



**КИЇВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО  
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО  
УНІВЕРСИТЕТУ**

**Відділення сфери обслуговування**

**ІНДУСТРІЯ СФЕРИ ПОСЛУГ:  
ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ**

**Збірник матеріалів міжнародної  
науково-практичної конференції**

**25 травня 2021 року  
м. Київ**

<i>Самокіщук М. І., Кучерян Т. І.</i>	<b>АДАПАЦІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ДО РОБОТИ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ</b>	100
<i>Зайцева Г. М.</i>	<b>ТРЕНДИ, ЯКІ ЗМІНЮЮТЬ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС</b>	102
<i>Мікрюков Б. О., Ярошенко М. Ю.</i>	<b>MODERN ENGLISH-LANGUAGE SOURCES OF INFORMATION ABOUT TRENDS IN RESTAURANT SERVICE</b>	105
<i>Сандуляк В., Паламарек К. В. Заверуха Н. М.</i>	<b>СУЧАСНІ ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ ПАТОГЕННІ МІКРООРГАНІЗМИ: ЗАБРУДНЕННЯ У СПЕЦІЯХ ТА ПРЯНОЦАХ</b>	107 109
<i>Ніколюк А. В., Гончар Ю. М. Слюсар С. А., Кублінська І. А.</i>	<b>ПІСЛЯКРИЗОВІ ТРЕНДИ БАРНОЇ КУЛЬТУРИ ФОРТИФІКАЦІЯ ХАРЧОВОЇ ПОДУКЦІЇ – НОВА ТЕНДЕНЦІЯ У РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ</b>	112 116
<i>Куровська З. О.</i>	<b>ВПРОВАДЖЕННЯ НАССР У ЗАКЛАДАХ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ</b>	118
<i>Ляхнович Є. В., Гончар Ю.М. Мостовчук А., Паламарек К. В.</i>	<b>ЕКО-ТРЕНДИ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ ЕФЕКТИВНЕ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ОДИН З ОСНОВНИХ ЧИННИКІВ УСПІХУ ПІДПРИЄМСТВА</b>	121 123
<i>Корчевна Є. О., Заверуха Н. М.</i>	<b>ПЛІСНЯВА І СИР: КОРИСТЬ ТА НЕБЕЗПЕКА</b>	125
<i>Matviienko L.A. Сердюк Є. І., Гончар Ю. М. Орлов Г. М., Орлова С. С. Юрченко А. С., Гончар Ю. М. Постова В. В.</i>	<b>AUTOMATION OF RESTAURANT ENTERPRISES ТРЕНДИ МУЗИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗРГ ДИЗАЙН УПАКОВКИ ЯК ФАКТОР ВПЛИВУ НА ВИБІР ПОКУПЦЯ ДИЗАЙН ОБ'ЄКТІВ РЕСТОРАННО- ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ФОРМУВАННЯ ПРІОРИТЕТНИХ НАПРЯМКІВ БЕЗПЕКИ СУЧАСНИХ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ</b>	128 130 133 136 138

дизайнерського рішення згідно присвоєного класу закладу є гарною мотивацією для рестораторів до пошуку свого інструменту створення ефекту WOW.

Зрозумілим є обрання відповідного стилю дизайну інтер'єру до концептуального рішення закладу загалом та цільового призначення. Наприклад, переважна більшість закладів, які пропонують послуги бенкетного обслуговування зазвичай мають оформлені бенкетні зали в класичному стилі, рококо, бароко, модерн та неомодерн. А от кав'ярні для неформалів, наприклад, «Кеды искусствоведа», можуть бути оформлені в стилі кітч і це буде сприйматись як належне.

Що стосується закладів ресторанного господарства, які є структурними одиницями готельних господарств, то логічно, що інтер'єрне рішення закладів харчування повністю відповідає загальному стилістичному рішення будівлю готелю, до якого належить, а дизайн інтер'єру є ідентичним дизайну готелю.

Отже, загалом підхід до обрання того чи іншого стилістичного рішення об'єктів ресторанного та готельного господарств залежить від факту приналежності до будівлі, вписування в загальну архітектурну композицію вулиці, а також від того, які заходи будуть організовані у об'єкті, які вподобання у цільової аудиторії.

