

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



WYŻSZA SZKOŁA
NAUK O ZDROWIU



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей
IV Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

м. Львів

30 травня 2024 року



Рецензенти:

доктор історичних наук, професор

Наталія ЧОРНА

*(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету)*

доктор педагогічних наук, професор

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)*

I 66

Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп.

IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

Голова оргкомітету

Марія ПАСКА - завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського, м. Львів

Організаційний комітет

Володимир ХОЛЯВКА - декан факультету туризму ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

Роман Шерстюк - проректор з економіки та фінансів Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя, м. Тернопіль

Оксана ДИШКАНТЮК - декан факультету менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму Міжнародного гуманітарного університету, м. Одеса

Наталія ЧОРНА - завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Вінницького торгово-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету, м. Вінниця

Лариса ШАРАН - завідувач кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, м. Київ

Оксана ДАВИДОВА - завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу Харківського національного економічного університету імені С. Кузнеця, м. Харків

Олеся ПРИС - завідувач кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного, м. Запоріжжя

Валентина БУРАК - завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету, м. Херсон

Володимир ХУДОБА - в.о. декана факультету післядипломної та заочної освіти ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

Наталія ПАВЛЕНЧИК - завідувач кафедри економіки та менеджменту ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ - в.о. завідувач кафедри туризму ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

Роман СКАБАРА - в.о. завідувач кафедри спортивного туризму ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

Андрій ГОЛОД - професор кафедри туризму ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

Орислава ГРАФСЬКА - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

Наталія ПЕТРИШИН - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

Ольга ТЕСЛЯ - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

Мар'яна НАЗАР - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

Координатор конференції

Уляна ГУЗАР - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

І секція

<i>СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ</i>	16
Klaudia Biskup KOLAGEN I ELASTYNA JAKO BIAŁKA MŁODOŚCI - JAK ZATRZYMAĆ CZAS?	17
Тетяна Андрійчук, Ольга Владимир ВПЛИВ ІМІДЖУ НА ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВА СФЕРИ ГОСТИННОСТІ	20
Андрій Бурдаш, Роман Скабара ОСНОВНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ НА ПОЧАТКУ XXI СТОЛІТТЯ	23
Вікторія Васільсва, Тетяна Сильчук ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ОРГАНІЗАЦІЇ СПОЖИВАННЯ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ	26
Назар Гарасимчук АНАЛІЗ СУЧАСНОГО РИНКУ РОЗВИТКУ МІЖНАРОДНИХ ІНВЕСТИЦІЙ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ	29
Оксана Давидова, Оксана Голубнича СУЧАСНІ ТРЕНДИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ	31
Анеля Запольська, Андрій Запісоцький, Орислава Графська АНАЛІЗ ВЗАЄМОЗВ'ЯЗКУ КОЛЬОРІВ ДЛЯ ІНТЕР'ЄРУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	36
Оксана Давидова, Єлизавета Сафонова ПЕРСПЕКТИВИ ВІДНОВЛЕННЯ ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ	39
Лідія Заремба, Роман Клос, Уляна Гузар СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗАСТОСУВАННЯ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ У ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	43

Оксана Давидова НАПРЯМИ СТИМУЛЮВАННЯ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	46
Любомир–Роман Камінський, Станіслав Капацина ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД ФОРМУВАННЯ ЦІНОВОЇ ПРОПОЗИЦІЇ В ПІДПРИЄМСТВАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	49
Світлана Королик, Ольга Владимир ПІДПРИЄМСТВА МЕРЕЖЕВОГО ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА: НОВІ ВИКЛИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ	52
Неля Кубло, Лариса Кашавцева, Богдан Михайлов ШЛЯХИ ПРОСУВАННЯ РЕСТОРАННОГО ПРОДУКТУ З ВИКОРИСТАННЯМ SMM НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «ALTBIER» У МІСТІ ХАРКОВІ	55
Анна Лебедева, Наталія Черевична СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ ПОСЛУГ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ	61
Соломія-Марія Левків, Марія Паска КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ НОВИХ ФОРМАТІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА НА ПРИКЛАДІ «ВИНО І М'ЯСО»	64
Уляна Мальчин, Роман Боднар, Орислава Графська АНАЛІЗ ПРОЦЕДУРИ ОРГАНІЗАЦІЇ УРОЧИСТОСТЕЙ ТА БАНКЕТІВ В ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	67
Дмитро Марчук, Софія Качала ОСНОВНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ НА ПРИКАРПАТТІ	70
Тетяна Москвяк, Уляна Гузар CHILD FRIENDLY ЗАКЛАДИ ЯК НОВИЙ ТРЕНД ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	73
Галина Островська ОСОБЛИВОСТІ КРЕАТИВНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ПОСЛУГ	76

