

**Полтавський державний аграрний університет**  
**Факультет технологій тваринництва та продовольства**  
**Кафедра харчових технологій**

**V Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція**  
**«Якість та безпека продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й**  
**торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку**  
**і перспективи»**

*21 жовтня 2025 року*



**м. Полтава**



УДК 339.3:339.5

<https://doi.org/10.32782/2025-10-21>

#### Програмний комітет

**Галич О.А.** – ректор, Полтавський державний аграрний університет;

**Абдурасулов А. Х.** – д.с.-г.н., професор, завідувач лабораторії «Біотехнологія», Ошський державний університет (Киргистан);

**Брешія П.** - президент Асоціації UCM – Italy («Середземноморський союз шеф-кухарів – Італія»);

**Гаспарян Г.А.** – професор, завідувач аспірантурою Національного аграрного університету Вірменії;

**Каменова Д.К.** – д.пед.н., професор, Варненський університет менеджменту (Болгарія);

**Крістев Тошко** – професор, директор Інституту європейської освіти (Болгарія);

**Гусейнов М.Д.** – д.е.н., професор, Азербайджанський державний аграрний університет (Азербайджан).

**Шостя А. М.** – д.с.-г.н., професор, проректор з науково-педагогічної, наукової роботи, Полтавський державний аграрний університет;

#### Організаційний комітет

**Будник Н.В.** – к.т.н., доцент, завідувач кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;

**Калашник О.В.** – к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;

**Кайнаш А.П.** – к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;

**Мороз С.Е.** – к. пед.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;

**Вишневський А.І.** – директор ТОВ «Computer Logic Group»;

**Каролоп О. О.** – к.п.н., доцент кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»;

**Неміріч О. В.** – д.т.н., доцент, завідувачка кафедри технології ресторанної та аюрведичної продукції, Національний університет харчових технологій;

**Пелик Л.В.** – д.т.н., професор, професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю, Львівський торговельно-економічний університет;

**Ракша Н.** – к.е.н., доцент, SWISS UMEF University of Applied Science, Geneva (Switzerland);

**Ремізова Н.Л.** – начальник науково-дослідного випробувального центру харчової продукції ДП «Полтавастандартметрологія»;

**Спіцина А.Є.** – к.пед.н., доцент, доцент кафедри економіки, Національний транспортний університет;

**Толок Г. А.** – к.т.н., доцент; член-кореспондент Національної академії наук вищої освіти України, завідувач кафедри стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції, Національний університет біоресурсів та природокористування.

У збірнику матеріалів V Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» були розглянуті актуальні питання якості та безпечності продукції; технічного регулювання, експертизи товарів; інноваційних технологій харчових виробництв; сучасної торгівлі та підприємництва; дослідження ринку товарів та послуг; зовнішньої торгівлі; комерційної логістики тощо.

ISBN 978-617-8466-66-4

*Автори вміщених матеріалів висловлюють власну думку, яка не завжди збігається з позицією редакції. За зміст матеріалів відповідальність несуть автори*



