

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМ. ДМИТРА МОТОРНОГО**



**ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ
ТА БІЗНЕСУ**

**СУЧАСНІ ВИКЛИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ
РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ І БІЗНЕСУ**

**Матеріали
Всеукраїнської науково-практичної конференції**

6 грудня 2023 р.

**Запоріжжя
2023**

УДК [33+65+338.48+339.9+355.018](043)

Т 13

Сучасні виклики та перспективи розвитку економіки і бізнесу: зб. тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції (6 грудня 2023 року, м. Запоріжжя). Запоріжжя: ТДАТУ, 2023.

Збірник містить матеріали учасників Всеукраїнської науково-практичної конференції «Сучасні виклики та перспективи розвитку економіки і бізнесу». У тезах доповідей збірника висвітлено результати досліджень сучасних проблем та перспектив розвитку економіки, бізнесу та туризму в Україні, міжнародних економічних відносин, визначені аспекти сталого розвитку регіонів країни.

Матеріали збірника будуть корисними для викладачів, аспірантів, магістрантів, студентів, фахівців, що працюють за зазначеними напрямками.

Матеріали публікуються в авторській редакції

ISBN

© Таврійський державний агротехнологічний
університет імені Дмитра Моторного, 2023

Зміст

Секція 1.

ЕКОНОМІКА УКРАЇНИ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ

Болтянський Б. В. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ ТА ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ	8
Василина О. Р., Лавецький І. О. ОРГАНІЧНЕ ВИРОБНИЦТВО - НАЙБІЛЬШ ПЕРСПЕКТИВНИЙ ІННОВАЦІЙНИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ АГРАРНОЇ ГАЛУЗІ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ	10
Васильченко О. О. ВПЛИВ ФАКТОРІВ МАКРОСЕРЕДОВИЩА НА ДІЯЛЬНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ПОСЛУГ	12
Єрємін І.Л., Голуб Н.О. СУТНІСТЬ ТА КЛАСИФІКАЦІЯ МЕДИЧНОГО СТРАХУВАННЯ	15
Нехай В. В., Іконніков Д. ПРОБЛЕМИ СТВОРЕННЯ ВІТЧИЗНЯНОГО МЕСЕНДЖЕРА	18
Русінова О.Г., Голуб Н.О. КАНАЛИ РЕАЛІЗАЦІЇ СТРАХОВИХ ПОСЛУГ, ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКА	20
Салін С. В. ПЕРЕВАГИ БЛОКЧЕЙНУ В ЮРИДИЧНОМУ СЕКТОРІ	22
Селіванова Є.В., Голуб Н.В. СУТНІСТЬ ТА ОСОБЛИВОСТІ СТРАХОВИХ ПОСЛУГ ГРОМАДЯН У РАЗІ НЕЩАСНИХ ВИПАДКІВ	24
Черевко Г. В. ВІЙНА В УКРАЇНІ: НАСЛІДКИ ДЛЯ ГЛОБАЛЬНОЇ ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ	27
Яців С. Ф. ПРОБЛЕМИ АКТИВІЗАЦІЇ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА	29

Секція 2.

ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ

Братко В. М., Цвілий С. М. РОЛЬ ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РОЗВИТКУ ВІТЧИЗНЯНОГО ТУРИЗМУ	32
Демко В. С. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ МІЖНАРОДНОГО ТУРИЗМУ УКРАЇНИ	34
Демко В. С., Попова А. Г. СВІТОВІ ІННОВАЦІЙНІ ТРЕНДИ В КУЛЬТУРІ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ	37
Жарченко В. Ю., Цвілий С. М. МОБІЛЬНІ ГІДІ У ЯКОСТІ ТРЕНДУ ЦИФРОВІЗАЦІЇ ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ	40
Зла Р. А., Демко В. С. РОЗВИТОК КУЛЬТУРНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ ПІД ЧАС ВІЙНИ	43
Колокольчикова І.В., Лепетченко Д.М. ТУРИСТИЧНА ГАЛУЗЬ: РЕАЛІЇ СЬОГОДЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ	45
Кукіна Н. В., Душак А., Душак М. СУЧАСНІ РЕАЛІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ	47
Оболенцева Л. В., Діасамідзе М. М. ТУРИЗМ ЯК ІНСТРУМЕНТ ВІДНОВЛЕННЯ УКРАЇНИ ПІСЛЯ ВІЙНИ	49
Підлужна О. Б. ЕКОЛОГІЧНИЙ ТУРИЗМ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ	50
Пісецький М. М. РОЗВИТОК ТУРИСТИЧНИХ ДЕСТИНАЦІЙ УКРАЇНИ У БЕЗПЕКОВОМУ КОНТЕКСТІ	52

