

Міністерство освіти і науки України
Вінницький національний аграрний університет



СЕРТИФІКАТ

УЧАСНИКУ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

**«УГОДА ПРО АСОЦІАЦІЮ МІЖ УКРАЇНОЮ ТА ЄС:
ОЦІНКА ДОСЯГНЕНЬ ТА ПОЛОЖЕНЬ»**

(Держ. реєстр. УкрІНТЕІ №307 від 06.05.2021 р.)

Ставській Юлії Вацлавівні

ПРЕЗИДЕНТ КОНСОРЦІУМУ

РЕКТОР ВНАУ

Г.М. КАЛЕТНИК

В.А. МАЗУР

3-4 ЧЕРВНЯ 2021 РОКУ
М. ВІННИЦЯ

Міністерство освіти і науки України
ННБК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум»
Вінницький національний аграрний університет
Національний науковий центр «Інститут аграрної економіки»
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Полтавська державна аграрна академія
Національний авіаційний університет
Приватний вищий навчальний заклад «Європейський університет»
Відокремлений структурний підрозділ «Немирівський фаховий коледж будівництва,
економіки та дизайну
Вінницького національного аграрного університету»



ПРОГРАМА ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

**«Угода про асоціацію між Україною та ЄС:
оцінка досягнень та положень»**



3-4 червня 2021 року
ВНАУ, вул. Сонячна, 3, м. Вінниця, Україна
Захід внесено в реєстр УкрІНТЕІ (посвідчення № 307 від 06.05.2021 р.)

ПОРЯДОК РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ

3 червня 2021 р.

09:00-10:00	Реєстрація учасників (2 корпус, 2 поверх)
10:00-13:00	Пленарне засідання (ауд. 2220)
13:00-13:30	Перерва
13:30-15:30	Секційні засідання
	Секція 1. Секторальна співпраця та інтеграція України до внутрішнього ринку ЄС (ауд. 2220)
	Секція 2. Цифровізація як фактор зростання світової економіки в умовах інтеграційних процесів (ауд. 1108)
	Секція 3. Реформування і торговельно-економічне співробітництво у сфері зовнішньоекономічної політики (ауд. 1105)
15:30-16:00	Підведення підсумків конференції (ауд. 2220)

РЕГЛАМЕНТ

Доповідь на пленарному засіданні – до 10 хв.

Доповідь на секційному засіданні – до 5 хв.

Дискусія – до 3 хв.

4 червня 2021 р.

Ознайомлення з науково-технічними розробками та науковими фаховими виданнями, стартапами Вінницького національного аграрного університету, матеріально-технічною базою університету та ННВК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум».

ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ

Відкриття конференції. Вітальне слово:

10:00-10:10	<p>КАЛЕТНИК Григорій Миколайович, доктор економічних наук, професор, академік НААН України, президент Вінницького національного аграрного університету, президент ННБК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум»</p> <p>МАЗУР Віктор Анатолійович, кандидат сільськогосподарських наук, професор, ректор Вінницького національного аграрного університету</p> <p>ГОНЧАРУК Інна Вікторівна, доктор економічних наук, професор, проректор з наукової та інноваційної діяльності Вінницького національного аграрного університету</p> <p>БРОЯКА Антоніна Анатоліївна, кандидат економічних наук, доцент, декан факультету економіки та підприємництва Вінницького національного аграрного університету</p>
Доповіді на пленарному засіданні:	
10:10-10:20	<p>Удосконалення системи управління якістю та безпечністю агрохарчової продукції в умовах євроінтеграційних процесів</p> <p>БРОЯКА Антоніна Анатоліївна, кандидат економічних наук, доцент, декан факультету економіки та підприємництва Вінницького національного аграрного університету.</p>
10:20-10:30	<p>Обриси державної аграрної політики України в умовах європейської інтеграції</p> <p>КРОПИВКО Михайло Федорович, доктор економічних наук, професор, академік НААН України, головний науковий співробітник відділу організації менеджменту, публічного управління та адміністрування Національного наукового центру «Інститут аграрної економіки».</p>

