

РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: ВИКЛИКИ ЧАСУ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

наукової конференції здобувачів вищої освіти
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

(м. Полтава, 18 квітня 2024 року)



Полтава
2024

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: ВИКЛИКИ ЧАСУ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

наукової конференції здобувачів вищої освіти
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

(м. Полтава, 18 квітня 2024 року)

Полтава
ПУЕТ
2024

Редакційна колегія:

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

О. В. Гасій, канд. екон. наук, доцент, директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти;

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

Т. В. Капліна, д-р техн. наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи;

Н. І. Манжура, завідувач науково-організаційного відділу;

Л. М. Діденко, директор Центру інформаційного забезпечення освітнього процесу;

О. В. Володько, канд. техн. наук, доцент заступник завідувача кафедри готельно-ресторанної та курортної справи;

Н. В. Рогова, канд. техн. наук, доцент заступник завідувача кафедри готельно-ресторанної та курортної справи;

Н. І. Курніс, канд. екон. наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

Розвиток готельного і ресторанного бізнесу: виклики часу :
Р64 тези доповідей наукової конференції здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (м. Полтава, 18 квітня 2024 року). – Полтава : ПУЕТ, 2024. – 186 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-R).

ISBN 978-966-184-471-0

У матеріалах наведено тези доповідей, заслуханих та обговорених на засіданні наукової конференції здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа 18 квітня 2024 року.

Для викладачів, аспірантів, магістрів і спеціалістів, а також наукових працівників, практичних працівників галузі готельно-ресторанної справи.

УДК 640.4-043.86

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.*



Рисунок 1 – Пропозиції для удосконалення служби безпеки в готелях

Вимоги з безпеки мають дотримуватися в кожному готелі, незалежно від його місця розташування, номерного фонду. Туристи мають почуватися «як удома» протягом усього відпочинку. Нині дотримання забезпечення безпеки відпочивальників відіграє важливу роль у туризмі всього світу, тому потрібно дотримуватися всіх заходів безпеки.

Список використаних інформаційних джерел

1. Забезпечення пожежної безпеки у готелях. Сучасний журнал про безпеку – Надзвичайна ситуація +. URL: <https://ns-plus.com.ua/2019/10/15/zabezpechennya-pozhezhnoyi-bezpeky-u-gotelyah/> (дата звернення: 09.05.2024).
2. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. – Київ : Кондор, 2005. – 408 с.

УДОСКОНАЛЕННЯ РОБОТИ З ОРГАНІЗАЦІЇ НАДАННЯ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ У БУТІК-ГОТЕЛІ «ФРЕДЕРІК КОКЛЕН» МІСТА ОДЕСА

Я. А. Калашник, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС₆ 2-41 (з/в)

*О. В. Володько, канд. техн. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Одеса була, є і буде містом, яке приваблює як внутрішнього, так і зовнішнього туриста завдяки тисячолітній історії, власній

неповторній культурі та курортній зоні на березі Чорного моря [1]. Тому, одним із основних завдань для Одеської ОВА на 2024 рік є фіналізація роботи з формування Стратегії повоєнного відновлення та розвитку Одеської області. У вказаній стратегії наголошується, що сфера туризму і рекреації і надалі буде орієнтована на внутрішніх туристів. Функціонування галузі відбуватиметься за рахунок подальшої реалізації природнолікувального потенціалу регіону. А тому, засоби розміщення прогнозовано будуть затребуваними, а питання поліпшення якості надання послуг у цих закладах – актуальними.

Бутік-готель «Фредерік Коклен» відноситься до концептуальних готелів, тобто засібів розміщення з інноваційною складовою цілісного оформлення за певною тематикою. Це невеликий елегантний готель, розташований в найспокійнішій частині історичного центру Одеси та розміщений в 4-х поверховій історичній будівлі XIX століття побудованій у 1852 році знаменитим архітектором Іваном Козловим за замовленням французької сім'ї Коклен, яка внесла великий внесок у розвиток та процвітання міста Одеса. Фасад будівлі Будинку Коклена, який є пам'яткою архітектури і знаходиться під охороною держави, прикрашає ліпний галльський Півень – символ старовинного французького роду Кокленів [2].

Готель має «Свідоцтво про встановлення категорії готелю» № 359 серія ОД на відповідність вимог ДСТУ 4269:2003 України 1 зріка та надає якісні основні та додаткові послуги. В його доробку ряд нагород. Він є єдиним готелем в Одесі – переможцем «Traveller's Choice TripAdvisor», переможцем «International Hospitality Awards The Best Historical Hotel 2018» та «World Luxury Hotel Awards» (оскар в гостинності).

Відповідно до переліку готельних послуг бутік-готелем «Фредерік Коклен» отримано Сертифікат відповідності встановленого зразка, зареєстрований за номером UA.JD.CS.0062-19 (ДСТУ 4269:2003 від 23/12/2003).

До основних послуг бутік-готелю в першу чергу відносяться послуги проживання та харчування. Номерний фонд готелю складають 17 номерів різних категорій: «Стандарт», «Покращений Стандарт», «Напівлюкс», «Люкс», «Тематичний люкс». Всі номери виконані у трьох стилях – вишуканому французькому (розташовуються на 2-му поверсі готелю), аристократично-стриманому англійському (на третьому поверсі) і традиційному

іспанському (на 4-му поверсі готелю). Наприклад, інтер'єр тематичного люксу «Софі» оформлено у французькому стилі, «Люкс-преміум» – в англійському, «Напівлюкс» – в іспанському стилі з каміном. Дизайн кожного з номерів доповнює власна колекція картин, антикварних предметів і меблів.

Послуги харчування надаються у гастрономічному ресторані «Sophie Cafe». Є окремих зал для організації приватних обідів і вечерь місткістю до 8 гостей; організація та обслуговування банкетів до 25 гостей, весільних банкетів, фуршетів [2].

Основні додаткові послуги: робота служби прийому та розміщення; цілодобове обслуговування в номерах; послуги консьєржа; побудка до певного часу; прання, прасування, хімчистка, дрібний ремонт одягу; послуги міжнародного та міжміського зв'язку; послуги з нагляду за дітьми (за попереднім запитом; послуги трансферу – зустріч і проводи в аеропорт, вокзал; автомобіль представницького класу з водієм; оренда автомобілів; послуги персонального менеджера з організації весільного торжества; романтичне оформлення номеру. За даними Booking.com 2023 його рейтинг в місті Одеса за місцем розміщення та якістю надання послуг складає – 9,7 [3].

Аналіз різноманітності та якості послуг концептуальних готелів міста Одеса дозволив зробити висновок, що головними конкурентами для данного підприємства є готелі: бутік-отель «Джоконда», «Hotel de Paris Odessa», «Каліфорнія», «MGallery», «De Volan Boutique Hotel».

Отже, чинником подальшого успішного функціонування бутік-готелю «Фредерік Коклен» на ринку готельних послуг є не тільки впровадження сучасних методів антикризового управління готельним підприємством, але і розширення переліку цікавих для гостей додаткових послуг.

Список використаних інформаційних джерел

1. Офіційна сторінка Одеського регіону на сайті Wikipedia [Електронний ресурс]. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Одеський_регіон.
2. Готель з історією [Електронний ресурс]. – URL: <https://koklenhotel.org/ua/gotel/gotel-z-istorieyu/>
3. Booking.com [Електронний ресурс]: офіційний сайт. – URL: <https://www.booking.com/>.