



**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**

**ІНДУСТРІЯ СФЕРИ ПОСЛУГ:  
ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ:**

Збірник матеріалів Міжнародної  
науково-практичної конференції,  
м. Київ, 25 травня 2021 року –  
К.: ВСП КТЕФК КНТЕУ, 2021 - 325 с.

Організаційний комітет конференції:

Голова оргкомітету: Олійник Олег Вікторович – доктор юридичних наук,  
професор, директор Київського торговельно-економічного фахового коледжу  
КНТЕУ.

Члени оргкомітету:

Knud-Erik Larsen - Executive Chef КМ «Scandinavia Honorary» (Данія);

Костюк Євгенія Миколаївна – заступник директора з навчально-методичної  
роботи;

Осадча Тетяна Анатоліївна – завідувач відділення сфери обслуговування;

Зайцева Галина Миколаївна – завідувач навчально-виробничої практики;

Сорвіна Юлія Миколаївна – голова циклової комісії туризму та готельно-  
ресторанної справи;

Гончар Юлія Миколаївна – викладач фахових дисциплін готельно-  
ресторанної справи, доктор філософії;

Мачинська Світлана Миколаївна – викладач фахових дисциплін туризму та  
готельно-ресторанної справи;

Скрипник Анастасія Ігорівна – викладач ресторанного обслуговування;

Настенко Олена Дмитрівна – викладач готельного обслуговування;

Плиско Катерина Петрівна – викладач туристичного обслуговування.

У збірнику вміщено тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «ІНДУСТРІЯ СФЕРИ ПОСЛУГ: ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ», у яких розглянуті та узагальнені актуальних наукові проблеми співпраці закладів фахової передвищої освіти з стейкхолдерами, розвитку сфери послуг у національній та глобальній економіці, проведена систематизація вітчизняного та зарубіжного досвіду тенденцій сучасного стану функціонування галузей індустрії гостинності та індустрії туризму, узагальненні результати наукових досліджень і розроблені практичні рекомендації щодо впровадження інноваційних напрямів розвитку сфери послуг, індустрії туризму і гостинності.

## ЗМІСТ

### Секція 1 СПІВПРАЦЯ ЗАКЛАДІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ З СТЕЙКХОЛДЕРАМИ

<i>Олійник О. В.</i>	<b>ЯКІСНА ОСВІТА - СПІВПРАЦЯ ІЗ СТЕЙКХОЛДЕРАМИ</b>	13
<i>Ведмідь Н. І.</i>	<b>ФОРМУВАННЯ ПОЗИТИВНОЇ РЕПУТАЦІЇ ЧЕРЕЗ ДОВІРУ УЧАСНИКАМ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ТА СТЕЙКХОЛДЕРІВ ДО УНІВЕРСИТЕТУ</b>	16
<i>Гура О. Л.</i>	<b>ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ У КОНТЕКСТІ СПІВПРАЦІ ЗІ СТЕЙКХОЛДЕРАМИ</b>	18
<i>Блажичевська Н. М., Лех-Ємець А. В.</i>	<b>РОЛЬ СТЕЙКХОЛДЕРІВ У ФОРМУВАННІ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОГО ФАХІВЦЯ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ</b>	21
<i>Трубляк Г. М.</i>	<b>РОЛЬ СТЕЙКХОЛДЕРІВ В ФОРМУВАННІ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОГО ФАХІВЦЯ</b>	23
<i>Осадча Т. А.</i>	<b>РЕАЛІЗАЦІЯ СПІВПРАЦІ З РОБОТОДАВЦЯМИ НА ВІДДІЛЕННІ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВСП КТЕФК КНТЕУ</b>	26
<i>Трофіменко Є. С., Костюк Є. М.</i>	<b>ДЕТЕРМІНАНТИ ІМІДЖЕВОЇ ПОЛІТИКИ ЗАКЛАДУ ОСВІТИ НА ПРИКЛАДІ ВСП «КТЕФК КНТЕУ»</b>	31
<i>David Michel Mizon</i>	<b>THE UK BAKING SECTOR, TRAINING, STAFFING, BREXIT&amp;COVID-19</b>	34
<i>Білогузова А., Сухова Г. Л.</i>	<b>ПРОФЕСІЙНА ОРІЄНТАЦІЯ БЕЗРОБІТНОЇ МОЛОДІ: ВИКЛИКИ СУЧАСНОСТІ</b>	37
<i>Таращенко Н. А.</i>	<b>ОСОБЛИВОСТІ ВПЛИВУ СТЕЙКХОЛДЕРІВ НА РОЗВИТОК ОСВІТНЬОГО ПРОСТОРУ ЗАКЛАДУ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ</b>	40

