

Міністерство освіти і науки України  
Львівський національний університет імені Івана Франка

# ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ТА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ: СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ, ВИКЛИКИ, ІННОВАЦІЇ

*ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ  
II-ї Всеукраїнської студентської  
науково-практичної конференції*



ЛЬВІВ 2025

УДК [338.448.2:005.591.6](06)

**Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації:** Збірник матеріалів II-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2025 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. – 290 с.

Всеукраїнська студентська науково-практична інтернет-конференція організована з метою популяризації наукових розробок, координації наукової співпраці між освітньо-науковими інституціями, розвитку наукової діяльності студентів, сприяння формуванню молодих науковців, обміну досвідом, покращення навчального процесу у закладах освіти.

Конференція об'єднала наукову спільноту, студентів провідних вищих навчальних закладів України з питань розвитку готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій в Україні та світі.

Для наукових працівників, викладачів, аспірантів, магістрів та бакалаврів вищих навчальних закладів спеціальностей "Готельно-ресторанна справа та кейтеринг" і "Харчові технології".

**Редакційна колегія:** проректор з науково-педагогічної роботи та соціальних питань і розвитку, д-р іст. наук, проф. В.М. Качмар (голова, ЛНУ ім. І. Франка); декан геогр. ф-ту, к. геогр. наук, доц. В. І. Біланюк (співголова, ЛНУ ім. І. Франка), завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій, к. геогр. наук, доц. І. Г. Пандяк (відповідальний редактор, ЛНУ ім. І. Франка), д-р. тех. наук, проф. Г. О. Сімахіна (НУХТ), д-р. с-г. наук, проф. М. Я. Бомба (ЛНУ ім. І. Франка), д-р. тех. наук, проф. І. М. Ощипок (ЛНУ ім. І. Франка), к. тех. наук, доц. О. Б. Маслійчук (секретар, ЛНУ ім. І. Франка), д-р. ф., асист. І. М. Чайка (відп. секретар, ЛНУ ім. І. Франка), к. екон. наук, доц. Г. В. Кушнірук (ЛНУ ім. І. Франка), к. тех. наук, доц. С. В. Майкова (ЛНУ ім. І. Франка), к. хім. наук, доц. Л. О. Федина (ЛНУ ім. І. Франка).

Відповідальна за випуск – д-р. філософії, асистент Чайка І. М.

*Друкується згідно рішення Вченої ради географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка. Протокол № 4 від 21 травня 2025 року.*

Автори опублікованих матеріалів відповідають за зміст і мовно-стилістичне подання інформації. Текст подано з незначною технічною корекцією зі збереженням авторського стилю.

Адреса редакційної колегії:  
79008 Львів, вул. Лесі Українки, 39  
Львівський національний університет  
імені Івана Франка, географічний факультет  
© ЛНУ ім. І. Франка, 2025  
© Автори статей, 2025

*Шановні колеги, дорогі учасники конференції!*

*Цьогорічна II Всеукраїнська студентська науково-практична інтернет-конференція об'єднала студентів і науково-педагогічних працівників провідних вищих навчальних закладів України, що готують фахівців з двох взаємодоповнюючих спеціальностей – "Готельно-ресторанної справи та кейтерингу" і "Харчових технологій".*

*Проведенням конференції ми привертаємо увагу до важливості науково-пізнавальної діяльності в процесі підготовки майбутніх науковців і практиків сфери гостинності і харчових технологій, популяризації наукових розробок, координації наукової співпраці між освітньо-науковими інституціями, обміну досвідом, покращення навчального процесу у закладах освіти. Ми також бажаємо задекларувати важливість внеску кожного на своєму робочому місці, місці навчання, у перемогу нашої держави у цій війні, бо саме наполегливою і відповідальною працею кожного з нас ми можемо допомогти країні.*