10:30-10:40	<p>GREEN DEAL як фактор євроінтеграційного вектору розвитку аграрної економіки України КОВАЛЬОВА Олена Вікторівна, доктор економічних наук, старший науковий співробітник, директор Навчально-наукового інституту неперервної освіти і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України.</p>
10:40-10:50	<p>Формування політики сталого розвитку агросектору на основі фактичних даних у контексті реалізації Угоди про асоціацію між Україною та ЄС ХОДАКІВСЬКА Ольга Василівна, доктор економічних наук, заступник директора з науково-проектної роботи Національного наукового центру «Інститут аграрної економіки».</p>
10:50-11:00	<p>Особливості інформаційних систем і технологій публічного управління та адміністрування в контексті євроінтеграційних процесів ГАЛИЧ Олександр Анатолійович, кандидат економічних наук, професор, перший проректор Полтавської державної аграрної академії.</p>
11:00-11:10	<p>Концепція інтегрованого розвитку міст: європейський досвід та його можливості застосування в Україні ГОЛОВНЯ Олена Михайлівна, доктор економічних наук, доцент, доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму Вінницького національного аграрного університету.</p>
11:10-11:20	<p>Торгівля сільськогосподарською продукцією між Україною та ЄС: сучасні тренди та виклики ДАНКЕВИЧ Віталій Євгенович, доктор економічних наук, доцент, професор кафедри міжнародних економічних відносин та</p>

	європейської інтеграції, в.о. декана факультету права, публічного управління та національної безпеки Поліського національного університету.
11:20-11:30	Економічна безпека: сутність, оцінювання та забезпечення ГРИВКІВСЬКА Оксана Василівна , доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри економіки, екології та практичного підприємництва Приватного вищого навчального закладу «Європейський університет».
11:30-11:40	Процес інтеграції України до ЄС: ризики та суперечності внутрішньосвропейського розвитку САЛЬКОВА Ірина Юріївна , кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри міжнародної економіки Національного авіаційного університету.
11:40-11:50	Проблеми та перспективи розвитку вітчизняних підприємств у галузі міжнародних вантажних автоперевезень ДМИТРІВ Дмитро Володимирович , кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри економічної кібернетики Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя.
11:50-12:00	Забезпечення кадрового потенціалу для індустрії гостинності в країнах Євросоюзу ДЖЕДЖУЛА Олена Михайлівна , доктор педагогічних наук, професор, завідувач кафедри математики, фізики та комп'ютерних технологій Вінницького національного аграрного університету.
12:00-12:10	Оцінка заходів використання капітальних інвестицій у природоохоронну діяльність в умовах євроінтеграції САХНО Андрій Анатолійович , доктор економічних наук, професор, професор кафедри економіки та підприємницької діяльності ВНАУ.

12:10-12:20	<p>Особливості застосування математичних методів в умовах інтеграційних процесів ДУГАНЕЦЬ Віктор Іванович, доктор педагогічних наук, професор кафедри тракторів, автомобілей та енергетичних засобів Подільського державного аграрно-технічного університету.</p>
12:20-12:30	<p>Інноваційні технології в індустрії гостинності: актуальні тенденції та проблеми розвитку в умовах євроінтеграційних процесів ПОЛЬОВА Олена Леонідівна, доктор економічних наук, доцент, завідувач кафедри аудиту та державного контролю ВНАУ.</p>
12:30-12:40	<p>Цифровізація сільського господарства: досвід країн Європейського Союзу та України КОЛЯДЕНКО Світлана Василівна, доктор економічних наук, професор, професор кафедри комп'ютерних наук та економічної кібернетики ВНАУ.</p>
12:40-12:50	<p>Товарообіг між Україною та ЄС у контексті торговельно-економічного співробітництва КОНДРАТОВА Марина Володимирівна, кандидат педагогічних наук, директор відокремленого структурного підрозділу «Немирівський фаховий коледж будівництва, економіки та дизайну ВНАУ».</p>
12:50-13:00	<p>Вплив євроінтеграційних процесів на розвиток сільських територій України ТОМАШУК Інна Вікторівна, доктор філософії, асистент кафедри економіки та підприємницької діяльності, заступник декана факультету економіки та підприємництва з наукової роботи Вінницького національного аграрного університету.</p>

СЕКЦІЯ 1

СЕКТОРАЛЬНА СПІВПРАЦЯ ТА ІНТЕГРАЦІЯ УКРАЇНИ ДО ВНУТРІШНЬОГО РИНКУ ЄС

(ауд. 2220)

Голова секції: ХАЄЦЬКА Ольга Петрівна, кандидат економічних наук, доцент, завідувач кафедри економіки та підприємницької діяльності, заступник декана факультету економіки та підприємництва з навчальної роботи Вінницького національного аграрного університету.