<i>Лазаренко Г. П.</i>	<b>ВЗАЄМОВИГІДНЕ ПАРТНЕРСТВО РОБОТОДАВЕЦЬ-ВИПУСКНИК. ВИМОГИ, ЯКІ ПРЕД'ЯВЛЯЄ РОБОТОДАВЕЦЬ ДО МЕНЕДЖЕРА ПО ТУРИЗМУ</b>	43
<i>Первун Б. Р., Лелюх Л. М.</i>	<b>ПРОФЕСІЙНИЙ ВІДБІР ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ВІДДІЛЕННЯ ПІДПРИЄМНИЦТВА ТА ТОРГІВЛІ ВСП «КТЕФК КНТЕУ»</b>	45
<i>Грановська О. С.</i>	<b>АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ В ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ</b>	47
<i>Коновалова О. В.</i>	<b>ПСИХОЛОГІЧНИЙ ТРЕНІНГ ЯК ФАКТОР ФОРМУВАННЯ МОТИВАЦІЙНОЇ ГОТОВНОСТІ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ДО МАЙБУТНЬОЇ ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ</b>	50
<i>Дудка Н. М., Мельник О. В.</i>	<b>ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ПРИ ПІДГОТОВЦІ ФАХІВЦІВ З ОЦІНКИ МАЙНА</b>	53
<i>Шелепйонук З. О., Кравець Ю. В. Осадча Т. А.</i>	<b>КОМП'ЮТЕРНА ЗАЛЕЖНІСТЬ: ДЕТЕРМІНАНТИ ТА НАСЛІДКИ ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД ВЗАЄМОДІЇ ОСВІТИ ТА РИНКУ ПРАЦІ</b>	55
<i>Руда О. О., Макаренко Ю. М.</i>	<b>ВЗАЄМОДІЯ ОСВІТНИХ ЗАКЛАДІВ ІЗ СТЕЙКХОЛДЕРАМИ ЯК ІНСТРУМЕНТ АДАПТУВАННЯ ПОТЕНЦІАЛУ СТУДЕНТІВ ПІД СУЧАСНІ ТРУДОВІ РЕАЛІЇ</b>	58
<i>Стрельчук О., Коновалова О. В.</i>	<b>ВИМОГИ ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ДО ОСОБИСТІСНИХ ЯКОСТЕЙ ФАХІВЦЯ-УПРАВЛІНЦЯ</b>	62
<i>Лаврова А. В.</i>	<b>КУЛЬТУРА МОВЛЕННЯ ЯК ЧИННИК ЕФЕКТИВНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ФАХІВЦІВ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ</b>	63
<i>Повшедна І. В.</i>	<b>СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ТУРИЗМУ В УКРАЇНИ</b>	66

<i>Лисенко Н. М.</i>	<b>СПІВПРАЦЯ КОЛЕДЖУ ТА СТЕЙКХОЛДЕРІВ У КОНТЕКСТІ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ ТОВАРОЗНАВЦІВ-КОМЕРСАНТІВ</b>	70
----------------------	--	----