*Необхідно зазначити, теперішнє суспільство потребує рішучого підвищення результативності науково-дослідної роботи, що пов'язано з високою конкуренцією, викликами, особливо у соціальній сфері. Саме тому, молодому поколінню науковців необхідно долучатись до пошуку нових методів організації, використання нових технологій, маркетингу, HR-менеджменту, впровадження, загалом, інновацій. Досягти цього можна лише науково-дослідною роботою, яка повинна бути пов'язана з актуальними практичними проблемами.*

*У конференції беруть участь представники Львівського національного університету імені Івана Франка, Національного університету «Львівська політехніка», Національного університету харчових технологій, Одеського національного технологічного університету, Луцького національного технічного університету, Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (Північний та Південний кампус), Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського, ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (м. Полтава), Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка, Державного торговельно-економічного університету (м. Київ), Київського кооперативного інституту бізнесу і права, Державного вищого навчального закладу «Ужгородський національний університет», Ужгородського торговельно-економічного інституту ДТЕУ, Хмельницького національного університету, Інституту ринку і економіко-екологічних досліджень НАН України (м. Одеса), Київського університету культури, Відокремленого структурного підрозділу «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету, Відокремленого структурного підрозділу Львівський фаховий коледж харчової та переробної промисловості НУХТ, Відокремленого структурного підрозділу Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу НУХТ, Львівського науково-дослідного експертно-криміналістичного центру МВС України. Серед учасників здобувачі бакалаврського та магістерського рівня вищої освіти, викладачі-науковці з різних галузей наукового знання.*

*Сподіваюся, що сьогоднішня конференція сприятиме формуванню і вдосконаленню наукової думки, виробленню нових підходів у сфері гостинності та харчових технологій. Упевнений, що на конференції будуть представлені цікаві та оригінальні доповіді молодих науковців, яким завдяки наполегливій праці, знанням і прагненню до самовдосконалення вдасться приєднатися до спільноти видатних представників академічної науки.*

*Бажаю Вам приємного та результативного наукового спілкування на цьому заході, творчих успіхів, здоров'я, миру і добра!*

*Дякую редколегії, координаторам конференції, модератору доц. Ользі Маслійчук, відповідальному секретарю, асист. Ірині Чайці, старшому лаборанту кафедри Ганні Макогін, лаборанту кафедри Галіні Островській за їхній внесок у підготовку цього видання.*

*Завідувач кафедри  
готельно-ресторанної справи та харчових технологій  
Львівського національного університету імені Івана Франка  
кандидат географічних наук, доцент*

*Ігор Пандяк*

## ЗМІСТ

### СЕКЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

<b>1. ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС УКРАЇНИ ТА СВІТУ: ВИКЛИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ</b>	<b>10</b>
<i>Ярослав Пенцак, Ольга Вівчарук</i> ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	10
<i>Володимир Продан, Богдана Кошова</i> ВИКЛИКИ СЬОГОДЕННЯ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	13
<i>Вероніка Єзерська, Ігор Ощипок</i> ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ЛЬВІВЩИНИ	17
<i>Дмитро Мартинюк, Кушнірук Галина</i> ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ «PREMIER HOTEL DNISTER	23
<i>Тарас Колодій, Кушнірук Галина</i> ВИКЛИКИ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ SPA-ГОТЕЛІВ У МОРШИНІ	26
<i>Вікторія Хомин, Оксана Паук</i> БЕЗБАР'ЄРНОСТЬ УКРАЇНСЬКИХ ГОТЕЛІВ: СУЧАСНІ РЕАЛІЇ	31
<i>Василь Сидорко, Людмила Доскіч</i> ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС В УКРАЇНІ: ВИКЛИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ В УМОВАХ ВІЙНИ ТА ВИМОГ СУСПІЛЬСТВА	36
<i>Владислава Болюта, Юлія Дорош</i> СУЧАСНІ ТРЕНДИ ФОРМУВАННЯ КАВОВОГО АСОРТИМЕНТУ У КАВ'ЯРНЯХ ЛЬВОВА	41
<i>Мікаель Арутюнян</i> ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ У МЕРЕЖІ ГОТЕЛІВ «ДЖЕМ»	45
<b>2. МЕНЕДЖМЕНТ ТА МАРКЕТИНГ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ</b>	<b>49</b>
<i>Валерія Стецюк, Іван Годя</i> РОЛЬ ВІЗУАЛЬНОГО КОНТЕНТУ В ПРОСУВАННІ ГОТЕЛІВ ТА РЕСТОРАНІВ	49
<i>Марина-Богдана Касич, Іван Годя</i> МАРКЕТИНГ ВПЛИВУ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ: ЕФЕКТИВНІСТЬ ТА РИЗИКИ	52
<i>Вероніка Шляховенко, Іван Годя</i> СЕЗОННИЙ МАРКЕТИНГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ: ЯК ПРИВАБИТИ КЛІЄНТІВ У НИЗЬКИЙ СЕЗОН?	55

