POLTAVA UNIVERSITY OF ECONOMICS AND TRADE

ЗБІРНИК НАУКОВИХ СТАТЕЙ МАГІСТРІВ

Полтава
2022

УДК 339.1+640+664+37+657+005+004+80(062.552)
З-41

Друкується відповідно до Наказу по університету № 173-Н від 05 вересня 2022 р.

Редакційна колегія:

Головний редактор – ***О. О. Нестуля,*** д. і. н., професор, ректор Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ).
Заступник головного редактора – ***Н. С. Педченко,*** д. е. н., професор, перший проректор ПУЕТ.
Відповідальний секретар – ***Н. І. Манжура,*** завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

Відповідальні редактори:

О. В. Гасій, к. е. н., доцент, директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти ПУЕТ;
С. В. Гаркуша, д. т. н., професор, в. о. директора Навчально-наукового інституту міжнародної освіти ПУЕТ;
А. С. Ткаченко, к. т. н., доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ;
В. Л. Шимановська, директор Навчально-наукового інституту заочно-дистанційного навчання ПУЕТ;
Л. М. Діденко, в. о. директора Центру інформаційного забезпечення освітнього процесу ПУЕТ.

Члени редакційної колегії:

А. В. Артеменко, к. е. н., доцент, завідувач кафедри міжнародної економіки та міжнародних економічних відносин ПУЕТ;
Н. М. Бобух, д. філол. н., професор, завідувач кафедри української, іноземних мов та перекладу ПУЕТ;
В. Л. Іщенко, к. філол. н., доцент завідувач кафедри ділової іноземної мови ПУЕТ;
Т. В. Капліна, д. т. н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи ПУЕТ;
Т. А. Костишина, д. е. н., професор, завідувач кафедри управління персоналом, економіки праці та економічної теорії ПУЕТ;
Ю. С. Матвієнко, к. п. н., проректор з науково-педагогічної роботи ПУЕТ;
А. І. Мілька, к. е. н., доцент, завідувач кафедри бухгалтерського обліку і аудиту ПУЕТ;
О. В. Ольховська, к. ф.-м. н., завідувач кафедри комп'ютерних наук та інформаційних технологій ПУЕТ;
І. М. Петренко, д. і. н., професор, завідувач кафедри педагогіки та суспільних наук ПУЕТ;
О. В. Яріш, к. е. н., доцент, завідувач кафедри фінансів та банківської справи ПУЕТ.

Збірник наукових статей магістрів. – Полтава : ПУЕТ, 2022. – 268 с.

З-41

ISBN 978-966-184-435-2

У збірнику представлено результати наукових досліджень магістрів спеціальностей: Готельно-ресторанна справа; Економіка; Комп'ютерні науки; Міжнародні економічні відносини; Облік і оподаткування; Освітні педагогічні науки; Філологія; Фінанси, банківська справа та страхування.

УДК 339.1+640+664+37+657+005+004+80(062.552)

Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.

За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу ПУЕТ заборонено.

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», 2022

ISBN 978-966-184-435-2

ЗМІСТ

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Антонов О. О., Капліна Т. В.
Удосконалення якості послуг готельного підприємства 10

Білай А. В., Капліна Т. В.
Тенденції розвитку готельно-ресторанного
бізнесу в Одеській області 13

Голубєв Д. В., Капліна Т. В.
Шляхи підвищення конкурентоспроможності закладів
ресторанного господарства за рахунок нововведень 19

Грабовий В. Н., Капліна Т. В.
Удосконалення мотиваційного механізму управління
персоналом готельно-ресторанного комплексу..... 23

Діброва М. О., Капліна А. С.
Соціально-економічний розвиток засобів тимчасового
розміщення Дніпровського регіону 29

Молчанова А. В., Капліна А. С.
Управлінські інновації в умовах кризи – шлях
до подальшого розвитку готельних підприємств 33

Охрименко В. О. Столярчук В. М.
Перспективи розвитку готелю «Reikartz
парк готель Івано-Франківськ» 37

Парфьонова О. М., Капліна А. С.
Аналіз сучасного стану розвитку готелів у м. Яремча
Надвірнянського району Івано-Франківської області..... 42

Пасішник Д. С., Капліна А. С.
Підвищення продажу додаткових послуг в готельних
підприємствах за допомогою технологічних каналів 46

Сокол О. Р., Капліна Т. В.
Удосконалення методів
відбору персоналу у готелі «Верхоли Релакс Парк»..... 50

УДК330.341.1:338.242.2:640.432

ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗА РАХУНОК НОВОВВЕДЕНЬ

Голубєв Д. В., *магістр спеціальності Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа»*
Капліна Т. В., *д. т. н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи*

Анотація. У статті розглянуто стан сучасного ресторанного господарства в Україні, його проблеми та перспективи розвитку. Знайдено рішення, завдяки якому можливо підвищити конкурентоспроможність підприємств на ринку, шляхом інновацій. Запропоновано різноманітні нововведення для покращення взаємодії зі споживачами, технологічні новинки, інновації для покращення страв та професійного зростання персоналу.