Відповідальний секретар: ДЮК Анна Андріївна, доктор економічних наук, доцент, доцент кафедри економіки та підприємницької діяльності Вінницького національного аграрного університету.

13:30-13:35	Аналіз проблем та перспектив зовнішньої торгівлі України з країнами ЄС ХАЄЦЬКА Ольга Петрівна, кандидат економічних наук, доцент, завідувач кафедри економіки та підприємницької діяльності, заступник декана факультету економіки та підприємництва з навчальної роботи ВНАУ.
13:35-13:40	Механізм фінансового забезпечення сільськогосподарської дорадчої діяльності в Україні та Європі ПОХИЛЕНКО Наталія Михайлівна, кандидат економічних наук, старший науковий співробітник відділу організації менеджменту, публічного управління та адміністрування Національного наукового центру «Інститут аграрної економіки».
13:40-13:45	Мотивація соціальної відповідальності сільськогосподарських підприємств в умовах своїнтеграційних перетворень ДЮК Анна Андріївна, доктор економічних наук, доцент, доцент кафедри економіки та підприємницької діяльності ВНАУ.

13:45-13:50	<p>Сучасні тенденції та перспективи розвитку закладів харчування України в умовах інтеграції до внутрішнього ринку ЄС ВЛАСЕНКО Іван Володимирович, доктор економічних наук, професор, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету.</p>
13:50-13:55	<p>Зелені трансформації аграрного сектору економіки України КОВАЛЬЧУК Світлана Ярославівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри економіки та підприємницької діяльності ВНАУ.</p>
13:55-14:00	<p>Формування конкурентних переваг ресторанного бізнесу в умовах євроінтеграції СТАВСЬКА Юлія Вацлавівна, кандидат економічних наук, доцент, завідувач кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму ВНАУ.</p>
14:00-14:05	<p>Тенденції розвитку закладів ресторанного господарства в умовах євроінтеграції ЛОПАТЮК Руслана Іванівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму ВНАУ.</p>
14:05-14:10	<p>Формування моделі управління персоналом підприємств туристичної галузі в умовах євроінтеграційних процесів ІВАЩЕНКО Анна Володимирівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму ВНАУ.</p>

14:10-14:15	<p>Напрями удосконалення диверсифікації економічних відносин між Україною та ЄС ПАЛАМАРЕНКО Яна Вікторівна, кандидат економічних наук, старший викладач кафедри економіки та підприємницької діяльності ВНАУ.</p>
14:15-14:20	<p>STARTUP ресторану: від ідеї до створення з урахуванням європейського досвіду ГОЛЕНДУХІН Володимир Олегович, керуючий рестораном «ДЕБІ».</p>
14:20-14:25	<p>Вплив євроінтеграційних процесів на розвиток сільських територій: зарубіжний та вітчизняний досвід ТАБЕНСЬКА Оксана Ігорівна, кандидат економічних наук, старший викладач кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму ВНАУ.</p>
14:25-14:30	<p>Вплив євроінтеграційних процесів на розвиток фермерства в Україні ТОМАШУК Іван Олегович, директор ТОВ «Бізнес Агро Імперія».</p>
14:30-14:35	<p>Перспективи розвитку органічного виробництва в умовах посилення євроінтеграційних процесів КОЛОМІЄЦЬ Тетяна Вікторівна, кандидат економічних наук, асистент кафедри економіки та підприємницької діяльності ВНАУ.</p>
14:35-14:40	<p>Сучасний стан та перспективи розвитку галузі садівництва України в умовах євроінтеграційних процесів ФЕНЯК Лариса Анатоліївна, асистент кафедри економіки та підприємницької діяльності ВНАУ.</p>