<i>Михайло Мац, Іван Годя</i> ЕМОЦІЙНИЙ МАРКЕТИНГ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ	57
<i>Ярослав Коштура, Тетяна Гуштан</i> ЗАКАРПАТТЯ ЯК БЕЗПЕЧНИЙ ТУРИСТИЧНИЙ РЕГІОН: ПОЗИЦІОНУВАННЯ І БРЕНДИНГ У КРИЗОВИХ УМОВАХ	60
<i>Роман Коваль, Ірина Петлін</i> СУТНІСТЬ ТА ТИПОЛОГІЯ КОНФЛІКТІВ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ	64
<i>Ян Гайдай, Ірина Петлін</i> ІННОВАЦІЙНІ ІНСТРУМЕНТИ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ	68
<b>3. ІННОВАЦІЇ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ</b>	72
<i>Артем Грибов, Ольга Вівчарук</i> МЕТОДИ І ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ В МІЖНАРОДНІЙ ПРАКТИЦІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	72
<i>Світлана Омельчук, Ірина Кублінська</i> ВИКОРИСТАННЯ МЕТОДІВ МОЛЕКУЛЯРНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ У ФУДСТАЙЛІНГУ	75
<i>Катерина Ковалівська, Сергій Хлопак</i> ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ВІРТУАЛЬНОЇ РЕАЛЬНОСТІ В КОНТЕКСТІ РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОГО ТУРИЗМУ В УМОВАХ ВІЙНИ	79
<i>Аліна Карпюк, Оріся Іжєвська</i> ТЕПЛОВЕ УСТАТКУВАННЯ, ЯК ЗАПОРУКА ЯКОСТІ ГАРЯЧИХ СТРАВ	83
<i>Остап Іванишин, Галина Кушнірук</i> ТЕНДЕНЦІЇ ТА ІННОВАЦІЇ У СЕГМЕНТІ ДОСТАВКИ ЇЖИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	87
<b>4. СУЧАСНІ КОНЦЕПЦІЇ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ</b>	92
<i>Віталій Пивовар, Юстина Жиліщич</i> ТЕХНОЛОГІЇ ВЕЛНЕС-ГОСТИННОСТІ: ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДООРІЄНТОВАНИХ ПРАКТИК ДЛЯ КОМПЛЕКСНОГО ОЗДОРОВЛЕННЯ	92
<i>Ангеліна Чичерська, Ірина Саламаха</i> ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В КАРПАТСЬКОМУ РЕГІОНІ: ВИКЛИКИ, ПРАКТИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ СТАЛОГО РОЗВИТКУ	95
<i>Юлія Юрчик, Ірина Чайка</i> ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАСОБИ РОЗМІЩЕННЯ ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ ТА ЇХ ВПЛИВ НА РОЗВИТОК СІЛЬСЬКОЇ МІСЦЕВОСТІ	99
<i>Максим Неймет, Тетяна Гуштан</i> СУЧАСНА ВИМОГА ДО ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ	103

<i>Софія Стецик, Ірина Петлін</i> ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ РЕСТОРАНІВ З КЕЙТЕРИНГОВИМ ОБСЛУГОВУВАННЯМ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	<b>106</b>
---	------------

