ред. А.О. Фризоренко]. Київ : Державна служба статистики України, 2017. 187 с.

6. Україна у цифрах 2017: стат. зб. / [за ред. І.Є. Вернера]. Київ : Державна служба статистики України, 2018. 241 с.

УДК 332.01

Іваніщева О.А.

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0500-3652>

Researcher ID: M-5288-2016

ІТАЛІЙСЬКА КУХНЯ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ВІННИЧЧИНИ: СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

У статті розглянуто тенденції розвитку галузі ресторанного господарства Вінниччини, складові ринку, мережу закладів, їх специфічну спрямованість, асортимент продукції та послуг, які на сьогоднішній день вони пропонують споживачеві. Зазначено, що ресторани чистої італійської кухні малопоширені і проблеми, що виникають разом із відкриттям таких закладів у Вінниці зокрема, потребують подальшого дослідження. Наголошено, що італійська кухня є досить популярною і знаною серед населення Вінниці і має стабільний попит, проте закладів суто італійської кухні у місті дуже мало, хоча вона по праву вважається однією з кращих у світі. Проаналізовано особливості функціонування ресторанів з італійською кухнею у м. Вінниці, визначено перспективи подальшого їх розвитку.

Ключові слова: ресторанне господарство, ринок, послуги, італійська кухня, обслуговування, конкурентоздатність, тенденції, перспективи.

Постановка проблеми. Сьогодні на ринку ресторанних послуг м. Вінниці існує чимало закладів, які успішно конкурують між собою, роблячи ставку на такі складові діяльності, як національні кухні, оригінальність інтер'єру, нестандартний підхід в обслуговуванні споживачів, екологічна продукція з локальної сировини та ін. Проте, дуже часто конкурентна боротьба відбувається всередині окремих сегментів ринку, у той час коли інші, на послуги яких теж є попит, залишаються незайнятими [2]. Постійний моніторинг ринку ресторанного господарства дає можливість підприємствам залишатися конкурентоздатними у цьому бізнесі, забезпечити різні верстви населення такою продукцією та послугами, що користуються найвищим стабільним попитом.

Як свідчать дослідження вчених та досвід роботи закладів харчування, стійким попитом в Україні, на Вінниччині зокрема, користується національна українська та італійська кухня і відповідний їм етнічний стиль ресторанів. Незважаючи на це, даний сегмент ринку ресторанних послуг у вінницькому регіоні є слабо заповненим. В той час, коли заклади української кухні, зрозумілої і рідної найширшому колу споживачів, мають сильні позиції на ринку, ресторани чистої італійської кухні малопоширені і проблеми, що виникають разом із відкриттям таких закладів у Вінниці зокрема, потребують подальшого дослідження.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питаннями діяльності ринку ресторанних послуг в Україні займаються науковці провідних вищих навчальних закладів: Мазаракі А.А., П'ятницька Г.Т., Пересічний М.І., Мальська М.П., Коваленко Л.Г., Аветисова А.О., Левченко М.М., Чернова Г.В., Мазуркевич І.О., та ін. Проблеми асортименту продукції та послуг ресторанної галузі знайшли відображення у роботах Архіпова В.В., Могилової А.Ю., Шарафост М.Л., Пахомської О.В., Власенка В.В. та інших. Конкретні дослідження у сфері ресторанної справи проводять фахівці спеціалізованих

журналів «РестораторЪ» та «Ресторанное дело». Проте, узагальнені дослідження про розвиток ринку закладів ресторанного господарства італійської кухні м. Вінниці у наукових публікаціях відсутні.

Мета статті. Дане дослідження має на меті оцінити ступінь насиченості ринку закладами харчування саме італійської кухні, виявлення особливостей і тенденцій формування їх мережі, перспектив їх діяльності на Вінниччині.

Виклад основного матеріалу. Відомо, що ресторанний бізнес є висококонкурентним середовищем у всіх без винятку країнах світу. Заклади ресторанного господарства перебувають у постійній боротьбі за сегменти ринку, за пошук нових і утримання постійних споживачів продукції та послуг. У боротьбі за виживання надзвичайно важливим є володіння інформацією про тенденції розвитку галузі в окремому регіоні, місті, про складові ринку, мережу закладів, їх специфічну спрямованість, асортимент продукції та послуг [1].