## ЗМІСТ

<b>Аболмасов П.О., Матвієнко М.Г.</b> ТЕНДЕНЦІЇ ТА ВИКЛИКИ СУЧАСНОГО ПІДПРИЄМНИЦТВА У СФЕРІ ТОРГІВЛІ ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ: ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ ЯК КЛЮЧОВІ ЧИННИКИ.....	8
<b>Акмен А. О., Сорокіна С. В., Одарченко Д. М.</b> ОСОБЛИВОСТІ НАДАННЯ ТОРГОВЕЛЬНИХ ПОСЛУГ DROGERIE-ОПЕРАТОРАМИ ТА ЇХ КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ.....	12
<b>Андрієвська Л.В.</b> ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ МАСОК ЗАХИСНИХ ТРИКОТАЖНИХ.....	17
<b>Андрощук Ю.В., Шевченко С.Г.</b> УДОСКОНАЛЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ КОСМЕТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ ШЛЯХОМ ОПТИМІЗАЦІЇ АСОРТИМЕНТНОЇ ПОЛІТИКИ ВІДПОВІДНО ДО СВІТОВИХ ТЕНДЕНЦІЙ: ДОСВІД ТОВ «АЛЬФА ПАРФУМ ПЛЮС».....	21
<b>Ахматжанова З. Б., Сегеда І. В.</b> КОНЦЕПЦІЯ ZERO WASTE У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ: ДОСВІД НІМЕЧЧИНИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ В УКРАЇНІ.....	24
<b>Бараболя О.В.</b> БЕЗПЕЧНІСТЬ ЇЖИ – ПРОДОВОЛЬЧА БЕЗПЕКА.....	28
<b>Басанець А.В., Жалдак М. П.</b> РОЛЬ КРИПТОВАЛЮТ І БЛОКЧЕЙНУ У ФОРМУВАННІ НОВОЇ БІРЖОВОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ.....	30
<b>Безпальченко В. М., Семенченко О. О., Васильченко А.Є.</b> ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА СНЕКІВ У КОНТЕКСТІ СТАЛОГО РОЗВИТКУ.....	35
<b>Бовт Р. О., Матвієнко М. Г.</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ ЇХНЬОЇ ЯКОСТІ.....	37
<b>Богомолова М., Колесніченко С., Кашкано М.</b> ОПТИМІЗАЦІЯ СКЛАДУ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ВИТРИВАЛОСТІ ТАНЦЮРИСТІВ.....	40
<b>Борук С.Д.</b> ВПЛИВ ЗАМІНИ САХАРОЗИ МОНОСАХАРИДАМИ НА РЕОЛОГІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ БІСКВІТНОГО ТІСТА.....	43
<b>Брикса С. С., Жалдак М.П.</b> ЦИФРОВІЗАЦІЯ БІРЖОВОЇ ТОРГІВЛІ: СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ.....	47
<b>Будник Н.В., Мороз С.Е., Калашник О.В.</b> ДИНАМІКА КЛЮЧОВИХ ПОКАЗНИКІВ ЕФЕКТИВНОСТІ ГОТЕЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УКРАЇНІ У 2021–2023 РОКАХ.....	51
<b>Будник Н.В., Чорнобиль К., Яцун М.</b> ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У СУЧАСНИХ УМОВАХ.....	56
<b>Верхівкер Я. Г., Мирошніченко О. М.</b> ПРОЦЕДУРА ІДЕНТИФІКАЦІЙНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ТАРИ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	58
<b>Вовк М.О.</b> ВПЛИВ VANI-СВІТУ НА ФОРМУВАННЯ АДАПТИВНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ЛІДЕРІВ У ЗАКЛАДАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.....	61
<b>Воронько-Невіднича Т. В., Турчак В. О., Полупан Е. В.</b> МЕНЕДЖМЕНТ ЛОГІСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ АГРАРНОГО ПІДПРИЄМСТВА ЗА СУЧАСНИХ УМОВ.....	64



<b>Воронько-Невіднича Т. В., Ярош В. С., Мунтян А. А.</b> УПРАВЛІННЯ КОМЕРЦІЙНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВА В УМОВАХ ОРГАНІЗАЦІЙНИХ ЗМІН.....	67
<b>Гіренко Н. І., Крамаренко Д. П.</b> ПРИНЦИПИ SLOW FOOD У ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ.....	69
<b>Глитень А.В., Матвієнко М. Г.</b> ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ РОСЛИННИХ БІЛКІВ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	72
<b>Головань О. В.</b> ВИКОРИСТАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ МЛИННИЦЬ, ЯК МАЛОГАБАРИТНОГО СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО СУЧАСНОГО УСТАТКУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	76
<b>Горячко В.О., Мороз С.Е.</b> ФРАЙЧАЙЗИНГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: ЕФЕКТИВНА ФОРМА РОЗШИРЕННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.....	78
<b>Григор'єва О. В., Корецька І. Л.</b> СУЧАСНІ ВИДИ БОРОШНА ДЛЯ РОЗРОБКИ ДІЄТИЧНОЇ СТРАВИ.....	81
<b>Гуменюк А.П., Мороз С.Е.</b> КРЕАТИВНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ: ДИЗАЙН, АТМОСФЕРА, СЕРВІС ЯК ІНСТРУМЕНТИ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ.....	85
<b>Гусєва В.В., Жалдак М.П.</b> РОЛЬ МІЖНАРОДНОЇ ТОРГІВЛІ ТА БІРЖОВОЇ СИСТЕМИ У ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	88
<b>Дущак О. В., Шутюк В. В., Ющенко М. Ю.</b> ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КОНЦЕНТРАТУ ЯБЛУЧНОГО СОКУ В ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	93
<b>Дячук Ю. М., Матвієнко М. Г.</b> ТРЕНДИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ЦИФРОВІЗАЦІЇ.....	94
<b>Іцковський Я.Б., Терзієв С.Г.</b> РОЗРОБКА ВАКУУМНОЇ РЕКТИФІКАЦІЙНОЇ УСТАНОВКИ ДЛЯ ДЕАЛКОГОЛІЗАЦІЇ ВИНА.....	97
<b>Жалдак М.П., Полюга В.О., Глушкова Т.Г.</b> ЯКІСТЬ АКВАРЕЛЬНОГО ПАПЕРУ.....	101
<b>Кайнаш А. П., Анісімова А. О.</b> РИНОК БЕЗЛАКТОЗНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ.....	105
<b>Кайнаш А. П., Діменко Д. І.</b> ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧЕВИХ МАРИНАДІВ У ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ.....	109
<b>Кайнаш А. П., Дуванова Т. Р., Абдурасулов А. Х</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ПРОФІЛАКТИЧНОЇ ДІЇ.....	111
<b>Кайнаш А. П., Туркіна П. О.</b> СУЧАСНИЙ РИНОК БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ БЕЗ ЦУКРУ.....	114
<b>Калашник О. В., Мороз С. Е., Таран-Лала О. М.</b> ПРОДУКТОВІ ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ.....	117
<b>Калєнік К. В., Мороз С.Е.</b> ГЛОКАЛІЗАЦІЯ ЯК ІННОВАЦІЙНА СТРАТЕГІЯ РОЗВИТКУ МЕРЕЖЕВИХ ГОТЕЛІВ... .....	120
<b>Кібальнік К.В., Мацук. Ю.А.</b> ПЕРСПЕКТИВИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ТВЕРДИХ СІРІВ ІЗ НАТУРАЛЬНИМИ ДОБАВКАМИ.....	123
<b>Ковальчук Ю.Г., Полюга В.О.</b> АНАЛІЗ РИНКУ СКЛЯНОГО ПОСУДУ.....	126



