



Міністерство освіти і науки України
Міністерство юстиції України
Міністерство охорони здоров'я України
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму



ГЛОБАЛІЗАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ:
ВИКЛИКИ ТА РІШЕННЯ

МАТЕРІАЛИ
ІХ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
12 ЛИСТОПАДА 2024 РОКУ

Одеса

2024

Глобалізаційні процеси : виклики та рішення : матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної конференції (Одеса, МГУ, 12 листопада 2024 р.). 2024 р. 243 с.

У збірнику представлено матеріали учасників ІХ Міжнародної науково-практичної конференції «Глобалізаційні процеси : виклики та рішення», яка відбулася в Міжнародному гуманітарному університеті 12 листопада 2024 року.

Обговорювалися теоретичні та практичні питання актуальних глобалізаційних процесів в напрямках стратегічних і тактичних орієнтирів управлінських рішень в бізнес-середовищі, менеджменту бізнесу та соціальних інновацій, ринку готельно-ресторанних послуг: проблеми та перспективи розвитку, стратегічних напрямів розвитку перспективних видів туризму та інноваційних ресторанних технологій.

Матеріали публікуються в авторській редакції з незначною загальною правкою, відповідальність за зміст та достовірність досліджень несуть автори.

Наукові редактори:

Дишкантюк Оксана Володимирівна - кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, декан факультету Менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму Міжнародного гуманітарного університету, м. Одеса

Каламан Ольга Борисівна – доктор економічних наук, доцент, професор кафедри менеджменту Міжнародного гуманітарного університету, м. Одеса

платежів до впровадження роботизованих офіціантів та систем управління запасами - інновації не тільки знижують витрати, але й значно підвищують рівень задоволення клієнтів. Таким чином, ресторани, що активно впроваджують технологічні нововведення, мають більше шансів на успіх і довгострокове процвітання на сучасному ринку.

Список літератури:

1. Інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу. URL: <https://newfood.ua/2022/01/27/innovatsiyni-tekhnologii-u-sferi-restorannoho-biznesu/> (дата звернення: 06.10.2024)
2. Технології та інновації, які змінюють ресторанний бізнес. URL: <https://sfii.gov.ua/tehnologii-ta-innovacii-yaki-zminjujut-restorannij-biznes/> (дата звернення: 15.10.2024)
3. Черномазюк А.Г. Інновації у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Вісник Хмельницького національного університету. 2014. №5. Т.2. С.269-272.
4. Дмитришин Б.В. Інновації як визначальний фактор розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Центральнотуркменський науковий вісник. Економічні науки, 2023. С. 58-66.

УДК 338.4:658.6

Кунділовська Тетяна Анатоліївна

кандидат технічних наук, доцент
кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу
Одеський національний економічний університет

АНАЛІЗ ВПЛИВУ ФАКТОРІВ МАКРОСЕРЕДОВИЩА НА РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС В УКРАЇНІ

Незважаючи на гальмування економічної активності в Україні, ресторанний бізнес успішно розвивається, відкриваються нові ресторани, які сподіваються на успіх та заняття певних конкурентних ніш [1; 2]. Об'єктивний і ґрунтовний аналіз факторів макросередовища дає можливість розробити ефективну стратегію розвитку підприємства, створити передумови для прийняття виважених управлінських рішень.

Актуальним методом оцінки зовнішнього середовища в індустрії гостинності є PEST-аналіз, який призначений для виявлення політичних, економічних, соціальних, технологічних факторів, що впливають на діяльність підприємства [3, с. 188; 4, с. 98; 5, с. 17].

Проведене нами дослідження макросередовища свідчить, що вплив політичних факторів, насамперед воєнного стану і мобілізації суспільства на боротьбу із агресором, найбільше відображається на економічному становищі закладів ресторанного господарства (див. табл.). Зміни у податковому законодавстві, підвищення тарифів, інфляція – усі ці фактори впливають на витрати підприємства, які компенсуються за рахунок підвищення вартості послуги. Зокрема, під час повітряних тривог діяльність закладу припиняється, відповідно припиняються технологічні процеси приготування їжі і обслуговування клієнтів. При тривалих

тривогах приготовані страви або напівготова продукція може не бути замовлена, не реалізована. Для того, щоб не втрачати клієнтів, які можуть не повернутися до закладу після закінчення тривоги, необхідно передбачати можливість перебування у сховищах. Це потребує значних витрат.

Для сьогоденних умов ведення бізнесу в Україні, що також характеризуються значними змінами звичайного способу життя населення, внутрішньою та зовнішньою міграцією, втратою значної кількості кваліфікованого персоналу, загальним тривожним станом споживачів, соціальний фактор можемо вважати значущим.