За даними Головного управління статистики у Вінницькій області, станом на 2019 рік у Вінниці функціонувало 1780 підприємств харчування. З них 118 підприємств харчування, що становить 1,2% від загальної кількості підприємств області і 1662 фізичні особи-підприємці, відповідно 2,8% від загальної кількості підприємств [5]. Порівняно із іншими західноєвропейськими державами ця кількість є невеликою, що говорить про недостатню насиченість ринку послуг закладами ресторанного господарства. Етнічна спрямованість кухонь ресторанів є одним із найактуальніших трендів у сфері ресторанного бізнесу [3]. Типова структуризація ресторанів національних кухонь України представлена на рис. 1.

Така ж тенденція характерна і для Вінниччини зокрема. Близько 73% закладів ресторанного господарства мають у меню страви італійської кухні. Італійська кухня є досить популярною і зною серед населення Вінниці, має стабільний попит. Закладів суто італійської кухні у місті дуже мало, хоча вона по праву вважається однією з кращих в світі. Таку популярність вона здобула завдяки різноманітності і неповторності страв. В Італії деякі страви можуть готуватись не лише в окремому регіоні, а й тільки в одному населеному пункті. Неповторності стравам італійської кухні додають високоякісні продукти і

різноманітні додатки, серед яких велике значення мають овочі та трави. Проста, поживна, зрозуміла їжа, чудове вино, смачні страви, які люблять не тільки дорослі, а й діти, і яскраве оформлення закладів приваблює величезну кількість людей [7].

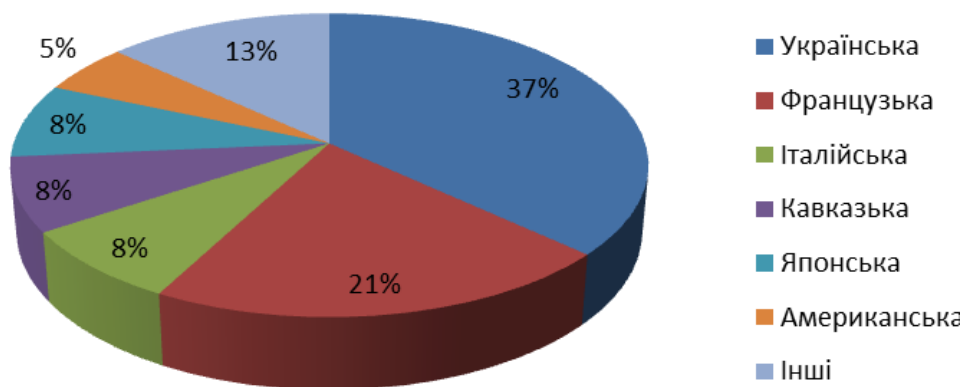


Рисунок 1 – Структура закладів харчування національних кухонь [6]

В італійській кухні, типовій кухні з регіону Середземного моря, царюють одноосібно овочі. В цьому полягає феномен середземноморської дієти, яка знижує ризик захворювань та здатна підвищити якість життя. Італійська кухня – найпопулярніша в світі. Цей факт підтверджують незалежні опитування CNN, згідно з якими 32% респондентів вважають італійську кухню найсмачнішою. Їжа та вино – обов'язкові складові італійської трапези. Особливості італійської кухні полягають і в тому, що вам не подадуть несвіжої їжі [7]. Навіть тієї, яку приготували вчора. Всі страви подаються ідеально-свіжими, щоб можна було відчутися весь смак. А смак у кожній страві італійської кухні свій і особливий.

Італійська кухня у Вінниці – це не лише традиційно піца. Насправді є маса неймовірно смачних страв, які можна спробувати у ресторанах та кафе міста над Бугом. Відомий італійський суп мінестроне з густих овочів, м'ясні страви з телятини, баранини, рідше – свинини, різноманітна паста, равіоли, антипасті – мариновані овочі й копченості.

