



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ



XI Всеукраїнська науково-практична конференція

ПРИСВЯЧЕНА ДО 70-РІЧЧЯ З ДНЯ НАРОДЖЕННЯ
ПРОФЕСОРА В. Ф. ДОЦЕНКА

«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»



Київ НУХТ 2022

Секція 7. «Сучасні можливості та вимоги до проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, інновації в їх дизайні»

142

1. **Гончар І.М., Якобчук Р.Л.**
Застосування енергоефективних технологій в готелі..... 143
2. **Кобелянська Є.Б., Якобчук Р.Л.**
Сучасне рішення з мінімізації електроенергії для готелю..... 144
3. **Кладченко Я.О., Якобчук Р.Л.**
Теплові насоси та фанкойли для опалення і кондиціонування готельно-ресторанних господарств..... 146
4. **Лахно А. І., Якобчук Р.Л.**
Переваги і недоліки використання індукційних котлів при опаленні готельних підприємств..... 148
5. **Хитрий Я.С.**
Перспективи розвитку 3D-друку будівель в сфері HoReCa..... 149
6. **Абрамова А.Г.**
Використання геліотермальних систем в готельних підприємствах.. 150

Секція 8. «Управлінські інновації та конкурентоспроможність в індустрії гостинності»

151

1. **Гуль Я.В., Гузар У.Є.**
Волонтерська ініціатива закладів індустрії гостинності України в сучасних реаліях..... 152
2. **Постова В.В.**
Пропозиції щодо модернізації формату «Casual dining» в ресторанному бізнесі..... 155
3. **Давидова О.Ю.**
Формування стратегії розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства..... 157
4. **Горішна Г.П.**
Формування професійної мотивації студентів..... 159
5. **Сидорук А.В., Серeda І.В.**
Управління персоналом: інноваційний метод розвитку підприємств індустрії гостинності..... 160
6. **Білоус А. Р., Люлька О. М., Губеня В. О.**
Апітерапія у готельно-ресторанній справі..... 162
7. **Гавриш А.В., Мамченко Л.Є.**
Метод ієрархій у визначенні конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства..... 164
8. **Золотарева Е.Е., Дулька О.С.**
Еко-готелі як складова концепції сталого туризму..... 165
9. **Нікітіна Т.А.**
Конкурентоспроможність підприємств індустрії гостинності..... 167

2. ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО МОДЕРНІЗАЦІЇ ФОРМАТУ «CASUAL DINING» В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Постова В.В., к.е.н.,

*Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету
(ВТЕІ ДТЕУ), м. Вінниця*

Не зважаючи на кризові 2020-2022 роки в діяльності ресторанних господарств, даний бізнес продовжує розвиватися. Заклади адаптовувалися до карантинних вимог, а гості продовжували відвідувати улюблені місця. До війни, конкуренція у сфері ресторанного бізнесу постійно зростала, а тому закладам необхідно приходити до нових трендів та концепцій у своїй діяльності. Також з'являються нові формати закладів, які вже набули популярності в Європі [1]. Інновації на ринку послуг сприяють тому, що заклади ресторанного господарства можуть сформувати власний сегмент споживачів за спільними інтересами (здорове харчування, вегетаріанство, кето дієти та інше).

Формат ресторану «Casual Dining» за останні декілька років набрав популярності в Україні. Відповідно, для того, щоб залишатися «в тренді» та бути цікавим для цільової аудиторії, у найближчі декілька років після закінченні війни, можна й надалі дотримуватися даного напрямку. Крім того, якщо заклад позиціонує себе як ЕКО-ресторан, що було трендом 2021-2022 років, тому даний напрямок теж рекомендується розвивати та підлаштовувати діяльність підприємства ресторанного бізнесу під потреби цільової аудиторії.

Наведемо пропозиції щодо модернізації ресторану формату «Casual Dining»:

1. Використання концепції «Zero Waste» під час приготування страв, тобто максимально повністю використовувати сировину та мінімізувати кількість відходів: кістки риби та тварин, овочеві очистки використовувати для приготування бульйонів, фруктові очистки – для приготування компотів, узварів, смузі.

