

МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

Особливості та
передумови соціально-
економічного розвитку



**EASTERN EUROPEAN
CENTER FOR SCIENTIFIC
RESEARCH**

Міжнародна науково-
практична конференція

**Особливості та
передумови соціально-
економічного розвитку**

Матеріали

5 березня 2021 р.

м. Одеса

Особливості та передумови соціально-економічного розвитку : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Одеса, 5 березня 2021 р). Одеса : Східноєвропейський центр наукових досліджень, 2021. 113 с.

У збірнику представлені тези доповідей, оприлюднені на Міжнародній науково-практичній конференції “Особливості та передумови соціально-економічного розвитку”, яка була проведена Східноєвропейським центром наукових досліджень 5 березня 2021 р.

Збірник розрахований на вчених, викладачів, докторантів, аспірантів, здобувачів вищої освіти, представників державних органів влади та місцевого самоврядування, представників підприємницьких структур і широкий читацький загал.

Робочі мови конференції: українська, англійська та російська.

Видається в авторській редакції

Матеріали збірника подаються в авторській редакції та друкуються мовою оригіналу. Автори опублікованих матеріалів несуть повну відповідальність за достовірність наведених фактів, власних імен, географічних назв, цитат, економіко-статистичних даних, галузевої термінології, інших відомостей.



Відповідно до Закону України “Про авторське право і суміжні права”, при використанні наукових ідей та матеріалів цього збірника, посилання на авторів і видання є обов’язковим.

**Research
Europe.org**



© Колектив авторів, 2021
© Східноєвропейський центр наукових досліджень, 2021
© Research Europe, 2021

Козловська С. Г.	
Роль ринкового інтелекту в реалізації підприємницьких ідей.....	83
Михальченко О. А.	
Взаємодія держави і бізнесу в сучасному соціумі.....	85
Овсянюк-Бердадіна О. Ф.	
Взаємозалежність концепції “синьої економіки” та соціального підприємництва.....	87
Петров А. В.	
Стратегическое управление корпорациями.....	89
Романська Т. Ю.	
Оцінка розвитку професійних компетентностей менеджера закладу охорони здоров’я.....	90
Сорока А. М.	
Управління матеріальними потоками сільськогосподарського підприємства на засадах логістики.....	92

СЕКЦІЯ 6. ПУБЛІЧНЕ УПРАВЛІННЯ ТА АДМІНІСТРУВАННЯ

Kiforenko O. V.	
Turbulences in the institutional framework for the public administration of the Ukrainian agricultural sector.....	95
Лактіонова А. А.	
Теоретичні підходи до визначення поняття механізму публічного управління.....	97

СЕКЦІЯ 7. ТУРИЗМ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

Постова В. В.	
Перспективи розвитку ресторанів здорового харчування.....	100
Почерніна Н. В.	
Цілі макроекономічної політики в контексті стратегії розвитку туризму в Україні.....	102
Фрасуняк В. І.	
Вплив сезонності на активність туристичного ринку.....	105

СЕКЦІЯ 8. ПЕДАГОГІКА

Левченко О. Ф.	
Викладання облікових дисциплін у закладах фахової передвищої освіти: стан та напрями удосконалення.....	107
Лышевская В. М.	
Развитие координационных способностей человека.....	109

СЕКЦІЯ 7. ТУРИЗМ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

УДК 725.711

JEL Classification: M21

Постова В. В.,
канд. екон. наук,
старший викладач кафедри
туризму та готельно-ресторанної справи,
Вінницький торговельно-економічний інститут
Київського національного торговельно-
економічного університету, м. Вінниця

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАНІВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

В сучасних умовах прискорення темпу життя у великих містах піклуватися про правильне харчування часто немає часу. Проте, популярність здорового способу життя стрімко зростає: зараз люди більш освічені, тому більше уваги приділяють властивостям їжі. Споживачам вже недостатньо того, щоб продукт був просто смачним, вони хочуть знати, де і як саме він був приготований. Таким чином, ресторани "здорового харчування" – черговий тренд в закладах ресторанного господарства, в зв'язку з яким навіть фаст-фуд змушений пропонувати більш "здорові" позиції.

В Європі практика державного втручання в сферу громадського харчування існує з кінця 90-х років. Так, в Італії кілька років тому діяла програма по сертифікації якості їжі в місцевих закладах, так званий "Блакитний сертифікат" [1]. Потреба в ній виникла в зв'язку з необхідністю зміцнити здоров'я нації шляхом прививання більш здорових звичок у їжі. Замислившись про правильність харчування, італійці стали віддавати перевагу ресторанам, які відмічені "Блакитним сертифікатом", і частіше вживати в їжу фрукти, зелень і свіжу рибу.