<b>Ковбасюк К. С., Матвієнко М. Г.</b> ІННОВАЦІЙНІ МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	128
<b>Костецька К. В.</b> ОСНОВИ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У СФЕРІ HoReCa.....	133
<b>Крамаренко Д. П., Гіренко Н. І.</b> ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ КАПУСТЯНОГО ПЮРЕ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ.....	136
<b>Кудрявцев М.І., Кошулько В.С., Бардадим М.О., Мельник М.М.,</b> АВТОМАТИЧНИЙ МЕХАТРОННИЙ КОМПЛЕКС АНАЛІЗУ НАСІННЯ.....	140
<b>Кузнєцов Р. В., Міщенко О. А.</b> ХАРАКТЕРИСТИКА ВІВСЯНКИ ПЛЮЩЕНОЇ ЯК СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БАТОНЧИКІВ КРУП'ЯНИХ.....	145
<b>Кучерук М.О., Матвієнко М. Г.</b> ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНОВИХ ТА ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР ІЗ МІНІМАЛЬНИМИ ВТРАТАМИ СИРОВИНИ.....	148
<b>Лебедєв М. В., Матвієнко М. Г.</b> ЕКОЛОГІЧНЕ МАРКУВАННЯ ТА «ЗЕЛЕНІ» СТАНДАРТИ ЯК НОВИЙ ВЕКТОР РОЗВИТКУ У МІЖНАРОДНІЙ ТОРГІВЛІ.....	151
<b>Левківська Т.М., Душак О.В., Жерибор О.С.</b> В'ЯЛЕНІ КОНСЕРВОВАНІ СЛИВИ – НОВИЙ ТРЕНД НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ.....	154
<b>Левківська Т.М., Марченко А.В.,</b> РИНОК ЗАМОРОЖЕНИХ ПЛОДОВО-ОВОЧЕВИХ НАПІВФАБРИКАТІВ В УКРАЇНІ.....	156
<b>Лісіца В.В., Нестуля О.В.,</b> РОЛЬ ДЕРЖАВИ У СОЦІАЛЬНІЙ РЕІНТЕГРАЦІЇ ВЕТЕРАНІВ ТА ВЕТЕРАНОК: ІНСТИТУЦІЙНИЙ КОНТЕКСТ ТА ВПЛИВ НА ДОВГОТРИВАЛИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗВИТОК.....	158
<b>Лісіца В. В., Ясківець О.М.</b> ВПЛИВ ESG-ПРАКТИК НА ДІЛОВУ АКТИВНІСТЬ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ РОЗДРІБНОЇ ТОРГІВЛІ.....	162
<b>Литвинчук О. І., Науменко Т.В.</b> АНАЛІЗ ЕФЕКТИВНОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ СИСТЕМИ НАССР НА ПІДПРИЄМСТВІ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ГАЛУЗІ.....	165
<b>Малюкова Є.Ю., Полюга В.О.</b> ЕКОЛОГІЧНІСТЬ ТЕКСТИЛЬНИХ ВОЛОКОН.....	166
<b>Мельник С.М., Бардадим О.В., Мельник М.М.</b> СИСТЕМИ КЕРУВАННЯ ЯКІСТЮ ТА ЗАСОБИ КОНТРОЛЮ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ МАЛОГО ТА СЕРЕДНЬОГО БІЗНЕСУ.....	169
<b>Михайлова Г.М., Слізков А.М., Гудим Т.П.</b> ЖИТТЄВИЙ ЦИКЛ ПОСТІЛЬНИХ ВИРОБІВ З БІОЦИДНОЮ ОБРОБКОЮ.....	173
<b>Мороз С.Е., Хіцька С.В., Ветушко А.В., Брешія П.</b> ІНТЕГРАЦІЯ ПРИНЦИПІВ ГОСТИННОСТІ У ВИСТАВКОВИЙ ПРОСТІР.....	175
<b>Назаренко В. О., Страшко Д. Р.,</b> СЕНСОРНІ ВЛАСТИВОСТІ МОРОЗИВА З НАПОВНЮВАЧАМИ.....	178
<b>Ніколаєва О.С., Полюга В.О.</b> СТАН РИНКУ ОДЯГУ В УКРАЇНІ.....	180
<b>Новгородська Н.В.</b> ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧЕВИХ НАПОВНЮВАЧІВ У ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ ІЗ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ.....	182
<b>Павлишин М. Л.</b> ІМПЛЕМЕНТАЦІЯ СИСТЕМИ ПРОСТЕЖУВАНOSTІ ЗА БЕЗПЕЧНІСТЮ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ.....	184