Серед закладів, що пропонують італійську кухню, у Вінниці популярні ряд ресторанів та кафе. Відомим закладом такого типу є ресторан «Pasta e Vino» («Паста і Вино») з вишуканою італійською кухнею, бордоськими винами, хрусткими круасанами на сніданок та ланчами. Це місце для сімейних зустрічей, дружніх посиденьок та вечірок. Тут можна відсвяткувати важливі

події, провести ділові зустрічі та цікаві івенти. Заклад пропонує брускети, антипасті, гарніри, італійську пасту, лазанью, тости, фрітату, страви з м'яса, риби та морепродуктів, супи, каші, піцу. У ресторані реалізуються ланчі з 12:00 до 16:00, десерти, дитяче меню. Італійські страви найкраще смакують з італійськими винами. Проте, у закладі наявна величезна колекція бордоських вин, яка здивує навіть заядлих гурманів. Проводяться винні дегустації із сомельє в стилізованому винному погребі, кулінарні майстер-класи з приготування пасти або равіолі, show-kitchen від шеф кухаря з приготування пасти в голівці витриманого пармезану, тематичні гастро-вечори в останній четвер місяця, де можна поринути у виняткову атмосферу гастрономії [4].

«Chilly Pizza» («Чілі Піца») – це мережа невеликих, але комфортабельних кафе, де хочеться відпочивати та приємно проводити свій час. Крім італійської кухні, кафе пропонує і традиційну японську та європейську кухню, поціновувачі якої можуть замовити роли та інші страви японської кухні. У закладі реалізується 16 видів піци, стейки, страви з морепродуктів, салати, м'ясні страви, різноманітні алкогольні та безалкогольні напої. Кожні півроку оновлюється меню, проводяться майстер-класи аквагриму та інші заходи для розвитку дітей, пропонується дитяче меню, дитячий лабіринт та ігрова кімната з нянею.

Тут є всі можливості для організації фуршетів, корпоративів, святкування днів народження, ювілеїв, тут можна просто посидіти в колі друзів чи провести романтичний вечір.

Піцерія «Same Te», що дислокується напроти відомої садиби М.І. Пирогова, пропонує відвідувачам неаполітанську піцу: у меню входить 17 видів піци та весь процес приготування відбувається вручну. Реалізуються різні види пасти, салати, суші, картопля фрі, нагетси, сети, напої – в асортименті лимонади власного виробництва. Серед додаткових послуг в піцерії «Same Te» діє швидка та якісна доставка по Вінниці, безкоштовна доставка при замовленні від 300 гривень, діють спеціальні пропозиції [7].

Паста-бар «T'amer'o» («Тамеро») – це невеличкий і затишний італійський ресторан, який вдало розташувався на тихій вуличці в центрі Вінниці. Заклад уособлює в собі неповторну атмосферу італійських двориків, де всі знають один одного, а на вуличках смачно пахне щойно спеченою піцою. До уваги споживачів три зали для святкувань банкетів, проведення конференцій, літня

тераса, спеціальне обладнання для мультимедійних презентацій, італійська, європейська кухня, традиційні українські страви, швидка доставка по місту.

Ресторан італійської кухні «Liguria Trattoria» представляє меню зі стравами італійської кухні: закуски для підвищення апетиту; легкі і одночасно ситні салати, піца, паста та ризотто, ніжні ягідні десерти, оригінальні перші і другі страви. В ресторані «Liguria Trattoria» проводяться цікаві майстер-класи для найменших гостей, які супроводжуються цікавими історіями, іграми та незабутньою дружньою атмосферою.

Маленькою Італією називають ресторан «Базилік». Смачні страви, оригінальні подачі та неординарний інтер'єр – у кожному куточку закладу вкладено італійську ідею. Заклад пропонує піцу на дровах, справжню італійську пасту, мідії, хачапури по-аджарськи, український борщ, ніжні стейки; ситну лазанью, фірмові настоянки [7].

Кафе-пастерія «Мерінгата Тірамісу» пропонує 6 видів справжніх макаронів з Італії, що готуються лише з твердих сортів пшениці, піцу, супи, ризотто, десерти.

