

**ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ



**СУЧАСНІ ТРЕНДИ РОЗВИТКУ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ:
АДАПТАЦІЯ ДО ВИКЛИКІВ СЬОГОДЕННЯ**

Матеріали I Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції

(м. Івано-Франківськ, 16 травня 2024 р.)

Рекомендовано до друку вченою радою факультету туризму
Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника
(протокол № 8 від 04 червня 2024 р.)

Рецензенти:

Чубрей О. С. – доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри економічної географії та екологічного менеджменту Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича;

Єрмо І. В. – кандидат географічних наук, доцент, кафедри туризму та готельного господарства Волинського національного університету імені Лесі Українки.

С 91 **Сучасні тренди розвитку сфери гостинності: адаптація до викликів сьогодення** : матеріали І Всеукр. студент. наук.-практ. конференції / за ред. В. С. Великочного, Н. В. Мельник, м. Івано-Франківськ, 16 травня 2024 р. Електронне видання. Івано-Франківськ : Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, 2024. 107 с.
ISBN 978-966-640-559-6

У збірнику висвітлено результати наукових досліджень, презентованих на І Всеукраїнській студентській науково-практичній конференції, що відбулась на базі факультету туризму ПНУ імені Василя Стефаника у травні 2024 року. Коло питань, які розкриваються у матеріалах конференції, торкаються сучасних трендів, проблем та перспективних векторів розвитку індустрії гостинності в Україні та світі у сучасних турбулентних умовах.

УДК 338.48:338.483.13'06(043.2)(082)

ISBN 978-966-640-559-6

© Прикарпатський національний університет
імені Василя Стефаника, 2024
© Колектив авторів, 2024

ЗМІСТ

РОЗВИТОК ТУРИСТИЧНИХ ДЕСТИНАЦІЙ УКРАЇНИ ТА СВІТУ

<i>Слободянік Анастасія, Сидоренко Тетяна</i>	Туристичні дестинації України: розвиток доступного туризму.....	6
<i>Мицкан Святослав, Стиранко Павло, Мельник Надія</i>	Особливості організації гастротурів. Кейс Грузії.....	8
<i>Юзків Яна, Роскладка Наталія</i>	Перспективи розвитку туризму в Івано-Франківській області у воєнний час.....	10
<i>Пономарьова Еліна, Роскладка Наталія</i>	Туризм як інструмент сталого розвитку регіонів: виклики та можливості для України.....	12
<i>Демчук Ольга, Єрмо Ірина</i>	Потенціал екологічних ресурсів Волинської області для сталого розвитку готельного господарства: можливості та перспективи.....	14
<i>Гогунська Олена, Захарченко Павло</i>	Розвиток приморських дестинацій в Україні: головні аспекти.....	16
<i>Луцик Ірина, Юр'як Роман</i>	Європейський досвід організації зеленого туризму.....	19
<i>Загребенєв Дмитро, Третьякова Катерина, Терещенко Віталій, Носирєв Олександр</i>	Розвиток туристичного потенціалу та іміджу Полтавської області.....	22
<i>Коваль Катерина, Лимаренко Анна, Болюх Ірина, Носирєв Олександр</i>	Розвиток замкового туризму: тенденції та пріоритети.....	25
<i>Путятіна Софія, Чернат Альона, Переляєва Мілана, Носирєв Олександр</i>	Розвиток туристичного потенціалу Дніпропетровської області.....	27

КУРОРТНЕ ГОСПОДАРСТВО УКРАЇНИ

<i>Клапчук Тарас, Клапчук Володимир</i>	Методика зонування курортних територій.....	30
<i>Бутчак Соломія, Грижинець Василь, Мельник Надія</i>	Організація оздоровчих ретритів: зарубіжний та вітчизняний досвід.....	31
<i>Мастепанова Єлизавета, Литвиненко Анастасія, Чистикова Валерія, Носирєв Олександр</i>	Тendenції розвитку лікувально-оздоровчого туризму.....	33
<i>Курій Інна, Мельник Надія</i>	Онтологія апітуризму.....	36

