

# 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**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

|                                                                                                                                                                  |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>III секція</b>                                                                                                                                                |            |
| <b>АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОНОМІКИ ТА<br/>МЕНЕДЖМЕНТУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ</b>                                                                                         | <b>255</b> |
| <b>Beata Browarczyk, Filip Borysewicz, Krystian Taflinski</b><br>THE EFFECTIVENESS OF IMPLEMENTING ARTIFICIAL<br>INTELLIGENCE TOOLS IN POLISH ENTERPRISES        | 256        |
| <b>Barbara Kwak, Beata Browarczyk</b><br>ZNACZENIE ZAWODU PSYCHOLOGA W BIZNESIE                                                                                  | 264        |
| <b>Barbara Kwak, Beata Browarczyk</b><br>EDUKACJA ZDALNA W CZASACH PANDEMII COVID-19                                                                             | 267        |
| <b>Костянтин Балусhevський, Тарас Оприск, Людмила Малюта</b><br>ПЕРСПЕКТИВИ, ДИВЕРСИФІКАЦІЯ ТА РОЗВИТОК<br>ЛОГІСТИЧНИХ ШЛЯХІВ УКРАЇНИ В УМОВАХ ВОЄННОГО<br>СТАНУ | 271        |
| <b>Мирослава Данилевич, Ольга Романчук, Оксана Никига,<br/>Ростислав Коваль</b><br>СУЧАСНИЙ РИНОК СПОРТИВНИХ МЕМОРАБІЛІЙ                                         | 275        |
| <b>Анастасія Демчук, Уляна Гузар</b><br>ВПЛИВ ЕЛЕМЕНТІВ НЕЙРОМАРКЕТИНГУ НА ЗАЛУЧЕННЯ<br>СІМЕЙНОЇ АУДИТОРІЇ ГОСТЕЙ У ЗАКЛАДАХ<br>ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ            | 278        |
| <b>Орислава Залуцька, Орислава Графська</b><br>ВЗАЄМО ЗВ'ЯЗОК ЦІНИ І ЯКОСТІ, ТОВАРІВ ТА ПОСЛУГ В<br>СФЕРІ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ                                  | 280        |
| <b>Каріна Зарецька, Уляна Гузар</b><br>НЕЙРОМАРКЕТИНГ – ТЕХНОЛОГІЯ УПРАВЛІННЯ<br>УЧАСНИКАМИ ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ                                                   | 283        |
| <b>Анна Зубенко, Уляна Гузар</b><br>СУЧАСНІ МЕТОДИ БОРОТЬБИ З «КАДРОВИМ ГОЛОДОМ»<br>У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ                                     | 287        |
| <b>Марта Паснак, Юрій Маркевич, Іван Коркуна</b><br>АНАЛІЗ ДИНАМІКИ ТА ТЕНДЕНЦІЙ ІНВЕСТИВАННЯ<br>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** 310 **УКРАЇНІ ТА СВІТІ**

**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

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

|                                                                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Маркіян Цімура, Ілля Ксьонженко</b><br>ФУНКЦІОНАЛЬНЕ ЗНАЧЕННЯ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ<br>ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ДЛЯ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ | 355 |
| <b>Поліна Шафір, Марія Паска</b><br>МОНІТОРИНГ СПА ЛЬВІВЩИНИ                                                                            | 357 |

**Роман Шерстюк**

д-р екон. наук, доцент,  
завідувач кафедри управління інноваційною діяльністю  
та сферою послуг,

**Вадим Ратинський**

канд. екон. наук, доцент,  
Тернопільський національний технічний  
університет імені Івана Пулюя

## **ПІДВИЩЕННЯ РІВНЯ ЗАДОВОЛЕНOSTІ КЛІЄНТІВ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ**

Індустрія гостинності – це бізнес, що базується на послугах, і обслуговування клієнтів є його важливою частиною. Це також одна з найбільш конкурентоспроможних галузей у світі. На сучасному конкурентному ринку підтримання високого рівня задоволеності клієнтів є вирішальним для успіху будь-якого бізнесу гостинності. Добре обслуговування клієнтів має важливе значення для того, щоб готелі були успішними, залишалися попереду конкурентів. Це означає не тільки відповідати очікуванням клієнтів, але й перевершувати їх.

Задоволеність клієнтів відіграє вирішальну роль в індустрії гостинності, оскільки вона безпосередньо впливає на репутацію, повторний бізнес і рекомендації. Основні фактори підвищення рівня задоволеності клієнтів:

1. Використання нових технологій. Нові технології можна використовувати для оптимізації процесів і полегшення взаємодії клієнтів із готелем. Це включає використання онлайн-сервісів, автоматизованих систем обслуговування клієнтів і навіть планшетів у номері. Гості можуть використовувати планшети, щоб отримати доступ до інформації про готель, замовити обслуговування номерів і навіть забронювати заходи чи події. У результаті готелі можуть запропонувати більш персоналізоване та ефективне обслуговування клієнтів. Крім того, готелі можуть використовувати планшети, щоб пропонувати гостям спеціальні акції та знижки, а також доступ до цифрового контенту. Планшети в номері також можна

використовувати для надання гостям доступу до цифрових газет, журналів і навіть віртуальних послуг консьєржа.