#### *Список використаних джерел*

1. Конспект лекцій з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства». ХНУМГ ім. О.М. Бекетова. 2015. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/33758657.pdf>

2. Збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції Київського національного університету культури і мистецтв «Дизайн після епохи постмодерну: ідеї, теорії, практика». 2021. URL: [http://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/35045/1/Konferencija\\_2021\\_POSTMODERN\\_E-book-1.pdf](http://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/35045/1/Konferencija_2021_POSTMODERN_E-book-1.pdf)

*Постова В. В., к.е.н.  
Вінницький торговельно-економічний  
інститут КНТЕУ  
м. Вінниця, Україна*

### **ФОРМУВАННЯ ПРІОРИТЕТНИХ НАПРЯМКІВ БЕЗПЕКИ СУЧАСНИХ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Експерти індустрії ресторанного бізнесу солідарні: ряди підприємств ресторанного господарства після зняття обмежень, викликаних COVID-19, помітно зменшилися. Багато з тих, хто переорієнтувався на доставку їжі і роботу на винос, залишилися в цьому форматі і після зняття заборон.

Кафе і ресторонам, які переживають період самоізоляції і повернулися до обслуговування відвідувачів в залі, довелося пристосовуватися до зовсім нової реальності і шукати нові інструменти в конкуренції за відвідувачів. Клієнти повернулися лише в ті заклади, де відчують себе більш захищеними. Це стосується не тільки всього ланцюжка поставок продуктів, але і архітектурних рішень.

Ресторонам доведеться переглянути планування і підходи до зонування залів. Щільне розсадження залишиться в минулому. Інтервали між столами збільшаться – або ж великі простори будуть розділені на більш дрібні секції. Перед цією пандемією в європейських ресторанах нормою було близько 1,4 кв. м на одне посадочне місце. Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ) рекомендувала збільшити її до 2,5 кв. м на одного відвідувача. Втім, більше чверті опитаних думають, що відстані між столиками в ресторанах повернуться до старих норм вже в кінці цього року, але певні заходи соціального дистанціювання зберуться до кінця 2021 року [1, с.548].

Ще один тренд в організації простору – більш широке поширення відкритих кухонь, коли процес приготування страв можна спостерігати через скло, щоб не сумніватися в дотриманні санітарних норм. А ось шведських столів і зон самообслуговування, організованих за принципом буфету, ми ще довго не побачимо в ресторанах і кафе. Все багаторазове і раніше передане з рук в руки буде замінене одноразовим або що легко стерилізується. Всі необхідні соуси і приправи будуть в індивідуальній упаковці.

Також варто відмовитися від паперових меню, тому будуть вибирати страви на екрані смартфона або на ресторанных планшетах з антимікробним покриттям екрану. Звичним елементом сервіровки стануть дезінфікуючі серветки і санітайзер, а столові прилади будуть подавати в упаковці після дезінфекції – як манікюрні інструменти в салоні краси.

57% опитаних відзначили, що більш комфортно почувати себе в ресторані їм тепер допоможе «регулярна і видима гігієна столів, перегорожок та інших елементів інтер'єру, яких торкаються інші люди», понад 40% будуть раді дезінфікуючим серветкам, подачі їжі в закритому посуді, збільшенні відстані між столиками і відсутності загальних столів.

В обробці частіше використовуватимуть антибактеріальні тканини і композитні матеріали, поверхні, що самоочищаються. Антибактеріальними та противірусними властивостями володіють, наприклад, мідь і сплави з її високим вмістом. Розроблено і використовуються в обробці об'єктів NoReCa скла, тканин, антимікробних килимових покриттів, які самоочищаються. Стінові панелі з фотокерамічним шаром очищують повітря, більш того, під впливом фотокаталізаторів руйнується бруд, що осідає на стінах.

Заклади ресторанного господарства будуть рухатися в бік більшої автоматизації та оснащуватися безконтактними технологіями: автоматичні двері, освітлення, подача води, мила і паперу в туалетних кімнатах стануть обов'язковими

елементами. На додаток до металошукачів, які стали звичайним явищем в громадських просторах, у великих ресторанных комплексах можуть з'явитися прилади для скринінгу температури і знезаражувальні лампи для дезінфекції ультрафіолетом. Підходи, давно прийняті і обов'язкові в обробці медичних установ, можуть перенести на об'єкти ресторанного бізнесу. Це, наприклад, скорочення кількості поверхонь, на яких накопичується пил або мікроби, підвищені вимоги до систем вентиляції та очищення повітря. Ресторани високої кухні, фастфуд та інші заклади відповідають на виклики часу новими концепціями і швидкими інноваціями.

