



POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE

НАУКА І МОЛОДЬ У ХХІ СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

ІХ Міжнародної молодіжної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 30 листопада 2023 року)



Полтава
2023

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

НАУКА І МОЛОДЬ У ХХІ СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

ІХ Міжнародної молодіжної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 30 листопада 2023 року)

**Полтава
ПУЕТ
2023**

УДК 001:378-053.6(082)
НЗ4

*Розповсюджені на територіях без
офіційного державного ПУЕТ заборонено.*

Друкуються відповідно до Наказу по університету № 166-Н від 07 вересня 2023 р.

Організаційний комітет конференції

Н. С. Педченко, голова організаційного комітету, д-р екон. наук, професор, перший проректор ПУЕТ;

Н. І. Максимюра, заступник голови організаційного комітету, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ;

С. В. Гаркуша, д-р техн. наук, професор, в. о. директора Навчально-наукового інституту міжнародної освіти ПУЕТ;

Т. П. Гудій, д-р екон. наук, професор, завідувач відділу аспірантури та докторантури ПУЕТ;

Ю. В. Перелуда, директор Міжнародного науково-освітнього центру;

А. С. Ткаченко, канд. техн. наук, доцент, директор Навчально-наукового інституту дальної освіти ПУЕТ;

В. Л. Шимановська, директор Навчально-наукового інституту заочно-дистанційного навчання ПУЕТ.

Редакційна колегія

Головний редактор – **О. О. Нестуляк**, д-р іст. наук, професор, ректор ПУЕТ.

Заступник головного редактора – **Н. С. Педченко**, д-р екон. наук, професор, перший проректор ПУЕТ.

Відповідальний секретар – **Н. І. Максимюра**, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

Відповідальний редактор – **Л. М. Дідиш**, в. о. директора Центру інформаційного забезпечення освітнього процесу ПУЕТ.

Наука і молодь у XXI сторіччі: збірник матеріалів
НЗ4 IX Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 30 листопада 2023 року). – Полтава: ПУЕТ, 2023. – 1119 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-454-3

У збірнику представлено тези учасників Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції «Наука і молодь у XXI сторіччі» за тематичними напрямками: «Біотехнології та біоінженерія», «Готельно-ресторанна та курортна справа», «Економіка», «Експертиза та митна справа», «Інформатика та комп'ютерні науки», «Керівництво та лідерство», «Маркетинг», «Менеджмент і адміністрування», «Міжнародні економічні відносини», «Місцеве самоврядування», «Облік і аудит», «Педагогіка вищої школи», «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність. Публічні закупівлі», «Право», «Публічне управління та адміністрування», «Товарознавство», «Туризм», «Фізична культура та спорт», «Філологія», «Фінанси, банківська справа та страхування», «Харчові технології та інженерія».

УДК 001:378-053.6(082)

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовою оригіналу.
За ясність, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.*

ISBN 978-966-184-454-3

© Полтавський університет економіки і торгівлі, 2023

<i>С. О. Зубар, Т. В. Капліна</i> Інноваційний розвиток підприємств індустрії гостинності в умовах кризи	66
<i>В. І. Іванов, О. В. Володько</i> СММ-маркетинг як засіб підвищення привабливості закладів ресторанного бізнесу	68
<i>У. О. Kalutskyi, О. V. Volodko</i> CHAT-BOT – Simulation of TWO-WAY Marketing Communication.....	71
<i>Ю. О. Каплонська, А. С. Капліна</i> Впровадження інновацій в готелі Radisson Blu Resort, Bukovel.....	73
<i>О. С. Кірікович, А. С. Капліна</i> Заміські готелі Полтави під час війни	76
<i>А. А. Кобулей, Т. В. Капліна</i> Напрями удосконалення мотиваційного механізму управління готелем	79
<i>Д. О. Куст, Т. В. Капліна</i> Штучний інтелект як інструмент підвищення якості обслуговування в ресторанах.....	81
<i>М. В. Мельник, О. В. Володько</i> Візуальні елементи доступності в готелях відповідно до принципів універсального дизайну	84
<i>У. А. Mirnichenko, О. V. Volodko</i> Sustainable Innovation in Hospitality.....	86
<i>Д. М. Наконечна, Б. Я. Полотай</i> «DARK KITCHEN» – особливість роботи в Україні	88
<i>Я. Подоляка, Т. В. Капліна</i> Реструктуризація готельного підприємства, як спосіб поліпшення сталості його функціонування	91
<i>В. І. Покинсьброда, Б. Я. Полотай</i> Особливості розвитку моноресторанного бізнесу.....	93
<i>С. Е. Репало, Т. В. Капліна</i> Сучасні підходи до оцінки ефективності управління матеріально-технічною базою готелю.....	96

кованого тексту та шрифтом Брайля; розміщуватись на стіні на відстані 0,3 м праворуч або ліворуч від входу до приміщення (з боку розміщення дверної ручки) на висоті 1,2–1,6 м;

– для спрощення орієнтування у просторі лобі чи вестибюлю доцільно розміщувати плани-схеми території та/або приміщень з кольоровим та текстовим позначенням зон. На поверхах навігаційну функцію можуть виконувати плани евакуації. До носіїв планів-схем застосовуються загальні вимоги щодо шрифтів та контрастності. Висота розміщення – 1,2–1,6 м від підлоги;

– наявність інформаційних табло/пиктограм (візуальна інформація про розташування пристосованих для осіб з інвалідністю місць та послуг, яка представлена символами, що застосовуються у міжнародній практиці);

– наявність звукового дублювання візуальної інформації (для осіб з вадами зору);

– наявність візуального дублювання звукової інформації (для осіб з вадами слуху) та інші.