<i>Володимир Євсєєв, Людмила Доскіч</i> СУЧАСНІ ТРЕНДИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	<b>110</b>
--	------------

## **СЕКЦІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

<b>1. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ХАРЧОВОЇ ТА ХАРЧОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ</b>	<b>114</b>
--	------------

<i>Денис Єрмоленко, Уляна Драчук</i> ХАРАКТЕРИСТИКА АСОРТИМЕНТУ КОВБАСНИХ ОБОЛОНОК	<b>114</b>
---	------------

<i>Вікторія Товма, Мирослава Перепелиця</i> ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ ЯК ІНСТРУМЕНТ ЗБЕРЕЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ТА НАЦІОНАЛЬНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ	<b>117</b>
---	------------

<i>Петро Добровольський, Ігор Пандяк</i> ВИНОРОБСТВО В УКРАЇНІ: ІСТОРІЯ ТА СУЧАСНИЙ СТАН ГАЛУЗІ	<b>121</b>
--	------------

<i>Дмитро Шпак, Вікторія Лазаревич, Галина Яцунова</i> ВПРОВАДЖЕННЯ НОВИХ ТРЕНДІВ ХАРЧУВАННЯ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	<b>125</b>
--	------------

<b>2. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ</b>	<b>128</b>
--	------------

<i>Олеся Пригода, Марія Романович, Ольга Маслійчук</i> УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ	<b>128</b>
--	------------

<i>Юрій Жук, Ігор Ощипок</i> РОЗРОБКА І АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ ГАРЯЧОЇ СТРАВИ З М'ЯСА	<b>132</b>
---	------------

<i>Олександра Філянська, Марія Олєфіренко</i> ІННОВАЦІЙНА РОЗРОБКА ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА ІЗ ВІВСЯНИМ БОРОШНОМ	<b>136</b>
---	------------

<i>Кіра Андрющенко, Лариса Федина</i> ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ПІСОЧНОГО ПЕЧИВА ДЕГІДРОВАНИМ КОЗЯЧИМ СИРОМ	<b>138</b>
--	------------

<i>Олена Беднарчук, Ігор Пандяк</i> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУХНІ ДЛЯ ОТРИМАННЯ ПОРОШКІВ ІЗ РІДИН З ВИСОКИМ ВМІСТОМ ЖИРУ	<b>140</b>
--	------------

<i>Олеся Пригода, Ігор Пандяк</i> УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ШОКОЛАДНИХ ТРЮФЕЛІВ ЧЕРЕЗ ІНКАПСУЛЯЦІЮ ГОРІХОВОГО МАСЛА	<b>143</b>
---	------------