**Секція 2**

**ТРАНСФОРМАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

<i>Larsen Knud Erik</i>	<b>JUNK FISH, MOLLUSKUS, AND ALAGE – PART OF THE DIET OF THE FUTURE</b>	75
<i>Гончар Ю.М.</i>	<b>МОВНИЙ БАР'ЄР ДЛЯ ПРАЦІВНИКІВ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ</b>	76
<i>Kulieshova M.</i>	<b>RESTAURANT BUSINESS DURING PANDEMIC</b>	80
<i>Скрипник А. І.</i>	<b>ВЕГЕТАРІАНСТВО ТА ВЕГАНСТВО – АКТУАЛЬНИЙ ТРЕНД КОНЦЕПЦІЇ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>	80
<i>Жуков Є. В.</i>	<b>ФУНКЦІЇ УЧАСНИКІВ ГРУПИ НАССР ХАРЧОБЛОКІВ ЗАКЛАДІВ ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ ТА КВАЛІФІКАЦІЇ</b>	83
<i>Булава А.Ю., Гончар Ю.М.</i>	<b>DIGITAL-СТРАТЕГІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19</b>	86
<i>Антюшко Д. П.</i>	<b>ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ</b>	89
<i>Палюх А.Ю., Заверуха Н.М.</i>	<b>ГІГІЄНИЧНЕ ЗНАЧЕННЯ МІКРОКЛІМАТУ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПІД ЧАС ПАНДЕМІЇ COVID-19</b>	92
<i>Колесник А.</i>	<b>АНАЛІЗ ПОСЛУГИ «TAKE AWAY» В УМОВАХ КАРАНТИНУ В ПОЛЬЩІ</b>	94
<i>Костюченко К. С., Гончар Ю. М.</i>	<b>ПЕРЕВАГИ ТА НЕДОЛІКИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ЛІТНІХ МАЙДАНЧИКІВ ВПРОДОВЖ ДІЇ КАРАНТИННИХ ОБМЕЖЕНЬ</b>	97

<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

<i>Тодчук М. О., Гончар Ю. М. Король О. А., Ялова Л. К.</i>	<b>БУМ FAST CASUAL TA SMART CASUAL ФОРМАТІВ В УКРАЇНІ ІННОВАЦІЇ В ОНОВЛЕННІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>	142 144
<i>Kondratuik S.</i>	<b>TECHNOLOGIES TRANSFORMING THE RESTAURANT INDUSTRY</b>	147
<i>Стефанчук А., Паламарек К. В. Свертока.О. О, Гончар Ю. М.</i>	<b>ВИННЕ ВИРОБНИЦТВО В СВІТІ ТА В УКРАЇНІ ТРАНСФОРМАЦІЙНІ ЗМІНИ В МЕНЮ СПЕЦІАЛЬНИХ ЗАКЛАДІВ ПО ТИПУ КАВ'ЯРЕНЬ</b>	150 153
<i>Коростильова Т. А.</i>	<b>ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ, ЯКІ ЗМІНЮЮТЬ ГОТЕЛЬНИЙ ТА РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС</b>	156
<i>Мякушко А. С., Гончар Ю. М.</i>	<b>ПОСЛУГИ З ДОСТАВКИ ПРОДУКЦІЇ В ЗРГ ДО КАРАНТИНУ ТА В НАСЛІДОК ЙОГО ЗАПРОВАДЖЕННЯ</b>	159
<i>Бертман Е. О.</i>	<b>КЕЙТЕРІНГ. ТОНКОЩІ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ НА ІВЕНТАХ</b>	161

