

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

**V Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція  
«Якість та безпечність 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>Пахолок 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>Скринник 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 СУМІШЕЙ 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



2. Найновіші тенденції в індустрії гостинності на 2025 рік. URL: [https://aiga-group.com/the-latest-trends-in-the-hospitality-industry/?utm\\_source=chatgpt.com](https://aiga-group.com/the-latest-trends-in-the-hospitality-industry/?utm_source=chatgpt.com). (дата звернення 10.10.2025).
3. Дорош Ю.С. Географія продуктових інновацій у готельному господарстві Карпатського регіону України. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія Географічні науки*. Випуск 20. 2024. С.56-65. DOI <https://doi.org/10.32999/ksu2413-7391/2024-20-7>
4. Найкращі нові готелі світу: гарячий список 2024 року. URL: <https://ysa.kiev.ua/najkrashhi-novi-goteli-svitu-garyachyj-spysok-2024-roku/> (дата звернення 10.10.2025).
5. 10 найнезвичайніших готелів світу. URL: <https://viza-valiza.com/hotels/10-samyh-neobychnyh-otelej-muga>. (дата звернення 10.10.2025).

**Каленік К. В.,**

доцент кафедри торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи,

к.е.н., доцент,

**Мороз С.Е.,**

здобувач ступеня вищої освіти магістр,

спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа,

*Державний біотехнологічний університет,*

*м. Харків, Україна*

## **ГЛОКАЛІЗАЦІЯ ЯК ІННОВАЦІЙНА СТРАТЕГІЯ РОЗВИТКУ МЕРЕЖЕВИХ ГОТЕЛІВ**

У сучасному світі мережеві готелі дедалі частіше опиняються перед викликом поєднання глобальної впізнаваності з місцевою автентичністю. Класична модель стандартизації, яка довгий час вважалася запорукою стабільності та передбачуваності сервісу, поступово втрачає актуальність. Уніфікований сервіс та бездоганна якість перестають бути перевагою, оскільки гості дедалі частіше очікують емоційного відгуку, зв'язку з місцем, у якому вони перебувають.

Концепція глокалізації ґрунтується на поєднанні глобального та локального підходів, зосереджуючись на тому, як міжнародні компанії пристосовують свої продукти, стандарти та управлінські практики до особливостей місцевих культур та ринків. Вона відображає стратегії адаптації та способи переосмислення ролі бізнесу у різних соціокультурних контекстах.



Дослідники відзначають, що сучасний мандрівник прагне не просто комфорту, а досвіду, який дозволяє відчувати атмосферу місця. Його приваблює унікальність, історія, колорит місцевих звичаїв. Цікавлять навіть дрібні деталі інтер'єру, що створюють відчуття справжності. Глокалізація у цьому сенсі стає відповіддю на запити нового покоління гостей. Вона допомагає готельним мережам залишатися глобальними гравцями, але водночас не втрачати чутливості до місцевих традицій і культурних особливостей.

У дослідженні В. Salazar Noel акцентується, що сутність глокалізації полягає у пошуку рівноваги. Глобалізація і локалізація формують взаємозалежну систему, у якій глобальні стандарти набувають локальних акцентів, а місцеві традиції переосмислюються у світовому вимірі. У цьому діалозі культур народжується новий тип гостинності, де готель постає місцем зустрічі культурних кодів, спогадів і вражень, де кожен гість стає не просто споживачем послуг, а співтворцем досвіду, що поєднує світове й місцеве в живу гармонію [1, с. 124].

Таким чином, поняття глокалізації є влучним для позначення складних і взаємопов'язаних процесів, які створюють нові простори взаємного впливу між глобальним і локальним порядками. Завдяки цьому формується багатовимірною система, у якій обидва рівні не змагаються, а взаємно підсилюють одне одного, створюючи гнучку й живу модель розвитку сучасної гостинності.

У мережевому готельному секторі глокалізація поступово перетворюється на форму стратегічного оновлення. Вона змінює уявлення про конкурентоспроможність, спрямовуючи її від кількісних показників до якості культурної взаємодії та автентичного досвіду гостя. За даними досліджень, опублікованих у журналі *Sustainability*, міжнародні компанії, що інтегрують локальні особливості у свої управлінські моделі, демонструють стабільніше зростання й вищу лояльність клієнтів порівняно з тими, хто суворо дотримується уніфікованих процедур [2]. Нам імпонує позиція науковців, які вважають, що конкурентна успішність мережевих готелів значною мірою залежить від гнучкості мислення їхніх управлінців. Архітектурні рішення, інтер'єри, деталі декору, музичний супровід, добір локальних страв чи партнерство з місцевими митцями формують атмосферу, яка підсилює емоційний зв'язок із місцем.

Так, готелі мережі *Marriott* у різних країнах світу демонструють індивідуальний характер, який відображає локальний стиль життя [3]. Своєю



чергою компанія Accor у країнах Східної Європи активно співпрацює з місцевими виробниками, вводячи у свої ресторани регіональні продукти та рецептури національної кухні. Подібні приклади засвідчують, що глокалізація не руйнує глобальний бренд, а робить його ближчим і зрозумілішим для споживача.

Разом з тим, наведені приклади, а також вивчення іншої літератури дають підставу стверджувати, що впровадження такої стратегії вимагає делікатності. Глобальний бренд має зберігати впізнаваність і стабільність, але водночас делегувати місцевим підрозділам достатньо свободи для творчої адаптації. Дослідження, проведене турецькими науковцями й опубліковане на платформі *Dergipark*, показує, що рівень локалізації залежить від типу готелю [4]. Курортні комплекси виявляють більшу гнучкість у пристосуванні до місцевих реалій, тоді як міські готелі частіше дотримуються суворих мережевих стандартів. Це доводить, що глокалізація не може бути універсальною схемою, адже її ефективність визначається контекстом, культурним середовищем і очікуванням гостей.

Реалізація глокалізації як інноваційної стратегії розвитку мережевих готелів можлива лише за умови належної підготовки персоналу. Працівники мають не просто виконувати корпоративні інструкції, а розуміти сенс культурної різноманітності, виявляти емпатію, помічати дрібні відмінності у звичаях і спілкуванні. Для багатьох міжнародних мереж це означає потребу інвестувати у розвиток локальних кадрів, налагоджувати партнерство з громадами, підтримувати освітні програми й співпрацювати з місцевими виробниками. Це зміцнюватиме імідж компанії, формуватиме довіру та створюватиме основу для сталого, гармонійного розвитку. Отже, глокалізація постає як інноваційна філософія, що перетворює готель із носія глобальних стандартів на активного учасника й співтворця локального культурного простору.

### Список використаних джерел:

1. Salazar Noel B. Glocalization and Tourism Experiences. *Handbook of Culture and Glocalization*, 2022, pp. 123-137.
2. Rienda L, Ruiz-Fernández L, Andreu R. Internationalization and sustainable hotel competitiveness: resilience and network ties to increase tourism sustainability. *Sustainability*. 2024; 16(8):3267. <https://doi.org/10.3390/su16083267>.
3. Geneva Marriott Hotel, an experience of «Glocal» Hospitality. URL: <https://marriott.pressarea.com/en/news/18072022/geneva-marriott-hotel-an-experience-of-glocal-hospitality?>