<i>Михайло-Денис Фірсанов, Наталія Панас</i> ВАЛОРИЗАЦІЯ ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ: ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ЯК ШЛЯХ ДО ОТРИМАННЯ ЦІННИХ ПРОДУКТІВ	<b>146</b>
<i>Марина Макарова, Марія Олефіренко</i> ІННОВАЦІЙНА РОЗРОБКА М'ЯСНИХ СТРАВ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ	<b>150</b>
<i>Любов Стецяк, Юрій Хлібишин, Ірина Почапська</i> ПІДГОТОВКА ВОДИ У ВИРОБНИЦТВІ ДИСТИЛЬОВАНИХ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ	<b>153</b>
<i>Софія Цвітун, Алла Рогова</i> СУЧАСНІ НАПРЯМКИ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ СОУСІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	<b>156</b>
<i>Аріана Омелечко, Марія Олефіренко</i> АНАЛІЗ РИНКУ ЗРГ В МІСТІ НІЖИН	<b>160</b>
<i>Олександр Барило, Марія Олефіренко</i> ІННОВАЦІЙНА РОЗРОБКА ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ КОТЛЕТ З ДОДАВАННЯМ ПРОРОЩЕНОЇ ПШЕНИЦІ	<b>163</b>
<i>Сергій Щьокін, Ігор Пандяк</i> МОЛЕКУЛЯРНА КУХНЯ: НАУКА, МИСТЕЦТВО, ДОСВІД МАЙБУТНЬОГО	<b>166</b>
<i>Роман Жукевич, Андрій Шах</i> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ У ПИВОВАРІННІ	<b>171</b>
<i>Ліля Мулик, Андрій Шах</i> ІННОВАЦІЙНІ ТРЕНДИ У ХАРЧУВАННІ	<b>176</b>
<i>Олександр Коновалов, Наталія Омельченко</i> ФРУКТОВІ ЧІПСИ: ОСОБЛИВОСТІ ПЕРЕРОБКИ, ПЕРЕВАГИ ТА ПЕРЕСТОРОГИ	<b>180</b>
<b>3. НОВІТНІ ТЕНДЕНЦІЇ ДІЄТИЧНОГО ТА ОЗДОРОВЧО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ</b>	<b>183</b>
<i>Ярослав Коріновський, Ольга Маслійчук</i> ОПТИМІЗАЦІЯ РАЦІОНУ ТА РОЗРОБКА ОЗДОРОВЧОГО НАПОЮ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ	<b>183</b>
<i>Соломія Шолудько, Лариса Федина</i> КУЛЬТИВУВАННЯ ХЛІБНОЇ ЗАКВАСКИ ДЛЯ ВИПІКАННЯ ХЛІБА ЗА ДОПОМОГОЮ «ДИКИХ ДРІЖДІВ»	<b>186</b>
<i>Віктор Шерганов, Галина Сімахіна</i> НУТРИГЕНОМНІ ТА НУТРИГЕНЕТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ	<b>188</b>
<i>Ангеліна Дудзіц, Алла Рогова</i> ФУНКЦІОНАЛЬНІ БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ ЯК ЕЛЕМЕНТ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	<b>192</b>

<i>Богдан Цубина, Ганна Сабадош</i> СУЧАСНІ ПРИНЦИПИ СТВОРЕННЯ СТРАВ ВЕГІТАРІАНСЬКОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	196
<i>Олег Ромаха, Світлана Майкова</i> РОЗРОБКА ФУНКЦІОНАЛЬНИХ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ПОЛІКОМПОНЕНТНОГО СКЛАДУ	200
<i>Ярослав Ваи, Світлана Майкова</i> РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ, УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ЯКІСТЬ ГАРЯЧИХ СТРАВ ІЗ М'ЯСА	205
<b>4. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</b>	210
<i>Тарас Долишній, Мирослав Бомба</i> ВИКОРИСТАННЯ ЯГІД ЖУРАВЛИНИ ТА ГРИБІВ ГЛИВИ У ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	210
<i>Василь Ванцура, Мирослав Бомба</i> ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНИХ РОСЛИННИХ ІНГРЕДІЄНТІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ САЛАТІВ	214
<i>Анастасія Дубівко, Олексій Роговий, Оксана Кочубей-Литвиненко, Анастасія Пухляк</i> ПРОРОЩЕНІ ЗЕРНА ГОЛОЗЕРНОГО ВІВСА, ЗБАГАЧЕНІ НАНО-ZNO, – ПЕРСПЕКТИВНИЙ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ІНГРЕДІЄНТ ДЛЯ СИРКОВИХ ВИРОБІВ	219
<i>Теодора Кошів, Мирослав Бомба</i> ВИКОРИСТАННЯ ВОДОРОСТЕЙ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПАСТИ	223
<i>Анна Завалишина, Лариса Федина</i> УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННІ НАПОЇВ НА ОСНОВІ ПЮРЕ З ІРГИ ВІЛЬХОЛИСТОЇ	227
<i>Назар Іваніцький, Світлана Майкова</i> ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ТА ДИТЯЧОМУ ХАРЧУВАННІ	230
<i>Софія Сивак, Лариса Агунова</i> НАПРЯМКИ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ІЗ ЯЛОВИЧИНИ	234
<i>Ангеліна Августінова, Сергій Трубчанінов</i> МАННА – ЗАБУТИЙ ДЕЛІКАТЕС ТРАДИЦІЙНОЇ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ КУХНІ ДОБИ СЕРЕДНЬОВІЧЧЯ ТА РАННЬОМОДЕРНОГО ЧАСУ»	237
<i>Тетяна Осадча, Олександра Максимець</i> ВИКОРИСТАННЯ АЛОЕ ВЕРИ У ВИГОТОВЛЕННІ КОКТЕЙЛІВ	241
<i>Софія Їжак, Олександра Максимець</i> ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИГОТОВЛЕННІ КЕКСІВ	248