14:40-14:45	Оцінка ефективності заходів щодо вдосконалення управління підприємствами туристичної галузі в умовах євроінтеграції ЗАХАРОВА Тетяна Вікторівна , асистент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму ВНАУ.
14:45-14:50	Проблеми сертифікації сільськогосподарської продукції при виході на європейський ринок: досвід ТОВ «ОРГАНІК-Д» КРИЧКОВСЬКИЙ Вадим Юрійович , аспірант ВНАУ, директор ТОВ «ОРГАНІК-Д».
14:55-15:00	Євроінтеграційні процеси в харчовій промисловості України ЛТИНСЬКА Альона Миколаївна , аспірантка Київського національного університету ім. Тараса Шевченка.
15:00-15:05	Оцінка сучасного стану розвитку підприємств м'ясопродуктового підкомплексу України в умовах євроінтеграції БОЛТОВСЬКА Людмила Леонідівна , аспірантка, асистент кафедри економіки та підприємницької діяльності ВНАУ.

СЕКЦІЯ 2

ЦИФРОВІЗАЦІЯ ЯК ФАКТОР ЗРОСТАННЯ СВІТОВОЇ ЕКОНОМІКИ В УМОВАХ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ

(ауд. 1108)

Голова секції: СІРОМЕНКО Ірина Миколаївна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри комп'ютерних наук та економічної кібернетики Вінницького національного аграрного університету.

Відповідальний секретар: ШЕВЧУК Олександр Федорович, кандидат фізико-математичних наук, доцент, доцент кафедри математики, фізики та комп'ютерних технологій Вінницького національного аграрного університету.

13:30-13:35	Розумні інновації сільського господарства в умовах зростання світової економіки ЮРЧУК Наталя Петрівна , кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри комп'ютерних наук та економічної кібернетики ВНАУ.
13:35-13:40	Віртуальні моделі в мікро- та макроекономічному прогнозуванні ШЕВЧУК Олександр Федорович , кандидат фізико-математичних наук, доцент, доцент кафедри математики, фізики та комп'ютерних технологій ВНАУ.
13:40-13:45	Аналіз проблем кадрового забезпечення в умовах цифровізації економіки ЛЕВЧУК Олена Володимирівна , кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри математики, фізики та комп'ютерних технологій ВНАУ.
13:45-13:50	Електронна комерція в умовах євроінтеграції СІРОМЕНКО Ірина Миколаївна , кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри комп'ютерних наук та економічної кібернетики ВНАУ.

13:50-13:55	<p>Вплив цифрових технологій на економічний розвиток України ЄСПОВА Ольга Олександрівна, науковий співробітник науково-організаційного відділу Національна академія Національної гвардії України.</p>
13:55-14:00	<p>Перспективи розвитку ринку хмарних технологій в Україні: переваги та ризики ЗЕЛІНСЬКА Оксана Владиславівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри комп'ютерних наук та економічної кібернетики ВНАУ.</p>
14:00-14:05	<p>Економетричний аналіз динаміки обсягів реалізації сільськогосподарської продукції у логістичних ланцюгах в АПК ПОТАПОВА Надія Анатоліївна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри комп'ютерних наук та економічної кібернетики ВНАУ.</p>
14:05-14:10	<p>Використання штучного інтелекту у задачах фінансового аналізу підприємств РУЗАКОВА Ольга Володимирівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри комп'ютерних наук та економічної кібернетики ВНАУ.</p>
14:10-14:15	<p>Перспективи впровадження діджитал технологій у АПК в умовах світової економіки КОЛЯДЕНКО Дмитро Леонідович, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри комп'ютерних наук та економічної кібернетики ВНАУ.</p>