Наталія Петришин, Лариса Удворгелі НОВАТОРСЬКІ НАПРЯМИ ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ	78
Данна Пияківська, Василь Мандрик ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ ГОСТИННОСТІ ТА КУХНІ УКРАЇНИ	80
Валентина Постова ЛОКАЛЬНА КУХНЯ: СУЧАСНИЙ ТРЕНД У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	84
Соломія Роговська, Орислава Графська РИНОК ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ УКРАЇНИ В ПЕРІОД ВІЙНИ	87
Олена Сініціна МОЖЛИВОСТІ ПРОФЕСІЙНИХ ДЕГУСТАЦІЙНИХ КОНКУРСІВ В УДОСКОНАЛЕННІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ, ПРОСУВАННІ ПОСТАЧАЛЬНИКІВ, ПІДВИЩЕННІ ЛОЯЛЬНОСТІ ПАРТНЕРІВ	90
Світлана Сисоєва, Вероніка Поліщук ПРОЕКТУВАННЯ 4-ЗІРКОВОГО ГОТЕЛЮ: ВИМОГИ ТА ОСОБЛИВОСТІ	93
Альона Сорокіна ДІЯЛЬНІСТЬ УКРАЇНСЬКИХ ГОТЕЛІВ В УМОВАХ ВІЙНИ	96
Марія Стадник, Марія Паска ФУНКЦІОНУВАННЯ РЕСТОРАНУ MAD BAR'S HOUSE В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ	99
Ігор Стойко, Ольга Долубовська ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: ЕКОНОМІЧНА СТІЙКІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ ЯК ПЕРЕДУМОВА ПІСЛЯВОЄННОГО РОЗВИТКУ	102
Дарина Федяй, Олег Терешкін ВІРТУАЛЬНА РЕАЛЬНІСТЬ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	105
Надія Хайнос, Аліна Ковтун, Лариса Шаран ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: ЄВРОПЕЙСЬКИЙ І ВІТЧИЗНЯНИЙ ДОСВІД	108

Катерина Цимбалюк, Марина Рябенька ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	111
Ілля Шевченко, Ольга Пушка УДОСКОНАЛЕННЯ ПЕРСОНАЛІЗОВАНОГО ПІДХОДУ ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ В БАРАХ	114
Роман Шерстюк, Вадим Ратинський ПІДВИЩЕННЯ РІВНЯ ЗАДОВОЛЕНOSTІ КЛІЄНТІВ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	117
Наталія Якименко-Терещенко, Тетяна Жадан, Юлія Жадан СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ	120
Роман Шерстюк, Олександр Летун СТВОРЕННЯ КЛІЄНТООРІЄНТОВАНОЇ ОРГАНІЗАЦІЙНОЇ СТРУКТУРИ ГОТЕЛЮ НА ОСНОВІ БІЗНЕС-ПРОЦЕСІВ	123
Юлія Яремко, Уляна Новак СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	127
Василиха Вікторія, Марія Паска ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛЯХ НА ПРИКЛАДІ «NOTA BENE HOTEL & RESTAURANT»	131
Іван Гілецький, Марія Паска ТЕОРЕТИЧНІ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ПРЯНО-АРОМАТИЧНИХ ДОБАВОК НА ОСНОВІ ARMORACIA RUSTICANA ПРИ ВИПІКАННІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ НА ЗАКВАСЦІ	134
Олег Калник, Марія Паска, Наталія Петришин ТЕОРЕТИЧНІ ТА ПРАКТИЧНІ ОСНОВИ ВПРОВАЖЕННЯ СИСТЕМИ 5S У РЕСТОРАНІ RIBS HOUSE	136
Остап Млинко, Марія Паска МОНІТОРИНГ ХАРЧОВОЇ ТА ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ЦІННОСТІ СУМІШЕЙ ДЛЯ ЕНТЕРАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ	139

