

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



**ЗБІРНИК
ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**

**ХІІІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ СТУДЕНТІВ,
АСПРАНТІВ І МОЛОДИХ УЧЕНИХ
ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМКИ
РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ**



16-17 травня 2024 року

в рамках проведення
«ТИЖНЯ СТУДЕНТСЬКОЇ НАУКИ»
у Навчально-науковому технологічному інституті
харчової промисловості ім. К.А. Богомаза

ОДЕСА 2024

**ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ
ПРЕЗИДІЯ ТА ОРГКОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ В ОНТУ**

ГОЛОВА ПРЕЗИДІЇ

Єгоров Богдан Вікторович

Президент ОНТУ, академік НААН України, д.т.н., професор

ЧЛЕНИ ПРЕЗИДІЇ

Іванченкова Лариса Володимирівна

Ректор ОНТУ, д.е.н., професор

Ольшевська Ольга Володимирівна

Проректор з наукової роботи та міжнародних зав'язків ОНТУ, к.т.н., доцент

Дец Надія Олександрівна

Проректор з науково-педагогічної, організаційної та виховної роботи ОНТУ, к.т.н., доцент

Солоницька Ірина Валеріївна

Директор Навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості ім. К.А. Богомаза Одеського національного технологічного університету, к.т.н., доцент

ЧЛЕНИ ОРГКОМІТЕТУ

Камушков Олександр Сергійович

Декан факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу Одеського національного технологічного університету, д.е.н., професор

Лебеденко Тетяна Євгенівна

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного технологічного університету, д.т.н., професор

Коваленко Наталія Олександрівна

Доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного технологічного університету, к.т.н., доцент

Охріменко Алла Григорівна

Професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу Державного торговельно-економічного університету, д.е.н., професор

Бровенко Тетяна Вікторівна

Доцент кафедри стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції Національного університету біоресурсів і природокористування України, к.т.н., доцент

Сильчук Тетяна Анатоліївна

Професор кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, д.т.н., професор

Полінкевич Оксана Миколаївна

Завідувач кафедри підприємництва, торгівлі та логістики Луцького національного технічного університету, д.е.н., професор

Лояк Лілія Миколаївна

Доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Прикарпатського національного університету ім. Василя Стефаника, к.е.н., доцент

Архипова Людмила Миколаївна

Професор кафедри екології Івано-Франківського національного технічного університету нафти і газу, д.т.н., професор

Ніколайчук Ольга Анатоліївна

Завідувач кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, к.е.н., доцент

Данько Наталя Іванівна

Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Харківського національного університету ім. В.Н. Каразіна, к.е.н., доцент

УДК 640.41:349.9:316.4

ББК 65.432

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей XIII Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених 16-17 травня 2024р., О.: ОНТУ, 2024. – 168 с.

Збірник тез доповідей укладено за матеріалами XIII Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності», яка відбулась в Одеському національному технологічному університеті 16-17 травня 2024р.

За достовірність наведених фактів, цитат, посилань на літературні джерела та вживання власних імен несуть відповідальність автори наукових тез.

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1. ОСНОВНІ ТРЕНДИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ У 2023-2024 РР.

Жовнірук А.І., Полінкевич О.М.

COMMUNICATION STRATEGY OF THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS IN THE
CONDITIONS OF WAR8

Усатенко А.В., Лояк Л.М.

ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА ПОКУТТЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ11

Юник О.І., Полінкевич О.М.

ВИМОГИ ДО ВИБОРУ ПІДПРИЄМСТВ-КОНКУРЕНТІВ ДЛЯ ОЦІНЮВАННЯ
КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ТУРИСТИЧНИХ ПІДПРИЄМСТВ14

Узун І.В., Делі В.Ю.

ПИВО Й СМАКОВІ ПАРИ - ПІДХОДИ ДО ФУДПЕЙРІНГУ.....16

Толок Г.А., Риженко Д.В.

НИЗЬКОГЛІКЕМІЧНІ ОПЦІЇ СТРАВ У МЕНЮ РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДІВ19

Гозіна В.О., Липовий Д.В.

ІННОВАЦІЙНІ ТРЕНДИ АВТОМАТИЗАЦІЇ СЕРВІСУ В ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ...22

Мар'юсик А.Ф., Ільїна О.В.