Таблиця 1

Матриця PEST-аналізу діяльності підприємства ресторанного бізнесу

Політичні фактори	Економічні фактори
1. Політична нестабільність у воєнні часи не забезпечує процвітання бізнесу. 2. Введення обмежень у зв'язку із встановленням комендантської години та повітряними тривогами. 3. Введення вимог щодо забезпечення населення сховищами під час повітряних тривог.	1. Інфляція економіки впливає на динаміку курсу гривні, що впливає на вартість обладнання, устаткування. 3. Зміни податкового законодавства, підвищення тарифів на комунальні послуги, орендної ставки, акцизів призводить до підвищення вартості ведення економічної діяльності. 3. Заборона використання кальянів, електронних сигарет, інших тютюнових виробів у приміщеннях закладів ресторанного господарства призводить до втрат прибутку. 4. Підвищення цін у постачальників сировини, матеріалів призводить до зростання ціни на страви, послуги.
Соціально-культурні фактори	Технологічні фактори
1. Зміна у споживачів ціннісних пріоритетів. 2. Зміна трендів і смакових уподобань споживачів; прихильність споживачів до «здорового» харчування, вегетаріанства. 3. Зменшення кількості активного населення; виїзд кваліфікованих працівників за кордон; зміна структури населення (за віком, статтю).	1. Законодавчі вимоги щодо забезпечення безпеки харчових продуктів у закладах ресторанного господарства. 2. Впровадження програм енергозбереження. 3. Необхідність організації відповідних умов роботи під час відключення світла. 4. Впровадження нового програмного забезпечення. 5. Зростання ролі соціальних мереж.

Джерело: складено автором

Вплив соціально-культурних факторів відображає зміну уподобань і потреб споживачів. Необхідно враховувати мінливість матеріального становища деяких соціальних груп і включати до меню більш прості у приготуванні страви, слідкувати за фінансовими можливостями відповідної цільової аудиторії. Але слід підтримувати оптимальне співвідношення ціна-якість продукції, пропонувати гостям якісні страви, стабільний рівень якості послуг, щоб не втрачати клієнтів.

Вплив технологічних факторів пов'язаний із інноваціями, які впроваджують сучасні ресторатори для забезпечення ефективності діяльності, досягнення конкурентних переваг, долучення до сучасних трендів «економіки вражень». Придбання генераторів, для того, щоб забезпечити роботу обладнання та збереження сировини та продуктів, модернізація обладнання і устаткування є технологічним фактором, що забезпечить можливість обслуговування гостей під час відключення світла, проте підвищить витрати. Зміна законодавчого і нормативного регулювання в сфері організації ресторанного бізнесу також вимагає приймання технологічних заходів.

Список літератури:

1. Нові заклади Києва: 15 локацій, що відкрились у вересні 2024. URL: <https://posteat.ua/obzory/novi-zakladi-kiyeva-15-lokacij-shho-vidkrilis-u-veresni-2024/> (дата звернення 3 жовтня 2024 р.).
2. Нові заклади Одеси: ресторани, кафе та кав'ярні, що відкрились у 2024 р. URL: <https://posteat.ua/obzory/novi-zakladi-odesi-restorani-kafe-ta-kavyarni-shho-vidkrilis-u-2024/> (дата звернення 3 жовтня 2024 р.).
3. Зав'ялова М., Магопєць О., Бобков Ю. Аналіз зовнішнього середовища підприємства як основний етап розробки стратегії. Економічний аналіз. 2023. Том 33. № 2. С. 185-193. URL: <https://doi.org/10.35774/econa2023.02.185> (дата звернення 23 вересня 2024 р.).
4. Хетагурова Д. О., Балабаш С. С. Стратегічний аналіз середовища підприємств готельної галузі. Науковий вісник Одеського національного економічного університету. Одеса : ОНЕУ, 2022. № 1-2 (290-291). С. 95-101.
5. Свідло К., Мамченко Л., Загоруйко Д., Попович Т. Strategy for implementation of innovative services in hotel catering enterprises of Kharkiv region. SWorldjournal, 2023. 1(16-01), С. 12-22.

УДК 664+338.4

Власюк Карина Вікторівна, PhD, старший викладач
Марковська Анастасія Валеріївна, старший викладач
Харламов Захар Сергійович, здобувач
Міжнародний гуманітарний університет, м. Одеса

ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ

Зараз вже не достатньо для ресторанів надавати тільки послугу харчування, час минає і гості вже більше бажають щось нове, якихось змін, інновацій. На сьогоднішній день інноваційні ресторанні технології, відіграють дуже важливу роль, тому що бізнес повинен завжди удосконалюватися для того щоб бути конкурентоспроможним на ринку, збільшувати цільову аудиторію, підвищити прибуток. Аналіз сучасних інноваційних технологій, що застосовуються в ресторанному бізнесі, та оцінка їхнього впливу на якість обслуговування та ефективність роботи закладів може стати важливим етапом в їхньому розвитку. Об'єктом наведеного дослідження є ресторанний бізнес, а предметом – застосування інноваційних технологій у процесах приготування їжі, обслуговування гостей та управління закладом.

Виходячи із вищезазначеного доцільним є розгляд класифікації інноваційних технологій в ресторанному бізнесі, яка полягає у технології приготування їжі, технології обслуговування гостей та технології управління закладом. Розглянемо їх більш докладно. Інноваційні ресторанні технології приготування їжі.

1. 3D-друк їжі. Однією з найпопулярніших інновацій є 3D-друк їжі. За допомогою спеціальних принтерів можна створювати складні структури з різних харчових матеріалів, таких як шоколад, тісто, картопляне пюре та навіть м'ясо. Ця