<b>Палько Н. С., Підгорний О. О.</b> ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ.....	187
<b>Панасенко Н.Л.</b> ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ЯК ЧИННИК ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	190
<b>Пахолюк О.В.</b> РЕФОРМУВАННЯ МИТНОЇ СИСТЕМИ УКРАЇНИ У КОНТЕКСТІ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ..	193
<b>Резуненко К. С., Мороз С.Е.</b> ПАРТНЕРСТВО БІЗНЕСУ ТА ГРОМАДИ: РЕГІОНАЛЬНІ ІНІЦІАТИВИ ДЛЯ РОЗВИТКУ ГОСТИННОСТІ ТА ТУРИЗМУ.....	195
<b>Салсба Л. В., Гайдаєнко О. В.</b> ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ХЛІБА З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ.....	198
<b>Санду А.Ю., Матвієнко М. Г.</b> ЕКОЛОГІЧНО БЕЗПЕЧНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	201
<b>Середенко В. В.</b> РІДКЕ МИЛО В УКРАЇНІ: АНАЛІЗ ЯКОСТІ, ТЕНДЕНЦІЇ ТА ВИКЛИКИ.....	204
<b>Середенко В. В., Сидоренко І.С.</b> ЕКОЛОГІЧНІ ПРОБЛЕМИ ВИРОБНИЦТВА І ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБІВ З ПВХ: СУЧАСНІ ВИКЛИКИ ТА РІШЕННЯ.....	207
<b>Сєрова Д.О., Калашник О. В., Каролоп О. О.</b> РОЛЬ СІЛЬСЬКОГО ТУРИЗМУ У РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКИХ ТЕРИТОРІЙ УКРАЇНИ.....	209
<b>Синиця О.В., Шлапак Г.В., Костів В.В.</b> ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ЕКСТРАКТІВ У ТЕХНОЛОГІЇ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ.....	212
<b>Скриннік В.І., Калєнік К.В.</b> ФОРМУВАННЯ СЕРВІСНОЇ КУЛЬТУРИ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ ПРИВАБЛИВОСТІ ЗАКЛАДУ ГОСТИННОСТІ.....	214
<b>Скрипка О. М., Мороз С. Е.</b> ГРЕЧАНЕ БОРОШНО ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ КОМПОНЕНТ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ ТА СТАЛОГО ВИРОБНИЦТВА.....	217
<b>Скрипник В.О., Передерій Р.М., Крайній К.О.</b> ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА М'ЯСНИХ НАТУРАЛЬНИХ ВИРОБІВ ПІД ЧАС КОНДУКТИВНОГО ЖАРЕННЯ.....	221
<b>Стрижак О. О., Калашник О. В.</b> ВИКОРИСТАННЯ ПЕРЦЮ СОЛОДКОГО В МАРИНАДАХ ДЛЯ М'ЯСА ПТИЦІ.....	224
<b>Сукманов В.О., Тихоненко В.М.</b> ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ДОДАВАННЯ ЛУШПИННЯ ПОДОРОЖНИКА ТА ПШЕНИЧНИХ ВИСІВОК РІЗНОГО ФРАКЦІЙНОГО СКЛАДУ НА ВЛАСТИВОСТІ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА.....	226
<b>Тележенко Л.М., Дубина А.А.</b> СПОСОБИ ОБРОБКИ ПИВНОЇ ДРОБИНИ ПРИ РОЗРОБЦІ ЗДОРОВИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ.....	230
<b>Тішкіна І.О.</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ.....	232
<b>Толок С.</b> НАСІННЯ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ ІНГРЕДІЄНТ ДЛЯ КОМБІНОВАНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ.....	235
<b>Трауцька О.В., Нестеренко Є.В.</b> ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ – ФАХ, ЯКИЙ ТРИМАЄ ТИЛ.....	238