4. International tourism, expenditures for travel items. URL: <https://data.worldbank.org/indicator/ST.INT.TVLX.CD> (дата звернення 21.11.2023).
5. International tourism, receipts. URL: <https://data.worldbank.org/indicator/ST.INT.RCPT.XP.ZS?view=chart> (дата звернення 21.11.2023).
6. Tourist portal of Ukraine. URL : <http://www.stejka.com/ukr> (дата звернення 21.11.2023).
7. Tourist streams. URL: http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2007/tyr/tyr_u/potoki2006_u.htm (дата звернення 21.11.2023).
8. Tsviliy S. M., Ogloblina V. O., Demko V. S., Pavliuk A. A., & Pisetskyi M. M. (2023). Potential of international cooperation of Ukraine in the geoeconomic space of the tourist industry. *GeoJournal of Tourism and Geosites*. 2023. Vol. 49(3). P. 946–961. <https://doi.org/10.30892/gtg.49311-1095>.

СВІТОВІ ІННОВАЦІЙНІ ТРЕНДИ В КУЛЬТУРІ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ

Демко В. С.

к.е.н., доцент кафедри економіки та бізнесу Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного

Попова А. Г.

здобувач вищої освіти ОКР «Магістр» спеціальності 242 «Туризм» Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного

Культура обслуговування споживачів в готельно-ресторанній галузі є непохитною, але інновації в цьому секторі не стоять на місці.

Однією з ключових тенденцій є впровадження технологій штучного інтелекту (ШІ) для поліпшення обслуговування клієнтів. Аналіз поведінки клієнтів, персоналізовані рекомендації та автоматизація бронювань - усе це допомагає підвищити рівень задоволення гостей.

Ще однією важливою тенденцією є сталий розвиток концепції "готелів майбутнього". Сучасні споживачі все більше цінують екологічність та сталість. Готелі впроваджують енергоефективні технології, системи управління водою та відходами, а також пропонують страви зі сталим виробництва.

Іншим важливим аспектом є фокус на здоровому харчуванні та індивідуальних дієтичних потребах. Готелі та ресторани надають розширений вибір здорових страв, враховуючи алергії та дієтичні обмеження.

У культурі обслуговування також важливою стає інтерактивність. Використання віртуальної реальності та розширеної реальності для створення неповторних вражень для гостей - це ще одна інновація, яка здобуває популярність.

Ці тенденції свідчать про те, що готельно-ресторанна галузь стрімко розвивається, а інновації в галузі обслуговування стають не тільки сучасними, але й необхідними для відповіді на змінні потреби споживачів (рис. 1).

Технології штучного інтелекту (ШІ) грають важливу роль в удосконаленні обслуговування клієнтів в сфері гостинності. Ось деякі засоби, які використовуються:

- Персоналізовані рекомендації: прикладом можуть бути системи ШІ, які можуть аналізувати попередні вибори та переваги гостей для створення персоналізованих рекомендацій. Наприклад, гість, який регулярно замовляє певний вид страви, може отримувати спеціальні пропозиції чи знижки на цей вид страви.