ДОСТУПНИЙ ТУРИЗМ У МІСТІ ЛУЦЬКУ: ОЦІНЮВАННЯ Й ОПТИМІЗАЦІЯ24

Бабокало У., Д'яконова А.К., Москвічова О.М.

СТАН І ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОМУ
РЕГІОНІ.....28

Ходот К.В., Терешкін О.Г.

ЕКОЛОГІЯ ЛЮДИНИ І ГУМАНІЗАЦІЯ ДИЗАЙНУ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ30

Шумкова П.В., Ткачук О.В., Новічкова Т.П.

СПРАВЖНІ СУПЕРФУДИ — НАВКОЛО НАС32

Войтенко Д.Р., Кожедубова Л.П.

КВІТКОВА КУЛІНАРІЯ35

Горбенко М.П., Коваленко Н.О.

СУЧАСНІ ТРЕНДИ ЗАСТОСУВАННЯ МОЛЕКУЛЯРНОЇ ГАСТРОНОМІЇ В БАРАХ41

Савчук С.С. Ільїн Л.В.

РЕКРЕАЦІЙНО-ТУРИСТИЧНЕ ОЦІНЮВАННЯ ОЗЕР ВОЛИНСЬКОЇ ОБЛАСТІ45

Новічков О.В., Щапіна О.Ф., Ткачук О.В.

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В МЕНЮ47

Луценко А., Д'яконова А.К., Москвічова О.М.

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ.....50

<i>Білокудря Л.О., Архипова Л.М.</i>	
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧИЙ ТУРИЗМ ЗА НАПРЯМКОМ ПСИХОГІЄНИ ТА ПОДОЛАННЯ НЕГАТИВНИХ НАСЛІДКІВ ВОЄННИХ ДІЙ	54
<i>Грицай К.Д., Паньків М.М.</i>	
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВОГО МАРКЕТИНГУ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.....	58
<i>Тимошинець В.Р., Архипова Л.М.</i>	
РЕВІТАЛІЗАЦІЯ ДЛЯ ТУРИСТИЧНОГО РОЗВИТКУ ГРОМАД	60
<i>Городянська Л.В., Моргун А.П.</i>	
СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В СУЧАСНИХ УМОВАХ..	63
<i>Зотова І.С., Липовий Д.В.</i>	
ІННОВАЦІЙНІ ТРЕНДИ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	65
<i>Топчук С.П., Ткачук О.В., Лебеденко Т.Є.</i>	
ДИКОРОСИ – РОСЛИНИ МАЙБУТНЬОГО	67
<i>Лазарева М.О., Халілова - Чуваєва Ю.О.</i>	
ОСОБЛИВОСТІ НАДАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАНУ	70
<i>Корж Н.В., Паньків М.М.</i>	
ПРОГРАМИ ЛОЯЛЬНОСТІ В ДІЯЛЬНОСТІ МІЖНАРОДНИХ ГОТЕЛЬНИХ МЕРЕЖ.....	73
<i>Верба Я.І., Коваленко Н.О., Станішевська А.О.</i>	
СВІТОВІ ТРЕНДИ В ПРИГОТУВАННІ КОКТЕЙЛІВ 2023-2024 РР.	76
<i>Топчук С.П., Халілова – Чуваєва Ю.О.</i>	
ОСОБЛИВОСТІ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ ГОСТИННОСТІ ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАНУ	79
<i>Меркулова Д.О., Липовий Д.В.</i>	
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ У ГОТЕЛЯХ	82
<i>Курянов В.М., Седікова І.О.</i>	
КОРПОРАТИВНА КУЛЬТУРА ТА ЇЇ ВПЛИВ НА СТВОРЕННЯ ЯКІСНИХ СЕРВІСНИХ ПОСЛУГ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	86
<i>Гутник В.І., Мендела І.Я.</i>	
ІННОВАЦІЙНІСТЬ У ГАСТРОНОМІЇ.....	89
<i>Сафонова А.Р., Паньків М.М.</i>	
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КОНЦЕПЦІЇ PET-FRIENDLY В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	91
<i>Пахомова А.С., Асауленко Н.В.</i>	
УПРАВЛІННЯ КОНФЛІКТАМИ В МУЛЬТИКУЛЬТУРНИХ КОМАНДАХ: ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	93
<i>Чайковська Є.Ю., Паньків М.М.</i>	
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	97

Маркевич Є.Р., Кравчук Т.В.