Соломія Найко, Іванна Удуд ОСОБЛИВОСТІ ПЛАНУВАННЯ КЛЮЧОВИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА В РИНКОВИХ УМОВАХ	142
Андрій Німець, Марія Паска, Наталія Петришин «ВУГЛЯНЧА» – АВТЕНТИЧНА СТРАВА У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «БОЙКІВСЬКА ГОСТИНА»: ВПРОВАДЖЕННЯ ТА ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ	145
Мар'ян Вовканич, Марія Паска СПОЖИВЧА ОЦІНКА АВТОРСЬКИХ СТРАВ НА ПРИКЛАДІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «SALALAT»	148
Вікторія Саламаха, Мар'яна Назар ГАСТРО -КАВ'ЯРНЯ «КАВУН» - ЯК РІЗНОВИД СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	151
Марія Ференц, Марія Паска ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ СТРАВ АВТЕНТИЧНОЇ КУХНІ НА ПРИКЛАДІ СОКАЛЬЩИНИ	154

II секція **ІННОВАЦІЇ ХАРЧОВИХ ТА КРАФТОВИХ** **ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ HORECA**

Anastasiia Riznyk, Vita Tsyrunnikova ANALYSIS OF THE HOSPITALITY INDUSTRY IN THE CONTEXT OF THE HORECA SYSTEM	157
Артем Антоненко, Тетяна Бровенко ТЕХНОЛОГІЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ДЕСЕРТНИХ СТРАВ	158
Наталія Божко ПРІСНОВОДНА АКВАКУЛЬТУРА І ВОДОПЛАВНА ПТИЦЯ ЯК ПЕРСПЕКТИВНІ ІНГРЕДІЄНТИ КРАФТОВИХ М'ЯСОПРОДУКТІВ	161
Ольга Вдовічена, Каріна Паламарек ВИКОРИСТАННЯ АКВАФАБИ ПРИ РОЗРОБЦІ ОРГАНІЧНИХ ЗЕФІРІВ	165
	168

Марія Гаврильченко, Наталія Петришин ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ СУЧАСНОГО РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ “ВИНО&М’ЯСО”	171
Юлія Калитовська, Оксана Крупа ІСТОРІЯ ЗАСНУВАННЯ ТА ПРИНЦИПИ РОБОТИ ФУДХОЛУ «СІЛЬПО» RESTO	173
Кирило Карпишин, Марія Паска КРАФТ ДЛЯ NORESA - АСОРТИМЕНТ У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА MILK PUB	176
Тетяна Колісниченко, Людмила Кюрчева ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА КРАФТОВИХ НАПОЇВ ОСНОВІ ПЛОДОВО-ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	179
Дар’я Корнієнко, Марина Самілик ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗБАГАЧЕНОГО ЦУКРУ ПОХІДНИМИ ДИКОРΟΣЛИХ РОСЛИН	182
Уляна Мальчин, Анеля Запольська, Ольга Тесля СПОЖИВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА АВТОРСЬКИХ СТРАВ ТА НАПОЇВ РЕСТОРАНУ «МЕДІВНЯ 1979»	185
Ірина Мендела ФЕРМЕРСЬКІ, КРАФТОВІ ТА ЛОКАЛЬНІ ПРОДУКТИ ЯК ІНДИКАТОРИ ЯКОСТІ	188
Вікторія Миронова, Ольга Тесля «МЕЗЕ WINE» ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ІЗ СУЧАСНОЮ КОНЦЕПЦІЄЮ	190
Ярослав Нагорний, Марина Самілик ТЕХНОЛОГІЯ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛІБА ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ БОРОШНА КІНОА	193
Святослав Назар, Наталія Петришин АКТУАЛЬНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВИКОРИСТАННЯ АЛЬТЕРНАТИВНОЇ СИРОВИНИ КАКАО-ПОРОШКУ	196