<i>Оксана Ткачук, Тетяна Лебеденко</i> ВИБІР БОРОШНА ЯК ОСНОВА ДЛЯ СТВОРЕННЯ ЯКІСНИХ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	255
<b>5. ЕКОЛОГІЧНІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ</b>	<b>260</b>
<i>Оксана Король, Марія Олефіренко</i> ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ У КОНТЕКСТІ ІНТЕГРАЦІЇ ДО ЄВРОПЕЙСЬКИХ ЛАНЦЮГІВ ПОСТАЧАННЯ	260
<i>Колішевська Вікторія, Богдан Кректун</i> ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ЗЕЛЕНИЙ КУРС ТА РОЗВИТОК ІНДУСТРІЇ ВИРОБНИЦТВА ОРГАНІЧНИХ ПРОДУКТІВ	263
<i>Наталія Носова</i> ПЕРЕВАГИ ВЖИВАННЯ ОРГАНІЧНИХ ПРОДУКТІВ НА ПРОТИВАГУ ГЕНЕТИЧНО МОДИФІКОВАНИМ ЯК ЧИННИК ЗБЕРЕЖЕННЯ ЕКОЛОГІЇ ТА ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ	266
<i>Оксана Ткачук, Вікторія Кожевнікова</i> МІКРОБІОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА ДРІЖДЖОВИХ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ	270
<b>6. ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</b>	<b>273</b>
<i>Любомир Склепкович, Олександра Максимець</i> ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ	273
<i>Дмитро Федорчук, Олена Пахолюк</i> ОСОБЛИВОСТІ ТРАНСПОРТУВАННЯ СВІЖОГО М'ЯСА В МІЖНАРОДНІЙ ТОРГІВЛІ	276
<i>Анна Климовець, Олена Пахолюк</i> ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ФРУКТІВ ПРИ ЕКСПОРТІ ДО ЄС	279
<i>Олексій Котов, Дмитро Дрожжин</i> МІНЕРАЛЬНІ ТА ГАЗОВАНІ ВОДИ: СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ, КЛАСИФІКАЦІЯ ТА АСОРТИМЕНТ	282
<i>Владислав Безкровний, Наталія Омельченко, Анна Браїлко</i> АНАЛІЗ СУЧАСНОГО СТАНУ ТА ТЕНДЕНЦІЙ РОЗВИТКУ СВІТОВОГО РИНКУ КВАСУ	286

## СЕЗОННИЙ МАРКЕТИНГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ: ЯК ПРИВАБИТИ КЛІЄНТІВ У НИЗЬКИЙ СЕЗОН?

*Вероніка Шляховенко*

*здобувачка освітнього рівня «Бакалавр» спеціальності «Готельно-ресторанна справа»*

*Іван Годя*

*кандидат економічних наук, доцент  
ДВНЗ Ужгородський національний університет, Україна*

**Актуальність теми дослідження.** Сезонність у готельно-ресторанній справі є важливим фактором, що безпосередньо впливає на прибутковість підприємств. У високий сезон заклади зазвичай не мають дефіциту клієнтів, однак у низький сезон виникає потреба у впровадженні спеціальних маркетингових інструментів, спрямованих на стимулювання попиту. Розробка ефективної сезонної стратегії дозволяє не лише утримати бізнес на плаву в періоди спаду активності, але й залучити нову цільову аудиторію.

