

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



**ЗБІРНИК  
ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**

**ХІІІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ СТУДЕНТІВ,  
АСПРАНТІВ І МОЛОДИХ УЧЕНИХ  
ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМКИ  
РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ**



*16-17 травня 2024 року*

в рамках проведення  
**«ТИЖНЯ СТУДЕНТСЬКОЇ НАУКИ»**  
у Навчально-науковому технологічному інституті  
харчової промисловості ім. К.А. Богомаза

**ОДЕСА 2024**

**ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ПРЕЗИДІЯ ТА ОРГКОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ В ОНТУ**

**ГОЛОВА ПРЕЗИДІЇ**

**Єгоров Богдан Вікторович**

Президент ОНТУ, академік НААН України, д.т.н., професор

**ЧЛЕНИ ПРЕЗИДІЇ**

**Іванченкова Лариса Володимирівна**

Ректор ОНТУ, д.е.н., професор

**Ольшевська Ольга Володимирівна**

Проректор з наукової роботи та міжнародних зав'язків ОНТУ, к.т.н., доцент

**Дец Надія Олександрівна**

Проректор з науково-педагогічної, організаційної та виховної роботи ОНТУ, к.т.н., доцент

**Солоницька Ірина Валеріївна**

Директор Навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості ім. К.А. Богомаза Одеського національного технологічного університету, к.т.н., доцент

**ЧЛЕНИ ОРГКОМІТЕТУ**

**Камушков Олександр Сергійович**

Декан факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу Одеського національного технологічного університету, д.е.н., професор

**Лебеденко Тетяна Євгенівна**

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного технологічного університету, д.т.н., професор

**Коваленко Наталія Олександрівна**

Доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного технологічного університету, к.т.н., доцент

**Охріменко Алла Григорівна**

Професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу Державного торговельно-економічного університету, д.е.н., професор

**Бровенко Тетяна Вікторівна**

Доцент кафедри стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції Національного університету біоресурсів і природокористування України, к.т.н., доцент

**Сильчук Тетяна Анатоліївна**

Професор кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, д.т.н., професор

**Полінкевич Оксана Миколаївна**

Завідувач кафедри підприємництва, торгівлі та логістики Луцького національного технічного університету, д.е.н., професор

**Лояк Лілія Миколаївна**

Доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Прикарпатського національного університету ім. Василя Стефаника, к.е.н., доцент

**Архипова Людмила Миколаївна**

Професор кафедри екології Івано-Франківського національного технічного університету нафти і газу, д.т.н., професор

**Ніколайчук Ольга Анатоліївна**

Завідувач кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, к.е.н., доцент

**Данько Наталя Іванівна**

Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Харківського національного університету ім. В.Н. Каразіна, к.е.н., доцент

**УДК 640.41:349.9:316.4**

**ББК 65.432**

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей XIII Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених 16-17 травня 2024р., О.: ОНТУ, 2024. – 168 с.

Збірник тез доповідей укладено за матеріалами XIII Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності», яка відбулась в Одеському національному технологічному університеті 16-17 травня 2024р.

*За достовірність наведених фактів, цитат, посилань на літературні джерела та вживання власних імен несуть відповідальність автори наукових тез.*

## ЗМІСТ

### СЕКЦІЯ 1. ОСНОВНІ ТРЕНДИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ У 2023-2024 РР.

*Жовнірук А.І., Полінкевич О.М.*

COMMUNICATION STRATEGY OF THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS IN THE  
CONDITIONS OF WAR .....8

*Усатенко А.В., Лояк Л.М.*

ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА ПОКУТТЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ .....11

*Юник О.І., Полінкевич О.М.*

ВИМОГИ ДО ВИБОРУ ПІДПРИЄМСТВ-КОНКУРЕНТІВ ДЛЯ ОЦІНЮВАННЯ  
КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ТУРИСТИЧНИХ ПІДПРИЄМСТВ .....14

*Узун І.В., Делі В.Ю.*

ПИВО Й СМАКОВІ ПАРИ - ПІДХОДИ ДО ФУДПЕЙРІНГУ.....16

*Толок Г.А., Риженко Д.В.*

НИЗЬКОГЛІКЕМІЧНІ ОПЦІЇ СТРАВ У МЕНЮ РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДІВ .....19