### Секція 3

#### ФУНКЦІОНУВАННЯ ТА РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ

<i>Grys K. I., Honchar Y. M.,</i>	<b>DIGITALIZATION OF PROCESSES OF HOTEL ENTERPRISES WITH THE HELP OF THE INNOVATIVE PROGRAM «HOTEL SCHEDULE»</b>	164
<i>Рябенська М. О.</i>	<b>СТРАТЕГІЧНЕ ПЛАНУВАННЯ ТА УПРАВЛІННЯ В ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ</b>	166
<i>Ямцун А. О., Трубляк Г. М.</i>	<b>ФУНКЦІОНУВАННЯ ТА РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ</b>	169
<i>Martsyn U. I., Skrypnyk A. I.</i>	<b>PROSPECTS OF ECO-HOTELS DEVELOPMENT IN UKRAINE</b>	172
<i>Пунько М. І.</i>	<b>ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ</b>	175
<i>Майборода А. В., Скрипник А. І.</i>	<b>ФУНКЦІОНУВАННЯ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID- 19</b>	177
<i>Yaroshenko M.</i>	<b>WAYS TO IMPROVE THE PROFESSIONAL FOREIGN LANGUAGE COMPETENCE OF</b>	179

The program will also promote the hotel product, as it will be available in the App-store and Play-market for all users.

Analyzing the data, we can conclude that the digitization of most processes is necessary because it is unknown how long the pandemic caused by the spread of COVID-19 will last, and the operation of hospitality requires the installation and automation of most business processes and work in general.

Also in the face of fierce competition, hotels are forced to look for new ways to increase the attractiveness and accessibility of their services. Underestimation of innovative management in the activities of hotel enterprises leads to a decrease in their level of competitiveness, violation of the principles and methods of management, reducing the quality of hotel services. Innovations act as an incentive for further development of the hotel business, allow companies not only to occupy leading positions in their market segments, but also to meet global standards of hotel services.

### *References*

1.Онищук Н. Вплив пандемії covid-19 на готельну галузь [Електронний ресурс] / Н. Онищук, Н. Корж. – 2020. – Режим доступу до ресурсу: <https://ir.vtei.edu.ua/card.php?lang=uk&id=26164>.

2.В ООН оцінили збитки туристичної галузі через пандемію [Електронний ресурс] // Укрінформ. – 2021. – Режим доступу до ресурсу: <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/3100399-v-oon-ocinili-vtrati-turisticnoi-galuz>.

*Рябенюк М.О., к.е.н., доц.  
Вінницький торговельно-економічний  
інститут КНТЕУ,  
м. Вінниця, Україна*

## **СТРАТЕГІЧНЕ ПЛАНУВАННЯ ТА УПРАВЛІННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

Однією з провідних проблем для вітчизняних підприємств готельно-ресторанного господарства в умовах соціально-економічної нестабільності є пошук сучасних засобів організації управління, які забезпечували б посилення їхньої позиції на ринку готельно-ресторанних послуг. Для забезпечення ефективного функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу виникає необхідність наукового обґрунтування стратегій їх розвитку, які кореспондуються із передовим світовим досвідом та вдалою практикою вітчизняних підприємств-лідерів.

Вибір стратегії – це одне з провідних питань в управлінні. Якщо, цілі організації визначають те, до чого прагне організація, що вона хоче отримати в результаті своєї діяльності, то стратегія дає відповідь на питання, яким способом,



за допомогою яких дії організація зуміє досягти своїх цілей в умовах мінливого і конкурентного оточення [1].

Історія розвитку стратегічного планування та управління в нашій країні лише зароджується, але для його успішного становлення є всі передумови. Реалізація стратегічного плану передбачає низку заходів щодо досягнення поставленої мети. Необхідність оцінки результатів зумовлена потребою у прогнозуванні та складанні стратегічного плану на наступний період, а також виправленні та усуненні допущених недоліків.

Механізм планування діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства включає: принципи планування; визначення пріоритетних цілей; забезпечення взаємозв'язку між показниками; урахування факторів та кон'юнктури розвитку ринку готельних послуг; вибір оптимального варіанту розвитку; контроль за здійсненням планів.