Остап Найда, Марія Паска, Ольга Тесля ЖУРАВЛИНА ТА БДЖОЛИНИЙ ПИЛОК – ВИКОРИСТАННЯ У МЕНЮ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ СТВОРЕННІ ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ	198
Андрій Німець, Наталія Петришин ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА АВТОРСЬКИХ СТРАВ	200
Микола Носик, Марина Самілик НОВИЙ СПОСІБ ПЕРЕРОБКИ ПЛОДІВ ШОВКОВИЦІ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИНА	202
Катерина Пересада, Олександр Люлька, В'ячеслав Губеня ОСОБЛИВОСТІ НАССР У ВИРОБНИЦТВІ КРАФТОВОЇ КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ	205
Ілля Пляшечко, Ольга Тесля СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ПРЯНИКОВИХ ВИРОБІВ	209
Олеся Прісс, Олександр Кузьменко АРОМАТНІ ОЛІЇ ДЛЯ HORECA	212
Олеся Прісс, Олександр Яковер ЕСКАРІОЛ. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЛИСТОВОЇ ЗЕЛЕНІ ДЛЯ HORECA	215
Назар Процайло, Ольга Тесля АСПЕКТИ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З М'ЯСА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	217
Єлизавета Пясецька, Марія Паска КОЛЕСО СМАКІВ – ІНСТРУМЕНТ ДЛЯ ОЦІНКИ КАВИ	220
Алла Ангеловська ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КАЛИНИ У ВИРОБНИЦТВІ СОУСНОЇ ПРОДУКЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	222
Дмитро Сидорко, Марія Паска РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ З ПОСІЧЕНОГО М'ЯСА ЗА РАХУНОК ЗМІНИ ЇХ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ	225

Вікторія Сікора, Ольга Тесля МЕТОДИ ВИКОРИСТАННЯ ЛІКАРСЬКИХ РОСЛИН В НАПОЯХ, НАСТОЯНКАХ, КОКТЕЙЛЯХ	227
Альона Сорокіна ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	229
Василь Тищенко, Наталія Божко РИЖІЄВЕ БОРОШНО ЯК СТРУКТУРНИЙ ІНГРЕДІЄНТ РЕЦЕПТУРИ КРАФТОВИХ М'ЯСОПРОДУКТІВ	231
Михайло Ткачук, Марина Самілик ТЕХНОЛОГІЯ ЦУКРУ ЗБАГАЧЕНОГО ПРОДУКТОМ ПЕРЕРОБКИ АБРИКОСУ	234
Богдан Фик, Марія Паска ГАЛИЦЬКА КУХНЯ У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА - «РЕСТОРАЦІЯ БАЧЕВСЬКИХ»	237
Артем Холод, Василь Пасічний РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ КОМПОЗИЦІЙ	239
Роман Цирулик, Марина Самілик ТЕХНОЛОГІЯ ЗБАГАЧЕННЯ МОЛОКА А2 КАРОТИНОЇДАМИ МОРКВЯНИХ ПОРОШКІВ	242
Вячеслав Чирка, Марія Паска, Ольга Тесля ТОПНАМБУР – ВИКОРИСТАННЯ У МЕНЮ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ СТВОРЕННІ ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ	245
Роксоляна Швець, Олег Шоп'як, Ольга Маслійчук УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ СУХПАЙКІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ	247
Христина Шоп'як, Ольга Тесля ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ВЕГЕТАРІАНСЬКИХ СТРАВ	250
Марта Щепан, Марія Паска «РЕБЕРНЯ ПІД АРСЕНАЛОМ» – СУЧАСНИЙ ФОРМАТ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОСТИННОСТІ	253

III секція	
АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОНОМІКИ ТА МЕНЕДЖМЕНТУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	255
Beata Browarczyk, Filip Borysewicz, Krystian Taflinski THE EFFECTIVENESS OF IMPLEMENTING ARTIFICIAL INTELLIGENCE TOOLS IN POLISH ENTERPRISES	256
Barbara Kwak, Beata Browarczyk ZNACZENIE ZAWODU PSYCHOLOGA W BIZNESIE	264
Barbara Kwak, Beata Browarczyk EDUKACJA ZDALNA W CZASACH PANDEMII COVID-19	267
Костянтин Балусhevський, Тарас Оприск, Людмила Малюта ПЕРСПЕКТИВИ, ДИВЕРСИФІКАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ЛОГІСТИЧНИХ ШЛЯХІВ УКРАЇНИ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ	271
Мирослава Данилевич, Ольга Романчук, Оксана Никига, Ростислав Коваль СУЧАСНИЙ РИНОК СПОРТИВНИХ МЕМОРАБІЛІЙ	275
Анастасія Демчук, Уляна Гузар ВПЛИВ ЕЛЕМЕНТІВ НЕЙРОМАРКЕТИНГУ НА ЗАЛУЧЕННЯ СІМЕЙНОЇ АУДИТОРІЇ ГОСТЕЙ У ЗАКЛАДАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	278
Орислава Залуцька, Орислава Графська ВЗАЄМО ЗВ'ЯЗОК ЦІНИ І ЯКОСТІ, ТОВАРІВ ТА ПОСЛУГ В СФЕРІ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	280
Каріна Зарецька, Уляна Гузар НЕЙРОМАРКЕТИНГ – ТЕХНОЛОГІЯ УПРАВЛІННЯ УЧАСНИКАМИ ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ	283
Анна Зубенко, Уляна Гузар СУЧАСНІ МЕТОДИ БОРОТЬБИ З «КАДРОВИМ ГОЛОДОМ» У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	287
Марта Паснак, Юрій Маркевич, Іван Коркуна АНАЛІЗ ДИНАМІКИ ТА ТЕНДЕНЦІЙ ІНВЕСТИВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ ЕКОНОМІКИ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ	290

