

**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
Якима Мирослава, Габчак Наталія	Тематичні туристичні маршрути як інструмент розвитку туризму на Закарпатті.....	72
Гаркавий Іван, Подольн Михайло	Брендинг у сфері гостинності.....	74
Бідочко Наталія, Мельник Надія	Потенціал розвитку апітуризму в Україні.....	76
Рибак Андрій, Лоая 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

через їхню високу харчову цінність, відсутність лактози та глютену, а також з інших міркувань.

3. Екзотичні смаки та інгредієнти. Зростаючий інтерес до нестандартних смаків та екзотичних інгредієнтів, таких як лаванда, імбир, чорниця, які додають унікальний та неповторний смак напоям і десертам, засвідчує прагнення споживачів до експериментів і нових вражень.

4. Мінімалізм у складі та цукру. Збільшується попит на продукти з простим та мінімальним складом цукру, а також на альтернативи цукру, що відповідає росту свідомості споживачів щодо впливу цукру на здоров'я.

5. Персональні пропозиції. Використання технологій для надання індивідуальних пропозицій клієнтам, таких як створення власних рецептів або вибір смаків і складу за допомогою мобільних додатків або інтерактивних терміналів, що сприяє персоналізації та унікальному досвіду споживачів. Фішкою Starbucks є те, що там запровадили для тварин «паппучіно» [2].

Ці тренди відображають стан сучасного ринку у напрямку здорового способу життя, індивідуалізації споживчих потреб та пошуку нових смакових вражень. Вони свідчать про те, що сучасні споживачі більш уважно ставляться до того, що вони споживають, і шукають продукти, які відповідають їхнім потребам і переконанням. Застосування інноваційних технологій у сфері харчування дозволяє компаніям створювати унікальні пропозиції та надавати індивідуальний підхід до кожного клієнта. Такий підхід сприяє підтримці лояльності клієнтів і створює можливості для постійного розвитку та інновацій на ринку солодкого рефрешменту.

Отже, солодкий рефрешмент – це набір солодких напоїв та страв, який спрямований на отримання задоволення від їх споживання. Ці продукти можуть включати фруктові напої, соки, морозиво, десерти та інші ласощі, що мають приємний солодкий смак. Вони часто вживаються влітку або в гарячу погоду як засіб охолодження та задоволення. Вони можуть бути виготовлені з різних інгредієнтів, таких як фрукти, ягоди, молоко, сиропи та інші добавки, що додають солодку і ароматну смакову палітру. Солодкий рефрешмент може виступати як потужний інструмент для підвищення лояльності клієнтів, особливо коли компанія пропонує персональні пропозиції та індивідуальний підхід до вибору смаків через мобільні додатки або інтерактивні термінали. Враховуючи сучасні тенденції у споживанні, інноваційні підходи до солодкого рефрешменту, все це може стати стратегічним елементом в конкурентній боротьбі та допомогти зберегти постійних та привернути увагу нових клієнтів. Солодкий рефрешмент, завдяки своїй різноманітності і можливості персоналізації, впливає на задоволення клієнтів, створюючи для них неповторний досвід споживання і задовольняючи їхні індивідуальні смакові потреби.

Список використаних джерел:

1. Мендела І.Я. Кавовий рефрешмент як вид рекреації. *Проблеми сучасних трансформацій*. Серія: економіка та управління. Чернівці, 2023. №9. <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-9-04-022>. 24 канал. Корпорпорація Starbucks. URL: <http://surl.li/sisfk> (дата звернення: 07.04.2024).

Марія ПТИЛЯК, Надія МЕЛЬНИК

*Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника,
м. Івано-Франківськ*

КАВ'ЯРНІ «ТРЕТЬОЇ ХВИЛІ»: ВІД КОНЦЕПТУ ДО РЕАЛІЗАЦІЇ. КЕЙС КАВ'ЯРНІ «БУКІНІСТ»

Один із видів громадського харчування, який найшвидше приносить прибуток – це кав'ярня, яка має рентабельність понад 400%. Заклади з кавою на виніс і невеликі кав'ярні з кількома столиками залишаються на плаву, особливо під час кризи, коли великі ресторани зазнали значних втрат прибутку [3].