Стратегічне планування в готельно-ресторанних підприємствах покликано забезпечувати економічне зростання в умовах невизначеності соціально-економічного розвитку готельного комплексу, значних інноваційних змін, розширювати горизонти передбачення і створювати можливість своєчасної реакції готельно-ресторанного підприємства на зміни, що відбуваються у зовнішньому середовищі [3].

Суть організації стратегічного менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу полягає в створенні необхідних умов для стратегічного управління, планування, реалізації планів та контролю за їх виконанням. Стратегічне управління являє собою діяльність, спрямовану на визначення сфери діяльності й досягнення довготермінових цілей в постійно змінних умовах навколишнього середовища.

Особливості розробки стратегії управління підприємствами готельно-ресторанного господарства пов'язані з урахуванням таких положень:

1. Підприємства готельно-ресторанного господарства є складними соціально-економічними системами, які характеризуються низкою особливостей:

- задоволення якісними основними і додатковими послугами внутрішніх і міжнародних споживачів;
- наявність певних ресурсів та їх перетворення в основні і додаткові послуги;
- порівняння витрат на виробництво і використання основних і додаткових послуг із результатами діяльності;
- складність внутрішнього середовища (велика кількість елементів);
- багатокритерійність завдань управління;
- велика динамічність процесів;
- неможливість формалізації багатьох завдань управління;
- обов'язковість розвитку та змінність критеріїв розвитку.

2. Підприємства – це відкриті (дифузні) системи, які є досить чутливими до дії факторів зовнішнього середовища. Тому ефективність їх функціонування значною мірою визначатиметься швидким реагуванням на зміни зовнішнього середовища.

3. Стратегії, які використовують підприємства готельного господарства, здебільшого є нетрадиційними, тому немає універсальних рішень.

Комплексне стратегічне управління підприємства готельно-ресторанного господарства передбачає управління виробництвом та реалізацією послуг готелю чи ресторану, при правильній діагностиці потреб і можливостей ринку та максимально ефективному використанні усіх наявних ресурсів, з врахуванням усіх факторів зовнішнього та внутрішнього середовища, забезпечення конкурентоспроможності та ефективної роботи підприємства готельно-ресторанного господарства на даний час і в майбутньому. На рисунку 1 запропонована модель стратегічного управління підприємством готельно-ресторанного господарства.

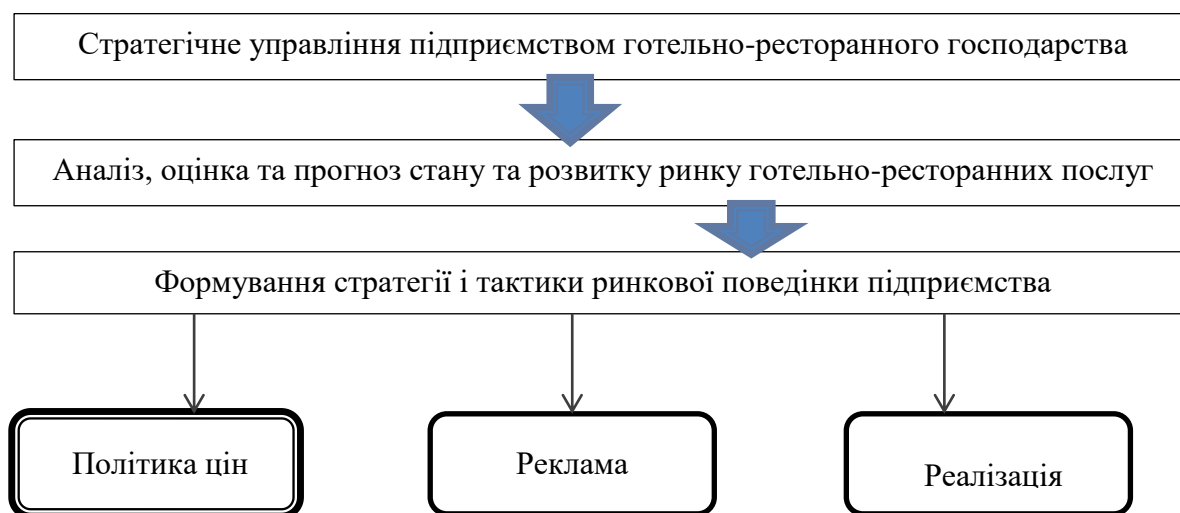


Рисунок 1 – Модель стратегічного управління підприємством готельно-ресторанного господарства