<b>Тюрікова І. С., Александров О. Ю., Kramer M. P.</b> СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У ПИВОВАРНІЙ ГАЛУЗІ: МІЖНАРОДНИЙ КОНТЕКСТ ТА СУЧАСНІ ПІДХОДИ.....	241
<b>Федак Н. В., Скриннік В.І.</b> АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ УКРАЇНИ.....	244
<b>Філінська Т.Г., Суха І.В., Філінська А.О.</b> ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ БОРОШНЯНИХ СУМШЕЙ В РЕЦЕПТУРАХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.....	248
<b>Шимчук М.М., Рацук К.С., Рацук М.Є.</b> ПРИГОТУВАННЯ МАРМЕЛАДУ З ЦУКРОЗАМІННИКАМИ ПРИРОДНОГО ПОХОДЖЕННЯ.....	251
<b>Халтураєва Я.Р., Полюга В.О.</b> ЯКІСТЬ БЕЗФОСФАТНИХ ПРАЛЬНИХ ПОРОШКІВ.....	253
<b>Хомич П.Ю., Слав'юк Р.А.</b> РОЗВИТОК МАРКЕТПЛЕЙСІВ ЯК СУЧАСНОЇ ФОРМИ ОРГАНІЗАЦІЇ РИНКУ ТОВАРІВ.....	256
<b>Целень Б.Я., Гоженко Л.П., Радченко Н.Л.</b> ЗАСТОСУВАННЯ КАВІТАЦІЙНОГО ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ПІДГОТОВКИ ВОДИ У ВИРОБНИЦТВІ СОКІВ.....	260
<b>Шаферівський Б.С., Ільченко М.О.</b> ВПЛИВ ЕКСТРУДОВАНИХ ЗЕРНОБОБОВИХ КУЛЬТУР У СКЛАДІ КОМБІКОРМІВ НА ЯКІСТЬ СВИНИНИ.....	263
<b>Юрова Т. А., Нестерук В. П.</b> ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ КАШ МИТТЄВОГО ПРИГОТУВАННЯ.....	266
<b>Юхно В.М., Хомич Г.П.</b> ФУНКЦІОНАЛЬНІ НАПОЇ НА ОСНОВІ ВТОРИННОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ ТА НЕТРАДИЦІЙНОЇ ФІТОСИРОВИНИ.....	269
<b>Янковий Д.І., Андріївська Л.В.</b> МИТНА ЕКСПЕРТИЗА КАНЦЕЛЯРСЬКИХ ТОВАРІВ З ПАПЕРУ.....	273
<b>Kamenova D.K., Moroz S.E., Kalashnyk O.V.</b> PEDAGOGICAL MANAGEMENT AS A FACTOR IN FORMING ENTREPRENEURIAL COMPETENCE IN FUTURE SPECIALISTS IN THE HOSPITALITY INDUSTRY.....	278
<b>Marchuk N.B.</b> THE IMPACT OF THE SYNTHETIC DIAMOND MARKET DEVELOPMENT ON THE TRANSFORMATION OF THE JEWELLERY INDUSTRY.....	282

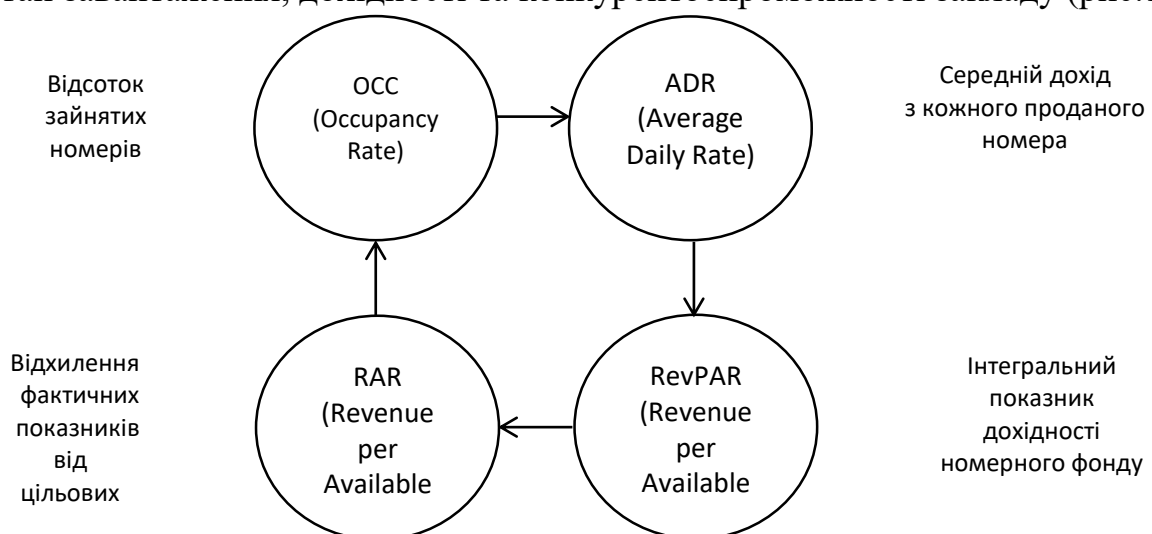


**Будник Н.В.**,  
завідувач кафедри харчових технологій, к.т.н., доцент,  
**Мороз С.Е.**,  
доцент кафедри харчових технологій, к.пед.н., доцент,  
**Калашник О.В.**,  
доцент кафедри харчових технологій, к.т.н., доцент,  
*Полтавський державний аграрний університет,  
м. Полтава, Україна*

## ДИНАМІКА КЛЮЧОВИХ ПОКАЗНИКІВ ЕФЕКТИВНОСТІ ГОТЕЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УКРАЇНІ У 2021–2023 РОКАХ

Актуальність аналізу полягає у спробі побачити за звичними цифрами і таблицями живу динаміку розвитку індустрії гостинності, відчуті її сильні та слабкі сторони як наслідок щоденної праці людей, рішень, що приймаються, і стратегій, що формуються у відповідь на зміну ринку. Аналіз діяльності готелю дозволяє оцінити економічну ефективність та зрозуміти, як саме поєднуються управлінські, сервісні й маркетингові зусилля, наскільки вони узгоджені з очікуваннями гостей і тенденціями у сфері гостинності. У цьому сенсі цифри стають історією про розвиток, адаптацію, пошук стабільності й зростання.

