боку, керівництво багатьох фірм та організацій бажає забезпечити своїх співробітників доставкою гарячих обідів. Між цими двома ланками одного ланцюга не вистачає активних людей, які могли би здійснити функцію доставки, займаючись рекламою, пошуками клієнтів та іншими організаційними питаннями.

Після 2000 року на українському ринку з'явилися компанії Royal Catering, «Бізнес-Кейтеринг», представник міжнародної компанії «Дуссман-Україна», «Два Гуся», «Український Смак», «Бон Апетит» тощо. Ці компанії обслуговували спочатку переважно іноземну клієнтуру, але сьогодні, за оцінками спеціалістів, контингент замовників кейтерингових компаній становить 50% іноземців і стільки ж наших співвітчизників. Феномен діяльності продовольчих гігантів полягає в тому, що вони не проводять широкомасштабних рекламних кампаній, залишаючись або за межами інформаційного поля, або легалізуючись в іншій сфері діяльності, наприклад, ресторанів швидкого харчування.

Можливо, розгадка цього явища в тому, що рентабельність такого бізнесу, за оцінками операторів ринку, дуже невисока і становить усього близько 20%. З такими цифрами масштабні рекламні акції можуть бути просто збитковими.

Є ще одна цікава особливість ринку кейтеринг-послуг: в останні два-три роки просувати кейтеринг-напрям почав кожен третій український ресторан. При цьому обсяг таких послуг щорічно зростає на стабільні 20—25%.

У результаті дослідження можна відзначити наступне: зараз кейтерінг - це затребувана, зручна щодо корпоративних заходів, послуга. Незалежно від цього, яким буде коло запрошених людей: чи це колеги у бізнесі чи найближчі люди, послуга кейтерингу надає клієнтам чудове і реальне свято, дозволяє забути про всіх їхні негаразди і турботи. Перше, і найголовніше в кейтерингу - це шикарно оформлений банкетний стіл, що супроводжується якісним сервісом. Є така закономірність: якщо ресторан вирішив надавати послуги кейтерингу, він буде постійно удосконалювати всі робочі моменти: оновлювати і доповнювати меню, і навіть вносити поправки в обслуговування гостей.

Література

1. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підруч. / за ред. П'ятницької Н. О. – [2-е вид., перероб. і доп.]. – К.: Центр навч. літ-ри, 2013. – 584 с.

2. Ратова З.Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи / З.Т. Ратова, А.В. Попеляр [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://intkonf.org/ratova-zt-popelyaravorganizatsiya-keyteringu-v-ukrayini-vumovah-ekonomichnoyi-krizi.

Роман КОРСАК
ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ ОСВІТІ ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ: НАЙКРАЩІ ПРАКТИКИ

Актуальність теми інноваційних підходів у готельно-ресторанній освіті в Європейському Союзі зумовлена швидкими змінами в індустрії гостинності та зростаючими вимогами до професійних компетенцій. Глобалізація, технологічний прогрес і пандемія COVID-19 кардинально змінили ландшафт готельно-ресторанного бізнесу, вимагаючи від фахівців нових знань і навичок. Впровадження сучасних технологій, сталих практик та міжнародних стандартів освіти дозволяє забезпечити високу якість підготовки здобувачів, що відповідає поточним і майбутнім потребам ринку. Це сприяє підвищенню конкурентоспроможності випускників, зростанню якості обслуговування та стійкому розвитку галузі в цілому.

Інноваційні підходи у готельно-ресторанній освіті в Європейському Союзі базуються на інтеграції сучасних технологій у навчальний процес. Однією з ключових інновацій є використання віртуальної та доповненої реальності (VR/AR) для створення інтерактивних навчальних середовищ. Здобувачі можуть віртуально подорожувати готелями та ресторанами, тренуватися в управлінні та обслуговуванні, без необхідності фізичної присутності. Це дозволяє значно покращити практичні навички, одночасно знижуючи витрати на навчальні поїздки та стажування. Використання VR/AR технологій також забезпечує можливість моделювання складних ситуацій та відпрацювання різних сценаріїв у безпечному середовищі.

Іншою важливою інновацією є інтеграція дуальної системи освіти, яка поєднує теоретичні знання з практичною підготовкою на робочому місці. У багатьох країнах ЄС, таких як Німеччина та Швейцарія, ця система вже успішно діє і демонструє високі результати. Здобувачі готельно-ресторанних спеціальностей проводять частину навчання у класах, а решту часу працюють у реальних закладах гостинності, отримуючи безцінний досвід і навички. Такий підхід сприяє кращій адаптації випускників до ринку праці та знижує рівень безробіття серед молодих спеціалістів.

Значну роль у сучасній освіті відіграє і міждисциплінарний підхід. Університети та коледжі ЄС активно включають у навчальні програми курси з менеджменту, маркетингу, психології, культурології та екології. Такий комплексний підхід дозволяє майбутнім фахівцям розвивати широкі компетенції, що необхідні для

успішного управління готельно-ресторанними закладами. Наприклад, знання з психології допомагають краще розуміти потреби та очікування гостей, а екологічні курси сприяють впровадженню сталих практик у щоденну роботу.