14:15-14:20	<p>Перспективи паралельних та розподілених обчислень на базі технології NVIDIA CUDA в Україні та світі ДЕНИСЮК Валерій Олександрович, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри комп'ютерних наук та економічної кібернетики ВНАУ.</p>
14:20-14:25	<p>Імітаційне моделювання для оцінювання економічних ризиків інвестиційних проєктів у сфері послуг ДЗІСЬ Віктор Григорович, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри математики, фізики та комп'ютерних технологій ВНАУ.</p>
14:25-14:30	<p>Математичне моделювання прикладних економічних задач в умовах свроінтеграційних процесів ДУБЧАК Віктор Миколайович, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри математики, фізики та комп'ютерних технологій ВНАУ.</p>
14:30-14:35	<p>Діджиталізація як основний фактор розвитку бізнесу в країнах Євросоюзу ВОЛОНТИР Людмила Олексіївна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри комп'ютерних наук та економічної кібернетики ВНАУ.</p>
14:35-14:40	<p>Електронна комерція як фактор забезпечення конкурентоспроможності аграрних підприємств України КИШ Людмила Миколаївна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри комп'ютерних наук та економічної кібернетики ВНАУ.</p>

14:40-14:45	<p>Цифрові технології як основа розвитку туристичної галузі в Україні та світі НОВИЦЬКА Людмила Іванівна, кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри математики, фізики та комп'ютерних технологій ВНАУ.</p>
14:45-14:50	<p>Застосування цифрових технологій при дослідженні економічних процесів в умовах невизначеності ДЯЧИНСЬКА Олена Миколаївна, асистент кафедри математики, фізики та комп'ютерних технологій ВНАУ.</p>
14:50-14:55	<p>Цифровізація у сфері надання адміністративних послуг БАХАРЄВА Ярослава Василівна, асистент кафедри комп'ютерних наук та економічної кібернетики ВНАУ.</p>
14:55-15:00	<p>Перспективи використання хмарних технологій в системах електронного документообігу КІПОРЕНКО Світлана Сергіївна, асистент кафедри комп'ютерних наук та економічної кібернетики ВНАУ.</p>
15:00:15:05	<p>BLOCKCHAIN-технології як інновація в аграрному секторі економіки ЧІКОВ Ілля Анатолійович, аспірант, асистент кафедри комп'ютерних наук та економічної кібернетики ВНАУ.</p>
15:05:15:10	<p>Удосконалення системи доставки товарів в умовах інтеграційних процесів ДЕНКЕВИЧ Марія-Мар'яна Михайлівна, магістрантка Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя.</p>

СЕКЦІЯ 3

РЕФОРМУВАННЯ І ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНЕ СПІВРОБІТНИЦТВО У СФЕРІ ЗОВНІШНЬОЕКОНОМІЧНОЇ ПОЛІТИКИ

(ауд. 1105)

Голова секції: ЯХНО Людмила Сергіївна, методист відокремленого структурного підрозділу «Немирівський фаховий коледж будівництва, економіки та дизайну Вінницького національного аграрного університету».

Відповідальний секретар: ЛОПАТЮК Руслана Іванівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму.

13:30-13:35	Зовнішньоекономічна діяльність України в умовах пандемії COVID-19 ДУДАР Наталія Олександрівна, викладач, заступник директора з навчальної роботи відокремленого структурного підрозділу «Немирівський фаховий коледж будівництва, економіки та дизайну ВНАУ».
13:35-13:40	Реформування зовнішнього державного фінансового контролю в Україні ШЕВЧУК Олена Дмитрівна, кандидат економічних наук, доцент, викладач відокремленого структурного підрозділу «Технологічно-промисловий фаховий коледж ВНАУ».
13:40-13:45	Організація зовнішньої торгівлі в Україні та її перспективи ГРОМОВИЧ Лариса Михайлівна, викладач відокремленого структурного підрозділу «Немирівський фаховий коледж будівництва, економіки та дизайну ВНАУ».

