



Сучасні тенденції розвитку індустрії ГОСТИННОСТІ



**Збірник тез доповідей
III Міжнародної науково-практичної конференції
(6 жовтня 2022 року, м. Львів)**



Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності

*Збірник тез доповідей
III Міжнародної науково-практичної конференції
(6 жовтня 2022 року, м. Львів)*

Львів
ЛДУФК ім. Івана Боберського
2022

УДК 338.488.2:640.4
С89

Рецензенти:

доктор економічних наук, професор

Оксана ДАВИДОВА

(Харківський національний економічний університет імені С. Кузнеця);

доктор економічних наук, професор

Андрій ГОЛОД

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

Львівського державного університету фізичної культури

імені Івана Боберського

(протокол № 2 від 20 вересня 2022 року)

С89 **Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності** : зб. тез доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. (6 жовтня 2022 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. – 430 с.

ISBN 978-617-7336-85-2

Збірник містить матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», яка відбулася 6 жовтня 2022 року. У тезах доповідей висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; інновації харчових технологій та продукції ресторанного господарства; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства; визначення шляхів розширення зв'язків між вищою освітою та бізнес-середовищем; удосконалення підходів до професійної підготовки висококваліфікованих фахівців з управління та адміністрування і сфери обслуговування.

Матеріали збірника будуть корисними для студентів, викладачів, науковців та працівників індустрії гостинності.

УДК 338.488.2:640.4

© Львівський державний університет фізичної культури
ISBN 978-617-7336-85-2 імені Івана Боберського, 2022

Валентина Постова

канд. екон. наук.,

доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ФОРМАТУ «FAST FOOD»

Заклади формату «Fast food» слідує тому, що їже в таких закладах готує дуже швидко і коштує недорого. Для такого формату важлива висока оборотність столів, адже саме завдяки великій кількості відвідувачів такий заклад може бути успішним та рентабельним [1].

Сьогодні «Fast food» – один із найприбутковіших варіантів бізнесу в ресторанному господарстві. Плюс такого закладу для власника – не треба довго думати над меню та відточувати сервіс як у ресторані, а гостям подобається формат фаст-фуду, оскільки можна швидко зайти та перекусити. Великий потік людей забезпечує «Fast food» стабільний дохід, тому багато рестораторів вирішують відкрити свій фаст фуд, особливо якщо це бізнес з франшизи. Упізнаваність бренду в такому варіанті дуже важлива, тому потенційні гості вже на вході знатимуть, що на них чекає: меню, сервіс і ціни. Існує два види фаст фуду – пересувний і стаціонарний. Кожен із цих варіантів добрий, тут варто відштовхуватися лише від бажання та можливостей. Тож розберемо плюси та мінуси таких варіантів.

Пересувні «Fast food» – це кіоски і фудтраки на колесах. Це більш економний варіант, тому що не потрібно витратити кошти на ремонт приміщення та його оренду, достатньо купити фургон чи кіоск та обладнати його для продажу й приготування їжі. У кіоск для фаст фуду можна вмонтувати все обладнання, яке потрібно для приготування. Складнощі можуть виникнути на етапі отримання

дозволів на торгівлю та вибір локації для кіоску. «Fast food» на колесах ще більш вигідний варіант – переміщувати точку продажів можна щодня, залежно від напливу людей. Ще плюс у тому, що відігнати фургон на ніч можна в гараж чи ангар – за рахунок цього можна бути впевненим, що обладнання в безпеці.

З основних недоліків пересувного фаст фуду є те, що неможливо виробляти великий обсяг продукції і зробити великий асортимент, оскільки місця у вуличному фаст фуді не так багато.

Стаціонарний «Fast food» – зазвичай це кафе невеликих розмірів, у яких є столики, стійка з касирами та меню над касовою зоною. Основні страви, які пропонує фаст фуд: бургери, картопля фрі, шаурма, напої та піца. На стаціонарний «Fast food» ніяк не впливає сезонність, а також у таких кафе можна зробити великий асортимент страв, тому що площа кухні дає змогу готувати у великих обсягах [2].

Купівля франшизи – більш простий варіант у плані стратегії розвитку, але якщо враховувати вкладення, то відкрити фаст фуд за франшизою буде дорожче, ніж з нуля. По-перше, знадобиться заплатити власникові франшизи паушальний внесок для права користуватися брендом та посібниками. А по-друге, щомісяця потрібно буде відраховувати роялті франчайзеру. Із плюсів те, що дадуть готовий варіант бізнесу і потрібно буде йти «протоптаною дорогою».

Налагоджений маркетинг, готове меню та впізнаваність бренду – все це плюси відкриття фаст фуду за франшизою.

Відкриття закладу швидкого харчування з нуля – довгий та енерговитратний варіант, але так можна відкрити свою справу, самостійно обрати стратегію розвитку, скласти меню та керувати бізнесом [3].

