

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

від пандемії сфер в 2020 році. Локдаун, зниження платежеспроможності населення, різке скорочення туристичного потоку завдали серйозного удару по ресторанному бізнесу. Критична ситуація змушує боротися, приймати нестандартні рішення. У зв'язку з цим доречно згадати, що в китайській мові слово «криза» і «шанс» позначаються одним ієрогліфом [2]. Це шанс задуматися, проаналізувати ситуацію і ризики, вийти на ринок з більш глибоким розумінням бізнес - процесів.

Список використаних джерел:

1. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку URL: http://market-infr.od.ua/journals/2020/42_2020_ukr/22.pdf (дата звернення: 04.03.2021)
2. Наслідки епідемії COVID-19 та карантинних заходів для провідних секторів економіки України URL: https://cpd.com.ua/ukr-eng%20covid-19_economics_ukraine.pdf (дата звернення: 10.03.2021)

НАСЛІДКИ КАРАНТИННИХ ЗАХОДІВ ДЛЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ

Аштаєва Н.Л. – спеціаліст I категорії, викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Аштаєв О.С. – спеціаліст I категорії, викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи, завідувач навчальної лабораторії

Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ

Локай Г.А. – голова Подільської Гільдії Кулінарів, член асоціації кулінарів Західна Шеф-група, акредитована суддя Всесвітньої асоціації спільнот шеф-кухарів, Почесний член Слобожанської Гільдії Кулінарів
Кам'янець-Подільський, Україна

В останнє десятиліття в Україні спостерігався динамічний підйом у сфері підприємницької діяльності з організації послуг, спрямованих на задоволення потреб населення в харчуванні. В результаті цього один за іншим відкривалися різні ресторани, виникали інноваційні формати підприємств ресторанного бізнесу.

Однак з квітня 2020 року даний вид підприємництва опинився на межі виживання. Виною цьому явищу стала пандемія COVID-19, що характеризується спадом в економіці, скороченням купівельної спроможності, неефективною підтримкою з боку держави, що призводить до скорочення виробництва або навіть зупинки цілих галузей виробництва.

Незважаючи на те, що пандемія почалася ще в минулому році, функціонування підприємств усіх галузей економіки і сьогодні залишається в досить складній ситуації. Така тенденція не оминула і ресторанний бізнес. Поширення загрози COVID-19 у всьому світі, що принесло введення жорстких карантинних обмежень, згубно вплинуло і навіть змінило його діяльність.

Наприклад, ресторани, що функціонують на базі торгових центрів, були недоступні для відвідувань майже півроку. Прибутковість таких закладів після відкриття знизилася до 60%.

Запровадження послуг з адресної доставки замовлень у закладах ресторанного господарства не вплинула значно на доходи ресторанного бізнесу в умовах карантину – доставка дозволила компенсувати лише 5% від загального прибутку.

На прибутки окремих закладів ресторанного господарства суттєво вплинуло обмеження міжнародного пасажирського сполучення – до запровадження жорстких карантинних заходів частка іноземних відвідувачів відповідних закладів зазвичай становила 65% від усього потоку клієнтів.

Через карантинні обмеження у ресторанному бізнесі відбулися найбільші скорочення персоналу у порівнянні з іншими вітчизняними галузями. З початком введення жорсткого карантину ресторанний бізнес був змушений повністю простоювати 2 місяці. Із середини травня 2020 року карантинні заборони поступово послаблювались: за умови дотримання певних вимог санітарно-епідеміологічного характеру ресторанам та кафе дозволено відкриття літніх терас, а з початку червня – інших приміщень, з 10 червня було відновлено роботу готелів та санаторіїв.

Після ослаблення карантинних обмежень відвідуваність закладів ресторанного господарства залишається на низькому рівні, що пов'язано як з продовженням карантину, так і з падінням купівельної спроможності населення.

За найбільш оптимістичними прогнозами ресторанів, що частково відкрилися на відкритому повітрі у травні 2020 року, передбачається зменшення прибутків на 30%.

Через кризу значно ускладнюється етап бюджетування бізнесу. Переважно, планування націлено на виживання та оптимізацію бізнесу, а не на його розвиток. Вочевидь, що стадія активного розвитку може настати не раніше весни 2022 року за нормалізації епідеміологічної та соціально-економічної ситуації.

Негативного впливу зазнали також і суміжні сфери – малі фермери, що постачали продукти до ресторанів: частина їх збанкрутіла, частина призупинила діяльність.

Під час карантину багато мереж ресторанів перевели частину співробітників з офісів у віддалений режим роботи; деякі працівники працювали вахтовим методом. Щоб зберегти частину штату, окремі мережі займалися професійним перепрофілюванням. Наприклад, офісні та ресторанны працівники, які не мають можливості працювати, залучалися до пошиття масок, працювали кур'єрами з доставки замовлень.

