

Міністерство освіти і науки України  
Харківський торговельно-економічний коледж  
Київського національного торговельно-економічного університету



# ЗБІРНИК тез доповідей

Міжнародної  
науково-практичної Інтернет-конференції  
«Особливості організації роботи закладів  
туристичної та готельно-ресторанної індустрії в  
умовах пандемії»

(Перший етап: 17 березня 2021 р., Харків, ХТЕК КНТЕУ, Україна)

2021

Міністерство освіти і науки України  
Харківський торговельно-економічний коледж  
Київського національного торговельно-економічного університету



## ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ

### Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ ТУРИСТИЧНОЇ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ»

(Перший етап: 17 березня 2021 р., м. Харків, ХТЕК КНТЕУ, Україна)

За загальною редакцією Л.О. Радченко

*Збірник тез доповідей розміщено на сайті ХТЕК КНТЕУ <https://htek.com.ua/> у розділі «Архів конференцій» та проіндексовано в наукометричній базі даних Google Scholar*

*Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу ХТЕК КНТЕУ заборонено*

УДК 338.48:640.41

Р 15

**Особливості організації роботи закладів туристичної та готельно-ресторанної індустрії в умовах пандемії: збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції (Харків, 17 березня 2021 р.) / За загальною редакцією Л.О. Радченко. – Харків: Інтернет-видання ХТЕК КНТЕУ, 2021. – 188 с.**

У збірнику тез доповідей учасників Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції її авторами **розглянуто** та **виокремлено** важливі ідеї, підходи, досвід, практичні досягнення і проблеми сьогодення, що стосуються організації роботи закладів туристичної та готельно-ресторанної індустрії в умовах пандемії. **Обговорено** питання руйнівних наслідків загальносвітового карантину, який відчули на собі усі суб'єкти туристичної й готельно-ресторанної сфери. **Висловлено** свої думки і погляди щодо виживання бізнесу в період пандемії, недопущення банкрутства закладів туризму й гостинності. **Визначено** й **запропоновано** шляхи, перспективні напрями, механізми подолання і виходу з кризи закладів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Інтернет-видання розраховане на науковців, викладачів, аспірантів, фахівців-практиків.

*Тези друкуються в авторській редакції українською, російською, англійською, французькою, турецькою мовами.*

*Автори несуть повну відповідальність за зміст і достовірність наданих до збірника тез доповідей*

## **ФУНКЦІОНУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ: ПРОБЛЕМИ ТА НАПРЯМИ РОЗВИТКУ**

**Золотухіна О.О.** – спеціаліст вищої категорії,  
завідувач відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу  
*Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ*  
**Мадху Грувер** – професор Індійського сільськогосподарського  
науково-дослідного інституту, доцент жіночого коледжу леді Шрі Рам  
**Аніл Грувер** – суддя Всесвітньої Асоціації співтовариств  
шеф-кухарів WACS, Індійський сільськогосподарський  
науково-дослідний інститут  
*Нью-Делі, Індія*

У мінливому потоці сьогодення їжа для людей стала не тільки засобом задоволення кулінарних забаганок, а й основою для нормального функціонування організму людини. Надходження якісних продуктів до нашого тіла, важлива складова виконання всіх необхідних процесів у ньому. Підприємства, що займаються реалізацією та продажем харчових продуктів, є фундаментом безперебійного транспортування у ланці «постачальник-споживач».

Заклади ресторанного господарства – це підприємства що займаються виробництвом кулінарної, кондитерської, мучної та іншої продукції, її реалізацією та організацією відпочинку споживачів. До таких підприємств відносять: ресторани, кафе, бари, паби, кафетерії, піцерії, комбінати з виготовлення напівфабрикатів, фабрики з виготовлення напівфабрикатів, комбінати харчування, магазини-кулінарії та супермаркети.

Підприємства ресторанного бізнесу мають різну організаційно-правову форму. Підприємницька діяльність в них здійснюється шляхом автоматизації виробничих процесів, реорганізації потових ліній, заміни застарілого обладнання, але головне з залученням або ні найманих робітників. Як правило такі підприємства ресторанної індустрії є самостійним господарчим суб'єктом, що дотримуюся у своїй роботі більш як три напрямки: виробництво, реалізація та організація споживання.