*Гозіна В.О., Липовий Д.В.*

ІННОВАЦІЙНІ ТРЕНДИ АВТОМАТИЗАЦІЇ СЕРВІСУ В ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ...22

*Мар'юсик А.Ф., Ільїна О.В.*

ДОСТУПНИЙ ТУРИЗМ У МІСТІ ЛУЦЬКУ: ОЦІНЮВАННЯ Й ОПТИМІЗАЦІЯ .....24

*Бабокало У., Д'яконова А.К., Москвічова О.М.*

СТАН І ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОМУ  
РЕГІОНІ.....28

*Ходот К.В., Терешкін О.Г.*

ЕКОЛОГІЯ ЛЮДИНИ І ГУМАНІЗАЦІЯ ДИЗАЙНУ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ .....30

*Шумкова П.В., Ткачук О.В., Новічкова Т.П.*

СПРАВЖНІ СУПЕРФУДИ — НАВКОЛО НАС .....32

*Войтенко Д.Р., Кожедубова Л.П.*

КВІТКОВА КУЛІНАРІЯ .....35

*Горбенко М.П., Коваленко Н.О.*

СУЧАСНІ ТРЕНДИ ЗАСТОСУВАННЯ МОЛЕКУЛЯРНОЇ ГАСТРОНОМІЇ В БАРАХ .....41

*Савчук С.С. Ільїн Л.В.*

РЕКРЕАЦІЙНО-ТУРИСТИЧНЕ ОЦІНЮВАННЯ ОЗЕР ВОЛИНСЬКОЇ ОБЛАСТІ .....45

*Новічков О.В., Щапіна О.Ф., Ткачук О.В.*

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В МЕНЮ .....47

*Луценко А., Д'яконова А.К., Москвічова О.М.*

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ.....50

*Білокудря Л.О., Архипова Л.М.*

ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧИЙ ТУРИЗМ ЗА НАПРЯМКОМ ПСИХОГІЄНИ ТА ПОДОЛАННЯ НЕГАТИВНИХ НАСЛІДКІВ ВОЄННИХ ДІЙ .....54

*Грицай К.Д., Паньків М.М.*

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВОГО МАРКЕТИНГУ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.....58

*Тимошинець В.Р., Архипова Л.М.*

РЕВІТАЛІЗАЦІЯ ДЛЯ ТУРИСТИЧНОГО РОЗВИТКУ ГРОМАД .....60

*Городянська Л.В., Моргун А.П.*

СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В СУЧАСНИХ УМОВАХ..63

*Зотова І.С., Липовий Д.В.*

ІННОВАЦІЙНІ ТРЕНДИ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА .....65

*Топчук С.П., Ткачук О.В., Лебеденко Т.Є.*

ДИКОРОСИ – РОСЛИНИ МАЙБУТНЬОГО .....67

*Лазарева М.О., Халілова - Чуваєва Ю.О.*

ОСОБЛИВОСТІ НАДАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАНУ .....70

*Корж Н.В., Паньків М.М.*

ПРОГРАМИ ЛОЯЛЬНОСТІ В ДІЯЛЬНОСТІ МІЖНАРОДНИХ ГОТЕЛЬНИХ МЕРЕЖ.....73

*Верба Я.І., Коваленко Н.О., Станішевська А.О.*

СВІТОВІ ТРЕНДИ В ПРИГОТУВАННІ КОКТЕЙЛІВ 2023-2024 РР. ....76

*Топчук С.П., Халілова – Чуваєва Ю.О.*

ОСОБЛИВОСТІ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ ГОСТИННОСТІ ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАНУ .....79

*Меркулова Д.О., Липовий Д.В.*

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ У ГОТЕЛЯХ .....82

*Курянов В.М., Седікова І.О.*

КОРПОРАТИВНА КУЛЬТУРА ТА ЇЇ ВПЛИВ НА СТВОРЕННЯ ЯКІСНИХ СЕРВІСНИХ ПОСЛУГ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ .....86

*Гутник В.І., Мендела І.Я.*

ІННОВАЦІЙНІСТЬ У ГАСТРОНОМІЇ.....89

*Сафонова А.Р., Паньків М.М.*

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КОНЦЕПЦІЇ PET-FRIENDLY В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ .....91