Базові показники ефективності діяльності готелів формують своєрідну мову аналітики у сфері гостинності, адже саме через них оцінюють реальний стан завантаження, дохідності та конкурентоспроможності закладу (рис.1).



**Рисунок 1 – Базові показники ефективності діяльності готелів**



Ці індикатори дають змогу сформувати цілісну картину ефективності діяльності готельного підприємства, порівнювати його динаміку з ринковими тенденціями й приймати стратегічні рішення щодо оптимізації тарифів і розподілу номерного фонду. У поєднанні вони дозволяють не просто виміряти фінансову результативність, а й виявити закономірності поведінки споживачів, сезонні коливання попиту, реакцію ринку на зміни цінової політики чи зовнішніх умов. Вони виступають своєрідним «пульсом» готельної індустрії, що реагує на коливання економічного середовища, соціальні події, туристичні потоки та зміни у споживчих настроях.

Період з 2021 по 2023 рік став для українських готелів випробуванням на витривалість і здатність до гнучкої адаптації (табл.1).

*Таблиця 1*

### Базові КРІ діяльності готелів

Місяць	ОДЕСА			ЛЬВІВ			КИЇВ			БУКОВЕЛЬ, 4****		
	Завантаженн я (%)	ADR (UAH )	RevPA R (UAH)	Завантаженн я (%)	ADR (UAH )	RevPA R (UAH)	Завантаженн я (%)	ADR (UAH )	RevPA R (UAH)	Завантаженн я (%)	ADR (UAH )	RevPA R (UAH)
січень'21	19	1 397	265	35	2 236	783	23	1 609	370			
січень'22	30	1 544	463	55	2 509	1 372	45	1 952	875	84	3 865	3 243
січень'23	22	1 669	360	52	2 971	1 564	15	1 904	289	53	5 785	3 035
лютий'21	24	1 294	311	39	1 844	719	34	1 707	580			
лютий'22	28	1 359	387	57	2 609	1 559	36	1 943	707	72	3 415	2 451
лютий'23	13	1 739	393	50	2 686	1 340	20	1 980	396	51	5 292	2 688
березень'21	35	1 410	494	30	1 903	563	34	1 832	623			
березень'22	15*	1 001*	157*	65	2 572	1 680	16	1 997	321	86	2 375	2 038
березень'23	25	1 875	475	52	2 657	1 378	22	1 867	417	32	4 921	1 630
квітень'21	30	1 492	447	20	1 872	369	27	1 697	460			
квітень'22	20*	777*	170*	83	2 875	2 383	17	2 261	389	50	1 789	888
квітень'23	18	2 011	364	51	2 557	1 268	18	2 011	364	28	3 354	923
травень'21	53	2 067	1 089	41	2 060	850	43	1 836	780			
травень'22	22	1 054	232	67	2 625	1 751	16	1 643	266	30	1 245	365
травень'23	25	2 252	570	57	2 547	1 454	21	1 922	404	39	3 467	1 356
червень'21	63	2 284	1 476	60	2 439	1 557	66	2 031	1 345			
червень'22	19	1 424	268	53	2 350	1 238	15	1 836	268	24	1 406	344
червень'23	27	2 407	655	53	2 499	1 329	27	1 941	517	64	3 039	1 931
липень'21	75	2 622	1 969	71	2 469	1 761	74	2 142	1 589	78	2 016	1 579
липень'22	28	1 190	329	46	2 392	1 108	12	1 988	247	47	1 461	680
липень'23	25	2 336	592	56	2 597	1 454	26	1 930	497	88	3 651	3 201
серпень'21	74	2 659	1 981	73	2 709	1 975	70	2 258	1 588	68	2 088	1 414
серпень'22	25	1 111	276	51	2 362	1 201	16	1 981	311	81	1 748	1 414
серпень'23	35	2 348	815	55	2 657	1 458	29	1 958	554	86	3 759	3 231
вересень'21	63	2 194	1 401	73	2 488	1 817	74	2 236	1 642	48	1 956	944
вересень'22	41	1 007	412	50	2 362	1 201	18	1 636	300	51	1 855	955
вересень'23	29	2 302	668	60	2 410	1 436	60	2 410	1 436	68	3 210	2 186
жовтень'21	43	1 634	703	60	2 417	1 481	65	2 216	1 446	62	1 814	1 117