Останні роки ресторанна індустрія набула шалених темпів розвитку. Майже кожного дня відкриваються нові заклади харчування, а чинні намагаються переробити свою роботу таким чином, щоб рівень зацікавленості до них споживачів тільки зростав.

Попри дію у нашій державі складної нормативно-правової бази, власники підприємств ресторанного бізнесу знаходять засоби розширювати напрямки своєї роботи, з метою залучення все більшої кількості споживачів та надання їм статусу «постійних клієнтів закладу». Велика кількість підприємств окрім основних послуг пропонують додаткові: надання посуду в оренду, виїзні обслуговування (кейтеринг), реалізація страв через формат доставлення додому.

Але на сьогоднішній день функціонування підприємств ресторанної індустрії дуже ускладнилося через поширення загрози Covid-19. Важливо зазначити, що пандемія вдарила не тільки по закладах ресторанного господарства, а й по всім сферам життєдіяльності людини. Коронавірус не залишив жодної недоторканої індустрії, але галузі обслуговування та туризму, на мій погляд, постраждали найбільше.

В умовах сьогоднішня ресторанна індустрія веде жорстку боротьбу за власне існування. У всьому світі закрилася величезна кількість розважально-культурних закладів (театри, виставки, кінотеатри); закладів галузі обслуговування (ресторани, кафе, бари, паби, кафетерії, піцерії, підприємства швидкого приготування страв); салони краси, фітнес-центри, спортивні комплекси, спа-комплекси та інше. Багато людей залишилося без роботи або працюють з частковою зайнятістю, тим самим втрачаючи власні кошти.

Складність ситуації обумовлена ще тим, що немає чіткого розуміння: коли все це закінчиться? На який термін відбулася зупинка виробництва, обслуговування в підприємствах ресторанного господарювання? Здається тільки захворюваність піде на спад, як новий стрибок пандемії знову ставить під удар всю діяльність тільки що відкритих, після локдауну, закладів ресторанного бізнесу.

Власники ресторанів всього світу змушені діяти швидко, залучати всі засоби та ресурси для утримання своїх підприємств у реаліях часу. В таких умовах першочерговим є питання швидкого реагування на ситуацію та гнучкість прийнятих рішень, що передбачають трансформацію підприємств до змін в реаліях сьогодення. Пандемія Covid-19 змушує підприємства ресторанного господарства розробляти нові механізми для адаптації та збереження життєдіяльності в нових умовах господарювання.

Розвиток підприємств ресторанного господарства зазвичай здійснюється під впливом величезної кількості чинників: політичних, демографічних, соціально-економічних, технічних та інших.

Особливість пандемії Covid-19 в тому, що вона має вплив на всі сфери життя й обмежує розвиток та роботу не тільки закладів ресторанного господарства, але й інших галузей, що взаємопов'язані між собою.

У той час коли держава ввела обмеження на діяльність ресторанної індустрії, її вплив розширився також на виробництво тютюнових виробів, горілко-виночних та пивних виробів, одноразового посуду та інші. Багато людей втратили роботу і в цих галузях.

В умовах всебічних обмежень, враховуючи шалені темпи розповсюдження коронавірусу нам жити ще не один рік. Гнучкість ресторанного бізнесу під умови сьогодення, вимагають від нас переорієнтації послуг сфери обслуговування та індивідуалізації цих послуг під споживача. Для утримання клієнтів підприємства ресторанної індустрії пропонують різноманітні пропозиції з індивідуального доставлення продуктів та індивідуалізації ресторанних послуг.

Змінений формат роботи зі споживачем для ресторанів, кафе, барів, кафетеріїв, піцерії – це вимушений формат роботи в умовах пандемії. Чітка та якісна реклама закладів ресторанного господарства в Інтернет мережі, ще один зі способів пошуку власного споживача.

Таким чином, ресторанний бізнес зіткнувся з найбільшим викликом за останні роки. Склавши руки та чекати закінчення пандемії Covid-19 – це утопія

для закладів ресторанної індустрії. Гнучкість до ситуації та швидка переорієнтація до умов сьогодення, це єдиний спосіб збереження власного ресторанного бізнесу.

Список використаних джерел:

1. Давидова О.Ю. Формування системи інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: Бізнес-Інформ., 2019. 464 с.
2. Давидова О.Ю., Полстяна Н.В. Інформаційно-комп'ютерні інновації в ресторанному бізнесі: Серія «Економічні науки», 2018. 408 с.

## СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

**Зоря Р.Р.** – спеціаліст вищої категорії, викладач-методист,  
голова циклової комісії харчових технологій  
та готельно-ресторанної справи

**Балашова О.В.** – спеціаліст II категорії, викладач циклової комісії  
харчових технологій та готельно-ресторанної справи  
*Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ*

**Вуксон Вуко Мітрович** – президент Асоціації шеф-кухарів  
**Чорногорії**, Член Ротарі клубу, автор освітнього проекту  
«Club Vuko Vitrovic»  
*Монтенегро, Чорногорія*

Готельно-ресторанний бізнес є найбільш привабливий та прибутковий у всьому світі і Україна в цьому не виключення. Останніми роками він розвивався доволі інтенсивно та зростав дуже динамічно. Відкривались нові готелі та ресторани, з'являлись інші формати ресторанної справи. Але спалах корона вірусної інфекції став потужним потрясінням для світового готельного ринку. Багато держав закрили свої кордони, були скасовані авіасполучення, це призвело до обмеження переміщення людей між країнами і це спровокувало безліч проблем у готельному та ресторанному бізнесі.

Стала менша кількість туристів та осіб, які мігрують для рекреації чи роботи на протязі останнього року. У зв'язку з тим стало менше підприємств з обслуговування людей, що відпочивають, скоротилась кількість заходів з організації туристичних маршрутів та торкнулось і інших сфер гостинної

**ЗМІСТ**

Вітальне слово .....	9
Пленарне засідання .....	11
Секції конференції .....	14
Тези доповідей учасників конференції .....	15

**СЕКЦІЯ 1****МЕХАНІЗМИ ПОДОЛАННЯ КРИЗИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

**Mechanisms for overcoming the crisis in the hotel and restaurant business**  
**Les mécanismes pour surmonter la crise en cas de la pandémie**

<b>Томас Андреас Гуглер – DEVELOPMENT TENDENCIES IN THE INTERNATIONAL NUTRITIONAL SYSTEM .....</b>	<b>16</b>
<b>Афанасьєва Т.В., Панайотіс Хаджисему, Стево Карапанджа – ПРОБЛЕМИ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ .....</b>	<b>20</b>
<b>Аштаєва Н.Л., Аштаєв О.С., Локай Г.А. – НАСЛІДКИ КАРАНТИННИХ ЗАХОДІВ ДЛЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ .....</b>	<b>24</b>
<b>Гапонцева О.В., Черевична Н.І., Шелухіна І.А. – БЕЗПЕЧНІСТЬ НАДАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ .....</b>	<b>28</b>
<b>Жуков Є.В., Онал Садулла, Равів Шварц – СТАНДАРТИЗАЦІЯ ЗАХОДІВ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ СТРАВ У ЗАКЛАДАХ ХАРЧУВАННЯ ПРИ ГОТЕЛЯХ .....</b>	<b>34</b>
<b>Золотухіна О.О., Мадху Грувер, Аніл Грувер – ФУНКЦІОНУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ: ПРОБЛЕМИ ТА НАПРЯМИ РОЗВИТКУ .....</b>	<b>39</b>
<b>Зоря Р.Р., Балашова О.В., Вуксон Вуко Мітрович – СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ .....</b>	<b>42</b>
<b>Ісламова А.В., Біленко Л.М., Драгіца Лукін – ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В КРАЇНАХ ЄВРОПИ ПІД ВПЛИВОМ ПАНДЕМІЇ «COVID-19» .....</b>	<b>46</b>
<b>Нечепуренко К.Б., Горбенко Г.О., Карпова Т.П. – ОСОБЛИВОСТІ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ У СУЧАСНИХ УМОВАХ .....</b>	<b>53</b>
<b>Ніколаєнко-Ломакіна А.М., Саркіс Якубян, Мімоза Балла – ПРОБЛЕМИ ТА ШЛЯХИ ЇХ ВИРІШЕННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПІД ЧАС ПАНДЕМІЇ КОРОНАВІРУСУ .....</b>	<b>58</b>
<b>Радченко А.Е., Тахір Амірасланов, Дюкарева Г.І. – АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ В ПЕРІОД КАРАНТИННИХ ЗАХОДІВ .....</b>	<b>61</b>