В Україні в багатьох слова "дієта", "вегетаріанство" асоціюються зі "схудненням", і за ними стоять лише тимчасові заходи. Як правило, "здорове" меню пропонують санаторно-курортні установи, кафе при спортзалах, або ресторани, які орієнтуються на дівчат, які стежать за своїми фігурами. Що стосується санаторіїв, пропоновані ними дієти, розроблені в 60 – 70 роки минулого століття для працівників, які перебувають у поганих умовах, морально застаріли і часто не відповідають проблемам і запитам сучасної людини [2]. Здорове меню інших теж не бездоганна – нерідко вони складаються без участі фахівців-дієтологів, знайомих з останніми тенденціями і відкриттями в медицині.

Українські споживачі готові переглянути свою систему харчування. Опитування показують, що близько 30 % жінок і 7 % чоловіків, що живуть у містах, замислюються про те, що з'їдають за обідом і вечерею [3]. Зростаючий інтерес до корисних продуктів відзначають і самі ресторатори.

Як правило, в якості "здорових" себе позиціонують ресторани з деякими національними кухнями – еталонами є японська, китайська, в'єтнамська. А ось грузинська, індійська, українська кухні з самого початку не передбачають турботу про правильне харчування, проте і вони прагнуть йти в ногу з часом.

В Україні концепції здорового харчування базуються в основному на ідеї екологічно чистих продуктів і вегетаріанському напрямку в меню, або на тому і іншому одночасно.

Формат "здорових" ресторанів накладає деякі обмеження на ресторатора. По-перше, ідея здорового харчування і куріння неперівинні. Тому в подібних ресторанах неприйнятно навіть поділ залів на тих, хто палить і некурящих, а це може не сподобатися "неідейним" відвідувачам. По-друге, в деяких випадках основною проблемою стає алкоголь. В ідеалі спиртних напоїв в таких закладах бути не повинно. Але більшість людей, які не є принциповими борцями за культ здорового способу життя, не можуть уявити собі свята без спиртних напоїв. Крім того, розмір націнок на алкоголь і їх важливість в загальній структурі доходу ресторану істотні. По-третє, у середньостатистичного українця зазначені в меню "корисності", нехай навіть безпечні, вирощені на спеціальних полях, не викликають підвищеного апетиту. І, звичайно, складності виникають через нестачу вітчизняних постачальників якісних овочів, фруктів і риби. Часом вигідніше купити заморожену рибу з Чилі або Перу, ніж в українських рибних господарств [4]. Все це підвищує ціни меню за рахунок збільшення собівартості "здорових" продуктів.

В Україні поки немає органу, який би контролював вміст у продуктах неналежних речовин. І радгоспні овочі можуть містити нітрати і не бути екологічно чистими. Тільки шляхом запровадження добровільної сертифікації постачальників можна контролювати продукцію. Без сумніву, в гру на даному ринку повинні вступити якісь професійні і творчі об'єднання виробників здорового харчування.

Сьогодні терміни "еко", "біо", "органік" використовуються в багатьох випадках некоректно. Без єдиного визначення "що таке добре, і що таке погано" класифікувати заклади здорового харчування неможливо. Наприклад, західний підхід до здорового харчування вимагає сертифікації екологічного стану ґрунту, на якій вирощують ті чи інші культури. Більшість продуктів, якими б делікатесними і екологічно чистими вони не були, вимагають правильного приготування.

Розкрити справжні смакові якості допомагають сучасні технології та спеціальне обладнання. До подібного обладнання, прийняттого для дієтології та здорового харчування, фахівці відносять ті, які дозволяють обробляти продукти, зберігаючи їх властивості. Наприклад, оптимальна температура смаження – не 180 – 200°, а 120° С, в цьому випадку процес приготування йде трохи довше, ніж зазвичай, але без руйнування цінних компонентів і з меншою втратою ваги. Так, для обсмажування свіжих овочів найкраще використовувати

гриль. М'ясо і морепродукти ідеально смажити на сковороді вок. Готувати продукти практично без змін їх корисних властивостей дозволяють і пароварки: вони можуть працювати як в звичайному режимі (температура кипіння 100° С), так і в більш делікатному – 70 – 80° С [5]. "Здорове" обладнання майже повністю виключає використання жиру, що є основою концепції здорового харчування.

Правильне харчування в Україні – поки що дороге задоволення, до якого більшість ресторанів просто не готові, ні морально, ні фізично. Крім того, професійні училища не готують кухарів, які знаються на правильному харчуванні, а оплачувати послуги медичного працівника, дієтолога, згоден далеко не кожен ресторатор.

Список використаних джерел

1. Гірняк Л. І., Глагола В. А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. *Економіка та управління підприємствами*. 2018. № 16. С. 71 – 76.

2. П'ятницька Г. Т. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. *Економіка та держава*. 2017. № 9. С. 66 – 73.

3. Черданцева І. Г. Планування діяльності у ресторанному бізнесі з урахуванням тенденцій ринку. *Збірник наукових праць ЧДТУ*. 2017. Вип. 47. С. 83 – 89.