Ураховуючи, що частка людей з інвалідністю є вагомим сегментом потенційних споживачів готельних послуг, впровадження елементів універсального дизайну в готельні підприємства сприятимуть підвищенню його доступності та іміджу на ринку готельних послуг.

Список використаних джерел

1. Універсальний дизайн в готелях України. URL: <http://www.sworld.com.ua/index.php/uk/tourism-and-recreation-414/the-travelmarket-is-its-current-status-and-forecasts-414/24285> (дата звернення: 19.10.2023).
2. Інклюзивність будівель і споруд : ДБН В.2.2-40:2018. – [Чинний від 2019-04-01]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2018. – 64 с. – (Національний стандарт України).

SUSTAINABLE INNOVATION IN HOSPITALITY

Yu. A. Mirmichenko, special specialty Hotel and restaurant business, group GDS m-21

O. V. Volodko, Associate Professor of the Department of Hotel, Restaurant and Resort Business, Ph. D. Associate professor Poltava University of Economics and Trade

Enterprises of the hospitality industry are constantly in conditions of intense competition. Such conditions require the use of innovative

technologies in the field of tourism, hotel and restaurant business, namely: the introduction of new methods of personnel management, infrastructure and technological innovations, finding new, unoccupied niches in the market [1]. This is also facilitated by high, sometimes unrealistically inflated consumer requirements for hospitality establishments.

Over the past decades, humanity has been observing the consequences of its activities, which are expressed in global warming, ozone holes, the greenhouse effect and dozens of other negative impacts on the ecology of the planet.

Of course, these events could not but affect the hospitality industry. Innovative eco-friendly hotels began to appear – establishments of the hospitality industry, which aim to minimize their impact on the environment by reducing the consumption of energy and other natural resources or using alternative sources. Such “hotels of the future” may offer eco-production products:

- shower gels, soaps, shampoos, conditioners, lotions, the packaging of which quickly decomposes in the ground and the products do not contain silicones, parabens, synthetic surfactants, that pollute water. Such products are also called “zero waste” products.
- napkins and towels that do not need to be washed, but are subject;
- bamboo stands and trash cans (bamboo is actually a grass that has a fairly high rate of growth and decomposition in nature);
- to recyclability (saving water, time and labor costs);
- eco-products that are considered chemically safe and do not harm both employees who use them and hotel visitors.

Eco-hotels also widely use technological innovations that help reduce the use of resources: digital thermostats (indoor air temperature regulators), eco-friendly shower cabins, lighting dimmers to complement the natural, sensors that turn off the lighting in the rooms when guests are away, and much more.

An important factor is not only the company’s cost savings, but also an important social effect of drawing public attention to environmental problems and educating visitors in a new worldview and a conscious attitude to the objects of use. For example, signs in hotel rooms urging the reuse of towels, which will save water, energy and labor resources.

The trend for environmental friendliness has appeared not only in the hotel but also in the restaurant industry. Some enterprises in the

restaurant business operate on outdated technologies, sometimes on outdated equipment, on raw materials that are cheap to produce and use, but environmentally unsafe. There are cases of violation of the requirements for compliance with the technology of food production processes.

Today, restaurant enterprises have innovations in the form of solar panels and wind generators, the installation of windows from recycled materials, furniture made entirely from recycled materials. For example, a cafe of this type "Zero Waste Bistro" opened in Manhattan and its feature is an interior made entirely of recycled food packaging.

Unfortunately, in contrast to the global environmental development trends, Ukrainian restaurant enterprises are characterized by low innovation activity due to the high cost of innovative developments and the lack of adaptation of enterprises to innovations [2]. In our opinion, the use of innovative directions as an improvement in the efficiency of hotel and restaurant complexes should be used in a comprehensive manner, and not as a one-time phenomenon. This will make it possible improve all areas of activity, including the development and implementation of innovative products, improve the quality of services provided and, ultimately, increase the effectiveness and profitability of the enterprise.

References

1. Dania R., Tiwarib K., Nezic P. Ecological approach towards sustainability in hotel industry. *Materials Today: Proceedings*. Vol. 46. Part 20. 2021. P. 10439–10442 [Electronic resource]. URL: <https://doi.org/10.1016/j.matpr.2020.12.1020> (Last accessed: 23.10.2023).
2. Official site of the international organization «Green key». [Electronic resource]. URL: <https://www.greenkey.global> (Last accessed: 23.10.2023).

«DARK KITCHEN» – ОСОБЛИВІСТЬ РОБОТИ В УКРАЇНІ

Д. М. Наконечна, спеціальність Готельно-ресторанна справа, група 20-1411-001

*Б. Я. Полотай, старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Львівський торговельно-економічний університет*

Пандемія, війна, криза і перманентні карантинні заходи чи не найсильніше вдарили по ресторанному бізнесу. Рестораторам