Ключові слова: інновація, нововведення, ресторан, ринок, конкурентоспроможність, гість.

Abstract. The article examines the state of the modern restaurant industry in Ukraine, its problems and prospects for development. A solution was found, thanks to which it is possible to increase the competitiveness of enterprises on the market, through innovations. A variety of innovations are proposed to improve interaction with consumers, technological innovations, innovations to improve dishes and professional growth of staff.

Keywords: innovation, novelty, restaurant, market, competitiveness, guest.

Постановка проблеми. Ресторанне господарство є одним із важливих елементів економіки, тому потребує постійного розвитку. Кожного дня з'являються нові підприємства цього сегменту ринку, конкуренція зростає. Сьогодні для ефективної роботи підприємства у цій сфері не достатньо просто відповідати встановленим нормам, необхідно вирізнятися поміж конкурентів, покращувати якість надання послуг і заохочувати гостей відвідувати саме цей ресторан. Для таких цілей підходить рішення із впровадження інновацій. Завдяки нововведенням можна покращити якість страв, спростити навантаження на персо-

нал, підвищити зв'язок між структурними підрозділами на підприємстві, охопити більшу кількість споживачів тощо. Отже, запровадження інновацій є ефективним рішенням для підприємств ресторанного господарства для покращення їх становища на ринку.

Аналіз основних досліджень і публікацій. Проблеми та перспективи розвитку ресторанного господарства, покращення роботи підприємств цієї галузі досліджувалися багатьма науковцями. Серед них можна перерахувати Г. Т. П'ятницьку, Н. О. П'ятницьку, Л. В. Лукашову, І. В. Скваронську, М. П. Мальську. Проте через постійний розвиток цієї сфери діяльності та технічний розвиток суспільства, дана тема постійно залишається актуальною і потребує нових досліджень.

Формування мети. Дослідження та запровадження інновацій для покращення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства.

Виклад основного матеріалу дослідження. Ресторанне господарство на території України є розвиваючою ланкою в економіці країни.

Згідно статистичних даних Державної служби статистики України, кількість закладів цієї сфери постійно зростає[1]. Цей вид бізнесу дає можливість швидкого повернення капіталовкладень вже через декілька років, не потребує великої кількості витрат та користується попитом серед споживачів. Попри високі перспективи розвитку, велика кількість закладів харчування не витримує конкуренції та зачиняється. Для того, щоб мати змогу існувати та ефективно працювати необхідно підвищувати конкурентоспроможність свого закладу.

Можна виділити декілька способів, що надають таку можливість, серед них: зниження цін, запровадження маркетингових та рекламних заходів, впровадження нововведень та створення нових видів продукції та послуг.

Найбільш зручним та ефективним є запровадження інновацій на підприємстві. Інновації можуть потребувати різної кількості капіталовкладень, їх можна спрямовувати на різні проблемні ланки на підприємстві, тому вони працюють найбільш ефективно.

Ресторанне господарство має декілька видів інновацій, серед них такі: маркетингові, продуктові, організаційні та ресурсні. Маркетингові нововведення передбачають зміну дизайну, запровадження нових послуг, покращення роботи зі споживачами. Продуктові інновації спрямовані на покращення якості страв, розширення меню, заміну інгредієнтів на більш екологічні тощо. Організаційні передбачають нові методи навчання та організації персоналу на підприємстві. Ресурсні – нові системи планування ресурсів закладу [2].

Для покращення взаємодії зі споживачем необхідно розвивати служби доставки та онлайн замовлень. Більшість молодих людей обирають замовлення їжі додому чи власним вивозом із закладу харчування, відмовляючись від готування власноруч. Це економить час, дозволяє їсти страви високої кухні вдома. Також можна вводити програми лояльності для постійних споживачів, знижки на певну продукцію чи послуги в закладі. Безкоштовні страви при замовленні певних позицій з меню, подарункові сертифікати тощо.