БІЗНЕС-ГОТЕЛІ ЯК НЕВІД'ЄМНА СКЛАДОВА ДІЛОВОГО ТУРИЗМУ 100

Жолобанюк Д.С., Тягунова Н.М.

ОСОБЛИВОСТІ ЗАХИСТУ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ..... 102

A.Sh. Abdulloeva, P.M. Beznis

THE HISTORY OF COFFEE AND HOW IT BENEFITS RESTAURANTS 105

V.I. Pismenny, P.M. Beznis

HISTORY OF TEA, HIS DISTRIBUTION AND HIS HEALTH BENEFITS 107

A.O. Zaplitna, P.M. Beznis

CHOCOLATE MANUFACTURING TECHNOLOGY AND IT'S ROLE IN THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS..... 110

Грабченко В.О., Д'яконова А.К.

ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ 112

СЕКЦІЯ 2. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Федан К.С., Ніколайчук О.А.

АНАЛІЗ ІНСТРУМЕНТІВ ІНТЕРНЕТ-МАРКЕТИНГУ ГОТЕЛЕЙ КРИВОГО РОГУ 115

Максимович А.О., Делі В.Ю.

ЗАСТОСУВАННЯ ЗАСОБІВ ДІДЖИТАЛІЗАЦІЇ В ОРГАНІЗАЦІЇ ГІБРИДНИХ ІВЕНТ ЗАХОДІВ 117

Чорненька І.В., Тягунова Н.М.

ІННОВАЦІЇ ТА СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ 120

Джогера Т., Антонюк Ю.А.

СУЧАСНІ МАРКЕТИНГОВІ ІНСТРУМЕНТИ ДЛЯ ПРОСУВАННЯ БАРІВ..... 123

Бесчастна Г.І., Липовий Д.В.

ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ РОБОТИ ГОТЕЛІВ 125

Радіонова Г.О., Делі В. Ю.

ОРГАНІЗАЦІЯ ВИННИХ ДЕГУСТАЦІЙ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОЗДАТНОСТІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ 128

Кошик С.О., Ряшко Г.М.

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ДЛЯ ГОТЕЛІВ, ЩО НАДАЮТЬ ПОСЛУГИ У СФЕРІ ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ПРОВЕДЕННЯ АЗАРТНИХ ІГОР 130

Язвінюк Т.С., Делі В.Ю.

ВІЗУАЛІЗАЦІЯ ДАНИХ ГОТЕЛЮ НА ОСНОВІ USALI..... 133

СЕКЦІЯ 3. СУЧАСНЕ ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Блінова А.О., Ковтун А.В., Шаран Л.О.

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ В ГОТЕЛІ СІМЕЙНОГО ТИПУ 136

СЕКЦІЯ 4. СУЧАСНЕ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Слободянік А.А., Кулик М.В.

БЕЗБАР'ЄРНИЙ ДОСТУП ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ЯК СПОСІБ ЗАЛУЧЕННЯ ІНКЛЮЗИВНОГО СУСПІЛЬСТВА..... 139

Власова Т.О., Ряшко Г.М.

СПЕЦИФІКА ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВА ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ ФОРМАТУ FREEFLOW 141

СЕКЦІЯ 5. ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧИХ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСАХ

Грицишина К.В., Нікітчина Т.І., Дубкова Т.П.

ВПРОВАДЖЕННЯ WELLNESS-ПОСЛУГ І СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧИХ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ..... 145

Бондаренко Л.А., Кравчук Т.В.

SPA-ПОСЛУГИ ЯК ІННОВАЦІЙНА КОНЦЕПЦІЯ РОЗВИТКУГОТЕЛЮ В УКРАЇНІ..... 147

Маркевич Є., Стрікаленко Т.В.

БІОХАКІНГ ЯК ТРЕНД БІЗНЕСУ ОЗДОРОВЛЕННЯ 149

Кость В., Стрікаленко Т.В.

РЕКРЕАЦІЯ В ГАСТРОТУРИ ДО ГОНГОНГУ 152

Гречаний В.М., Бабиніна А.В., Стрікаленко Т.В.

