

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Департамент науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації
Харківська торгово-промислова палата
Державний біотехнологічний університет,
факультет управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
Університет економіки – Варна (Республіка Болгарія)
Краківський економічний університет (Республіка Польща)
Резекненська академія технологій (Латвійська Республіка)
Стамбульський університет Айдин (Турецька Республіка)
Південно-Казахстанський державний університет
ім. М. Ауезова (Республіка Казахстан)
Азербайджанський університет кооперації (Азербайджанська Республіка)



**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
АГРОПРОДОВОЛЬЧОЇ СФЕРИ,
ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ТОРГІВЛІ**

**Тези доповідей
Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції**

2 листопада 2022 р.

Харків

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Департамент науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації
Харківська торгово-промислова палата
Державний біотехнологічний університет,
факультет управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
Університет економіки – Варна (Республіка Болгарія)
Краківський економічний університет (Республіка Польща)
Резекненська академія технологій (Латвійська Республіка)
Стамбульський університет Айдин (Турецька Республіка)
Південно-Казахстанський державний університет
ім. М. Ауезова (Республіка Казахстан)
Азербайджанський університет кооперації (Азербайджанська Республіка)

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
АГРОПРОДОВОЛЬЧОЇ СФЕРИ,
ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ТОРГІВЛІ**

**Тези доповідей
Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції**

2 листопада 2022 р.

Харків
ДБТУ
2022

Організаційний комітет:

Голова оргкомітету: *Михайлов В.М.*, д.т.н., проф.

Заступники голови: *Одарченко М.С.*, к.т.н., проф.; *Одарченко Д.М.*, д.т.н., проф.; *Савицька Н.Л.*, д.е.н., проф.; *Калініченко С.М.*, к.е.н., доц.

Члени оргкомітету: *Пенкіна Н.М.*, к.т.н., доц.; *Карбівнича Т.В.*, к.т.н., доц.; *Сорокіна С.В.*, к.т.н., доц.; *Хлопоніна-Гнатенко О.І.*, к.е.н., доц.; *Пахуча Е.В.*, к.е.н., доц.; *Худавердієва В.А.*, к.е.н., доц.; *Скирда О.Є.*, к.т.н., доц.; *Соколова Є.Б.*, к.т.н., доц.; *Яковлева В.П.*

Міжнародний науковий комітет: *Ян В. Віктор*, Prof. Dr. Hab.; *Iluta Arbidane*, Dr. oec.; *Esma Tezcan*, Assist. Prof. Dr.; *Nasibov Afig*, PhD in Economics; *Singissoy Azret*, Sc.D., Prof.; *Вітковський Ю.П.*, д.е.н., проф.

Конференцію включено до Переліку міжнародних, всеукраїнських науково-практичних конференцій здобувачів вищої освіти і молодих учених у 2022 році згідно з листом ІМЗО МОН України від 30.12.2021 № 22.1/10-2985 «Про Перелік міжнародних, всеукраїнських науково-практичних конференцій здобувачів вищої освіти і молодих учених».

А43 **Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі [Електронний ресурс] :** тези доповідей Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 2 листопада 2022 р. / Державний біотехнологічний ун-т. – Електронні текстові дані. – Харків, 2022. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Збірник містить тези доповідей, у яких розглянуто проблеми методології та практики обліку, аудиту, оподаткування, маркетингу та менеджменту підприємницької діяльності, перспективи застосування сучасних інформаційних систем управління підприємствами і напрями вдосконалення фінансових механізмів збалансованого розвитку України в умовах глобалізаційних викликів інформаційної економіки.

УДК [338.4+339](082)

Видається в авторській редакції

© Державний біотехнологічний
університет, 2022

ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЬНИМ ГОСПОДАРСТВОМ

А.М. Парфенюк, магістрант

Харківський національний автомобільно-дорожній університет,
м. Харків, Україна

К. Р. Гібкін, викл.

ВСП «Харківський торговельно-економічний
фаховий коледж ДТЕУ», м. Харків, Україна

В індустрії гостинності управління готелем – це не одна концепція, а багато поєднаних під одним крилом.

Успішне управління готелем означає здатність адаптуватися та вирішувати виклики в рамках ряду ролей і обов'язків. Розмістити себе на шкалі особистісного зростання особливо важливо для менеджера готелю [1].

Завжди з'являються нові стратегії, уподобання мандрівників або галузеві технології, за якими слід стежити. Навіть у готельній індустрії завжди створюються нові ролі, які впливатимуть на спосіб управління своєю власністю; тому варто стежити за новою інформацією.

Управління готелем насправді полягає в успішному нагляді за кожною операцією бізнесу для забезпечення постійного зростання та розвитку. Це може включати управління будь-чим, що пов'язано з готельною індустрією, і вимагає знання стратегії розподілу, фінансів і рахунків, обслуговування клієнтів, управління персоналом, маркетингу, управління громадським харчуванням, адміністрації готелю тощо [2].