Цифровізація навчального процесу є ще однією ключовою складовою інновацій. Відкриті он-лайн-курси (MOOCs), вебінари та інтерактивні платформи дозволяють здобувачам з різних куточків світу отримувати доступ до якісної освіти. Це особливо важливо в умовах глобалізації та пандемії, коли традиційні методи навчання зазнали значних обмежень. Крім того, цифрові інструменти дозволяють викладачам ефективніше відстежувати прогрес здобувачів, забезпечуючи персоналізовану підтримку та зворотний зв'язок.

Європейські університети також активно розвивають програми обміну здобувачами, такі як «Erasmus+». Ці програми сприяють інтернаціоналізації освіти, дозволяючи здобувачам набувати досвід в інших країнах, знайомитися з різними культурами та практиками готельно-ресторанного бізнесу. Міжнародний досвід значно збагачує професійні та особистісні якості здобувачів, розширюючи їхні горизонти та сприяючи розвитку глобальної мережі контактів.

Не менш важливим є впровадження екологічних та сталих практик у навчальні програми. Європейський Союз активно підтримує ініціативи з розвитку зеленої економіки, і це відображається у сфері освіти. Здобувачі вчаться впроваджувати екологічно чисті технології, ефективно використовувати ресурси та розробляти стратегії зменшення вуглецевого сліду готельно-ресторанних закладів. Вивчення сталого розвитку стає невід'ємною частиною підготовки сучасних фахівців.

Зрештою, партнерство між університетами та індустрією гостинності є критично важливим для інноваційної освіти. Багато навчальних закладів співпрацюють з провідними готелями та ресторанами, залучаючи їх до розробки навчальних програм, проведення майстер-класів та забезпечення місць для стажування. Це забезпечує актуальність навчальних програм і допомагає здобувачам отримувати знання та навички, які відповідають потребам ринку. Така співпраця сприяє створенню ефективної освітньої екосистеми, де теорія та практика тісно пов'язані між собою.

Отже, інноваційні підходи у готельно-ресторанній освіті в Європейському Союзі значно підвищують якість підготовки фахівців, готуючи їх до сучасних викликів індустрії гостинності. Інтеграція цифрових технологій, дуальної системи навчання, міждисциплінарного підходу, міжнародних програм обміну, а також екологічних та сталих практик, створюють всебічну і адаптивну освітню платформу. Тісна співпраця з індустрією гостинності забезпечує практичність та актуальність знань і навичок, які отримують здобувачі. Зазначені інновації роблять освіту більш гнучкою, інклюзивною та орієнтованою на майбутнє, сприяючи формуванню компетентних, інноваційних і екологічно свідомих професіоналів, готових ефективно працювати в динамічному середовищі готельно-ресторанного бізнесу.

ЛІТЕРАТУРА

1. Корсак Р. Нові горизонти в підготовці фахівців для готельно-ресторанного сектору. *Матеріали всеукраїнська науково-практичної Інтернет-конференції (Миколаїв 2024 р).* URL: https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/62083 (дата звернення 18.05.2024).
2. Корсак Р., Гуштан Т. Теоретико-методологічні аспекти підготовки фахівців спеціальності «готельно-ресторанна справа». *Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка.* Дрогобич : Видавничий дім «Гельветика», 2024. Вип. 72. Том 2. С. 38-44.
3. Попик М.М., Реблян А.М. Професійна підготовка майбутніх фахівців сфери гостинності в європейських країнах. *Norwegian Journal of development of the International Science.* Vol 63.2021. P. 24–28.
4. Korsak R., Ilnytskyi V., Sichka I**.** Interregional European Integration, Trade And Tourism Cooperation Of The Countries Of Eastern And Central Europe (On The Example Of Ukraine And The Czech Republic). *European journal of transformation studies*. 2019. Vol. 7. № 1. С. 67–89.
5. Korsak R., Hodia I. Historical “Phenomenon” of Czechoslovak Hospitality and Tourism as an Example of Development of Hotel and Tourism Industry during the Interwar Period. *Skhidnoievropeiskyi istorychnyi visnyk [East European Historical Bulletin],* 27, 2023. P. 156–167.

Роман КОРСАК, Тетяна ГУШТАН
Ужгородський торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА: СУЧАСНІ ВИКЛИКИ ДЛЯ ФАХІВЦІВ

Актуальність тому полягає у тому, що цей сектор переживає значні трансформації під впливом глобальних змін. Одним із ключових факторів є пандемія COVID-19 та війна, які кардинально змінила підходи до управління, безпеки та обслуговування в готельно-ресторанному бізнесі. Нові реалії змусили підприємства гостинності адаптуватися до екстремальних умов. Це викликало потребу у нових знаннях та навичках у