

МАТЕРІАЛИ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-
ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

**ТРАНСФОРМАЦІЯ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ РЕГІОНУ В УМОВАХ
ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ**



11 травня 2023

Міністерство освіти і науки України
Чернівецька обласна військова адміністрація
Чернівецька обласна рада
Чернівецька міська рада
Державний торговельно-економічний університет
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
Університет ім. Стефана чел Маре (м. Сучава, Румунія)
Лодзинський університет (м. Лодзь, Польща)

ТРАНСФОРМАЦІЯ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ РЕГІОНУ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ

**МАТЕРІАЛИ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**м. Чернівці (Україна)
11 травня 2023 року**

УДК 338.488.2:640.4+338.488.2:640.43+339.92
Т65

Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 11 травня 2023 р. Чернівці: Технодрук, 2023. 266 с.

Готельно-ресторанний бізнес України сьогодні переживає одну з найбільших криз за час свого існування. Трансформація його як комплексної складової туристичної сфери регіону відбувається посиленими темпами у сучасних умовах євроінтеграції та набуде надзвичайної актуальності у поствоєнний період.

У збірнику досліджено моделі управління та маркетингові інструменти розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні та проблеми транскордонного співробітництва регіону. Особливу увагу приділено питанням фінансово-економічного та обліково-аналітичного забезпечення ефективності функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу в умовах євроінтеграції. Розглянуто актуальні питання іншомовної комунікативної компетентності фахівця сфери гостинності.

Розраховано на науковців, фахівців, викладачів, аспірантів, здобувачів вищої освіти, які цікавляться зазначеними питаннями.

Роботи надруковано в авторській редакції.

Відповідальність за достовірність фактів, статистичної інформації, власних імен, цитат та інших відомостей, наданих у рукописах, несуть автори публікацій.

© ЧТЕІ ДТЕУ, 2023
© Технодрук, 2023

Підписано до друку 05.05.2023 р.

Вудвуд Вікторія, Гут Любов ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВОЄННОГО ЧАСУ	116
Гедін Максим ПОТЕНЦІАЛ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ: ІСТОРІЯ І СУЧАСНІ РЕАЛІЇ В УКРАЇНІ	120
Долга Галина СУЧАСНІ АСПЕКТИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	125
Комова Олена ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ УКРАЇНИ В УМОВАХ ВІЙНИ	129
Кудінова Ірина ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА У КРИЗОВИХ УМОВАХ	133
Мельниченко Світлана ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ДЛЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	136
Михайліченко Ганна, Лисяна Валерія БАР'ЄРИ ЦИФРОВІЗАЦІЇ У БІЗНЕСІ	140
Peniuk Valeriia START-UP IN UKRAINE IN WAR CONDITION	145
Переверзева Тетяна ДОЦІЛЬНІСТЬ СТВОРЕННЯ ЕКОГЛЕМПІНГІВ У ЗАХІДНІЙ УКРАЇНІ	148
Постова Валентина БАРНА ІНДУСТРІЯ В УКРАЇНІ: ВИКЛИКИ СЬОГОДЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ	153
Скрипник Анастасія ІМПАКТ-ПІДПРИЄМНИЦТВО: АКТУАЛЬНИЙ ВЕКТОР ТА ФІЛОСОФІЯ ПІДТРИМКИ І РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ	157
Табенська Юлія ПРАКТИКА ВИКОРИСТАННЯ БАНКІВСЬКИХ ПОСЛУГ ПІДПРИЄМСТВАМИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВІЙНИ	161
Федорова Діна, Кірчу Катерина РЕАЛІЇ І ТРАНСФОРМАЦІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В КРИЗОВИХ УМОВАХ	164
Хитрова Ольга РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ НЕВИЗНАЧЕНОСТІ	169

Валентина Посто́ва, к.е.н., доцент,
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Вінниця

БАРНА ІНДУСТРІЯ В УКРАЇНІ: ВИКЛИКИ СЬОГОДЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

2022 рік став справжнім випробуванням для барної сфери України. Повномасштабна війна, безумовно, вплинула на все суспільство і на всю індустрію гостинності. Але бари стикаються з додатковими викликами: по-перше, на їхню роботу ще більше впливає комендантська година. Крім того, свою роль відігравали відключення світла та зростання цін на іноземний алкоголь.

Перш за все зміни відбулись в годинах роботи закладів. Зазвичай 9-10 година вечора це був лише тільки початок «ночі», а зараз це вже години її закінчення. З позитивного: відбулась зміна вектора закладу. Тепер можна приділити більше уваги саме коктейлям та сервісу. Відбулась якась несвідома трансформація, загострились відчуття, збільшилось спілкування та піклування як про гостя, так і один про одного.