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

<i>Кукурудз Романа, Загнибіда Раїса</i>	Інноваційне обладнання у технологіях ресторанної продукції: актуальність, ефективність та перспективи використання.....	38
<i>Бутчак Соломія, Румянцева Ірина</i>	Особливості роботи сучасних готелів.....	40
<i>Грабар Тетяна, Загнибіда Раїса</i>	Концепція закладів ресторанного господарства для відпочинку з дітьми.....	42
<i>Кордибанюк Анастасія, Румянцева Ірина</i>	Топ-товари продуктів харчування.....	44
<i>Гутник Василь, Мендела Ірина</i>	Аналіз сучасних підходів до авторської гастрономії.....	45
<i>Базюк Владислав, Мендела Ірина</i>	Вплив солодкого рефрешменту на задоволення клієнтів.....	46
<i>Пітиляк Марія, Мельник Надія</i>	Кав'ярні «третьої хвилі»: від концепту до реалізації. Кейс кав'ярні «Букініст».....	48
<i>Кащук Володимир, Мендела Ірина</i>	Інноваційний підхід Массімо Боттури до гастрономії.....	51
<i>Радомська Ангеліна, Мальована Оксана</i>	Сучасні тренди обслуговування у ресторанній сфері під впливом викликів сьогодення.....	52
<i>Середюк Богдан, Мельник Надія</i>	Курортні готелі Греції: конкурентні переваги.....	55
<i>Костюк Марія, Мельник Надія</i>	Ресторани майбутнього як інноваційний тренд сучасної сфери обслуговування.....	57
<i>Скрипчук Павло, Мельник Надія</i>	Хостели Івано-Франківська: відповідність стандарту ДСТУ 9106:2021 Туристичні послуги. Хостели. Загальні вимоги та класифікація.....	60

ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

<i>Драгуль Влада, Романчук Людмила</i>	Цифрові трансформації у ресторанному бізнесі.....	62
<i>Chorna Sofiia, Zhumbei Marianna</i>	Promoting a Destination by Means of Relevant Website.....	63

ОСНОВНІ ТРЕНДИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ

<i>Віконська Анастасія, Мельник Надія</i>	Кемпінги та їхнє місце у розвитку туристичної інфраструктури.....	65
<i>Малик Соломія, Загнибіда Раїса</i>	Ексклюзивні технології сервісу у готелях курорту Буковель: тренди, проблеми, перспективи впровадження....	69

Синько Анастасія, Яріко Мирослава	Реабілітація постраждалих від війни засобами туризму: загальна характеристика та класифікація.....	71
Якіма Мирослава, Габчак Наталія	Тематичні туристичні маршрути як інструмент розвитку туризму на Закарпатті.....	72
Гаркавий Іван, Подольян Михайло	Брендинг у сфері гостинності.....	74
Бідочко Наталія, Мельник Надія	Потенціал розвитку апітуризму в Україні.....	76
Рибак Андрій, Лоаяк Лілія	Розвиток української кухні в курортних містах (на прикладі м. Яремче) – актуальний гастрономічний тренд.....	78
Чувурін Ростислав, Вовк Катерина	Перспективи залучення прямих іноземних інвестицій у розвиток туристичної сфери.....	80
Бігун Назар, Польова Леся	Безконтактна гостинність: еволюція готельного сервісу.....	82
Жумбей Олександр, Мельник Надія Колеснікова Анастасія, Якименко Михайло, Луговська Діана, Носирєв Олександр	Гастрономічний туризм Італії: сучасні тренди..... Маркетингове просування регіонального туристичного продукту на внутрішньому та зовнішньому ринках.....	83 86

СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Гричинюк Віталій, Мендела Ірина	Вплив грінвошингу на рекреаційну галузь.....	89
Гуцул Дмитро, Мендела Ірина	Роль рекреаційного туризму у відновленні після кризових ситуацій.....	90
Поросюк Світлана, Леміш Катерина	Стратегічне управління підприємствами готельної, курортної та туристичної сфери.....	91
Бойчук Тетяна, Мельник Надія	Концептуальні готелі в контексті формування айдентики дестинації.....	93
Шляховська Анастасія, Стрельченко Інна	Сучасні проблеми конкурентоспроможності індустрії гостинності.....	95
Кушнірова Валерія, Вовк Катерина	Аналіз українського експорту туристичних послуг.....	97
Присташ Владислав, Ханас Уляна	Роль кадрів в конкурентоспроможності туристичного підприємства.....	99
Хомин Віталія, Мельник Надія	Конкурентні переваги скандинавської моделі розвитку індустрії гостинності.....	101
Передерій Євгенія, Мендела Ірина	Інноваційні підходи до водозбереження в готелях.....	104
Марчак Таїсія, Мельник Надія	Особливості впровадження практики природоорієнтованих рішень в галузі готельно-ресторанного господарства.....	105