*Пахомова А.С., Асауленко Н.В.*

УПРАВЛІННЯ КОНФЛІКТАМИ В МУЛЬТИКУЛЬТУРНИХ КОМАНДАХ: ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ .....93

*Чайковська Є.Ю., Паньків М.М.*

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ .....97

*Маркевич Є.Р., Кравчук Т.В.*

БІЗНЕС-ГОТЕЛІ ЯК НЕВІД'ЄМНА СКЛАДОВА ДІЛОВОГО ТУРИЗМУ ..... 100

*Жолобанюк Д.С., Тягунова Н.М.*

ОСОБЛИВОСТІ ЗАХИСТУ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ..... 102

*A.Sh. Abdulloeva, P.M. Beznis*

THE HISTORY OF COFFEE AND HOW IT BENEFITS RESTAURANTS ..... 105

*V.I. Pismenny, P.M. Beznis*

HISTORY OF TEA, HIS DISTRIBUTION AND HIS HEALTH BENEFITS ..... 107

*A.O. Zaplitna, P.M. Beznis*

CHOCOLATE MANUFACTURING TECHNOLOGY AND IT'S ROLE IN THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS..... 110

*Грабченко В.О., Д'яконова А.К.*

ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ ..... 112

## **СЕКЦІЯ 2. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

*Федан К.С., Ніколайчук О.А.*

АНАЛІЗ ІНСТРУМЕНТІВ ІНТЕРНЕТ-МАРКЕТИНГУ ГОТЕЛЕЙ КРИВОГО РОГУ ..... 115

*Максимович А.О., Делі В.Ю.*

ЗАСТОСУВАННЯ ЗАСОБІВ ДІДЖИТАЛІЗАЦІЇ В ОРГАНІЗАЦІЇ ГІБРИДНИХ ІВЕНТ ЗАХОДІВ ..... 117

*Чорненька І.В., Тягунова Н.М.*

ІННОВАЦІЇ ТА СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ ..... 120

*Джогера Т., Антонюк Ю.А.*

СУЧАСНІ МАРКЕТИНГОВІ ІНСТРУМЕНТИ ДЛЯ ПРОСУВАННЯ БАРІВ..... 123

*Бесчастна Г.І., Липовий Д.В.*

ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ РОБОТИ ГОТЕЛІВ ..... 125

*Радіонова Г.О., Делі В. Ю.*

ОРГАНІЗАЦІЯ ВИННИХ ДЕГУСТАЦІЙ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОЗДАТНОСТІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ..... 128

*Кошик С.О., Ряшко Г.М.*

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ДЛЯ ГОТЕЛІВ, ЩО НАДАЮТЬ ПОСЛУГИ У СФЕРІ ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ПРОВЕДЕННЯ АЗАРТНИХ ІГОР ..... 130

*Язвінюк Т.С., Делі В.Ю.*

ВІЗУАЛІЗАЦІЯ ДАНИХ ГОТЕЛЮ НА ОСНОВІ USALI..... 133

## **СЕКЦІЯ 3. СУЧАСНЕ ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

*Блінова А.О., Ковтун А.В., Шаран Л.О.*

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ В ГОТЕЛІ СІМЕЙНОГО ТИПУ 136

## СЕКЦІЯ 4. СУЧАСНЕ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

*Слободянік А.А., Кулик М.В.*

БЕЗБАР'ЄРНИЙ ДОСТУП ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ЯК СПОСІБ ЗАЛУЧЕННЯ ІНКЛЮЗИВНОГО СУСПІЛЬСТВА..... 139

*Власова Т.О., Ряшко Г.М.*

СПЕЦИФІКА ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВА ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ ФОРМАТУ FREEFLOW ..... 141

## СЕКЦІЯ 5. ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧИХ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСАХ

*Грицишина К.В., Нікітчина Т.І., Дубкова Т.П.*

ВПРОВАДЖЕННЯ WELLNESS-ПОСЛУГ І СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧИХ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ..... 145