Викликів дуже багато: комендантська година, проблеми зі світлом, відсутність постійного постачання алкоголю в Україну (часто випадають ті чи інші позиції), інфляція, відсутність постійних гостей. Постачальники надають перевагу роботі тільки по передоплаті, тоді як раніше всі працювали по відстрочці. Також є проблеми з кваліфікованими робітниками.

Бари почали відкриватись раніше о 12-14 годині, а закриваються за годину до комендантських обмежень. Звісно, не вистачає додаткового часу для вечірнього відвідування, хоча концепція більшості барів сприяє відпочинку та зустрічам гостей в денний час. Звичний повсякденний графік життя людей також змінився, тепер всі все встигають до комендантської. Крім того, зменшили кількість робочих днів. Відповідно під це багато барів вимушені скоротити штат.

Бари адаптувались, наскільки це можливо. Хтось виводить менше працівників у зміну, хтось виводить посилений склад барменів на вечір на пів зміни, оскільки є 2-3 години, щоб зробити свій виторг. Хтось працює до 22:00, а потім робить розвіз персоналу. Хтось працює до 21:00 і відправляє персонал на громадський транспорт, тому що фінансово їм не вигідно працювати цю годину і брати на себе витрати на таксі [3].

Насамперед самі гості адаптувалися. Якщо раніше всі приходили о 7-8-ій годині вечора і не обмежували себе в часі, то тепер гості приходять раніше, щоб встигнути провести приємно час і випити свою норму. Напевне, гості почали більше економити. Зараз в топах класичні коктейлі, віскі з мінімальною витримкою та невитримані напої (вайт спірит).

Звичайно, є гості, які п'ють японський віскі, дорогу текілу, шампанське, але їх стало набагато менше. Більше зустрічей з друзями, більше живого спілкування, жити тут і зараз, нічого не відкладаючи.

На сьогодні гості повернулись в улюблені заклади з подвійною вдячністю та повагою до персоналу. З розумінням ставляться до змін в меню та заздалегідь планують візит, враховуючи часові обмеження [2]. Сьогодні недоречні урочисті святкування, тому багато гостей стали більш стримані в споживанні алкоголю, для зберігання тверезих думок та вчинків.

Варто визначити, що необхідно зробити барам у 2023 році, щоб працювати надалі. Історично бари переживали все. Це місце зустрічі й теплих розмов, обговорення особистих переживань, переживань за країну. І до всього цього хороші коктейлі – це змога хоч трохи зняти той щоденний стрес, що всі зараз відчувають. Багатьом зараз не вистачає просто приємного спілкування та можливості відпочити від новин, тому в барі проводять актуальні творчі вечори, дискусійні клуби чи тематичні дегустації.

Необхідно бути ще більш універсальними, гнучкими: розширити безалкогольне меню, використовувати продукти тривалого зберігання, проходити курси з надання первинної

допомоги, бути готовими до розвитку будь-яких подій. Цікаве та коротке меню, яке потрібно постійно оновлювати, щоб заохочувати гостя.

Варто робити меншу націнку, краще заробляти на обороті. Не забувати про барну команду, адже люди йдуть «на людей». В такий час дуже важливо, щоб команда була емоційно стабільною, наскільки це можливо.

Щоб вижити закладу, йому треба продовжувати трансформації, ловити спільний ритм з країною і підкорювати цю хвилю. Міняти стандарти, погляди та підхід до свого персоналу та гостей.

Барна культура України на високому рівні та передбачає багато нових відкриттів. Це видно і по нових закладах, і по іменах у списках топ барів світу, в яких є й українські [1]. Тому глобальної трансформації не буде. Попри війну й економічну слабкість заклади відкриваються.

До війни відкривалось багато барів, було багато роботи по консалтингу по відкриттю чи адаптації бару, чи створенню коктейльної карти. Зараз, можна сказати, таких запитів майже немає. Тому ризиковано відкривати бар зараз.

2023 рік точно не буде роком ренесансу, а навпаки, буде ще з більшою силою випробовувати сферу на міцність. Одна із проблем – це відтік людей зі сфери. Хтось захищає країну в лавах ЗСУ, а інша частина просто змінила сферу, тож відсутність як професійних кадрів, так і молодих буде також дуже сильно грати не на руку ринку.