Марта Паснак, Марія Паска 293
ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ ФОРМУВАННЯ ТА
ВИКОРИСТАННЯ ПЕРСОНАЛУ РЕСТОРАННОГО
ПІДПРИЄМСТВА

Наталія Петришин, Уляна Гузар 296
АУТСОРСИНГ ЯК ЕФЕКТИВНИЙ СУЧАСНИЙ ТРЕНД ПРИ
ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Лідія Підкіпняк, Уляна Гузар 298
ВПЛИВ ТАЙМ-МЕНЕДЖМЕНТУ НА ЕФЕКТИВНІСТЬ
ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ

Віталій Рудан 301
ОСОБЛИВОСТІ КОРПОРАТИВНОЇ СОЦІАЛЬНОЇ
ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ БІЗНЕСУ ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАНУ
В УКРАЇНІ

Марина Рябенська 304
УДОСКОНАЛЕННЯ УПРАВЛІННЯ КОМУНІКАЦІЙНОЮ
ПОЛІТИКОЮ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Софія Слівінська, Наталія Павленчик 307
СПЕЦИФІКА УПРАВЛІННЯ ТА РОБОТИ МЕНЕДЖЕРА У
ДИТЯЧОМУ ХОРЕОГРАФІЧНОМУ КОЛЕКТИВІ

IV секція ІННОВАЦІЙНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ 310

Aneta Majkowska, Grzegorz Majkowski 311
O POTRZEBIE EDUKACJI W ZAKRESIE JĘZYKA MIGOWEGO.
W STRONĘ INNOWACYJNYCH ROZWIĄZAŃ W SYTUACJACH
KRYZYSOWYCH Z UDZIAŁEM NIESŁYSZĄCYCH TURYSTÓW

Fabiane Morello Stella, Andrii Holod 320
EVOLUTION OF TOURISM POLICIES IN BRAZIL: FROM
MUNICIPALIZATION TO REGIONALIZATION

Ольга Буць, Роман Скабара 323
СТРУКТУРНО-ДИНАМІЧНІ ПРОЦЕСИ
РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В ЯПОНІЇ

Анна Гертель, Наталія Чорна ЕКОЛОГІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ФАКТОР ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ УКРАЇНИ	326
Ірина Дидів ЗАСТОСУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	329
Павло Кучер, Мирослава Данилевич, Валентина Лабарткава АДАПТИВНИЙ ТУРИЗМ ЯК ФОРМА ОРГАНІЗАЦІЇ ДОЗВІЛЛЯ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З ІНВАЛІДНІСТЮ	332
Вікторія - Тамара Миронова, Орислава Графська РОЗВИТОК ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК СКЛАДОВА РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ	335
Соломія Мороз РОЗВИТОК САНАТОРНО-КУРОРТНОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ ВІЙНИ	338
Ігор Пастух, Альона Сорокіна РОЛЬ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ У ПОВОЄННОМУ ВІДНОВЛЕННІ ХЕРСОНЩИНИ	341
Світлана Петрова, Алла Лук'янець ІННОВАЦІЙНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ВИННОГО ТА ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	344
Анна Севастьянова, Алла Кізюн ІННОВАЦІЙНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ТРАНСПОРТНІЙ ГАЛУЗІ: ЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ТУРИЗМУ	347
Марія Ференц, Олег Боратинський ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	350
Олег Цільник, Сергій Євдошенко ІНВЕСТИЦІЙНІ ВКЛАДЕННЯ В ПРОМИСЛОВИЙ ТУРИЗМ В ПЕРІОД ВІЙНИ ЯК ВІДНОВЛЕННЯ ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ	352

