

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

<b>Булан Р.К.</b> ЧИННИКИ БЕЗБАР'ЄРНОСТІ У РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ.....	134
<b>Литюк А.В.</b> БЕЗБАР'ЄРНІСТЬ У РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ.....	137
<b>Матощенко В.С.</b> ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ В МІСТАХ З ДОТРИМАННЯМ ВИМОГ БЕЗБАР'ЄРНОСТІ ТА ІНКЛЮЗІЇ.....	140
<b>Меріда Д.С.</b> ПОТЕНЦІАЛ РОЗВИТКУ БЕЗБАР'ЄРНОСТІ В ТУРИЗМІ ТА ГОСТИННОСТІ.....	143
<b>Мокієнко К.В.</b> АРХІТЕКТУРНО-ПЛАНУВАЛЬНІ ТА ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ ДЛЯ СТВОРЕННЯ БЕЗБАР'ЄРНОГО СЕРЕДОВИЩА В ЗАКЛАДАХ САНАТОРНО-КУРОРТНОЇ СФЕРИ.....	146
<b>Рогаченко А.Г.</b> БЕЗБАР'ЄРНІСТЬ В СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.	149
<b>Слюсар Є.Д.</b> ВІМ-МОДЕЛЮВАННЯ ПРИ ПРОЕКТУВАННІ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО – РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	151
<b>Філон А.В.</b> ВПЛИВ ВИМУШЕНОГО ПЕРЕМІЩЕННЯ НА СОЦІАЛІЗАЦІЮ, ЕМОЦІЙНИЙ СТАН ТА РОЗВИТОК ДИТИНИ.....	154
<b>Шульга М.О.</b> БІЗНЕС-ПЛАН ВІДКРИТТЯ ГОТЕЛЮ (РЕСТОРАНУ) З УРАХУВАННЯМ ВИМОГ БЕЗБАР'ЄРНОСТІ.....	158

**Булан Ростислав Костянтинович**

здобувач вищої освіти.

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Дніпровського гуманітарного університету

*Науковий керівник:*

**Сазонець Ольга Миколаївна**

доктор економічних наук, професор,

професор кафедри туристичного та

готельно-ресторанного бізнесу бізнесу

Дніпровського гуманітарного університету

## **ЧИННИКИ БЕЗБАР'ЄРНОСТІ У РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ**

У сфері гостинності усунення бар'єрів є основною рисою сучасних закладів, які прагнуть задовольнити потреби різних груп населення. Мова йде не тільки про забезпечення доступу для людей з інвалідністю – ця концепція охоплює набагато ширше коло відвідувачів: людей похилого віку, вагітних жінок, батьків з колясками, людей з тимчасовими травмами, людей з вадами зору або слуху та людей з когнітивними особливостями. Всі вони мають право розраховувати на те, що зможуть комфортно відвідувати ресторан, і забезпечення такого середовища є ознакою громадянської зрілості та професіоналізму.

Безбар'єрність базується на універсальному дизайні – це підхід, метою якого є створення середовища, яке може використовувати кожен без спеціальних пристосувань. У ресторанній галузі це означає легко зрозумілі, безпечні та зручні приміщення, де кожен гість може пересуватися та користуватися послугами без фізичних або психічних обмежень. Безбар'єрність починається вже біля входу: пандуси з відповідним нахилом, без порогів, автоматичні або легко відкриваються двері та зручні кнопки для виклику персоналу. Перші кілька хвилин, проведені в ресторані, визначають, чи відчуває відвідувач себе бажаним гостем[1].

Не менш важливою є організація внутрішнього простору. У ресторані має бути достатньо місця для пересування людей на інвалідних візках або батьків з колясками. Коридори не повинні бути заставлені меблями або декораціями. Висота столів повинна забезпечувати доступ для людей на інвалідних візках, а при розміщенні меблів необхідно враховувати необхідність вільного пересування. Важливо враховувати не тільки основну залу, але й туалети – вони також повинні бути пристосовані: достатньо просторі, обладнані поручнями, протиковзкою підлогою та дверима, які можна легко відкрити однією рукою. Ці умови значно підвищують комфорт і безпеку гостей.

Важливою складовою безбар'єрності є доступність інформації. Люди з вадами зору або слуху часто мають труднощі з орієнтацією в ресторані та

отриманням інформації. Тому важливо, щоб у всіх приміщеннях використовувалися чіткі таблички з контрастними літерами, тактильні знаки та яскраве освітлення. Меню повинно бути доступним у різних форматах: великим шрифтом, шрифтом Брайля, в електронному вигляді за допомогою QR-коду, в голосовій версії або у форматі, що дозволяє збільшувати текст. Для людей з порушеннями слуху може бути корисно надати можливість письмового замовлення та візуальні сигнали, наприклад, при виклику персоналу[2].