Кілька років тому фаст фуд асоціювався лише з бургерами та шаурмою, зараз же концепцій фаст фуду дуже багато і серед них є ті, які успішно працюють нарівні з тими ж бургерними. Розберемо які ідеї для фастфуду в концепціях зараз актуальні:

1. Салетерія – здоровий варіант фаст фуду, приваблює до себе не тільки людей, які харчуються правильно, а ще й тих, кому набридла важка їжа та бургери.
2. Млинець або варенична – любителям незвичайного фаст фуду сподобається меню, яке складається з млинців і вареників. Відмінний та ситний варіант обіду.

3. Домашня їжа – дедалі популярними стають столові з лінією видачі, де гість сам може вибрати собі страви, зазвичай це домашня і знайома всім домашня їжа.
4. Піцерія – класичний варіант фаст фуду розвивається і розширюється не тільки на доставлення, а ще й у форматі пересувних кафе швидкого харчування.
5. Суші та WOK – такий вид фаст фуду приваблює тих, хто любить замовляти доставлення ролів чи локшини. Дуже швидко їжа в таких фаст фудах не подається, доводиться почекати 5–10 хвилин.

Отже, сегмент фаст фуду затребуваний, тому за правильної концепції бізнес утримається на плаву навіть у кризу та в період військового стану, коли люди намагаються економити на всьому, адже насамперед це торкнулося дорогих закладів та кафе, барів середнього сегменту.

Ключові слова: заклади швидкого харчування, новітні формати ресторанного бізнесу, «Fast food», концепція, франчайзинг.

Список використаних джерел

1. Омельченко М. С. Розвиток та запровадження нових трендів в ресторанному господарстві / Омельченко М. С., Стукальська Н. М. // Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі. – Київ, 2021. – С. 71.
2. Плюта О. Реновація діючих та проектування нових форматів бізнес-моделей у ресторанному бізнесі: процесно-інноваційний підхід / Плюта О. // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – 2021. – Т. 4, № 2. – С. 223–234.
3. Постова В. В. Особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні / Постова В. В. // Інфраструктура ринку. – 2022. – № 65. – С. 98–103.

Ірина Петлін, Сергій Юзвяк
МОТИВАЦІЯ ЯК ДІЄВИЙ ІНСТРУМЕНТ
УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАЦІ
НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ 352

Христина Подвірна
ДИВЕРСИФІКАЦІЯ МІЖНАРОДНИХ
ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ 355

Валентина Постова
ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ФОРМАТУ «FAST FOOD» 358

Марина Рябенюк, Алла Лук'янець
ФОРМУВАННЯ УПРАВЛІНСЬКОГО МЕХАНІЗМУ
В ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ 361

Наталія Фітель, Оріся Іжевська
АРОМАТНИЙ ОГЛЯД РИНКУ КАВИ В УКРАЇНІ 364

Аліна Яковенко
КОНЦЕПЦІЯ ВПРОВАДЖЕННЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ
В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА 367

СЕКЦІЯ 5

ПРОГРЕСИВНІСТЬ У ОСВІТІ.

ЕФЕКТИВНІ СПОСОБИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

Justyna Cherchowska
PEDAGOGICZNA ROLA
ASYSTENTA DYDAKTYCZNEGO STUDENTÓW
Z NIEPEŁNOSPRAWNOŚCIĄ W UCZELNI WYŻSZEJ 372

Mariia Lutsyk
AKTUALNA SYTUACJA
NA RYNKU SZKOLNICTWA WYŻSZEGO W POLSCE 378

Іван Гілецький, Марія Паска
ФОРМУВАННЯ ТЕОРЕТИЧНИХ ТА ПРАКТИЧНИХ
ЗАСАДОЦІНЮВАННЯ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ
В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ 382

Наукове видання

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Збірник тез доповідей

III Міжнародної науково-практичної конференції

(6 жовтня 2022 року, м. Львів)

Випусковий редактор

Оксана БОРИС

Редактор українських текстів

Єлизавета ЛУПІНІС

Редактор польських текстів

Григорій ЧОПИК

Комп'ютерне верстання і дизайн **Степана ОСІНЧУКА**

Підписано до друку 2.12.2022. Формат 60x84/16.

Папір офсет. Гарнітура Minion. Друк цифровий.

Ум. друк. арк. 24,99. Обл. вид. арк. 17,39.

Наклад 100 прим. Зам. № 265.



**Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського**

Редакційно-видавничий відділ
79007, м. Львів, вул. Костюшка, 11
тел. +38 (032) 261-59-90
<http://www.ldufk.edu.ua/>
e-mail: redaktor@ldufk.edu.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до Державного реєстру видавців, виготовлювачів
і розповсюджувачів видавничої продукції
ДК № 6963 від 5.11.2019 р.

Друк

ФОП ГНІДЬ Я. Б.

79069, Львівська обл., м. Львів,
вул. Шевченка, 352/34