

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

4. Редько В.Є., Павленко А.А. Соціальна відповідальність туристичного бізнесу в Україні: особливості становлення та перспективи розвитку. *Інфраструктура ринку*. № 69. 2022. С. 108-112 .
5. Офіційний сайт University of Rijeka. (2025) Management of Crisis Situations Towards Tourism Destination Sustainability: Key Factors and Measures URL: <https://www.mdpi.com/2071-1050/17/23/10871>. (дата звернення: 12.11.2025 р.).

Коннік Анастасія Євгенівна

здобувачка вищої освіти
першого (бакалаврського) рівня
Дніпровського гуманітарного університету

Науковий керівник:

Лисенко Олена Вікторівна

кандидат економічних наук,
доцент кафедри туристичного
та готельно-ресторанного бізнесу
Дніпровського гуманітарного університету

СТАН, ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ М. ДНІПРО

Ресторани та кав'ярні Дніпра є важливою складовою економічного розвитку міста. Під час військового стану вони є не тільки місцями, де можна поїсти, але ці заклади виконують важливу соціальну роль - допомагають людям спілкуватись та проводити дозвілля. Ресторанна сфера впливає на загальний розвиток бізнесу в м. Дніпро і сприяє створенню нових робочих місць.

Сучасна ресторанна сфера характеризується [1]:

- Високою конкуренцією.
- Інтенсивним розвитком інфраструктури (особливо в центральних районах).
- Різною ціновою політикою.
- Розширенням форматів ресторанів.
- Стилями обслуговування та різними концепціями.

В м. Дніпро можна знайти ресторани та заклади харчування європейської, американської, української, грузинської, італійської, китайської, японської кухонь. За концепцією ці заклади можуть відрізнятися один від одного. Це - тематичні заклади, вегетаріанські, еко-заклади, сімейні ресторани.

Сучасні гастрономічні тренди в місті є наступними:

- Авторські страви.
- Здорове харчування.

- Місцеві продукти.
- Власні фермерські господарства.
- Мінімалістична подача страв.

Особливо виділяється тренд здорового харчування. Популярні заклади пропонують орієнтацію на екологічність та відповідальне споживання, мінімізацію харчових відходів та перехід на екологічні упаковки.

Серед інноваційних нововведень:

- Онлайн-резервації столів.
- Qr-меню.
- Безконтактні способи оплати та автоматизовані системи

обслуговування.

Можна побачити, що напрямками розвитку ресторанної галузі стають:

- Розвиток гастротуристичних маршрутів.
- Удосконалення професійної підготовки персоналу.
- Підтримка малого бізнесу.
- Популяризація місцевих продуктів.

Місто Дніпро стає важливим центром розвитку ресторанної сфери. Але ціни в ресторанах за останні роки демонструють тенденцію до зростання. Це стосується і інших великих міст України[2].

Але висока вартість середнього чеку відповідає високому рівню якості послуг та продукції ресторанних закладів.

Дослідимо, які нові заклади відкрились в місті в 2025 році. Серед них: спортбар, стрітфуд, заклади азійської кухні, бургерні Табл.1.

Таблиця 1.

Заклади харчування, відкриті протягом 2025 р., м. Дніпро

	Заклад харчування	Ознака закладу
1	DAO (ресторан азійської кухні)	Пропонує: роли, гарячі воки та sake. Має сучасний та стильний інтер'єр.
2	Pitch Pub (спортпаб)	Трансляція футбольних матчів та спортивних ігор. Гра в більярд чи дартс. Пропонує: бургери, салати, різні закуски до напоїв та великий набір пива.
	Central Burgers (стрітфуд)	Пропонує: смеш-бургери, салати та картоплю фрі.
3	Monotone (Listening Bar)	Відрізняється аудіосистемою класу Hi-End. Пропонує авторські коктейлі.
4	Feel you coffee (кав'ярня із дитячою зоною).	Пропонує: каву, смачні круасани і десерти.
5	Rebar (вайбовий заклад)	Атмосферний заклад. Пропонує смачну кухню та коктейлі.

Джерело: складено автором на основі [3].

Висновок. Ресторанна мережа міста Дніпро постійно зростає та оновлюється. Станом на листопад 2025 р. в місті працює майже тисячу

ресторанних закладів різних форматів: від фаст-фудів до ресторанів люкс класу.

Поєднання культурних подій в місті з ресторанним обслуговуванням також є сучасним трендом загального розвитку. Заклади харчування запрошують популярних артистів для концертів, супроводу дегустації вин, кулінарних майстер-класів. В такому випадку відвідування ресторану поєднує вживання їжі, естетику й емоції.

Список використаних джерел та літератури:

1. Мальська М. П., Бригілевич, Г. М. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах. Львівський національний університет імені Івана Франка. Черкаси 2023. С. 31-33.
2. Як змінився ресторанний ринок України. Підсумки 2024 року від Poster. URL : <https://joinposter.com/ua/blog/management/pidsumky-2024-roku-vid-poster> (дата звернення 10.12. 2025 р.).
3. Сім нових барів, ресторанів та кав'ярень Дніпра, які відкрились нещодавно. URL : https://mistorichka.media/rytm-mista/sim-novykh-bariv-restoraniv-ta-kav%CA%BCiaren-dnipra-iaka-vidkrylys-neshchodavno/?gad_source=1&gad_campaignid=23154876949&gbraid=0AAAABBvIMON64H518s3wYW07GJB2GbOh3&gclid=EAIAIQobChMI9fH-KaNkQMValaRBR1rpyEeEAAAYASADEgJMKvD_BwE (дата звернення 10.12. 2025 р.).

Кравець Наргіс Ісмоїлджонівна

здобувачка вищої освіти
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
КЗВО «Дніпровська академія
неперервної освіти»

Науковий керівник:

Зав'ялов Дмитро Ігорович

старший викладач кафедри психології
КЗВО «Дніпровська академія
неперервної освіти»

ПСИХОЛОГІЯ ВОЛОНТЕРСЬКОГО МАРКЕТИНГУ: ЯК СОЦІАЛЬНІ ІНІЦІАТИВИ ЗМІНЮЮТЬ ПОВЕДІНКУ

Волонтерська діяльність є добровільною, безкорисливою, соціально спрямованою та неприбутковою формою громадянської активності, що реалізується волонтерами та волонтерськими організаціями шляхом надання волонтерської допомоги. Її зміст ґрунтується на високому рівні особистої відповідальності, дотриманні етичних норм, турботі про безпеку інших і