*Бондаренко Л.А., Кравчук Т.В.*

SPA-ПОСЛУГИ ЯК ІННОВАЦІЙНА КОНЦЕПЦІЯ РОЗВИТКУГОТЕЛЮ В УКРАЇНІ..... 147

*Маркевич Є., Стрікаленко Т.В.*

БІОХАКІНГ ЯК ТРЕНД БІЗНЕСУ ОЗДОРОВЛЕННЯ ..... 149

*Кость В., Стрікаленко Т.В.*

РЕКРЕАЦІЯ В ГАСТРОТУРИ ДО ГОНГОНГУ ..... 152

*Гречаний В.М., Бабиніна А.В., Стрікаленко Т.В.*

ЗАПОВІДНІ ТЕРИТОРІЇ ЯК РЕКРЕАЦІЙНІ КОМПЛЕКСИ МИКОЛАЇВЩИНИ: ВЧОРА, СЬОГОДНІ, ЗАВТРА..... 154

*Сініка Н., Тодорова О., Стрікаленко Т.В.*

ПРОЕКТИ ЗБЕРЕЖЕННЯ МУЛЬТИКУЛЬТУРНОГО ТА ПРИРОДНОГО РОЗМАЇТТЯ ОДЕЩИНИ ЯК СКЛАДОВІ РЕКРЕАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В РЕГІОНІ..... 157

*Македон Н., Стрікаленко Т.В.*

ОЗЕРА ЯК СКЛАДОВІ РЕКРЕАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В РЕГІОНІ..... 160

*Мусурін Д., Наріжна Т., Стрікаленко Т.В.*

РЕКРЕАЦІЙНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ХЕРСОНЩИНИ ..... 163

*Стрікаленко Є.А., Назарова А., Майстренко К.*

ФІЗИЧНА АКТИВНІСТЬ ЯК СКЛАДОВА ОЗДОРОВЛЕННЯ ТА МЕНЕДЖМЕНТУ СУЧАСНИХ ГОТЕЛІВ ..... 165

Покутська кухня надзвичайно багата національними традиціями та розмаїттям страв. На даний час кухні також притаманна тенденція повернення до коренів та природних інгредієнтів, яку можна спостерігати в світі гастрономії. Це робить її більш актуальною та цікавою для сучасних гурманів.

Варто зазначити, що збереження традицій покутської кухні вимагає зусиль з боку місцевих громад та організацій, що працюють у сфері збереження культурної спадщини. Такі заходи, як фестивалі регіональних кухонь та культури, допомагають зберігати цю унікальну гастрономічну традицію та сприяють розвитку гастротуризму. Ресторатори шукають інформацію про прадавні страви. І в цьому сенсі Покуття є досить цікавим для вивчення.

Також відновленню та збереженню регіональної кухні сприяє передача знань і рецептів від покоління до покоління в рамках родинних та громадських заходів. Багато страв зберегли свої оригінальні рецепти та назви протягом багатьох століть, що свідчить про їх значення для культурної спадщини регіону.

#### *Список використаних джерел*

1. Загнибіда Р. П., Лояк Л. М. Кулінарна спадщина населення Прикарпаття. *Dziedzictwo Kulturowe regionu pogranicza*. Tom VIII. Corzow Wielko Polski, 2020. С. 285-299.
2. Національний музей народного мистецтва Гуцульщини та Покуття. URL: <https://www.facebook.com/hutsul.museum/posts/10158354153036387/> (дата звернення 18.12.2022)
3. Начинку по-коломиїськи пропонують внести до переліку нематеріальної культурної спадщини. URL: <https://galka.if.ua/nachynku-po-kolomyysky-proponuiut-vnesty-do-pereliku-nematerialnoi-kulturnoi-spadshchyny-video/>
4. Сапеляк О. Харчування покутян. *Народознавчі зошити*. 2017. № 1 (133). С. 136 – 153.

*Юник О.І., Полінкевич О.М.*

*Луцький національний технічний університет*

*м. Луцьк*

### **ВИМОГИ ДО ВИБОРУ ПІДПРИЄМСТВ-КОНКУРЕНТІВ ДЛЯ ОЦІНЮВАННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ТУРИСТИЧНИХ ПІДПРИЄМСТВ**

Конкурентоспроможність підприємства означає, що воно здатне швидко, ефективно, і якісно виробляти й реалізовувати товари та послуги, забезпечуючи достатню кількість продукції за високих технологічних стандартів обслуговування. Конкурентоспроможність



фірми полягає в ефективному використанні власних та позикових ресурсів на конкурентному ринку. Виробництво та продаж конкурентоспроможних товарів та послуг є обов'язковою умовою її конкурентоспроможності. У більш широкому контексті, для забезпечення конкурентоспроможності, потрібна систематична робота у всьому господарському циклі, що сприяє здобуттю конкурентних переваг у сферах управління, фінансів, маркетингу та інших. Конкурентоспроможність фірми є результатом її конкурентних переваг у всіх аспектах управління компанією.

