

### **Список використаних джерел:**

1. Дослідження дозвілля і культурних потреб міської молоді в Україні / Назаренко Ю., Сирбу О., Філіпчук Л., Хассай Є. Український культурний фонд, Cedos, 2020. 136 с.
2. Флегонтова Н.М. Педагогічна організація культурного дозвілля школярів: навчально-методичний посібник. ТНЕУ: Тернопіль, 2013. 144 с.
3. Табори та освітні програми для дітей та підлітків із усього світу URL:<https://bigfish.academy>.
4. Проекти дітей. Досягнення кемперів. URL <https://bigfish.academy/children-projects>.

**Іщук Д. А.**

Одеський національний економічний університет  
м. Одеса, Україна

*Науковий керівник – к. т. н., доцент кафедри  
туристичного та готельно-ресторанного бізнесу*

**Захарчук В. Г.**

## **СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Ще з давніх-давен сфера гостинності почала набувати своєї популярності, оскільки гостинність людини – це невід’ємна частина її життя. Подорожуючі обирали місце відпочинку, тому це набирало швидку популярність та й економіці країни – це виходить на користь.

На сьогоднішній день, багато людей перш ніж кудись поїхати, обирають собі місце ночівлі та відпочинку, тому що це один із тих критеріїв, який дає можливість насолодитися подорожуючи країнами. Люди, насамперед, запам’ятовують місце, де була смачна їжа в ресторані, гарне обслуговування в готелі та яскраві емоції під час відпочинку. Тому з кожним разом попит на готельно-ресторанні послуги зростає. В більшості, думка про відпочинок, також може формуватися про місце, де саме був цей відпочинок.

Отже, це не тільки затишок та комфорт, а ще й конкурентоспроможна діяльність, яка мотивує не залишатися на місці, а постійно йти тільки вперед. Конкуренція бере гору, тому заклади готельно-ресторанного господарства постійно розвиваються, що допомагає йти в ногу з часом та підвищувати рівень економіки в країні.

Багато досліджень було зроблено та визначено, що саме сприяє поліпшенню умов та розвитку сфери готельного-ресторанного бізнесу. Стратегії, які формують поліпшення готельного бізнесу:

- Соціальні мережі та інтерактиви допомагають готельному бізнесу стати набагато зрозумілішим та прозорим для соціуму.

- Глобальний туризм дає можливість людям подорожувати, тим самим надає готельно-ресторанній сфері потенційних гостей [1].

- Молоде покоління обирає свій комфорт та якісно проведений час, аніж люди старшого покоління.

- Впевненість: кожна людина дедалі краще знає свої потреби та вимоги, які стають чіткішими з кожною поїздкою.

- Інноваційні технології: це те, що може здивувати або додати більш яскраву думку про сферу обслуговування. Готельний номер, облаштований відповідно до сучасних технологій, краще сприяє якісному обслуговуванню та відпочинку гостей [2].

Завдяки стрімкому розвитку технологій, в кулінарному світі за останні роки відбулися великі зміни. Ресторанний бізнес є важливою складовою готельно-ресторанного господарства. Водночас, з одного боку, галузь ресторанного господарства є однією із засобів високої ліквідності капіталу, з іншого – це висококонкурентне середовище. У всьому цивілізованому світі ресторанне господарство вважається одним з найбільш поширених видів малого бізнесу, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку, за пошук нових споживачів їх продукції та послуг. Всі підприємства ресторанного господарства повинні мати високий рівень конкурентоспроможності. Сучасна ресторанна індустрія пропонує широку

номенклатуру послуг споживачам продукції та послуг ресторанного господарства [3, с. 11].

Якщо брати до уваги перспективи готельного-ресторанного бізнесу, то розвиток у цій сфері буде більш прогресивним, ніж в інших сферах, на це впливає багато чинників. Але що треба брати до уваги готелям та ресторонам, щоб і надалі вдосконалюватися:

- Наявність сучасної смачної кухні: для гостей важливо мати поряд зі своїм відпочинком заклад ресторанного господарства, де можна добре поїсти, але якщо це ще знаходиться саме в готелі – це відіграє важливу роль для відпочиваючих.

- Індивідуальність: потрібно віднайти свою «родзинку», тому що люди повертаються також за атмосферою та настроєм закладу.

- Медицина: здоров'я – це головний чинник, за яким будуть стежити люди, тому це невід'ємна частина галузі.

- Особистий простір: багато хто може на відпочинку займатися саморозвитком, навчанням, або навіть трудовою діяльністю, тому важливо гарно облаштуватись, щоб така діяльність була комфортною.

- Цифрові технології: світ не стоїть на місці, тому треба «бігти» вслід за ним.

Подібні технології дозволяють також заощаджувати на рекламі - дійсно, потреба в рекламних щитах відпадає, якщо ресторан автоматично детектується мобільним телефоном, коли його власник проїжджає стороною на автомобілі [4].

Отже, інтернет-технології надають готелям та ресторонам такі переваги: залучення нових споживачів, розширення ринку збуту, пошук найкращих постачальників сировини та товарів тощо.

Готельно-ресторанний бізнес має глобальні зміни за всі роки, що він так активно створювався, але разом з цим формувалось і конкурентне середовище, що дає мотивацію і надалі розвивати готельно-ресторанну сферу, змінювати

світогляд та вдосконалюватися. Готельно-ресторанний бізнес має бути готовим до трансформації та віднаходити себе ставати з кожним роком тільки кращим.

### **Список використаних джерел:**

1. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні. URL: [http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/2\\_2019/33.pdf](http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/2_2019/33.pdf)
2. Сучасний стан та інноваційні процеси розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/dominska.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/dominska.htm)
3. Захарчук В.Г., Кунділовська Т.А., Гайдукович Г.Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
4. Онлайн маркетинг ресторанного бізнесу. URL: <https://pos-sector.net/uk/blog/reklama-i-prosuvannya-restoranu-v-interneti-2/>

**Кертичак Ю. Ю.**

Одеський національний економічний університет  
м. Одеса, Україна

*Науковий керівник – к.е.н., доцент кафедри  
туристичного та готельно-ресторанного бізнесу*

**Галасюк С. С.**

## **РІЗНОВИДИ РЕСТОРАНІВ ТА ОЗНАКИ ЇХ КЛАСИФІКАЦІЇ**

Ресторани – це типи загальнодоступних закладів ресторанного господарства, в яких загальна концепція їх роботи виходить за рамки звичної (класичної) виробничої та обслуговуючої діяльності, даючи можливість творчо підходити до організації харчування та дозвілля споживачів, оформлення меню, інтер'єру тощо. У таких закладах страви та напої мають специфічні (тематичні) назви, що відповідають загальній концепції закладу. Для вітчизняних споживачів ресторан є своєрідним театром, видовищем, в якому відвідувач, по суті, платить не тільки за харчування, а й за атмосферу, ідею [1].

Загальна класифікація ресторанів, яка заснована на критеріях ДСТУ 4281:2004 [2] та дослідженнях вчених [1; 3; 4; 5], має певні ознаки (рис. 1), серед яких можна виділити три основні групи:

1. *Організація обслуговування в ресторани:*