ЗАПОВІДНІ ТЕРИТОРІЇ ЯК РЕКРЕАЦІЙНІ КОМПЛЕКСИ МИКОЛАЇВЩИНИ: ВЧОРА, СЬОГОДНІ, ЗАВТРА..... 154

Сініка Н., Тодорова О., Стрікаленко Т.В.

ПРОЕКТИ ЗБЕРЕЖЕННЯ МУЛЬТИКУЛЬТУРНОГО ТА ПРИРОДНОГО РОЗМАЇТТЯ ОДЕЩИНИ ЯК СКЛАДОВІ РЕКРЕАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В РЕГІОНІ..... 157

Македон Н., Стрікаленко Т.В.

ОЗЕРА ЯК СКЛАДОВІ РЕКРЕАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В РЕГІОНІ..... 160

Мусурін Д., Наріжна Т., Стрікаленко Т.В.

РЕКРЕАЦІЙНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ХЕРСОНЩИНИ 163

Стрікаленко Є.А., Назарова А., Майстренко К.

ФІЗИЧНА АКТИВНІСТЬ ЯК СКЛАДОВА ОЗДОРОВЛЕННЯ ТА МЕНЕДЖМЕНТУ СУЧАСНИХ ГОТЕЛІВ 165

СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Управління розвитком індустрії гостинності в Україні в сучасних умовах вимагає визначення і реалізації стратегічних орієнтирів, які допоможуть зробити сектор гостинності більш конкурентоспроможним і стійким.

Метою дослідження є визначення стану та пошук можливостей розвитку індустрії гостинності в сучасних умовах.

Аналіз наукових публікацій за темою дослідження [1; 2; 3] показав, що стратегічними орієнтирами слід вважати наступні.

По-перше, в контексті умов воєнного стану в країні, індустрія гостинності зазнає значних збитків, знаходиться під впливом негативних викликів та змін. На наш погляд, слід виокремити такі основні особливості індустрії гостинності в Україні в сучасних умовах.

Воєнний стан призводить до зміни споживчих пріоритетів подорожуючих. Гості, які є споживачами сфери гостинності шукають приміщення, що забезпечують безпеку та захист від можливих загроз. Готелі та ресторани мають переорієнтовувати свої послуги, забезпечуючи додаткові заходи безпеки з урахуванням викликів, що виникають в умовах воєнного стану. Воєнний стан призвів до зменшення туристичного руху, оскільки подорожі стають менш безпечними та непередбачуваними. Це викликало скорочення числа туристичних відвідувачів і, відповідно, до зменшення попиту на готельні та ресторанный послуги. Разом з тим, у воєнний період підвищилось значення місцевого туризму. Місцевий туризм може збільшитися, оскільки туристи шукають безпечних та надійних місць для відпочинку. Готелі та ресторани можуть зосередитися на залученні місцевих мешканців, пропонуючи їм спеціальні умови та знижки. В умовах воєнного стану зростає потреба у додаткових заходах безпеки та захисту. Готелі та ресторани можуть впроваджувати додаткові системи безпеки, контроль за входом та виходом, а також змінювати свої процедури у випадку загроз або пошкоджень. У воєнний період персонал готелів та ресторанів може відчувати психологічний стрес та нестабільність і потребує відповідної підтримки. Важливо забезпечити їхню безпеку та добробут шляхом розробки заходів підтримки та навчання з питань безпеки та екстрених ситуацій.

Отже, в сучасних умовах воєнного стану в державі, породженому неоправданою військовою агресією російського фашизму, індустрія гостинності потребує розробки стратегії

адаптації до нових реалій та викликів. Разом з цим керівництво підприємства сфери гостинності має забезпечити безпеку та комфорт своїм гостям, а також оперативно реагувати на потреби споживачів та інновації у туристичній індустрії.

По-друге, можна виокремити кілька основних трендів та перспективних напрямів розвитку галузі гостинності в Україні в сучасних умовах, до яких слід віднести такі.