Психологічний аспект безбар'єрності часто є важливішим за фізичні зміни. Людина може відчувати дискомфорт не через сходи або вузькі коридори, а через ставлення персоналу, погляди інших гостей або нерозуміння її потреб. Тому важливо, щоб персонал був навчений правильно спілкуватися з людьми з різними фізичними або когнітивними особливостями: пропонувати допомогу в належний і дискретний спосіб, бути терплячим і уважним, не створювати перешкод у спілкуванні. Етика і культура спілкування є важливою складовою гостинності, яка викликає у відвідувачів почуття рівності та прийняття.

Важливу роль відіграє також візуальна доступність. Дизайн інтер'єру не повинен містити надмірного візуального шуму, важко зрозумілих деталей або оманливих елементів, які можуть становити небезпеку для осіб з порушеннями зору. Важливим є рівномірне освітлення, відсутність відблисків світла та логічне розташування предметів і просторів. Маркування має бути чітким і зрозумілим навіть для осіб з когнітивними порушеннями або іноземців, які не володіють даною мовою.

Важливо усвідомлювати, що усунення перешкод не завжди вимагає значних фінансових витрат. Часто достатньо невеликих змін: перестановка меблів, забезпечення кращої мобільності, встановлення контрастних знаків, додавання поручнів, поліпшення освітлення або створення електронної версії меню. У багатьох випадках вирішальними факторами є увага до деталей і прагнення поліпшити комфорт гостей. Натомість заклади, які реалізують комплексні рішення, завойовують довіру клієнтів, позитивні відгуки та лояльність відвідувачів.

Окрему категорію становлять люди з вадами слуху та зору. Для них особливо важливо мати доступ до альтернативних форм комунікації. Наприклад, замість усного замовлення необхідно забезпечити можливість замовлення в письмовій формі або через мобільний додаток. Для ресторану також корисно, якщо члени персоналу мають базові знання мови жестів. Люди з порушеннями зору потребують контрастного маркування, тактильних доріжок, добре освітлених сходів і простору без небезпечних предметів, які можуть спричинити нещасний випадок[3].

Усунення перешкод тісно пов'язане з безпекою. У разі надзвичайної ситуації ресторан повинен забезпечити швидку евакуацію всіх відвідувачів, включаючи осіб з обмеженою мобільністю. Аварійні виходи повинні бути

доступними, легко зрозумілими та безбар'єрними. Сигналізаційні пристрої повинні бути оснащені звуковим та візуальним сигналом.

Сучасні ресторани все частіше включають безбар'єрність у свою стратегію розвитку, оскільки це не тільки законодавча вимога або глобальний стандарт, але й реальна потреба суспільства. Люди віддають перевагу місцям, де про них піклуються і де вони почуваються комфортно, незалежно від своїх фізичних або сенсорних можливостей. Це сприяє прибутковості та популярності закладу і створює відповідальну та прогресивну ділову репутацію.

Як наслідок, усунення бар'єрів у ресторанній галузі — це не одноразовий проект, а постійні зусилля, спрямовані на створення безбар'єрного, безпечного та комфортного простору для всіх. Це філософія, яка вимагає уваги до деталей, відкритості до змін і розуміння важливості рівних можливостей. Заклади, які застосовують комплексний підхід, встановлюють новий стандарт у сфері гостинності, завдяки чому гостинність стає більш гуманною, сучасною та орієнтованою на потреби окремих гостей.

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

1. Сазонець І.Л., Гессен А.Є., Седлецька О.В., Лучанська Ю.Г. Стандарти створення безбар'єрного простору в ресторанах України на основі інклюзивних підходів. *Агросвіт*. 2025. № 7. С. 72 – 77.
2. Сазонець, О. М., Гессен, А. Є., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька, О. В. Фінансування безбар'єрності та ініціативи органів влади в сфері інклюзії. *Державне управління: удосконалення та розвиток*. 2025. № 4. URL : <https://www.nauka.com.ua/index.php/dy/article/view/6146/6218> (дата звернення: 25.04.2025 р.).
3. Сазонець О.М., Яковлева-Мельник Н.Г. Джерела фінансування безбар'єрності: вітчизняна практика та іноземний досвід. *Ефективна економіка*. 2025. № 5. URL: <https://www.nauka.com.ua/index.php/ee> (дата звернення: 25.04. 2025 р.).