У туризмі вивчення проблеми конкурентоспроможності не було проведено достатньо систематично, тому часто використовуються лише окремі аспекти оцінки конкурентоспроможності фінансово-господарських підприємств. Проте важливо враховувати, що туризм як галузь підприємницької діяльності має свою специфіку. Підкресливши цю специфіку, ми можемо застосувати теорію конкурентоспроможності до нематеріальної сфери і визначити ряд особливостей.

Проблематикою підприємств індустрії гостинності займалися Полінкевич О.М., Камінські Р., Ліпич Л.Г.

Особливостями конкурентоспроможності туристичних підприємств є:

1. Особливості оцінки та методів забезпечення конкурентних переваг підприємств у сфері туризму пов'язані з унікальними характеристиками послуг, що складають туристичний продукт.
2. Особливості включають коливання попиту на туристичні послуги в окремі періоди року, у зв'язку з робочими, вихідними та святковими днями, що зумовлено нерівномірністю споживання туристичного продукту.
3. Залежність від конкурентних позицій постачальників послуг, що входять у склад туристичного продукту, а також від задоволення попиту самими споживачами - туристами.
4. Також враховується наявність туристичної ренти, яка визначається особливостями конкретної локації.
5. Залежність від конкурентів як на внутрішньому, так і на міжнародному ринку, обумовлена орієнтацією на глобальний туристичний ринок, включаючи як національний, так і світовий.

Визначення конкурентоспроможності підприємства – це процес порівняння різних показників та критеріїв одного підприємства з іншими, тому важливо врахувати відносність цієї категорії. Для об'єктивності оцінки були встановлені вимоги, які необхідно дотримуватися при виборі підприємств-конкурентів.

Вимоги до конкурентоспроможності туристичних підприємств поділяються на дві групи: основні вимоги та другорядні вимоги.

Основними вимогами є:

1. Віднесення туристичних послуг до одного регіонального ринку чи його сегменту.
2. Порівняльний аналіз туристичних підприємств за їх типами.
3. Порівняльний аналіз за асортиментом та переліком туристичних продуктів, які пропонуються.

Додаткові вимоги туристичних підприємств включають:

1. Порівняння стадій життєвого циклу та конкурентних стратегій туристичних підприємств.
2. Використання спільних каналів маркетингу для просування туристичних продуктів до клієнтів.
3. Рівність можливостей у формуванні виробничих ресурсів та отриманні доступу до рекреаційних ресурсів.

#### **Список використаних джерел**

- 1 Шаповал В., Герасименко Т., Юрчишина Л. Оцінювання конкурентоспроможності туристичного підприємства в сучасних умовах. Науковий журнал «Економіка і регіон». 2020. Т. (4(79)). С. 35-42. [https://doi.org/10.26906/EiR.2020.4\(79\).2162](https://doi.org/10.26906/EiR.2020.4(79).2162)
- 2 Полінкевич О.М., Камінські Р., Ліпич Л.Г. Концепція управління маркетинговими стратегіями підприємств індустрії гостинності. *Вісник Львівського університету. Серія економічна*. 2021. Вип. 60. С. 110–118. DOI: <http://dx.doi.org/10.30970/ves.2021.60.0.6010>
- 3 Полінкевич О.М. SMM-просування інноваційних послуг у готельно-ресторанному бізнесі в умовах COVID-19. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2021. Т.4, № 2. С. 206–222. DOI: 10.31866/2616-7468.4.2.2021.249066
- 4 Polinkevych O. The role of millennials in the formation of the hotel and restaurant business brand. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2021. Т. 4. № 1. Рр. 28–31 <https://doi.org/10.31866/2616-7468.4.1.2021.234827>

**Узун І.В., Делі В.Ю.**

*Одеський національний технологічний університет*

*м. Одеса*

#### **ПИВО Й СМАКОВІ ПАРИ - ПІДХОДИ ДО ФУДПЕЙРІНГУ**

Розвиток ресторанного бізнесу в Україні стимулює попит на нові гастрономічні враження. Заклади харчування все частіше пропонують своїм відвідувачам не просто страви

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ  
ГОСТИННОСТІ**

**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**

**ХІІІ Всеукраїнської конференції студентів,  
аспірантів і молодих учених**

*16-17 травня 2024 р.*