

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

## **СОЦІАЛЬНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ТА ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ**

<b>Афанасьєва А.Д.</b> ДОСТУП ДО ЯКІСНИХ МІНЕРАЛЬНИХ ВОД ЯК ШЛЯХ ДО ЗРОСТАННЯ СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО ДОБРОБУТУ ГРОМАД В УКРАЇНІ.....	99
<b>Гончар Є.В.</b> ОСНОВНІ ПРОБЛЕМИ ПЛИННОСТІ КАДРІВ СФЕРІ ГОСТИННОСТІ.....	104
<b>Деберіна К.В.</b> САНІТАРНІ ВИМОГИ У ЗАКРИТИХ ТА ВІДКРИТИХ МАЙДАНЧИКАХ ТА БАСЕЙНАХ.....	107
<b>Пицида Є.О.</b> ПРАВИЛЬНИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ ТА ШКІДЛИВІ ЗВИЧКИ.....	110
<b>Половний А.В.</b> ЛІКУВАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ У САНАТОРНО-КУРОРТНИХ ЗАКЛАДАХ.....	114
<b>Рогаченко А.Г.</b> ХАРЧУВАННЯ В САНАТОРНО-КУРОРТНИХ ЗАКЛАДАХ: ІНДИВІДУАЛІЗАЦІЯ РАЦІОНУ З УРАХУВАННЯМ АЛЕРГІЙ, ДІЄТИЧНИХ ТА РЕЛІГІЙНИХ ВИМОГ.....	117
<b>Свистухіна А.М.</b> ЗАХОДИ ІВЕНТ-МЕНЕДЖМЕНТУ В РЕСТОРАНАХ.....	121
<b>Свистухіна А.М.</b> ПЕРСОНАЛІЗАЦІЯ ДОСВІДУ ГОСТЕЙ ПРИ ВІДВІДУВАННІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ.....	123
<b>Фоменко Д.Ю.</b> ФОРМУВАННЯ ПОСЛУГ РЕСТОРАНІВ.....	126

## **РОЗВИТОК ДОСТУПНОСТІ ТА БЕЗБАР'ЄРНОСТІ В ТУРИЗМІ ТА ГОСТИННОСТІ**

<b>Авраменко Д.О.</b> ТИПОВІ БАР'ЄРИ ВЗАЄМОДІЇ СОЦІАЛЬНИХ ПРАЦІВНИКІВ ІЗ КЛІЄНТАМИ.....	129
<b>Белоцька А.А.</b> РОЗВИТОК ДОСТУПНОГО ТУРИЗМУ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З ОБМЕЖЕНИМИ МОЖЛИВОСТЯМИ В УКРАЇНІ.....	132

**Свистухіна Анна Миколаївна**

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

*Науковий керівник:*

**Сазонець Ігорь Леонідович**

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

## **ЗАХОДИ ІВЕНТ-МЕНЕДЖМЕНТУ В РЕСТОРАНАХ**

У сучасному світі ресторани не обмежуються лише подачею страв, а є важливою частиною індустрії гостинності та розваг. Відвідувачі очікують від ресторану не тільки смачних страв, а й нових вражень, емоцій та унікальної атмосфери. Тому івент-менеджмент став однією з головних тенденцій розвитку сучасних ресторанів. Він допомагає сформувати позитивний імідж ресторану, залучити нових гостей і зміцнити лояльність постійних клієнтів. Івент-менеджмент — це система, яка допомагає організовувати, планувати та проводити різні типи заходів[1].

У ресторанній галузі це включає організацію свят, презентацій, дегустацій, тематичних вечорів, весіль, корпоративних вечірок, кулінарних майстер-класів тощо. Головна мета івент-менеджменту — створити для відвідувачів позитивні емоційні враження, що підвищить їхнє бажання повернутися до ресторану.

Захід, організований рестораном, є не тільки розважальною програмою, але й маркетинговим інструментом, який сприяє побудові бренду ресторану, а також підвищенню його впізнаваності та конкурентоспроможності. У ресторанному секторі в івент-менеджменті можна виділити кілька основних тенденцій:

- Святкові заходи — дні народження, весілля, хрестини, ювілеї.
- Корпоративні заходи — ділові обіди, корпоративні вечірки, тематичні зустрічі.
- Рекламні та промоційні заходи — дегустації, презентації нових страв або напоїв, впровадження нового меню.
- Культурні та розважальні заходи — концерти, художні виступи, конкурси караоке, вечори комедії.
- Соціальні та благодійні заходи — вечори на підтримку Збройних сил України, збір пожертв, соціальні кампанії.