13:45-13:50	<p>Підвищення конкурентоспроможності продукції національних виробників як необхідна умова інтенсифікації торгівлі між Україною та ЄС АБРАМОВИЧ Марина Вікторівна, викладач відокремленого структурного підрозділу «Технологічно-промисловий фаховий коледж ВНАУ».</p>
13:50-13:55	<p>Адаптація будівельних норм України до міжнародних стандартів ЛАВРЕНТЬЄВ Сергій Володимирович, викладач відокремленого структурного підрозділу «Немирівський фаховий коледж будівництва, економіки та дизайну ВНАУ».</p>
13:55-14:00	<p>Формування ефективної цінової політики підприємств торгівлі у сфері зовнішньоекономічної політики МАКОГОНЧУК Тетяна Володимирівна, викладач відокремленого структурного підрозділу «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ».</p>
14:00-14:05	<p>Аналіз показників торговельно-економічного співробітництва Україна - ЄС КРАМСЬКА Юлія Володимирівна, викладач відокремленого структурного підрозділу «Ладижинський фаховий коледж ВНАУ».</p>
14:05-14:10	<p>Реформування ринку молочної продукції в Україні та світі ГАЛАЙДА Леся Володимирівна, викладач відокремленого структурного підрозділу «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ».</p>
14:10-14:15	<p>Економічні аспекти сучасної юриспруденції України у контексті гармонізації із законодавством ЄС ПОЛЩУК Жанна Василівна, викладач Вінницького економіко-правового коледжу.</p>

14:15-14:20	<p>Аналіз оцінки ефективності контролінгу: особливості зовнішньоекономічної політики у сфері торгівлі КОНОВАЛОВА Наталія Петрівна, викладач відокремленого структурного підрозділу «Немирівський фаховий коледж будівництва, економіки та дизайну ВНАУ».</p>
14:20-14:25	<p>Ціннісно-орієнтоване управління як основа забезпечення конкурентоспроможності підприємств торгівлі ЯХНО Людмила Сергіївна, методист відокремленого структурного підрозділу «Немирівський фаховий коледж будівництва, економіки та дизайну ВНАУ».</p>
14:25-14:30	<p>Роль міжнародної торгівлі в економічному розвитку України та ЄС ГИРЕНКО Юлія Василівна, викладач відокремленого структурного підрозділу «Немирівський фаховий коледж будівництва, економіки та дизайну ВНАУ».</p>
14:30-14:35	<p>Співпраця між Україною та ЄС: програми, проєкти й інформаційні ресурси НЕЧЕПУРЕНКО Валентина Вікторівна, викладач відокремленого структурного підрозділу «Немирівський фаховий коледж будівництва, економіки та дизайну ВНАУ».</p>
14:35-14:40	<p>Міжнародне співробітництво України з країнами ЄС у галузі охорони праці ЛАВРЕНТЬЄВА Лариса Анатоліївна, викладач відокремленого структурного підрозділу «Немирівський фаховий коледж будівництва, економіки та дизайну ВНАУ».</p>
14:40-14:45	<p>Система економічної безпеки національної економіки та комплексний механізм її забезпечення СІЧКАР Ольга Михайлівна, викладач відокремленого структурного підрозділу «Немирівський фаховий коледж будівництва, економіки та дизайну ВНАУ».</p>

ДОПОВІДЬ

на тему:

ФОРМУВАННЯ КОНКУРЕНТНИХ ПЕРЕВАГ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ

*Ю.В. Ставська,
кандидат економічних наук, доцент,
завідувач кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності,
готельно-ресторанної справи та туризму,
Вінницький національний аграрний університет
(м. Вінниця)*

Сучасний стан економіки будь-якої країни, яка будує свої відносини в різних сферах за ринковими законами, ставить ресторанний бізнес перед необхідністю формування таких напрямів розвитку господарської діяльності за специфікою й особливостями ринку, проведення зваженої і обґрунтованої політики з виробництва продукції і надання послуг, необхідних споживачам на ринку послуг. Раніше і менеджери, і аналітики стверджували: формування напрямів ефективного розвитку – це процес, який не піддається формалізації. Така точка зору висловлювалася в зв'язку з тим, що на ефективність бізнесу в довгостроковому аспекті впливає велика кількість різноспрямованих факторів, присутніх у всіх без винятку сферах діяльності: від виробництва, реалізації та організації споживання продукції та послуг до планування, прогнозування, контролю, стимулювання. Уявлялося неможливим звести всі ці фактори в єдину систему і спроектувати на єдину мету, з цієї причини при прийнятті рішень кожного разу здійснювалося самостійне структурування всього обсягу інформації, а на основі аналізу бралася до уваги вплив найбільш значущих чинників. Але навіть при такому структуруванні тільки незначна частка вагової інформації враховувалася при прийнятті важливих рішень. Це мало об'єктивне пояснення – відсутність чіткої систематизації факторів через їхнє різноманіття, що заважало в повному обсязі враховувати вплив кожного з них.