2. Культура обслуговування клієнтів. Створення культури, орієнтованої на клієнта, є основою надання якісного обслуговування клієнтів у будь-якій галузі, включаючи індустрію гостинності. Це означає, що кожен член команди, від персоналу стійки реєстрації до обслуговуючого персоналу, повинен розуміти важливість надання першокласного обслуговування клієнтів і бути відданим цьому. Культура, орієнтована на клієнта, починається з чіткого розуміння бренду готелю та досвіду клієнта. Це означає наявність чіткої місії, політики та процедур обслуговування клієнтів, а також визначення цілей обслуговування клієнтів, над якими може працювати кожен у команді. Важливо переконатися, що всі члени команди розуміють, чого від них очікують щодо обслуговування клієнтів. Це може включати навчання обслуговування клієнтів, проведення регулярних зустрічей команди для обговорення обслуговування клієнтів і відгуків, а також забезпечення того, щоб кожен мав доступ до ресурсів та інструментів, необхідних для надання найкращих послуг.

3. Навчання співробітників. Найняти та утримати персонал завжди важко, але навчання може бути ще важчим. Навчання є важливою частиною будь-якої стратегії обслуговування клієнтів. Важливо переконатися, що всі співробітники володіють необхідними навичками та знаннями для надання якісного обслуговування клієнтам. Співробітники мають бути навчені галузі, найкращим практикам обслуговування клієнтів, а також політикам і процедурам готелю. Переконавшись, що персонал добре поінформований про готель та його пропозиції, можна надати гостям необхідні знання, щоб зробити усвідомлений вибір під час перебування.

4. Забезпечення теплого і дружнього прийому. Теплий прийом – це перше враження про готель у клієнта. Персонал стійки реєстрації має бути привітний і забезпечувати індивідуальний прийом для кожного гостя, ставиться до всіх клієнтів з повагою та добротою. Крім того, теплий прийом включає чисте приміщення, готель завжди повинен бути чистим і доглянутим, щоб створити комфортне та привітне середовище для гостей.

5. Врахування відгуків клієнтів. Щоб зрозуміти потреби та очікування клієнтів, важливо прислухатися до їхніх відгуків.

Прислухатися до відгуків клієнтів можна, проводячи опитування або просто спілкуючись із клієнтами. Це дасть переконання, що персонал уважний і чуйно реагує на потреби та відгуки клієнтів. Управлінці повинні знайти час, щоб послухати, що скажуть ваші клієнти, і використати їхні відгуки, щоб покращити свої послуги. Це допоможе бізнесу отримати цінну інформацію про потреби та бажання клієнтів.

6. Виявлення вдячності клієнтам. Вдячність клієнтам є важливим аспектом будь-якого бізнесу, оскільки вона допомагає будувати міцні стосунки з клієнтами та підвищувати їх лояльність. Пропонування спеціальних знижок або рекламних акцій – чудовий спосіб показати своїм клієнтам, що ви цінуєте їхній бізнес і цінуєте їхню лояльність. Це може допомогти підвищити рівень задоволеності клієнтів і стимулювати повторний бізнес, що призведе до довгострокового успіху компанії. Спеціальні знижки або рекламні акції можуть приймати різні форми, наприклад, купони на відсоткову знижку, обмежені за часом знижки або ексклюзивні пропозиції для найкращих клієнтів. Яку б форму не вибрали, важливо переконатися, що рекламна акція приносить їм значну користь.

Добре обслуговування клієнтів є життєво важливим для будь-якого процвітаючого бізнесу, і готельна індустрія не є винятком. Важливо пам'ятати, що надання високоякісного обслуговування – це безперервний процес, і, активно прислухаючись до гостей, персоналізуючи послуги тощо, можна бути впевненими, що цей готель залишається найкращим вибором для клієнтів.

*Ключові слова:* індустрія гостинності, клієнт, рівень задоволеності.

### **Список використаних джерел:**

1. Котова М. С. Вдосконалення системи управління якістю обслуговування і задоволеності клієнтів в індустрії гостинності : кваліф. робота другого (магістерського) рівня : [спец.] 241 "Готельно-ресторанна справа" ; наук. кер. С. В. Сорокіна. – Харків : ДБТУ; 2022. – 119 с.

2. Важливість оцінки задоволеності гостей у готельному бізнесі: методи та інструменти. Хотел Солюшин [Електронний ресурс]. – URL: <https://hotel-solution.com.ua/news/the-importance-of-measuring-guest-satisfaction-in-the-hotel-business-methods-and-tools> (дата звернення: 15.05.2024).

**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**