Повсюдно спостерігається розширення та впровадження технологічних рішень. Готелі та ресторани широко застосовують цифрові технології для полегшення бронювання, реєстрації та обслуговування гостей. Мобільні додатки, онлайн-платформи та інші інноваційні засоби стають необхідним елементом в управлінні готельним бізнесом. З погляду збереження здоров'я та безпеки після пандемії COVID-19, особлива увага приділяється сталості у дотриманні стандартів обслуговування та безпеки. У сфері гостинності перевага віддається дотриманню стандартів санітарії та гігієни. Це включає заходи з регулярного прибирання та дезінфекції приміщень, контроль температури, розстановку меблів для забезпечення соціальної дистанції та інші заходи. Зростає популярність екологічного та сталого гостьового затишку. З ростом свідомості щодо збереження навколишнього середовища, готелі та ресторани все більше звертають увагу на зменшення викидів в атмосферу, використання енергоефективних технологій та продуктів, а також на пропаганду екологічно чистого способу життя серед своїх гостей. Туристи все більше цікавляться місцевими кулінарними традиціями та стравами. Готелі та ресторани реагують на зростання попиту гостей на місцеві кулінарні традиції та місцеві продукти, пропонуючи страви з місцевих інгредієнтів та організовуючи кулінарні майстер-класи з місцевими шеф-кухарями. Безумовно, після перемоги у цій визвольній війні героїчного українського народу почнеться розвиток готельного інфраструктурного проектування. Великі міста в Україні відчують попит на нові готелі та гостьові будинки. Усе вищенаведене сприятиме відродженню проектування та будівництва готельних комплексів, які відповідатимуть сучасним міжнародним стандартам комфорту та безпеки.

Ці та інші тренди вказують на те, що галузь гостинності в Україні продовжить активно розвиватися. Впровадження нових технологій та реалізація можливостей інноваційного розвитку суб'єктів господарювання в сучасних умовах має відбуватися з урахуванням нагальних потреб та очікувань клієнтів до якості обслуговування.

Список використаних джерел

1. Грищенко С. Туристична індустрія України: аналіз тенденцій та чинників розвитку в координатах повоєнного відновлення. *Економіка та суспільство*. 2023/ № 52. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-52-29>

2. Матвійчук Л.Ю., Смочко Н.М., Ільїна О.В. Перспективи розвитку індустрії гостинності регіонів України в сучасних умовах. *Економічні науки*. 2022. № 19 (75). URL: http://e-region.lutsk-ntu.com.ua/index.php/ekonomichni_nauky/issue/view/5 (дата звернення: 13.05.2024).

3. Городянська Л.В. Інноваційні та креативні практики у галузі туризму та гостинності: основні риси, види та можливості. Інтеграція науки і освіти: розвиток культурних і креативних індустрій : зб. тез III Всеукр. наук.-практ. конф., м. Київ, 12квіт. 2024р., Київ : КНУТД, 2024.

Зотова І.С., Липовий Д.В.

Українська інженерно-педагогічна академія

м. Харків

ІННОВАЦІЙНІ ТРЕНДИ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

В діяльності сучасних закладів ресторанного бізнесу дедалі більшу увагу приділяють забезпеченню якості здорової їжі, оскільки правильний спосіб життя і дбайливе ставлення до свого тіла стають важливими аспектами життя людей. Здоровий раціон є основою для підтримання гарного стану здоров'я, активності та загального благополуччя.

Правильне харчування вже не просто тренд, а й невід'ємна частина сучасної культури. Ресторанний бізнес активно підхоплює тенденції, створюючи нові пропозиції для задоволення потреб своїх клієнтів. Безпека та якість їжі стають пріоритетними питаннями для споживачів. Екологічно чисті продукти, вирощені без використання пестицидів, штучних добрив і ГМО, є відповіддю на ці вимоги. Вони забезпечують натуральний смак, підвищують харчову цінність їжі та знижують екологічне навантаження. У зв'язку з цим екологізація харчування стала трендом у ресторанному бізнесі [1].

Тренд правильного харчування формує нові ідеї та пропозиції в меню закладів ресторанного господарства. Серед основних напрямків можна виокремити наступні.

1. Безглютенова дієта. Ця дієта переважає не тільки серед тих, хто страждає від целіакії (це захворювання, пов'язане з непереносимістю білка глютену), а й серед тих, хто веде здоровий спосіб життя. Ресторани і кафе, слідуючи трендам, включають у меню безглютенові страви, використовуючи альтернативні продукти, такі як кукурудзяне або рисове борошно, картопля і кіноа. Безглютенові десерти, хліб, паста і піца вже не рідкість у різних закладах харчування.

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ
ГОСТИННОСТІ**

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ

**ХІІІ Всеукраїнської конференції студентів,
аспірантів і молодих учених**

16-17 травня 2024 р.