Маркіян Цімура, Ілля Ксьонженко	355
ФУНКЦІОНАЛЬНЕ ЗНАЧЕННЯ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ДЛЯ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ	
Поліна Шафір, Марія Паска	
МОНІТОРИНГ СПА ЛЬВІВЩИНИ	357

Роман Шерстюк,
д-р екон. наук, доцент,
завідувач кафедри управління інноваційною діяльністю
та сферою послуг
Олександр Летун
аспірант
Тернопільський національний технічний університет
імені Івана Пулюя

СТВОРЕННЯ КЛІЄНТООРІЄНТОВАНОЇ ОРГАНІЗАЦІЙНОЇ СТРУКТУРИ ГОТЕЛЮ НА ОСНОВІ БІЗНЕС-ПРОЦЕСІВ

Одним з основних завдань сучасного менеджменту в індустрії гостинності є створення клієнтоорієнтованої структури підприємства з метою побудови довгострокових взаємовигідних відносин. Актуальність і практична значущість теми дослідження визначається тим, що в сучасній ринковій ситуації все більш важливим фактором розвитку вітчизняних підприємств індустрії гостинності стає ефективність управлінських рішень, спрямованих на формування та утримання конкурентних переваг.

Метою дослідження є поглиблення методологічного підґрунтя та розробка практичних рекомендацій в контексті клієнтоорієнтованої організаційної структури готелю на основі бізнес-процесів.

Сучасне управління готелем має базуватися на організаційній структурі, модернізованій шляхом розробки, детального документування та впровадження відповідних бізнес-процесів. Цей підхід ґрунтується на тому, що діяльність готелю представляється як сукупність взаємопов'язаних бізнес-процесів, які можна розділити на чотири основні групи: бізнес-процеси управління; бізнес-процеси підтримки; бізнес-процеси розвитку та основні бізнес-процеси. Формування організаційної структури є частиною роботи з упорядкування та оптимізації вищезазначених бізнес-процесів у поєднанні з вимогами зовнішнього середовища та відповідно до стратегії розвитку організації [1]. Інакше кажучи, адаптація

організаційної структури виконується з метою врахування сучасних тенденцій на ринку та споживчих переваг.

Кожна група процесів тісно пов'язана з іншими, і відмінності виникають на рівні їх застосування та відповідальності. Крім того, в даній сукупності бізнес-процесів можна виділити найбільш значущі з точки зору їх впливу на якість послуг готелю. На думку авторів, організаційна структура готелю стає клієнтоорієнтованою в тому випадку, якщо в організації більша увага приділяється розвитку першої та четвертої груп бізнес-процесів. Йдеться про створення клієнтоорієнтованої організаційної структури, яка виконує процеси реєстрації, розміщення та обслуговування гостей. Саме якість їхнього виконання в першу чергу здатна вплинути на рівень задоволеності клієнтів. Тому автори вважають, що в процесі формування клієнтоорієнтованої структури та управління персоналом служб прийому й розміщення номерного фонду необхідно приділити особливу увагу дотриманню принципів Total Quality Management (TQM). Насамперед йдеться про суворий розподіл обов'язків та повноважень співробітників, відповідальних за реалізацію цих бізнес-процесів. Необхідно також забезпечити залучення цих співробітників в управління якістю на підприємстві на основі корпоративної культури [2].

На підставі вищевикладеного, можна сформулювати такі універсальні вимоги до сучасної організаційної структури готелю середнього цінового сегмента: відповідність основним цілям обраної стратегії, тобто саме стратегія визначає організаційну структуру, а не навпаки; оптимальна система структурних підрозділів, заснована на ефективній системі поділу праці за цими підрозділами та координації їх діяльності; гнучкість організаційної структури, її націленість на обслуговування споживачів, що сприяє поступовому переходу від структур традиційного типу до формування клієнтоорієнтованих організаційних структур.