На тлі підвищеної уваги до санітарних заходів деякі колеги пророкують навіть початок епохи нового архітектурного модернізму, оскільки модерністську естетику початку минулого століття іноді пояснюють реакцією на епідемію кінця XIX ст. – початку XX ст., коли світ страждав від холери, іспанки і тифу. Відповіддю на підвищення гігієнічних вимог став модернізм з його ясними, чистими формами, строгою геометрією і новими сучасними матеріалами, відмовою від декору. У минулому залишилися рясно декоровані текстилем і різьбленими меблями інтер'єри епохи ар-нуво. Можливо, нинішня пандемія призведе до аналогічної трансформації в проектуванні будинків і інтер'єрів.

Також пріоритетними напрямками забезпечення безпеки сучасного ресторану технічними засобами є:

- контроль доступу до ресторану;
- комплекс заходів для протипожежного захисту в закладі;
- охоронна сигналізація, а також відеоспостереження [2, с.110].

Встановлюваний комплекс засобів і систем захисту має бути адекватним можливій загрозі, тобто засоби і системи мають бути самодостатні. Неможливо, та й недоцільно, виключити можливість нанесення збитку насамперед з економічних міркувань. Засоби забезпечення безпеки досить дорогі, і їхній вибір має визначатися дійсно розумним аналізом найвищих ризиків і збитку. Крім того, використовувана апаратура не повинна створювати додаткових перешкод для нормального функціонування ресторану як для існуючого персоналу, так і для гостей. Зайва таємничість і режим, постійна демонстрація збройної охорони і підозрілості може відлякати частину клієнтів і позбавити ресторан статусу «відкритого будинку».

Система повинна бути збалансованою, тобто засоби захисту повинні розподілятися по можливості рівномірно у відповідності і зі значимістю зон, що захищаються.

Усі застосовувані заходи і засоби не повинні створювати будь-якої небезпеки здоров'ю і життю гостей та співробітників закладу ресторанного бізнесу, що стосується в першу чергу забезпечення екстреної дії в надзвичайній ситуації.

Централізована система охоронної сигналізації в ресторані є центром забезпечення безпеки зон життєзабезпечення закладу відпочинку, запобігання неконтрольованого проникнення усередину приміщення.

Для забезпечення постійного моніторингу сигналів тривоги приймально-контрольний прилад розташовується в місці постійної присутності персоналу (це може бути диспетчерське приміщення охорони, барна стійка ресторану)

Повинні бути оснащені охоронними оповісниками на відкриття:

- аварійні виходи з ресторану;
- зовнішні двері, що звичайно закриті;
- двері службових приміщень з обладнанням, що звичайно працює без обслуговуючого персоналу (дизельна, трансформаторна, котельня, АТС тощо);
- двері ряду критичних приміщень ресторану, захист яких має забезпечуватися в той час, коли вони активно не використовуються. Це комори спиртних напоїв, кімнати з електронним обладнанням (телецентр, сервер і т.п.), бухгалтерія [3, с.211].

У тих місцях, де потрібні особливі запобіжні заходи, через предмети, що там знаходяться, (що представляють інтерес для зловмисників), необхідно встановлювати оповісники руху. Система охоронної сигналізації повинна бути обладнана пристроями звукової і візуальної сигналізації (зумер, сирена, строп-сигналізатори), що повинні привернути увагу персоналу до ситуації тривоги.

Необхідно передбачити централізовану систему відеоспостереження. Система повинна забезпечувати можливість спостереження в реальному масштабі часу і запис того, що відбувається для подальшого вивчення.

Необхідно забезпечити запис усіх відеокамер на відеомагнітофон. Головні монітори спостереження, комутаційне обладнання і записуючі пристрої слід встановлювати в приміщенні служби безпеки або чергового адміністратора.

Отже, усі застосовувані заходи і засоби не повинні створювати додаткової небезпеки здоров'ю і життю гостей і співробітників ресторану. Це стосується в першу чергу забезпечення екстреної евакуації в надзвичайній ситуації.

### ***Список використаних джерел***

1. Лосевская С.А. Ресторанные технологии в общественном питании в условиях пандемии коронавируса. *Актуальные направления инновационного развития животноводства и современные технологии производства продуктов питания*. 2020. С. 547-550.

2. Пирогова О.Е., Кириллова Д.А. Влияние пандемии на развитие предприятий ресторанного бизнеса. *Наука и бизнес: пути развития*. 2020. №. 9. С. 109-112.

3. Чех Н.О., Кравченко О. О. Безпека готельно-ресторанної сфери в умовах пандемії COVID-19. *Організаційний комітет*. 2020. С. 211.