Через постійний розвиток технологій, інновації, пов'язані з технічними новинками є необхідним та логічним напрямком розвитку закладів ресторанного господарства. Дуже розповсюдженим є використання технології QR-кодів, які можуть посилати на меню закладу, корисну інформацію для споживачів, книгу скарг та пропозицій, тощо. Ці технології стали дуже швидко розвиватися під час пандемії Covid-19, коли заклади були змушені впроваджувати інновації для забезпечення безпеки своїх відвідувачів. Відсутність паперового меню, на якому постійно накопичуються віруси від інших гостей – просте і ефективне рішення. Також для покращення взаємодії між підрозділами на підприємстві необхідно вводити єдине програмне забезпечення, завдяки якому інформація про замовлення, послугу буде передаватися від офіціантів на кухню, буде скорочувати час на передання інформації, відповідно – пришвидшувати робочий процес. До подібних нововведень можна віднести зв'язок між персоналом по раціям, що також покращить швидкість передачі інформації і позбавить персонал необхідності пересування по території закладу[3].

В сучасному світі неможливо уявити людину, що не користувалася б інтернетом, тому безкоштовний Wi-Fi, розетки та зарядні пристрої у закладах ресторанного господарства – вимушена потреба для сучасної людини.

Важливе місце для підвищення конкурентоспроможності закладів займають нововведення в меню, приготуванням страв, їх зовнішнім виглядом. Велика кількість осіб мають харчові непереносимості, алергії, цукровий діабет, згідно з твердженням Центру громадського здоров'я, кількість дітей, що страждають на харчові алергії складає 4–6 %, дорослих – 1–3 %. Тому меню ресторану має містити в собі страви без додавання цукру, глютену, лактози та інших продуктів, які не можуть вживати люди з певними проблемами зі здоров'ям. Меню має містити відомості про харчову цінність страв та їх складових. Екологічність – тренд у суспільстві, тому використання товарів, вироблених на фермерських угіддях, власне виробництво покращить не лише смакові характеристики страв, а й їх якість та поживність. Створення креативних страв з цікавим зовнішнім виглядом буде сприяти популяризації закладу серед осіб, що полюбляють робити фото, відео у своїх соціальних мережах тощо [4]. Дуже популярною зараз є тенденція приготування страв під вигляд інших продуктів, десерти у вигляді солоних страв, молекулярна кухня, використання нестандартних кольорів тощо. Інновації у меню сприяють зацікавленості закладом більшої кількості споживачів з різними вподобаннями, розширенню цільової аудиторії.

Інновації, пов'язані з організацією роботи персоналу, його професійним зростанням дозволяють підвищити якість надаваних послуг, підняти рівень обслуговування. Необхідно створювати умови, за яких персонал буде відчувати гарну атмосферу у колективі, здорову конкуренцію [5]. Для цього добре підходять тімбілдинги, навчальні тренінги тощо.

Висновки. Отже, впровадження інновацій на підприємстві є доцільною стратегією розвитку, має багато варіантів впливу на конкретні процеси у роботі ресторану, створює більш ефективну взаємодію між підрозділами. Нововведення дозволяють підняти конкурентоспроможність на ринку, покращити якість надання послуг, охопити більшу кількість потенційних відвідувачів.

Окрім цього, при запровадженні інновацій у різних закладах ресторанного господарства, підвищується середній рівень надання послуг у цій сфері, що зумовлює подальший розвиток усіх підприємств галузі для можливості існування в конкурентному середовищі, що в свою чергу підвищує розвиток галузі ресторанного господарства на території України в цілому.

Список використаних джерел

1. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. URL: http://www.ukrstat.gov.ua/ (дата звернення 11.11.2022).
2. Журавльова С. М. Стратегія інноваційної діяльності на підприємствах готельного господарства / С. М. Журавльова // Економіка. Управління. Інновації. Серія : Економічні науки. 2012. № 2.
3. Шаповалова О. М. Інноваційна діяльність, як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства / О. М. Шаповалова // Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. 2013. № 16. С. 224–228.
4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / Мазаракі А. А., П'ятницька Н. О., П'ятницька Г. Т., Литвиненко Т. Є., Расулова А. М., Григоренко О. М., Світлична М. Л., Лукашова Л. В., Антонюк І. Ю., Медведєва А. О., Благополучна Н. П., Гайовий І. І. // Центр учбової літератури. 2011. С. 11–14.
5. Черномазюк А. Г. Інновації у сфері готельно-ресторанного бізнесу / А. Г. Черномазюк // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2014. № 5, т. 2. С. 252–255.

УДК005.32:331.101.3:640.4

УДОСКОНАЛЕННЯ МОТИВАЦІЙНОГО МЕХАНІЗМУ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ

Грабовий В. Н., *магістр спеціальності Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа»*
Капліна Т. В., *д. т. н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи*

Анотація. У статті наведено основне поняття персоналу та розглянуто питання щодо стимулювання праці персоналу через виявлення індивідуальних потреб.