жовтень'22	37	934	348	46	2 381	1 099	15	1 920	293	56	2 027	1 134
листопад'21	32	1 493	480	41	2 028	822	53	2 147	1 130	39	1 355	552
листопад'22	41	1 369	562	45	2 411	1 095	20	1 728	343	46	2 834	1 297
грудень'21	34	1 556	534	53	2 239	1 240	52	2 081	1 090	59	2 845	1 908
грудень'22	24	2 075	502	54	2 739	1 483	20	1 728	343	51	4 515	2 313

\*Одеса: березень-травень: працювало 30% готелів. КРІ від працюючих готелів  
 Джерело [1, с.33]

Коливання попиту, обмеження у пересуванні, а згодом і воєнний контекст зумовили різке скорочення туристичних потоків, переорієнтацію клієнтських сегментів і трансформацію самої логіки готельного бізнесу. У цих умовах аналіз базових КРІ набуває особливої ваги, бо саме вони дають змогу побачити, як кожен окремих готель і ціла мережа реагували на кризові виклики, шукали нові формати стійкості й поступово формували власну антикризову модель функціонування.

Спершу галузь оговтувалася після пандемії, а вже за рік опинилася у ще глибшій кризі, спричиненій війною. Попри всі труднощі, готельний бізнес не зник, а трансформувався. Щоб зрозуміти глибину цих змін, варто придивитися до базових показників ефективності, які відображають справжню динаміку процесів: завантаження номерного фонду, середнього тарифу та доходу на доступний номер. Саме вони дозволяють побачити не лише цифри, а й тенденції, за якими стоять тисячі рішень менеджерів і зміни поведінки споживачів.

Таблиця 1 з даними по Одесі, Львову, Києву та Буковелю є цінним матеріалом для аналізу, адже ці міста представляють різні типи туристичних дестинацій. Львів має збалансований культурний і діловий туризм, Київ зосереджений на бізнес-поїздках, Одеса живе морським сезоном, а Буковель повністю залежить від гірськолижного. Ця різноманітність дозволяє простежити не лише відмінності, а й спільні тенденції, що формують картину українського ринку гостинності.

В Одесі показники коливаються найсильніше. У 2021 році тут спостерігався класичний літній пік: у липні завантаження сягало 75 відсотків, середній тариф перевищував 2500 гривень, а дохід на номер становив близько 2000. Узимку ситуація була протилежною: низький попит і тарифи трохи вище ніж 1400 гривень. Після початку війни місто втратило значну частину туристів, що відобразилося на показниках 2022 року. Завантаження впало майже удвічі, RevPAR знизився до рівня 400–500 гривень, хоча середній тариф залишався відносно високим. Це говорить про те, що готелі



намагалися втримати прибутковість за рахунок цінової політики, навіть якщо кількість гостей скорочувалася. У 2023 році ситуація почала вирівнюватися. Травень і липень показали обережне зростання: попит пожвавився, а ADR перевищив 2200 гривень. Це можна пояснити поверненням внутрішніх мандрівників і появою нового сегмента клієнтів, які шукали тимчасове житло або робили короткі виїзди для відпочинку.

Львів у цей час виявився прикладом стабільності. У 2021 році показники свідчили про відновлення після пандемії: середнє завантаження 60 відсотків, а в літні місяці навіть понад 70%. ADR зростав поступово і досягав майже 3000 гривень у серпні. У 2022 році, коли більшість українських міст втратила туристів, Львів став безпечним прихистком для переміщених осіб, волонтерів і міжнародних місій. Завантаження залишалося високим, а готелі фактично працювали без простоїв. RevPAR тримався вище 1000 гривень, що в умовах воєнного часу було винятковим результатом. У 2023 році місто зберегло свої позиції: ADR перевищував 2500 гривень, а завантаження у липні становило понад 70%. Це означає, що львівські готелі змогли не лише пережити кризу, а й адаптуватися до нової структури попиту, коли традиційний турист замінився на клієнта, який шукає довготривале розміщення чи безпечне середовище для роботи.

Київ продемонстрував зовсім іншу динаміку. Якщо у 2021 році готельний ринок столиці виглядав упевнено, з поступовим зростанням ADR до 2200 гривень і високим літнім завантаженням, то після 2022 року він пережив різке скорочення. Попит упав майже втричі. Середній тариф залишався на рівні 2000, але RevPAR ледве досягав 500-700 гривень. Столиця тимчасово втратила статус центру ділового туризму, адже міжнародні поїздки зупинилися, а бізнес-активність перемістилася в онлайн. Проте у 2023 році почалося повільне відновлення. У червні та липні готелі вже мали понад 60% завантаження, а ADR знову перевищив 2000. Це свідчить про повернення ділової активності та часткове відновлення внутрішніх подорожей, зокрема завдяки волонтерським і гуманітарним організаціям, які користувалися готельними послугами.