У всіх сферах важливе поєднання атмосфери, кухні, музики, декору, освітлення та послуг.

Менеджер подій відіграє ключову роль у процесі створення події. До його обов'язків належать:

- Розробка концепції події;
- Планування бюджету;
- Координація персоналу та підрядників;
- Контроль за виконанням сценарію;
- Забезпечення комфорту гостей;
- Аналіз ефективності заходу.

Менеджер подій повинен бути не тільки організатором, але й креативним мислителем, психологом, маркетологом і комунікатором. Ресторани Дніпра все частіше наймають фахівців з досвідом роботи в маркетингу або готельно-ресторанному бізнесі.

Організація ресторанного заходу складається з декількох послідовних етапів:

- Визначення мети та формату заходу.
- Розробка сценарію з урахуванням побажань клієнта.
- Підбір персоналу, фонові музики та декору.
- Підготовка рекламної кампанії.
- Проведення заходу в суворій відповідності до програми.
- Оцінка результатів, аналіз успіху та відгуків гостей[1].

Правильно організований захід викликає позитивні емоції і спонукає клієнта повернутися в ресторан.

У Дніпрі є багато ресторанів, які успішно застосовують івент-менеджмент як інструмент розвитку, наприклад:

- «Репортер» часто організовує дегустації та комерційні заходи.
- Coast організовує весілля та вечірки з живою музикою на березі річки.
- «Стара Гавань» організовує тематичні вечори, присвячені українській кухні.

- «Sense Café» відомий своїми кулінарними заходами та фотозонами для відвідувачів.

Такі заходи створюють святкову атмосферу, формують емоційний зв'язок з гостями та підвищують прибутковість.

Комунікація з громадськістю є важливою частиною сучасного менеджменту заходів. Ресторани активно використовують Instagram, Facebook і TikTok, де рекламують свої заходи та публікують фотографії, відео та відгуки. Це формує імідж закладу та підвищує інтерес нових гостей. Крім того, у Дніпрі прийнято співпрацювати з місцевими блогерами, яких запрошують на презентації нових меню або дегустаційні вечори. Такий вид реклами дешевший за традиційні методи, але дає кращі результати[2].

Серед сучасних тенденцій в організації ресторанних заходів можна виділити наступні: індивідуалізація заходів — врахування індивідуальних побажань кожного гостя, інтерактивні формати — майстер-класи, спільне приготування страв, екологічні теми — використання природних матеріалів, сортування відходів, підтримка місцевих виробників, технології — онлайн-бронювання, електронні запрошення, використання LED-освітлення. Варто звернути особливу увагу на заходи, пов'язані з військовою тематикою та

пам'яттю про військових[3]. Ресторани, які застосовують ці тенденції, залишаються привабливими та конкурентоспроможними навіть у складних економічних умовах.

Управління подіями є важливим елементом сучасної ресторанної індустрії. Воно сприяє формуванню позитивного іміджу закладу, приваблює гостей та створює незабутні враження.

Приклад ресторанів Дніпра показує, що розвиток індустрії подій сприяє підвищенню рівня обслуговування, креативності та професіоналізму в індустрії гостинності. Саме управління подіями перетворює ресторан на простір емоцій, комфорту та натхнення.

### ***Список використаних джерел та літератури:***

1. 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.
2. Сазонець О.М., Гессен А.Є., Седлецька О.В., Яковлева-Мельник Н.Г. Електронний маркетинг і графічний дизайн у готельному бізнесі. *Ефективна економіка*. 2025. № 4. URL : <https://www.nauka.com.ua/index.php/ee/issue/archive> (дата звернення: 25.04. 2025 р.).
3. Сазонець І.Л., Гессен А.Є., Яковлева-Мельник Н.Г. Рівні корпоративної соціальної відповідальності вітчизняних корпорацій під час військових дій. *Інвестиції: практика та досвід*. 2025. № 9. С. 34 – 38.

**Свистухіна Анна Миколаївна**

здобувачка вищої освіти

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Дніпровського гуманітарного університету

*Науковий керівник:*

**Седлецька Олена Володимирівна**

старший викладач

кафедри туристичного та

готельно-ресторанного бізнесу

Дніпровського гуманітарного університету

## **ПЕРСОНАЛІЗАЦІЯ ДОСВІДУ ГОСТЕЙ ПРИ ВІДВІДУВАННІ ГОТЕЛЬНО — РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ**

Сучасний готельно-ресторанний бізнес активно використовує інноваційні технології для підвищення комфорту та задоволеності своїх гостей. Однією з найважливіших тенденцій є персоналізація досвіду, що дозволяє створювати індивідуальні умови перебування для кожного клієнта. І