Сучасна організаційна структура готелю середньої цінової ланки має бути максимально клієнторієнтованою, тобто здатна виконувати запити гостей з найкращою якістю сервісу. Така структурна побудова готелю «повертає» його обличчям до споживача, що дає змогу гнучко реагувати зміну клієнтських переваг. Цьому сприяє організація персоналу на технічному рівні ієрархії за рахунок працівників

середньої ланки, які виконують функції з ведення бізнесу та адміністрування, тобто укладають контракти з партнерськими організаціями, керують фінансовою стороною діяльності, забезпечують всю необхідну інформацію щодо форм та термінів реалізації різних управлінських рішень, і навіть сприяють зростанню прибутків фахівців за рахунок використання маркетингового потенціалу готелю.

Стрімкий розвиток інформаційних технологій зумовив тенденцію до децентралізації, делегування управлінських повноважень і відповідальності керівникам середньої ланки, скорочення ієрархічних зв'язків і концентрації топ-менеджменту на вирішенні стратегічних питань, оскільки успіх готелів сьогодні залежить від інформації та швидкості прийняття рішень.

У сучасній індустрії гостинності в контексті покращення клієнтоорієнтованості та мотивації персоналу організаційних структур важливу роль відіграє внутрішній маркетинг. Задоволення потреб персоналу має безпосередній вплив на ефективність обслуговування, продуктивність праці, кількість задоволених клієнтів. Працівники більш мотивовані, мають вищий рівень задоволеності роботою; мають право приймати рішення в певних управлінських ситуаціях і відчувають, що їхній внесок у діяльність готелю цінується; відчуття участі в команді створює більшу емоційну прив'язаність до колективу, а також відповідальність і підзвітність перед роботодавцями. Готелі отримують вигоду від підвищення рівня задоволеності, зниження плинності кадрів та покращення відповідності стандартам і правилам. Безперечно, підприємства готельного бізнесу, на яких професійно розвинений внутрішній маркетинг, – це привабливі роботодавці на ринку послуг.

Таким чином, для клієнторієнтованого розвитку організування в індустрії гостинності необхідне формування організаційної структури, сутність якої полягає в тому, що готельне підприємство перевизначає свої стратегічні цілі та корпоративну культуру, акцентуючи перехід від поопераційної спеціалізації до міжфункціональних бізнес-процесів. Клієнторієнтована організаційна структура готелю здатна призвести до суттєвої економії часу та витрат, оперативно реагувати на зміни ринкової ситуації та досягти унікальних конкурентних переваг. Ця концепція має на увазі перехід від вертикальних до горизонтальних

структур управління готелем, від вузькоспеціалізованих працівників – до багатофункціональних співробітників, об'єднаних у самоврядні команди, перегляд вимог до внутрішнього маркетингу та переорієнтування сукупної діяльності підприємства з першочергового вирішення вузьких виробничих завдань на якісне задоволення потреб клієнтів.

Ключові слова: індустрія гостинності, клієнтоорієнтована організаційна структура; бізнес-процеси; корпоративна культура, внутрішній маркетинг.

Список використаних джерел:

1. Шерстюк Р. П. Модель управління компетентністю підприємств сфери послуг / Шерстюк Р. П., Летун О. О. // Інноваційні рішення в економіці, бізнесі, суспільних комунікаціях та міжнародних відносинах : матеріали III Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф.; 20 квітня 2023. – Дніпро: Університет митної справи та фінансів, 2023. – Т. 1. – С. 270–273.

2. Шерстюк Р. П. Формування комунікативної компетентності та корпоративної згуртованості працівників сфери послуг / Шерстюк Р. П., Летун О. О., Панченко К. Г. // Наука і молодь в XXI сторіччі : матеріали IX Міжнар. молодіжної наук.-практ. інтернет-конф. (30 листопада 2023 року). – Полтава : Полтавський університет економіки і торгівлі, 2023. – С. 512–517.

Наукове видання

**ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ:
НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА**

*Збірник тез доповідей
IV Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

Відповідальна за випуск

Марія Паска

Матеріали публікуються в авторській редакції
Комп'ютерне верстання, дизайн

Уляна Гузар

Зореслав Романів

**Львівський державний університет фізичної
культури імені Івана Боберського**

79007, м. Львів, вул. Костюшка, 11
тел. +38 (067) 3026120
<http://www.ldufk.edu.ua/>
e-mail: maria_pas@ldufk.edu.ua

ЛЬВІВ – 2024