**Виклад основного матеріалу.** Одним з ключових інструментів сезонного маркетингу є створення спеціальних пропозицій — знижок, акційних пакетів, бонусів за лояльність. Наприклад, готелі можуть пропонувати безкоштовне користування SPA-зоною у будні дні або знижку при бронюванні на кілька ночей. Іншим ефективним методом є організація тематичних заходів: гастрономічні вечори, кулінарні майстер-класи, святкування локальних свят. Такі події створюють додаткову мотивацію для відвідування закладу саме у період низького попиту.

Також ефективними є партнерства з місцевими підприємцями — екскурсійними бюро, перевізниками, культурними установами. Комплексні пакети на проживання, доповнені атракціями та активністю, можуть зацікавити туристів навіть поза піковим сезоном [1].

Успішні приклади з практики готельно-ресторанного бізнесу свідчать, що застосування сезонного маркетингу може стати основою довготривалого розвитку. Наприклад, деякі готелі у Європі перетворюють зимовий сезон на перевагу, пропонуючи затишні вечори біля каміна, гарячі напої, SPA-програми та атмосферні вечери зі свічками. У такий спосіб формується позитивне емоційне враження, що підвищує ймовірність повторного візиту [2].

У цифрову епоху важливим інструментом стає аналітика. Використання даних про поведінку клієнтів дозволяє точніше передбачати спад попиту та завчасно впроваджувати коригувальні заходи. Платформи бронювання, CRM-системи та Google-аналітика можуть дати уявлення про ефективність маркетингових кампаній і допомогти оптимізувати бюджет. Таким чином, сезонний маркетинг стає більш науково обґрунтованим і результативним [3].

**Висновки.** Сезонний маркетинг у готельно-ресторанній справі є необхідністю для забезпечення стабільного функціонування підприємства протягом усього року. Гнучкі підходи, креативні пропозиції та активна робота з цільовою аудиторією дозволяють не лише утримати клієнтів у низький сезон, а й зміцнити імідж закладу та підвищити його конкурентоспроможність.

Крім того, важливу роль у зменшенні наслідків сезонності відіграє ефективна комунікація із постійними клієнтами за допомогою соціальних мереж, e-mail розсилок та персоналізованих пропозицій. Своєчасне інформування аудиторії про сезонні знижки та спеціальні пропозиції допомагає підтримувати лояльність клієнтів та стимулювати їхню активність.

Окремої уваги заслуговує стратегія створення емоційного бренду, що орієнтується на унікальні враження, а не лише на матеріальні вигоди. У контексті сезонного маркетингу акцент робиться на створення атмосферних вражень, пов'язаних з певною порою року: зимові теплі вечори, літні фестивалі або осінні дегустації локальної кухні.

Крім того, використання сучасних цифрових інструментів дозволяє створювати індивідуалізовані пропозиції завдяки аналізу даних про минулі замовлення клієнтів. Такі технології не лише сприяють підвищенню продажів у міжсезоння, а й допомагають формувати довготривалі відносини з клієнтами.

### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Ellis-Chadwick F., Chaffey D. Chaffey: Digital Marketing 8e. Pearson Education, Limited, 2022. URL:<https://doi.org/10.1016/j.annals.2020.102883> (дата звернення: 24.04.2025).
2. Makens J. C., Kotler P., T B. J. Marketing for Hospitality and Tourism: Pearson New International Edition. Pearson Education, Limited, 2013. 636 p URL: [https://www.slithm.edu.lk/wp-content/uploads/2022/02/marketing\\_for\\_hospitalitytourism.pdf](https://www.slithm.edu.lk/wp-content/uploads/2022/02/marketing_for_hospitalitytourism.pdf) (дата звернення: 24.04.2025).
3. Tussyadiah I. A review of research into automation in tourism: Launching the Annals of Tourism Research Curated Collection on Artificial Intelligence and Robotics in Tourism. Annals of Tourism Research. 2020. Vol. 81. P. 102883. URL: <https://doi.org/10.1016/j.annals.2020.102883> (дата звернення: 24.04.2025).