Тратторія «Terra Mare» у Вінниці смачні страви поєднує з помірними цінами та гарним відпочинком: понад 20 типів піци, паста, лазанья, риба, смачні десерти й свіжа випічка.

Як видно з вище викладеного, охарактеризовані заклади дотримуються принципу поєднання італійської кухні з українською національною, європейською, кавказькою та навіть японською кухнею. В умовах економічної кризи це є виправданим підходом, оскільки кожен відвідувач має змогу знайти в меню страви на свій смак, затриматись у закладі, стати потенційним джерелом доходу. Але від цього страждає концептуальність ресторану і, відповідно, споживач не в змозі в повній мірі насолодитись італійським колоритом.

Всі ці аспекти враховано у ресторані італійської кухні La Cucina, що розташований в одному зі «спальних» мікрорайонів міста. Те, що раніше кухарі ховали від усіх, дбайливо охороняючи свої професійні таємниці, тут стало гастрономічним театром. Сучасний і світлий інтер'єр, затишний, з живими квітами, панорамними вікнами і м'якими диванами зал. Особливим акцентом в

ресторані є відкрита кухня [7]. Страви в меню майже виключно італійські з італійської та локальної екологічної сировини. Споживач має можливість поринути у атмосферу італійського міста, відчути колорит старої Італії (рис. 2).



Рисунок 2 – Елемент інтер'єру ресторану італійської кухні

Таких закладів у місті та регіоні одиниці, що робить неможливим вільний вибір споживача у даному секторі ресторанного бізнесу. Тому створення закладів ресторанного господарства з італійською кухнею має значні перспективи на ринку ресторанних послуг Вінниччини.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Таким чином, у ресторанній сфері існують окремі сегменти ринку, на послуги яких є попит, але вони з різних причин залишаються незайнятими. Систематичні дослідження ринку ресторанного господарства дають можливість закладам забезпечити різні верстви населення такою продукцією та послугами, що користуються найвищим стабільним попитом. Одним із таких сегментів ринку ресторанних послуг є заклади національних кухонь, зокрема італійської, яка є однією з найпопулярніших у світі. Існуючі на Вінниччині італійські ресторани спрямовані на поєднання італійської, української та інших кухонь, що в даний час є виправданим підходом. Проте, сьогоденній обізнаний та вибагливий споживач, що бажає отримати враження від італійського колориту, не має широкого вибору. Саме тому у регіоні є значні перспективи для розвитку закладів італійської кухні, всі аспекти діяльності яких потребують подальших досліджень.

Список використаних джерел:

1. Коваленко Л.Г. Асортиментна політика закладів ресторанного господарства України. *Економіка та суспільство*. 2016. №5. С. 160-163.
2. Пахомська О.В. Сучасний стан і перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2019. Том 25, № 1. С. 65-73.
3. П'ятницька Г.Т. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. *Економіка та держава*. 2017. № 9. С. 66-73.
4. Чернова Г.В. Особливості розвитку ресторанного господарства Вінниччини [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://aokornus.at.ua/JOURNALS/2013.pdf>
5. Офіційний сайт Головного управління статистики у Вінницькій області [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.vn.ukrstat.gov.ua/>.
6. Інтернет-сторінка журналу «Ресторатор». URL: <http://www.restorator.ua/>
7. Італійська кухня у Вінниці. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://20.ua/vn/tag/italyanskaya-kuhnya.html>

УДК 338.48-4(477.43/.44)

Кісюн А.Г., канд. географ. наук, доцент

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2838-9428>

Researcher ID: M-8292-2016

РОЛЬ ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ В ПРОЦЕСІ РОЗВИТКУ

ЕКСТРЕМАЛЬНОГО ТУРИЗМУ НА ПОДІЛЛІ

У статті розглянуто зв'язок зеленого та екстремального туризму, досліджено особливості природних умов з погляду можливостей розвитку екстремального туризму, дана оцінка розвитку екстремального туризму та окремих його видів у межах рівнинної частини України, як репрезентативний регіон взято Поділля. Проаналізовано шляхи подальшої перспективи розвитку, показано можливості використання природних умов у розвитку екстремального та зеленого туризму у межах Поділля як одного із найбільш