Загалом індустрія вистояла та поступово продовжує відновлюватись та розвиватись, але більше на заході та центральних частинах. Дехто зміг перенести свій бізнес в більш безпечні міста, деякі відкрились в новому форматі, надаючи робочі місця великій кількості професіоналів зі сходу та півдня [4]. Отож, можна зробити такі висновки:

1. Головні виклики, з якими стикається барна індустрія зараз: комендантська година, зростання цін на імпортований

алкоголь та проблем з постачанням, відтік кадрів (багато людей з індустрії в ЗСУ), проблеми з електрикою (взимку) та зменшення кількості гостей в цілому.

2. Зважаючи на комендантську годину, бари обирають різні стратегії роботи. Серед варіантів:

- відкриватися раніше, відповідно адаптувати меню (наприклад, розширити карту безалкогольних напоїв);

- працювати лише декілька годин (або навіть лише кілька днів на тиждень), відповідно адаптувати штат під це;

- працювати майже до настання комендантської години, відповідно закладаючи видатки на трансфер команди.

3. Гості стали більше економити, зараз найбільш популярні напої та коктейлі середньої цінової категорії, які дають максимум за співвідношенням: ціна / враження.

4. Серед способів залучити додаткових гостей: тематичні барні меню, дегустації, спеціальні події тощо.

5. Деякі бари відзначають, що виклики в чомусь допомогли їм навіть стати сильнішими та гнучкішими: змусили більше уваги приділяти команді та клімату в колективі, допомогли сфокусуватися та чітко визначити позиціювання тощо. Головне завдання на 2023-ій: вижити та продовжити роботу.

Список використаних джерел:

1. Пенчев Є. В., Гончар Ю. М. Післякризові тренди барної культури. *Інноваційний ринок індустрії туризму і сфери гостинності*. 2020. С. 48.

2. Постова В.В. Напрями стимулювання організаційного і соціально-економічного розвитку ресторанного бізнесу в Україні. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. Вип. № 1 (5). 2022. С. 27-32.

3. Соколенко А. Інноваційний механізм управління ресторанним бізнесом. *Наука і техніка сьогодні*. 2023. №. 3 (17). С. 34-35.

4. Як барна індустрія в Україні пережила 2022-ий рік і які плани має на 2023-ій. *Ресторатор*. URL: https://www.restorator.ua/post/bars_in_kyiv (дата звернення: 30.03.2023).

Valentyna Postova, Doctor of Economics, Associate Professor, Vinnytsia Institute of Trade and Economics of SUTE, Vinnytsia

THE BAR INDUSTRY IN UKRAINE: TODAY'S CHALLENGES AND PROSPECTS FOR DEVELOPMENT

The problems of the development of the bar industry during the war in Ukraine are considered. It is determined how exactly the war affected the activity of bars, what has changed and how establishments have adapted to modern challenges (curfew, problems with light, lack of constant supply of alcohol to Ukraine, inflation, lack of regular guests). The prospects of bar activity for the next year have been determined and what establishments need to pay attention to in order to attract even more visitors. It is also determined what awaits the bars in 2023 and whether there are prospects for the opening of new establishments in the next year.

Анастасія Скрипник, викладач,
Відокремлений структурний підрозділ «Київський
торгівельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»,
м. Київ

ІМПАКТ-ПІДПРИЄМНИЦТВО: АКТУАЛЬНИЙ ВЕКТОР ТА ФІЛОСОФІЯ ПІДТРИМКИ І РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

На долю України у 2022 році випали надскладні випробування. Війна внесла свої корективи у життя мільйонів, але сила українців, їхня стійкість перед лицем ворога, готовність боротися за своє майбутнє до кінця на всіх фронтах вразила світ. Завдяки потужній підтримці з боку міжнародних партнерів, вчасним діям уряду і зусиллям приватного бізнесу

Наукове видання

Матеріали міжнародної науково-практичної
конференції
«Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в
умовах євроінтеграції»
11 травня 2023 р.

Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
м. Чернівці, Центральна площа, 7

Відповідальна за випуск: Романовська О. Л.

*Комп'ютерний дизайн,
верстка і макетування:* Савельєва Н. С.

Підписано до друку 05.05.2023 р. Папір офсетний. Формат 60x84/16.
Ум. друк. арк. _____. Вид. № 19-7. Зам. № _____. Тираж 50 прим.
Видавець та виготівник: ПВКФ «Технодрук»
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК №1841 від 10.06.2004 р.
58000, м. Чернівці, вул. І. Франка, 20, оф.18, тел. (0372) 55-05-85