За різними дослідженнями близько 30% відходів у ресторанах – недоїдені страви. Саме тому закладам ресторанного бізнесу можна віддавати рештки готових страв, наприклад, до муніципального притулку для безпритульних тварин.

2. Відмова від одноразових та пластикових контейнерів для зберігання їжі: можна використовувати гастроємності з нержавіючої сталі, термін експлуатації яких значно довший, ніж наявних пластикових контейнерів.

3. Відмова від пластикового посуду для видачі страв та напоїв «на виніс»: з 10 грудня 2021 року в Україні заборонене безкоштовне розповсюдження пластикових пакетів. Їх можна замінити на паперові крафтові пакети. Для видачі страв «на виніс» або на доставку можна використовувати паперові ланч-боксы для готових кулінарних страв на три секції (вартість такого ланч-боксы складає 7,1 гривень) [2]. В Україні є можливість замовляти ЕКО-посуд: столові

прибори, ланч-бокси, стакани, кришки, тарілки, соусники за доступними цінами (наприклад, в інтернет-магазині Біотоварів «Green Pack») [3].

4. Розподіл відходів на папір, скло, метал та органічні відходи (від пластику повністю відмовитися, органічні відходи мінімізувати). Далі відходи можна передати до місцевого сміттєпереробного заводу. Для цього необхідно встановити окремі контейнери як на території закладу, так і у виробничих приміщеннях.

5. Виокремлення ЕКО-страв у меню ресторану.

6. Відмовитися від використання Wi-Fi, щоб гості могли максимально відволіктися та бути у гармонії з природою. При цьому в адміністратора буде підключення до інтернету для прийому online-замовлень. Крім того, у закладах ресторанного бізнесу має бути відокремлена невелика Wi-Fi-зона для вирішення невідкладних справ, що потребують підключення до інтернету.

7. Установити станцію для зарядки електромобілів для проїжджих, що є досить актуально для ресторану даного формату, який може знаходитися на автомагістралі міждержавного значення [4]. Вартість установки однієї станції (наприклад, ElectroS 21) становить 26,4 тисяч гривень. При цьому вартість зарядки одного автомобіля марки Nissan Leaf до повної зарядки становить в середньому 150 гривень, Tesla Model S – 390 гривень. Для підзарядки потрібно мінімум дві години. Цей час відвідувачі можуть провести у закладі, замовити смачні страви.

8. Організація відпочинку на природі (рибалки). На даний час порибалити на березі озера можна лише у теплу пору року. Для цього є усі умови: снасті, наживки та навіть човен. Проте зимова рибалка також користується популярністю серед рибаків. Один комплект рибачього обладнання для зимової рибалки у магазині «Епіцентр» коштує близько 1700 гривень, а вартість рибалки за годину за тарифами закладу може складати 100 гривень. Для любителів, які можуть сходити на зимову рибалку не частіше одного разу на місяць, така пропозиція є досить вигідною.

Отже, наведені заходи також стосуються і закладів швидкого харчування, де так само можна використовувати концепцію «Zero Waste», відмовитися від пластикових контейнерів та пластикового одноразового посуду, сортувати відходи, готувати ЕКО-страви.

Література

1. Давидова О.Ю. Формування системи інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства. *Бізнес-Інформ*. 2017. № 11. С. 459–464.

2. Завальнюк В.В. Розробка методики проектування маркетингової підсистеми в системі стратегічного управління інноваціями. *Причорноморські економічні студії*. 2016. №. 7. С. 112-116.

3. Клапчук М.В., Біян В.І., Брухлій Б.В. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. *Карпатський край*. 2015. № 1 (2). С. 92–99.

4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Київ, 2019. 215 с.

Наукове видання

**XI ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

*Присвячена до 70-річчя з дня народження
професора В.Ф. Доценка*

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»**

17 травня 2022 р.

Відповідальний за випуск **А.Г. Абрамова**

НУХТ. 01601 Київ-33, вул. Володимирська, 68
Свідоцтво про реєстрацію серія ДК № 1786 від 18.05.04 р.