УДК 640.4:658.7

МАТЕРІАЛЬНО ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РОЗВИТКУ СКЛАДОВОЇ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Анастасія Харечко,
здобувачка ОС Бакалавр,
спеціальність «Готельно - ресторанна справа»
Національни й університет біоресурсів і природокористування України
Науковий керівник: к.е.н., доц. Наталія Бунтова

Індустрія гостинності в Україні, зокрема в столиці, має величезний потенціал для розвитку завдяки зростаючому попиту на послуги швидкого харчування та високі вимоги до якості обслуговування. Однією з найбільш впізнаваних мереж у цьому сегменті є McDonald's**,** яка успішно працює на українському ринку вже кілька десятиліть [1]. Важливим чинником, що визначає успіх мережі, є її матеріально-технічне забезпечення, який впливає на ефективність роботи ресторану, якість обслуговування та інноваційність компанії. Цей комплекс включає не тільки обладнання для приготування їжі, а й всі аспекти, пов'язані з інфраструктурою, автоматизацією процесів, постачанням та логістикою. Завдяки ефективному використанню матеріально-технічних ресурсів компанія може зберігати стабільно високий рівень обслуговування, підтримувати стандарти безпеки та якості харчових продуктів, а також скорочувати витрати та збільшувати прибутковість своїх ресторанів. У Києві, де конкуренція серед ресторанів швидкого харчування є значною, використання інноваційних матеріально-технічних засобів дозволяє McDonald's утримувати свою конкурентоспроможність і забезпечувати лояльність клієнтів [2].

Для мережі ресторанів McDonald's, що функціонує в Києві, матеріально-технічне забезпечення є основою підтримки високих стандартів обслуговування**.** Це критично важливо для підтримки конкурентних переваг на ринку, де попит на швидке, якісне та зручне харчування постійно зростає. Враховуючи, що McDonald's орієнтується на масового споживача, кожен ресторан має забезпечувати високу швидкість обслуговування та точність виконання замовлень, що є основою для задоволення клієнтів [3].

Важливими компонентами тут є:

1) сучасне кухонне обладнання, таке як фритюрниці, грилі, печі та інші пристрої, дозволяють максимально автоматизувати процеси приготування страв, скорочуючи час обслуговування і підвищуючи якість їжі;

2) інфраструктура ресторану. У Києві кожен ресторан McDonald's спроектований з урахуванням зручності та комфорту для клієнтів, що включає продумані інтер'єри, зручні меблі, сучасні касові зони та зони для відпочинку.

Усі ці фактори безпосередньо впливають на сприйняття бренду і лояльність клієнтів;

3) автоматизація процесів. Використання комп'ютерних систем та програмного забезпечення для автоматизації замовлень, обліку продуктів і управління ресурсами дозволяє значно підвищити швидкість обслуговування, знизити кількість помилок і покращити взаємодію з клієнтами. Наприклад, автоматизація системи замовлень дозволяє точніше передавати інформацію на кухню, що скорочує час очікування та мінімізує помилки в замовленнях;

4) використання сучасних енергозберігаючих технологій допомагає не тільки знижувати витрати на енергоресурси, а й сприяє сталому розвитку компанії, відповідаючи сучасним екологічним стандартам. У Києві ресторани McDonald’s оснащені енергозберігаючими системами освітлення, обігріву, а також використанням ефективних холодильних установок.

Незважаючи на високий рівень технологічного забезпечення, персонал ресторану McDonald’s також відіграє важливу роль у забезпеченні якісного обслуговування. Всі працівники проходять регулярне навчання, яке включає в себе як професійні навички, так і стандарти обслуговування клієнтів.

Матеріально-технічне забезпечення є ключовим фактором у забезпеченні успішної діяльності мережі McDonald’s у Києві. Від використання сучасних технологій та обладнання до ретельно продуманої інфраструктури та ефективної логістики — всі ці складові забезпечують високу якість послуг і задоволення потреб клієнтів. Оскільки мережа продовжує розвиватися, вона намагається досягти та проваджувати нові стандарти у сфері індустрії гостинності та служить прикладом успішної адаптації сучасних технологій до умов ринку швидкого харчування в Україні.

Список використаних джерел

1. Теодорович Л. В., Недзвецька О. В. Основні тренди сталого розвитку ресторанного господарства. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2021. № 6 (1). С. 266–271.

2. Тищенко С. Цифрові технології в індустрії гостинності. Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка, 2021. № 7. С. 131–139.

3. Остапенко Т. Особливості української кухні [Електронний ресурс] / Т. Остапенко – Режим доступу до ресурсу: https://sites. google.com/ site/osoblivostiukraienskoiekuhni/osoblivosti-ukraienskoie-kuhni



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ВАРШАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ НАУК ПРО ЖИТТЯ, М. ВАРШАВА, ПОЛЬЩА
ГДАНСЬКИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, М. ГДАНСЬК, ПОЛЬЩА
АЙОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, США
ЗАХІДНОЧЕСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ, ЧЕХІЯ
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЛУЛЕО, ШВЕЦІЯ
ШКОЛА ГУМАНІТАРНИХ НАУК ЛОНДОНСЬКОГО СТОЛИЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ, ВЕЛИКА БРИТАНІЯ
АКАДЕМІЯ ПРОФЕСІЙНОГО НАВЧАННЯ “МЕРКУР”, СЛОВАЦЬКА РЕСПУБЛІКА

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

IV МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

«ГОСТИННІСТЬ І ТУРИЗМ МАЙБУТНЬОГО: НАУКОВІ ТА ПРАКТИЧНІ ГОРИЗОНТИ»

30 квітня - 01 травня 2025 року, м. Київ

КИЇВ – 2025

УДК 338.48 “40”

Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: збірник тез доповідей IV-ої міжнародної науково-практичної конференції (30 квітня - 1 травня 2025 р.). Київ: НУБіП України. 2025. 243 с.

Редакційна колегія:

Мельниченко С.В. – доктор економічних наук, професор, завідувачка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Бандура В.М. – доктор технічних наук, професорка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Мосіюк С.І. – кандидат економічних наук, доцентка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

У збірнику тез доповідей IV Міжнародної науково-практичної конференції висвітлюються результати наукових досліджень з питань глобального, національного та регіонального розвитку туризму і сфери гостинності, соціокультурного виміру туризму та реалізації концепції сталого розвитку, маркетингу туристичних дестинацій та діджиталізації бізнес-процесів суб’єктів туристичної діяльності, інноваційних технологій та еко-трендів в туристичному і готельно-ресторанному бізнесі.

Видання розраховане для студентів бакалаврату та магістратури, аспірантів, докторантів, дослідників, викладачів, суб’єктів підприємницької діяльності.

Матеріали друкуються в авторській редакції. Відповідальність за зміст і достовірність тез доповідей несуть автори. Точки зору авторів публікацій можуть не співпадати з точкою зору редколегії збірника.

© Колектив авторів, 2025
© НУБіП України, 2025