Останнім часом в Україні почали розвиватися вже звичні для країн західного світу напрямки та тенденції у малому та середньому бізнесі.

В Україні активно починають розвиватись підходи та тенденції, які вже звичні для країн західного світу у сфері малого та середнього бізнесу. Одним з таких напрямків є поширення кав'ярень «третьої хвилі». Кав'ярня «третьої хвилі» – концепція, що походить з культури кави і використовується для опису окремого підходу до приготування й сервірування кавових напоїв. Термін з'явився у кавовій індустрії, щоб відрізнити новий напрямок від традиційних методів обробки та споживання напою. Сама концепція кав'ярень «третьої хвилі» зазнала значного поширення на фоні споживання розчинної кави, що є типовим для кав'ярень «першої хвилі», та кави, приготованої в джезві, із застосуванням італійської технології обсмажування, як у закладах мережевого типу, що відносяться до «другої хвилі» кав'ярень.

Основна ідея кав'ярень «третьої хвилі» – приділенні значної уваги кожному кавовому зерну та його обробці. Такі заклади, як правило, працюють виключно з високоякісними кавовими зернами, які відбираються зважаючи на їх смакові характеристики та географічне походження. При цьому, фокус уваги зміщується саме на ручну обробку кави, що дозволяє ретельніше контролювати якість та створювати для кожного напою свій індивідуальний та неповторний смак. Альтернативна кава – кава, яку готують за допомогою альтернативних способів заварювання. До них відносять: кемекс, сифон, аеропрес, пурвер, колдбрю та інших методів заварювання. Вважається, що такий метод приготування найбільше розкриває природний смак напою, що захований в зерні [2].

Кав'ярні «третьої хвилі» активно займаються освітою клієнтів, надаючи їм додаткові знання про каву, походження зерен, процес обсмаження та різні методи приготування. Це допомагає споживачам більш свідомо споживати каву та насолоджуватися її смаком.

Для таких кав'ярень характерні наступні вимоги:

- обов'язково якісне зерно свіжого обсмажування, як для продажу в упаковках, так і для приготування на місці;
- можливість дізнатися інформацію вказану в паспорті кавових зерен, таку як: сорт зерна, методи його вирощування та інше;
- наявність декількох сортів 100% арабіки;
- наявність професійного обладнання;
- можливість придбати обладнання для приготування альтернативної кави;
- професійні бариста, які вправно володіють кавовим мистецтвом та допоможуть у виборі кави з індивідуальним підходом до кожного клієнта;
- стильний та лаконічний інтер'єр приміщення;
- досить часто в кав'ярнях присутня література про культуру заварювання та споживання кави [2].

Однією з таких кав'ярень є «Букініст», що знаходиться в місті Коломия. Даний заклад є одним з найпопулярніших у місті. Книжки, заспокійлива французька музика і п'яний аромат кави – основна концепція закладу. Саме наявність альтернативних методів приготування кави та можливість поєднати процес споживання кави та читання улюбленої книги роблять заклад особливим, адже в місті кав'ярень «третьої хвилі» близько чотирьох, і тільки нещодавно окремі заклади почали включати новітні методи приготування кави в своє меню. У кав'ярні «Букініст» представлені такі альтернативні методи приготування кави як кемекс, V60, колдбрю, аеропрес та дроп кава, а також наявний широкий асортимент натурального чаю, це звичайні чорний, зелений, трав'яний чай, а також ройбуш, банановий та багато інших. Основними сегментами споживачів у закладі є молоді сім'ї, люди золотого віку, викладачі та студенти.

Крім реалізації власне кавових напоїв, в кав'ярні можна придбати високоякісні кавові зерна, а також відразу змолоти їх у відповідності до того, яким способом готуєте каву в домашніх умовах. Наявний асортимент сортів та видів кавових зерен задовольнить навіть найвибагливішого покупця. У кав'ярні можна купити також обладнання для заварювання смачної кави вдома (джезва, турка, V60).