ХОСТЕЛИ ІВАНО-ФРАНКІВСЬКА: ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ДСТУ 9106:2021 ТУРИСТИЧНІ ПОСЛУГИ. ХОСТЕЛИ. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ТА КЛАСИФІКАЦІЯ

Хостели як засоби розміщення стають все більш популярними серед туристів завдяки своїй доступності та зручності. Однак, якість послуг, що надаються в хостелах, може значно відрізнятися. Відповідно до стандарту ДСТУ 9106:2021 Туристичні послуги. Хостели. загальні вимоги та класифікація хостел – це заклад тимчасового розміщення, у якому розміщення надають у багатомісних номерах, спальних кімнатах чи номерах інших типів разом з обмеженим вибором харчування та/або обладнання для самостійного приготування їжі. Хостели класифікують за трьома категоріями відповідно до рівня обслуговування в них: перша категорія (комфорт), друга категорія (стандарт), третя категорія (економ) [1].

Відповідність цьому стандарту є важливою не тільки для кореляції із українським законодавством, але й для забезпечення високого рівня обслуговування для клієнтів. Це може допомогти хостелу вирізнитися на ринку серед конкурентів, привабити нових клієнтів та збільшити лояльність існуючих.

Слідуючи результатам моніторингового соціологічного дослідження туристичної індустрії на території Івано-Франківської області, проведеного у 2019 р., констатуємо, що 52% відвідувачів області зупиняються у готелях. Решта туристів віддають перевагу більш бюджетним варіантам, на кшталт, оренди приватних помешкань, садиб або ж розміщення у хостелах. Соціальний портрет середньо статистичного відвідувача регіону показує, що 49% туристів – це молодь у віці 18-35 років [2].

Об'єктом нашого дослідження являється місто Івано-Франківськ як одне з найбільш відомих туристичних центрів країни, популярність якого зросла після повномасштабного вторгнення. Не зважаючи на воєнний стан, обмежену можливість подорожувати за кордон, українці все частіше обирають подорожі в рамках внутрішнього туризму до міста Івано-Франківськ. У межах Івано-Франківської міської територіальної громади працюють 43 суб'єкти господарювання, діяльність яких пов'язана з наданням послуг з тимчасового розміщення, серед яких 27 готелів, 7 мотелів та 9 хостелів. Загальна місткість готелів та аналогічних засобів розміщення становить 1518 осіб [3].

Одним з найпопулярніших хостелів Івано-Франківська є Ehostel360. Це сучасний дизайн-хостел капсульного типу, який розташований в самому серці Івано-Франківська [4]. Ehostel360 пропонує своїм гостям номери з кондиціонером та безкоштовним Wi-Fi. Відгуки гостей на Booking підтверджують, що вони цінують чистоту, сучасний ремонт, привітність та професіоналізм персоналу, хороше місце розташування (оцінка 9,6) [4].

Результати дослідження показали, що хостел Ehostel360 відповідає вимогам стандарту ДСТУ 9106:2021 Туристичні послуги. Хостели. загальні вимоги та класифікація щодо вимог до якості обслуговування, стану приміщень, процедур безпеки та гігієни в хостелах. Усі номери в хостелі обладнані кондиціонерами, що гарантують комфортне перебування незалежно від погодних умов. Гостям надається доступ до безкоштовного Wi-Fi, що дозволяє їм залишатися на зв'язку та працювати, навіть будучи далеко від дому. Відповідно до загальних вимог до хостелів він забезпечений електроенергією, холодним та гарячим водопостачанням, опаленням, каналізацією, вентиляцією, достатнім освітленням.

Крім того, Ehostel360 пропонує безкоштовну приватну парковку, що є значною перевагою для гостей, які приїжджають на власному автомобілі. Для забезпечення максимального комфорту гостей, хостел пропонує платну послугу трансферу з/до аеропорту.

Ми переконались у тому, що хостел, який став об'єктом нашого дослідження, відповідає зазначеному стандарту і в пункті «Загальні вимоги до послуг, що надаються у хостелах», а саме: приймання та реєстрація гостей доступна цілодобово, прибирання кімнат та загальних приміщень здійснюється щоденно; надаються та замінюються рушники та постільна білизна; при потребі є можливість використовувати пральну машину; доступна опція виклику швидкої

допомоги або ж аптечки першої домедичної допомоги; є місце для зберігання багажу; наявний телефон для загального користування та доступ до мережі Інтернет.