При формуванні стратегії в умовах високо динамічної економіки, нечіткої, неповної інформації, що швидко застаріває, повинні бути здійснені наступні види дій: – моделювання майбутнього, формування цілей, їх ідентифікація; – аналіз конкурентного середовища; формулювання корпоративної стратегії, формування ділових стратегій; – оцінка сильних сторін підприємства з позицій макроекономічних індикаторів, оцінка загроз з боку зміни зовнішнього середовища і поведінки конкурентів, динаміка параметрів внутрішнього середовища підприємства; – ідентифікація і оцінка вузлових проблем і ризиків; – реалізація стратегії: стратегічний проект, адаптація підприємства до стратегії, впровадження стратегії, контроль і моніторинг процесу [2].

Однією з основних проблем в діяльності готелів і ресторанів є неефективне стратегічне планування. Це обумовлено низкою проблем, таких як неадаптовані методи, що використовуються в закордонній практиці, відсутність завдань та цілей при стратегічному плануванні, не достатній контроль за розробкою і виконанням стратегічних планів, недостатністю висококваліфікованих фахівців з стратегічного

планування в штаті готельних та ресторанних підприємств, кризовий стан економіки країни. Подолання вказаних проблем дозволить покращити стратегічне планування роботи готелів та ресторанів, що в свою чергу, буде сприяти підвищенню конкурентоспроможності цих підприємств і зміцненню їх позицій на ринку готельно-ресторанних послуг.

Отже, підприємства, які володіють стратегією і запроваджують стратегічне управління та планування, завжди мають можливість поводитись послідовно і системно у своєму бізнесі, зокрема та в ринковому динамічному конкурентному середовищі в цілому, що збільшує імовірність досягнення ними поставленої мети.

### **Список використаних джерел**

1. Завідна Л.Д. Стратегічне управління розвитком підприємств готельного господарства. *Науковий вісник Херсонського державного університету*. Випуск 23. Частина 2. 2017. С. 8-12.
2. Стратегічне управління готельними підприємствами в умовах глобалізації: монографія; за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої. Запоріжжя: ЗНТУ, 2018.
3. Троценко В.В., Погасій С.О. Основні проблеми стратегічного планування у готельному господарстві та шляхи їх вирішення. *International Scientific Journal*. № 1. 2016. С. 102-105.

**Ямцун А.О.**, здобувач освіти  
ВСП «Вінницький торговельно-  
економічний фаховий коледж КНТЕУ»,  
м. Вінниця  
Науковий керівник: **Трубляк Г.М.**  
викладач з менеджменту

## **ФУНКЦІОНУВАННЯ ТА РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ**

Готельний бізнес є одним з важливих елементів сфери послуг, що виконує функції із забезпечення громадян країни й іноземних гостей житлом, харчуванням, а також різними додатковими послугами. Готельна сфера як складова і основоположна частина галузі туризму в сучасних умовах є сектором світової економіки, який динамічно розвивається, і ефективним джерелом валютних надходжень. В економічній літературі готельний бізнес розглядається стосовно послуг, готельного господарства як складовий елемент туризму і як вид економічної діяльності. Порівнюючи поняття «готельна індустрія» і «готельне господарство», слід зазначити, що в першому понятті акцент робиться на послугах (послугах гостинності), а друге поняття характеризує матеріально-технічну базу для надання цих послуг [4].