Цікавою ініціативою закладу є буккросинг. Відвідувачі можуть брати книги з кав'ярні додому для прочитання. Також можна дарувати книги закладу, за це бариста пригостить гостя улюбленим напоєм. Відвідувачі можуть робити попереднє замовлення на кондитерську продукцію (торти, макарони, тарталетки тощо). На літньому майданчику наявний дитячий будиночок та міні-столик для дітей. Кав'ярня активно бере участь у волонтерських ініціативах та допомагає у зборах для ЗСУ. Для військових кавові напої у закладі безкоштовні.

Кав'ярня «Букініст» – це затишний заклад з оригінальним дизайном, особливою атмосферою та привітним персоналом. Тут наявний широкий асортимент кавових напоїв та десертів, а книжкова концепція щораз дивує нових та постійних відвідувачів. Проте, незважаючи на безліч позитивних факторів, у роботі закладу все ж є певні моменти, які потребують вдосконалення. Відтак, ми розробили ряд практичних рекомендацій, які, на нашу думку, зможуть забезпечити підвищення якості обслуговування та посилення конкурентних позицій закладу на ринку.

Сьогодні в еру інформаційних технологій дуже популярними є соціальні мережі, тому активне ведення сторінки може призвести до залучення нових клієнтів (така сторінка функціонує в мережі Instagram, але хотілося б бачити дещо більшу активність на ній; до прикладу, розіграші напоїв, відео про робочі будні закладу або акція n-напій безкоштовно). Витрати на рекламу завжди виправдовуються та приносять бажані результати, тому варто більше зусиль направити саме в цей напрям просування своїх послуг.

Враховуючи таку надихаючу та спокійну атмосферу закладу, досить часто сюди приходять люди не просто випити кави, а для активної роботи за своїми гаджетами і ноутбуками, відповідно час їхнього перебування в закладі більший, ніж звичайного відвідувача. Тому для такої категорії гостей можна розробити систему лояльності, на кшталт, знижка на другий та наступний напій чи десерт на 10-20%.

Популярними стають майстер-класи у закладах ресторанного господарства, тож можна також раз на тиждень чи принаймні щомісяця проводити майстер-класи з приготування різних видів кавових напоїв. Оскільки в кав'ярні є власна кондитерська, то можна було б влаштовувати курси для кондитерів, що також підвищувало б дохід для підприємства та спонукало гостей до саморозвитку та набуття нових навичок.

З весни минулого року в кав'ярні проводяться зустрічі книжкових клубів, а також зустрічі-знайомства з сучасними письменниками Прикарпаття, що вказує на зацікавленість людей в подібних зустрічах та подіях. Оскільки цей заклад тісно пов'язаний з літературною творчістю, то можна влаштовувати літературні вечори на різну тематику, проводити конкурси поезії тощо.

Родзинкою закладу може стати ініціатива «День української вишиванки», коли раз на тиждень у чітко визначений день працівники закладу одягають вишиванки. Така ідея, передусім, спрямована на посилення відчуття національної гордості та приналежності до української нації, виховання патріотизму, в тому числі серед внутрішньо переміщених осіб, які переїхали до Коломиї після початку повномасштабного вторгнення росії, а також на створення позитивного емоційного фону в закладі.

Сьогодні замало просто відкрити кав'ярню і готувати традиційні напої. Гості потребують нестандартних рішень, нового формату обслуговування та традиційно якісного продукту. Дедалі більшої популярності набувають альтернативні методи приготування кави, які дозволяють відчувати значно більшу палітру смаків, ніж кавовий напій, приготований звичним способом. Тому важливо аналізувати свій споживацький контингент та орієнтуватися на нові запити споживачів і пам'ятати, що заклади громадського харчування на даному етапі розвитку суспільства та трансформаційних змін це, в першу чергу, соціальний простір.

Список використаних джерел:

1. Воробйов К.С., Гуржій Н.М., Ринок кави в Україні: тенденції та перспективи. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1514>
2. Що таке кав'ярні третьої хвилі? URL: <https://www.rionews.com.ua/mixed/all/now/n23198185954>
3. Кав'ярні третьої хвилі. URL: https://papakava.ua/ua/blog/kavarni_tretoi_hvili

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