На сьогоднішній день ресторанный бізнес змушений вести жваву боротьбу за збереження своєї життєздатності, щоб покривати витрати на утримання персоналу, території, охорони, комунальних платежів в умовах істотного зниження доходів.

Ресторатори змушені розробляти нові креативні механізми для збереження життєздатності та розвитку, які дають можливість адаптуватися до нових реалій зовнішнього середовища.

З метою мінімізації наслідків від втрати відвідувачів деякі мережі ресторанів в умовах жорсткого карантину почали розширювати спектр своїх

послуг і пропозицій. Наприклад, відкриття літніх майданчиків у травні 2020 року, за даними опитаних рестораторів, дало можливість відновити близько 20-30%, а до кінця літа – до 50% надходжень у порівнянні із запланованими показниками. Також були розроблені і запуснені нові бренди напівфабрикатів, створені сайти з можливістю оформлення замовлень онлайн. Але така практика не змогла принести значні прибутки для компенсації витрат ресторанів на підтримку їх діяльності.

На сьогоднішній день в Україні ще залишаються основні ризики для ресторанного бізнесу. До них можна віднести і нестабільний курс гривні, і подальше посилення податкового тиску, і надмірну зарегульованість господарської діяльності. Щоб уникнути економічної кризи і повного банкрутства ресторанного бізнесу в умовах поширення коронавірусної інфекції власники ресторанів повинні трансформувати звичні формати діяльності. Тому інформаційні технології сьогодні дають все більш можливостей для підприємств ресторанного бізнесу, допомагаючи рестораторам не тільки зберегти ефективні, а й розкрити нові перспективні напрямки розвитку.

Наприклад, мобільні додатки у сучасних смартфонах викликали появу нових напрямів розвитку підприємств ресторанного господарства створивши можливість замовляти кулінарні страви, не виходячи з дому, спостерігати за тим, як готуються страви, через веб-камеру на кухні.

Завдяки змозі підключення підприємств ресторанного господарства до соціальних мереж з'явився унікальний шанс покращення системи управління ресурсами, відстеження їх руху та підвищення комфорту клієнтів.

У висновку хотілося б підкреслити, що рестораторам також слід звернути увагу на інструменти інтернет-маркетингу, що прогнозують оновлення ресторанного продукту, самого підприємства ресторанного бізнесу та його бренду за рахунок використання інтернет технологій.

Сьогодні користувачі соціальних мереж порівнюється з аудиторією телебачення, але є більш зосередженими. Серед сучасних платформ, якими користуються споживачі, слід назвати не тільки поширені «Facebook»,

«Instagram» і «Twitter», але й нові формати для розташування відеофайлів «Coub», «Vine», а також популярні месенджери, «Viber» і «Telegram».

Завдяки великій кількості користувачів мобільних додатків і вільному доступу до їх даних доступною є величезна кількість інформації, яку власники підприємств ресторанного бізнесу можуть використати для аналізу та інтернет-маркетингу.

Список використаних джерел:

1. Клапчук М.В., Біян В.І., Брухлій Б.В. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. Карпатський край. 2015. № 1 (2). С. 92-99.
2. Коронавірус : как украинские рестораторы ведут бизнес в условиях пандемии. URL : <https://www.restorator.ua/post/coronavirus-how-ukrainian-restaurateurs-do-business-in-a-pandemic> (дата звернення: 06.03.2021).
3. Лебедева Т.Е., Голубева О.В. Возможности SMM в ресторанном бизнесе. Инновационная экономика: перспективы развития и совершенствования. 2018. № 6(32). С. 112-117.
4. Массімо Боттура запустив в Instagram кулінарне шоу «Кухня карантину». URL: <https://posteat.ua/news/massimo-bottura-zapustiv-v-instagram-kulinarne-shou-kuxnya-karantinu> (дата звернення: 06.03.2021).
5. Наслідки епідемії COVID-19 та карантинних заходів для провідних секторів економіки України. Дослідження за результатами глибинних інтерв'ю з власниками та топ-менеджерами українських компаній. Київ-Харків : Видавець О. А. Мірошніченко, 2020. 188 с.

БЕЗПЕЧНІСТЬ НАДАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ

Гапонцева О.В. – кандидат технічних наук,
спеціаліст вищої категорії, викладач циклової комісії
харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Черевична Н.І. – кандидат технічних наук,
спеціаліст, викладач циклової комісії харчових
технологій та готельно-ресторанної справи

Шелухіна І.А. – спеціаліст II категорії, викладач циклової
комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи,
помічник директора з кадрової роботи

Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ

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

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