- Автоматизовані процеси бронювання та реєстрації: використання ботів чату з ШІ для автоматизованого бронювання готелів або ресторанів. Гість може взаємодіяти з ботом, обирати дати та отримувати підтвердження без необхідності звертатися до живого оператора.

- Аналіз відгуків та зворотного зв'язку: використання алгоритмів ШІ для аналізу відгуків клієнтів на різних платформах. Система може визначити ключові слова та тенденції, щоб готель чи ресторан міг вчасно реагувати на проблеми та покращувати свої послуги.

- Прогнозування попиту: використання аналізу даних за допомогою ШІ для прогнозування попиту на різні послуги готелю чи ресторану. Це дозволяє оптимізувати запаси та персонал для забезпечення ефективного обслуговування.

- Використання роботів та автономних систем: роботи-офіціанти або роботи-помічники в готелях, які можуть надавати інформацію гостям, приймати замовлення чи навіть доставляти послуги. Наприклад, робот-келнер може доставляти напої до номеру гостя.

Ці технології допомагають підвищити ефективність та персоналізацію обслуговування, забезпечуючи гостям неповторні та зручні враження під час перебування в готелі чи відвідання ресторану.



Рис 1. Інновації в культурі обслуговування споживачів підприємств сфери гостинності

"Готелі майбутнього" удосконалюють обслуговування клієнтів за рахунок сталого розвитку, орієнтованого на збереження природних ресурсів та забезпечення екологічної ефективності, за допомогою:

- Енергоефективних технологій, готелі майбутнього використовують сучасні системи опалення, вентиляції та кондиціонування, які мінімізують споживання енергії. Також використовуються відновлювальні джерела енергії, такі як сонячні батареї та вітряні генератори.

- Системи управління водними ресурсами заклади гостинності здійснюють збереження та фільтрації води, що дозволяє раціонально використовувати цей ресурс. Додатково, готелі можуть впроваджувати програми зі збереження води, наприклад, шляхом залучення гостей до усвідомленого використання води.

- Системи управління відходами - готелі активно працюють над мінімізацією відходів шляхом впровадження програми переробки та використання вторинних матеріалів. Наприклад, може бути організовано сортування відходів для подальшої переробки.

- Сталість у системі харчуванні – заклади гостинності ставлять акцент на пропозиції сталого харчування, використовуючи продукцію з місцевих, екологічно чистих джерел. Меню може бути розроблено з урахуванням принципів етичного виробництва та мінімізації впливу на навколишнє середовище.

- Сприяння місцевій спільноті - готелі можуть впроваджувати програми, спрямовані на підтримку місцевих підприємств та спільнот. Наприклад, співпраця з місцевими виробниками та мистецькими групами для пропозиції унікальних місцевих експерієнцій для гостей.

Ці заходи спрямовані на створення екологічно відповідальних та суспільно-орієнтованих готелів, що реалізують концепцію сталого розвитку та сприяють збереженню середовища.

Фокус на здоровому харчуванні та вирішення індивідуальних дієтичних потреб споживачів у готельно-ресторанній галузі стає все більш важливим, оскільки споживачі все свідоміше обирають здоровий спосіб життя. Деталізована розгляд заходів, які можуть мати актуальність в розвитку цього напрямку:

- Меню для різних дієт: ресторани та готелі розробляють різноманітні меню, які враховують різні дієтичні потреби, такі як вегетаріанська, веганська, безглютенова, безлактозна тощо. Ресторан може вказувати в меню, які страви є підходящими для осіб з конкретними дієтичними обмеженнями.

- Персоналізоване харчування: використання технологій для створення персоналізованих дієтичних рекомендацій. Наприклад, система може враховувати алергії та інші обмеження гостей, пропонуючи оптимальний вибір страв для кожного клієнта.

- Сировини високої якості та сталий вибір продуктів: забезпечення використання свіжих та якісних продуктів у готелі чи ресторані. Віддавання переваги продуктам високої якості, можливо, місцевого виробництва, а також тим, які відповідають принципам сталого розвитку.

