

УДК 338.48:640.4

A-43

Рекомендовано до друку Науково-методичною радою Вищого навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет» (протокол від 19.02.2026 протокол № 8).

A-43 Актуальні проблеми розвитку доступного туризму та гостинності в Україні: матер. Всеукр. наук.-практ. конф. (Дніпро, 18 грудня 2025 р.). Дніпро : ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 153 с.

Збірник містить матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Актуальні проблеми розвитку доступного туризму та гостинності в Україні» (18.12.2025), у роботі якої взяли участь здобувачі вищої освіти закладів вищої освіти України.

Матеріали науково-практичної конференції надруковані в авторській редакції.

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ

докт. юрид. наук, проф. **Олег КИРИЧЕНКО** (голова); док. ек. наук, проф. **Ігор САЗОНЕЦЬ** (заст. голови); **Андрій МІРОШНИК** (секретар); канд. юр. наук **Сергій ДУБОВ**; док. ек. наук, проф. **Володимир ДЖИНДЖОЯН**; док. ек. наук, проф. **Ольга САЗОНЕЦЬ**; канд. юр. наук, доц. **Тетяна ЛЕЖНЄВА**.

© ВВПЗ ДГУ, 2025

© Автори, 2025

Калалб Микита ФІНАНСОВЕ МОДЕЛЮВАННЯ ЯК СКЛАДОВА БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ.....	35
Каніболоцька Олеся ВІЙСЬКОВО-ІСТОРИЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ ПІСЛЯВОЄННОГО ВІДНОВЛЕННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ.....	38
Коннік А.Є. СТАН, ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ М. ДНІПРО.....	40
Кравець Н.І. ПСИХОЛОГІЯ ВОЛОНТЕРСЬКОГО МАРКЕТИНГУ: ЯК СОЦІАЛЬНІ ІНІЦІАТИВИ ЗМІНЮЮТЬ ПОВЕДІНКУ	42
Лещенко В.В. БІЗНЕС-ПЛАН ЯК ІНСТРУМЕНТ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....	45
Тонкошкур К.С. ВИЯВЛЕННЯ НАПРЯМІВ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ НА ПРИКЛАДІ М. ДНІПРО.....	47
Чичеріна К.О. ПРОБЛЕМНІ ПИТАННЯ ПРОВЕДЕННЯ ОГЛЯДОВИХ ЕКСКУРСІЙ ПО МІСТУ ДНІПРО В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ ТА ШЛЯХИ ЇХ ВИРІШЕННЯ.....	49
Чорний Ю.А. ОЗДОРОВЧИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ.....	54
ТЕОРЕТИКО-ПРИКЛАДНІ АСПЕКТИ ІННОВАЦІЙНИХ ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ В ТУРИЗМІ ТА ГОСТИННОСТІ	
Анікін Ілля ЦИФРОВІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ – ЯК НАЙВАЖЛИВІШИЙ ФАКТОР РОЗВИТКУ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ.....	56
Базарова А.О. КОМПЛЕКСНІСТЬ ТА ПЕРЕВАГИ ОРГАНІЗАЦІЇ КЕЙТЕРИНГУ РЕСТОРАНАМИ.....	59
Денисенко О.Є. ВПЛИВ СУЧАСНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТА SMART-ТЕХНОЛОГІЙ НА РОЗВИТОК ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ.....	61

Базарова Анастасія Олександрівна

здобувачка вищої освіти
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Дніпровського гуманітарного університету

Науковий керівник:

Сазонець Ігор Леонідович

доктор економічних наук, професор,
завідувач кафедри туристичного
та готельно-ресторанного бізнесу
Дніпровського гуманітарного університету

КОМПЛЕКСНІСТЬ ТА ПЕРЕВАГИ ОРГАНІЗАЦІЇ КЕЙТЕРИНГУ РЕСТОРАНАМИ

Світовий ринок послуг харчування почав активно розвиватися на початку 20 століття в США, коли були зведені великі хмарочоси для забезпечення їжею великої кількості робітників. Водночас ідея кейтерингу швидко поширилася як спосіб забезпечення харчуванням співробітників великих промислових підприємств та офісних працівників у торгових центрах США та Європи, щоб вони могли більш ефективно організувати свій робочий день [1].

Кейтеринг (від слова «cater» — «забезпечувати їжею») — це комерційна діяльність, пов'язана з наданням послуг харчування в таких місцях, як готелі, лікарні, бари, літаки, океанські судна, парки, фестивалі, кіностудії або зйомки фільмів. Це компанії та служби, що надають контрактні послуги з харчування співробітників компаній та приватних осіб на місці та за його межами, а також послуги з організації харчування на різних заходах та роздрібною торгівлі готовими харчовими продуктами. На практиці термін «харчування» означає не тільки приготування та доставку страв, а й обслуговування персоналу, сервірування столів, розливання та подачу напоїв гостям та інші подібні послуги [4, 5].

Початок розвитку послуг з харчування в Україні припадає на середину 90-х років. Ймовірно, ідея задовольнити «голодне» суспільство виникла не на Заході (як більшість нових видів бізнесу), а серед населення як реакція на вимоги часу. Паралельно з появою «нецивілізованого» ринку послуг з харчування з'явилися перші великі спеціалізовані компанії. У 1996 році на ринок вийшла місцева компанія «Гетьман-Фуршет», яка на деякий час стала монополістом у цій галузі.

Кейтеринг — це не просто послуга, а комплексний підхід до створення смакових і візуальних насолод. Сучасні послуги з організації харчування поєднують в собі красу, функціональність і технології. Вибір відповідного обладнання та столових приборів відіграє ключову роль в успішній організації заходів. Використання сучасних технологій, таких як мобільні кухні та смарт-

пристрої, не тільки покращує якість послуг, але й полегшує роботу персоналу. Завдяки цим інноваціям кейтеринг став більш привабливим і затребуваним. [2]

В основному, всі переваги кейтерингових послуг базуються на гнучкості та мобільності.

По-перше, ви можете організувати кейтеринг в будь-якому місці: в приміщенні, на березі озера або в саду будинку.

По-друге, немає обмежень щодо кількості запрошених гостей. Ви можете запросити на захід стільки людей, скільки захочете.

По-третє, дата заходу не прив'язана до графіка кейтерингу. Ви самі вирішуєте, скільки триватиме свято чи будь-який інший захід.

По-четверте, організація заходу підходить індивідуально. Все відбувається саме так, як ви хочете. [3]

Список використаних джерел та літератури:

1. Вікіпедія «Історія кейтерингу». URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B5%D0%B9%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B3> (дата звернення: 10.12. 2024 р.).
2. «Основи організації та сучасні технології в кейтерингу» (Tsarsky Catering). URL: <https://tsars-ketering.kiev.ua/uk/blog-suchasni-tekhnohiiyi-keyteryynu.html>. (дата звернення: 10.12. 2024 р.).
3. Шевелюк М.В. (Horeca School) «Все, що треба знати про кейтеринг». URL: <https://horecaschool.com.ua/blogs/vse-sho-treba-znati-pro-kejtering/> (дата звернення: 10.12. 2024 р.).
4. Вікіпедія «Кейтеринг». URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B5%D0%B9%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B3> (дата звернення: 10.12. 2024 р.).
5. Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу : Навч. посіб / Сазонець І.Л., Джинджоян В.В., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька О.В.. Київ : Видавництво "Каравела". 2025, 274 с.