Буковель традиційно зберігав лідерство за рівнем середнього тарифу. Його показники коливаються залежно від сезону, але навіть у міжсезоння залишаються відносно високими. Взимку ADR перевищував 5000 гривень, а завантаження у січні та лютому сягало 80%. RevPAR у цей час становив понад 3000 гривень, що забезпечувало найвищу рентабельність серед усіх досліджуваних регіонів. У весняно-літній період, коли туристичний потік



зменшується, показники падали в кілька разів, проте навіть тоді готелі підтримували дохідність за рахунок корпоративних клієнтів і спеціальних пропозицій для внутрішнього ринку. Цікаво, що в 2023 році, попри загальну невизначеність, Буковель знову досяг рекордних результатів у грудні: ADR понад 4500 гривень, RevPAR понад 2300. Це доводить, що попит на гірськолижний відпочинок залишається стабільним і що внутрішній туризм може бути реальним джерелом економічного відновлення.

Якщо поглянути на всі міста разом, видно кілька закономірностей. По-перше, стабільність ринку залежить від структури попиту. Львів і Буковель, орієнтовані на внутрішнього туриста, виявилися стійкішими, ніж Київ і Одеса, які значною мірою залежать від зовнішніх потоків. По-друге, гнучкість тарифної політики дозволила готелям утримати позиції навіть за низького завантаження. Підвищення ADR не завжди зменшує попит, якщо клієнт відчуває, що отримує якість і безпеку. По-третє, RevPAR у кризових умовах став індикатором не стільки комерційного успіху, скільки життєздатності бізнесу. Там, де він залишався хоча б на рівні 800–1000 гривень, готелі могли працювати без збитків, скорочуючи витрати, але не закриваючись.

Ці результати мають ширший контекст. Готельний бізнес в Україні поступово переходить від класичної моделі залежності від сезонного попиту до більш диверсифікованої структури. З'являються нові форми клієнтури – волонтери, релоковані працівники, учасники гуманітарних місій. Вони не створюють пікових сезонних хвиль, але забезпечують стабільне завантаження протягом року. У цьому сенсі Львів став показовим прикладом міста, що змогло трансформувати кризу у нову форму сталого попиту.

Аналізуючи 2021–2023 роки, можна зробити кілька висновків. Готельний бізнес в Україні залишається надзвичайно гнучким. Його життєздатність визначається не масштабом, а здатністю пристосовуватись до змін середовища. Коли зовнішні умови нестабільні, роль локальних ринків і внутрішнього туризму зростає. Буковель і Львів демонструють, що внутрішній попит може підтримувати економіку навіть за відсутності іноземних гостей. Київ і Одеса, у свою чергу, потребують нових стратегій: орієнтації на українського клієнта, створення безпечних форматів дозвілля, розвитку подієвих і гастрономічних напрямів.

Отже, базові КРІ не лише показують цифри, а й відображають трансформацію готельної індустрії як живої системи, яка реагує на суспільні потрясіння. Вона свідчить, що попит на гостинність нікуди не зникає, він



просто змінює форму. І хоча війна спричинила глибокі втрати, вона одночасно прискорила процеси оновлення. Готелі стали не лише місцем проживання, а простором взаємодії, підтримки, обміну людяністю. У цьому полягає головний урок трирічного воєнного періоду: економічні показники важливі, але ще важливішою стає здатність залишатися відкритими до людей, навіть коли навколо панує невизначеність.

#### **Список використаних джерел:**

1. Ohliad rynku prybutkovoї nerukhomosti . Ukraine : analitychnyi zvit. Kyiv : RHG, 2020. P.33.

**Будник Н.В.,**

завідувач кафедри харчових технологій, к.т.н., доцент,

**Чорнобил ь К., Яцун М.,**

здобувачі ступеня вищої освіти Бакалавр,

спеціальності Харчові технології,

*Полтавський державний аграрний університет,*

*м. Полтава, Україна*

### **ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У СУЧАСНИХ УМОВАХ**

Ресторанна галузь сьогодні є однією з найбільш швидкозростаючих сфер послуг, де інновації визначають успішність підприємств. Вони охоплюють удосконалення технологій приготування страв, розвиток систем обслуговування клієнтів, впровадження сучасних маркетингових стратегій та цифрових рішень.

Сучасні споживачі очікують не лише високої якості страв, а й прозорості інформації про їх склад, екологічність продуктів, а також зручність і швидкість процесу замовлення. Це створює необхідність системного впровадження інновацій у всі аспекти діяльності ресторанів, включно з організацією праці, логістикою та комунікаціями.

Інноваційна діяльність у ресторанному бізнесі передбачає створення нових видів послуг, технологій, матеріалів і організаційних форм управління, що сприяють підвищенню якості обслуговування та ефективності роботи закладів. Інновації впроваджуються у двох напрямках:

1. *Технологічний*, що охоплює модернізацію обладнання, автоматизацію виробничих процесів, впровадження сучасних методів приготування та контролю якості продуктів;