Наразі хостел не пройшов ще сертифікацію на відповідність певній категорії відповідно до ДСТУ 9106:2021, однак, за результатами дослідження можемо констатувати, що рівень послуг та стандарти обслуговування відповідають другій категорії (стандарт).

У EHostel360 є потенціал для відповідності категорії комфорт. Першим кроком для підвищення відповідності стандарту є проведення аудиту всіх аспектів діяльності хостелу. Це дозволить ідентифікувати слабкі місця та визначити основні маркери, які потребують покращення. Впровадження екологічно відповідальних практик, таких як використання енергоефективного обладнання, сортування відходів та зменшення водоспоживання додатково привабить туристів, які дотримуються філософії «Еко». Необхідна адаптація інфраструктури хостелу на предмет доступності для людей з обмеженими можливостями.

Надзвичайно важливим для підвищення якості обслуговування є врахування думки клієнтів через моніторинг та аналіз відгуків на платформах бронювання, на сайті закладу розміщення тощо.

Зважаючи на те, що EHostel360 вже є впізнаваним та популярним серед гостей, впровадження цих заходів може зміцнити його конкурентні позиції на ринку та залучити ще більше клієнтів. Постійна увага до покращення якості обслуговування та відповідності стандартам забезпечить довгостроковий успіх хостелу та задоволення потреб його гостей.

Загальною метою впровадження цих заходів є підвищення рівня відповідності стандарту ДСТУ 9106:2021 Туристичні послуги. Хостели. загальні вимоги та класифікація для хостелу EHostel360, що в свою чергу сприятиме покращенню якості обслуговування, підвищенню рейтингу серед конкурентів та задоволенню потреб клієнтів. Для клієнтів це:

1. **Гарантія якості обслуговування:** Клієнти можуть бути впевнені, що обирають хостел з високим стандартом обслуговування та якості проживання, що сприяє їхньому комфорту та задоволенню від перебування.
2. **Більша безпека та комфорт:** Забезпечення відповідності стандарту означає дотримання вимог щодо безпеки, гігієни та комфорту проживання, що є важливим для клієнтів, особливо під час подорожей.
3. **Високий рівень обслуговування:** Хостел, який відповідає стандарту, зазвичай забезпечує високий рівень обслуговування, включаючи швидкий відгук на запитання та вирішення проблем.
4. **Довіра до бренду:** Клієнти частіше обирають бренди, яким довіряють, і відповідність стандартам допомагає збудувати цю довіру до бренду хостелу.

Отже, однією з найбільших переваг EHostel360 є його репутація серед гостей. Відгуки підтверджують високу якість обслуговування, чистоту та сучасність приміщень, а також дружній та привітний персонал. Ці аспекти вже сприяють задоволенню клієнтів та добрій репутації хостелу.

Список використаних джерел:

1. ДСТУ 9106:2021 URL: [ДСТУ 9106:2021 Туристичні послуги. Хостели. Загальні вимоги та класифікація \(budstandart.com\)](https://budstandart.com)
2. Івано-Франківщина туристична. Аналітика. URL: <https://iftourism.com/storage/documents/ua/%D0%90%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%96%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B0.pdf>
3. Регіональна цільова програма розвитку туризму в Івано-Франківській області на 2022–2027 роки. URL: <https://www.if.gov.ua/npas/pro-shvalennya-proyektu-regionalnoyi-cilovoyi-programi-rozvitku-turizmu-v-ivano-frankivskijoblasti-na-2022-2027-roki>
4. Booking.com URL: <https://www.booking.com/hotel/ua/ehotel360-ivano-frankivs-39-k.uk.html>.

Електронне наукове видання

СУЧАСНІ ТРЕНДИ РОЗВИТКУ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ: АДАПТАЦІЯ ДО ВИКЛИКІВ СЬОГОДЕННЯ

Матеріали I Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції

(м. Івано-Франківськ, 16 травня 2024 р.)

Друкується в авторській редакції

Відповідальність за зміст публікацій
та достовірність даних несуть автори

Головний редактор

В.М. Головчак

Підписано до друку 20.06.2024. Формат 60x84/8.
Гарн. "Times New Roman". Умовн. др. арк. 12,3.

Видавець
Прикарпатський національний університет
імені Василя Стефаника
76018, м. Івано-Франківськ, вул. С. Бандери, 1,
тел. 75-13-08, e-mail: vdvcit@pnu.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 7616 від 26.05.2022

ISBN 978-966-640-559-6