Метою управління готелем є успішне встановлення постійного потоку мандрівників і гостей до помешкання протягом року, а також демонстрація широкого спектру послуг і продуктів. За допомогою маркетингових стратегій можна підкреслити, яку користь це приносить відвідувачам, а за допомогою інноваційних бізнес-стратегій можна залучити якісних потенційних клієнтів.

Зрештою, ефективне управління готелем не тільки забезпечить перебування готелю в бізнесі, але й зможе отримувати прибуток і розвиватися з часом. Треба думати про готель як про екосистему, яка ставатиме здоровішою, чим краще нею керують. У міру того, як готель стає успішнішим, можна оновлювати його та стягувати вищі тарифи, виплачувати персоналу вищу заробітну плату та створювати враження, за якими гості хочуть повернутися [3].

Основним аспектом управління готелем є управління інвентарем номерів і досягнення бажаного рівня заповнюваності; однак також можна переконатися, що все в порядку для гостей або організувати персонал і графіки прибирання. Створення детальних стандартних операційних процедур може гарантувати, що співробітники виконують завдання відповідно до необхідних стандартів, коли пріоритети тягнуть деінде [4].

Гостинність є загальним терміном для багатьох галузей промисловості. Управління операціями в індустрії гостинності – це широкий термін. Хоча обслуговування клієнтів є надзвичайно важливим, кожен сектор потрібно вирішувати по-своєму, щоб максимізувати ефективність і винагороду.

Ефективне управління запасами для готелів передбачає як створення та управління попитом, так і максимізацію прибутку. Інвестиції в готель пов'язані з інвентарем номерів, а прибуток можна отримати лише за умови оптимального продажу цих номерів [5].

Кожна людина, будучи людиною, робить помилки. Деякі помилки мають гірші наслідки, ніж інші, і залежно від галузі негативна реакція може коливатися від незначної до катастрофічної, що вплине не лише на вас, але й на ваших клієнтів.

У індустрії гостинності майже все обертається навколо клієнта, і так вийшло, що вони найшвидше вказують на будь-які недоліки. Також буває багато випадків, коли ви просто не оптимізували роботу свого готелю відповідним чином і не отримуєте максимум від свого бізнесу.

Список використаних джерел

1. Большаков В.В. Проблемная диагностика развития организаций и предприятий. – Вильнюс: ЛитНИИТИ, 1989.
2. Боковець В.В. Менеджмент : навч. посіб. / В.В. Боковець. – Вінниця : ВФЕУ, 2012. – 495 с.
3. Агафонова Л. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання / Л. Агафонова, О. Агафонова. – Київ : Знання України, 2010. – 351 с.
4. Борисова О.В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2012. Вип. 1(2). С. 331-338.
5. Економічна діагностика : навч. посібник / [Т.Ф. Косянчук, В.В. Лук'янова, Н.І. Майорова, В.В. Швид]. – Львів : Новий Світ-2000, 2007. – 456 с.

Парфенюк А.М., Гібкін К.Р. Особливості управління готельним господарством	354
Полотай Б.Я. Особливості популяризації української кухні за кордоном	356
Протасенко О.Ф., Мигаль Г.В. Застосування принципів зеленої інфраструктури в готельно-ресторанному бізнесі	357
Солодкова Д.І., Гібкін К.Р. Ресторанний бізнес України під час війни	359
Тарасюк А.В., Іщук І.Р. Оптимізація витрат закладами громадського харчування в сучасних умовах господарювання	361
Хаустова Т.М., Гончаров О.С. Проблемні питання та координація роботи розробника програмного забезпечення для закладів готельно-ресторанного бізнесу	363
Червоний В.М., Бабчик М.О. Використання ентомофагії в закладі ресторанного господарства з азійською кухнею, що проектується	365
Червоний В.М., Гриценко О.А. Проектування закладу ресторанного господарства у форматі арт-кафе з українською кухнею	366

Секція 5. ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ, ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ

Yevlash V., Singissov A., Mailybayeva E. Application of a semi-finished product from sunflower seeds, after extraction of oil in the technology of rye-wheat bread	369
Nasibov A., Bakirov M. Study of consumer demand for health food products in modern conditions	371
Акмен В.О., Скирда О.Є., Одарченко М.С. Порядок проведення ідентифікації дорогоцінних металів та сплавів	372
Акмен В.О., Сорокіна С.В., Більчук О.С. Сучасні тенденції у сфері продажу засобів для догляду за волоссям	374
Артамонова М.В. Використання рослинних добавок у технології концентратів солодких страв	376
Бандуренко Г.М., Олексієнко А.-Є.С. Використання цукрозамінників у технології низькокалорійних солодких соусів	377
Бойчук О.Л. Молекулярна технологія приготування холодних страв і закусок	379
Горєлков Д.В., Мироненко В.С. Шляхи вдосконалення	382