4. Чернова Г. В. Особливості розвитку ресторанного господарства України. URL: <http://aokornus.at.ua/JOURNALS/2017.pdf>.

5. Шамара І. М. Тенденції розвитку ресторанного господарства як складової туристичної галузі України. URL: <http://irtb.karazin.ua/resources/3449dabbb9cc14569cc2cab051373b7f.pdf>.

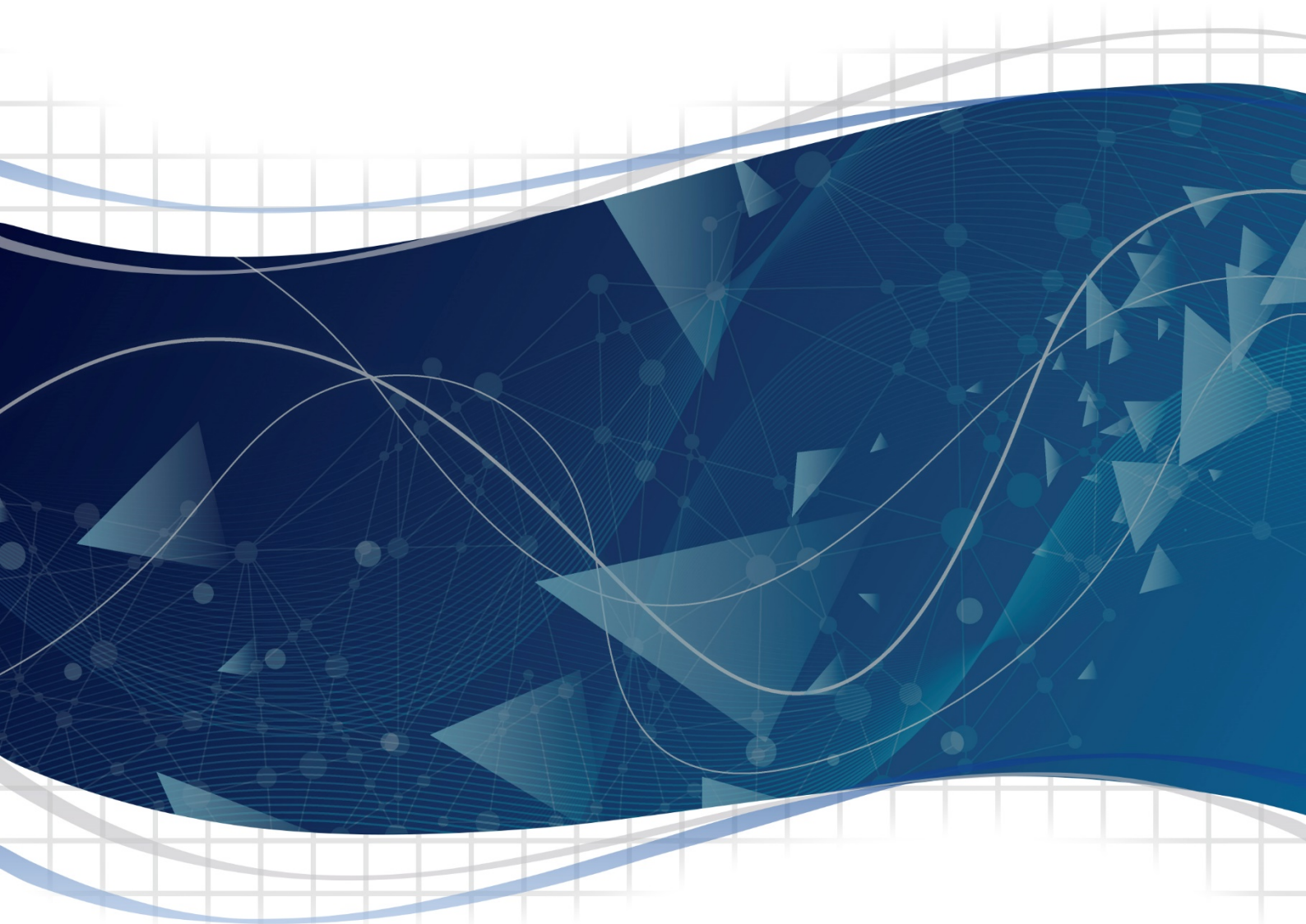
УДК 338.482.22

JEL Classification: Z32

Почерніна Н. В.,
канд. екон. наук, доцент,
доцент кафедри бізнес-
консалтингу та міжнародного туризму,
Таврійський державний агротехнологічний
університет імені Дмитра Моторного, м. Мелітополь

ЦІЛІ МАКРОЕКОНОМІЧНОЇ ПОЛІТИКИ В КОНТЕКСТІ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ УКРАЇНИ

На думку Генерального секретаря Всесвітньої туристичної організації ООН Зураба Пололікашвілі та Генерального секретаря Організації Економічного



**Research
Europe.org**