- Інформування клієнтів: забезпечення чіткої інформації щодо складу та харчової цінності страв. Деякі заклади можуть навіть включати QR-коди на меню, які ведуть до детальної інформації про кожну страву.

- Інновації у приготуванні та подачі страв: використання нових методів приготування страв для збереження корисних властивостей продуктів. Наприклад, пароварки, сирові страви, або техніки молекулярної кухні для створення естетично привабливих та здорових страв.

- Здорові опції для завтраків та перекусів: пропозиція збалансованих та поживних опцій для сніданків та перекусів. Наприклад, готель може пропонувати великий вибір свіжих фруктів, йогуртів, граноли та інших здорових страв для початку дня.

Ці заходи допомагають готелям та ресторанам виграти лояльність клієнтів, які цінують здоровий спосіб життя та мають різноманітні дієтичні вимоги.

Використання віртуальної реальності (VR) та розширеної реальності (AR) у сфері гостинності спрямоване на те, щоб створювати іммерсивні та неповторні враження для гостей, роблячи їхні перебування та досвід взаємодії з закладом більш цікавими та захоплюючими.

- Віртуальна реальність VR відтворює цілком іммерсивне середовище, в якому користувач може поглибитися за допомогою спеціального обладнання, такого як VR-окуляри.

- Заклади розміщення можуть використовувати VR для віртуальних турів по готелю, показу номерів та об'єктів, а також для створення вражень віртуальних подій або екскурсій.

- Розширена реальність AR додає віртуальні об'єкти чи інформацію до реального світу, зазвичай за допомогою смартфонів, планшетів або AR-окулярів. Заклади харчування можуть використовувати AR для надання розширених інформаційних елементів на меню. Наприклад, скануючи страву за допомогою смартфона, гість може побачити відомості про інгредієнти, калорійність чи рекомендації щодо вибору вина.

- Технології використання VR-гарнітур для створення повноцінного віртуального середовища. Використання мобільних додатків для AR, які можна запустити на звичайних смартфонах. Використання сенсорів та камер для взаємодії користувача з віртуальними чи розширеними об'єктами.

Отже, заклади розміщення можуть надавати гостям VR-екскурсії по локаціям, які вони можуть відвідати під час свого перебування. Заклади харчування можуть використовувати AR для створення інтерактивного дегустаційного досвіду, де гості можуть дізнатися про походження страв та вин, скануючи їх за допомогою свого смартфона. Загалом, використання VR та AR дозволяє готелям та ресторонам створювати унікальні та захоплюючі враження для своїх гостей, підвищуючи рівень задоволення та створюючи пам'ятні досвіди.

Список використаних джерел:

1. Відновлення та модернізація економіки України: виклики, пріоритети, практики: матер. Міжнар. наук.-практ. конференції. Харків : ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ», 2023. 266 с.

2. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: матер. ІХ Всеукр.і наук.-практ.конференції, 19 - 20 травня 2020 р. Київ: НУХТ, 2020 р. 305 с.

3. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. ІІ Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. (19 травня 2022 року, м. Львів). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. 432 с.

МОБІЛЬНІ ГІДИ У ЯКОСТІ ТРЕНДУ ЦИФРОВІЗАЦІЇ ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ

Жарченко В. Ю.

Здобувач вищої освіти, 242 Туризм, 4 курс, гр. МТЕ-110,

Цвілій С. М.

к.е.н., доцент,

доцент кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу,

Національний університет «Запорізька політехніка»

Обмежувальний режим, який пов'язаний з поширенням коронавірусної інфекції у 2020 році призупинив діяльність майже всієї міжнародної індустрії туризму, рекреації, гостинності. Обмеження, пов'язані з перетином державних кордонів, запровадження режиму самоізоляції, а також низький рівень довіри туристів сприяли скороченню числа міжнародних прибуттів. У червні-липні 2021 р. загальна статистика міжнародних туристичних прибуттів демонструвала