Підприємства ресторанних послуг є невід'ємною частиною ринкового середовища, значення якого постійно підвищується в залежності від загального соціально-економічного розвитку країни. Процес інтенсивного розвитку і глобалізації готельно-ресторанного бізнесу в Україні як частини сервісного сектору економіки, схильний до впливу багатьох чинників, роль яких може бути різною як за силою, так і за тривалості та напрямками впливу.

Комплексний підхід до проблеми управління розвитком ресторанного бізнесу створює основу для формування конкурентних переваг цієї галузі економіки. Це обумовлює специфіку і підкреслює недоцільність самостійного використання окремих факторів у відриві один від одного і облік їх в якості визначальних в забезпеченні розвитку ресторанного бізнесу. Виникає очевидна необхідність в класифікації факторів для побудови системи причинно-наслідкових зв'язків і відносин на основі вибору ознак угруповання.

В продовження досліджень вітчизняних і зарубіжних вчених слід відзначити, що системний підхід в управлінні розвитком обумовлює необхідність взаємопов'язаного і взаємозалежного вивчення факторів з урахуванням їх внутрішніх і зовнішніх зв'язків. Систематизація передбачає розміщення досліджуваних явищ або об'єктів в певному порядку з виділенням їх взаємозв'язків і співвідпорядкованості.

На стабільність функціонування і розвиток будь-якого підприємства впливає величезна, практично нерахувана кількість факторів різної природи, спрямованості і величини, які мають різноманітні властивості. Однак абсолютизація вимог повного обліку всіх умов може призвести до появи громіздких і технічно нездійсненних досліджень, оскільки вплив факторів на стабільність вихідної інформації проявляється через сотні параметрів і показників. Тому повноту охоплення вихідної інформації слід обмежити вимогою розумної і необхідної достатності. Тут обов'язковою умовою виступає дослідження тих основних факторів, які найбільшою мірою впливають на стабільність функціонування і розвитку окремого підприємства ресторанного бізнесу.

Одним з важливих факторів формування конкурентних переваг, впливаючих на розвиток ресторанного бізнесу, є екологічний, який визначає, задоволення споживача обслуговуванням, відпочинком, виконанням бажань, через відчуття комфортності, атмосфери гостинності, безпеки і благодійної оздоровчої дії.

Постійний вплив на розвиток сфери гостинності здійснюють демографічні фактори, тобто чисельність населення, статеві структури, сімейний стан, кваліфікація персоналу та ін.

Не менше значення мають політико-правові фактори формування конкурентних переваг, а саме: політична ситуація в регіоні; пом'якшення адміністративного контролю в сфері гостинності; уніфікація податкової і грошової політики.

На формування конкурентних переваг ресторанного бізнесу істотний вплив мають і техніко-технологічні чинники, пов'язані з науково-технічним прогресом. Відкриваються можливості для вдосконалення і виробництва нових видів послуг, використання інформаційних технологій.

Отож до факторів, які впливають на формування конкурентних переваг ресторанного бізнесу відносяться: матеріально-технічні, попит і пропозиція готельно-ресторанних послуг; поглиблення сегментації ринку; вдосконалення засобів і методів масової інформації та зв'язків з громадськістю в просуванні, реклама і реалізація послуг закладів ресторанного господарства; підвищення професійного рівня персоналу підприємств харчування; пріоритетний розвиток приватного бізнесу в сфері гостинності.

Вище перераховані фактори можливо поділити на екстенсивні та інтенсивні.

До екстенсивних чинників відносяться: зростання чисельності працівників, збільшення кількості зайнятих працівників в господарському

обороті матеріальних ресурсів, будівництво нових закладів ресторанного господарства з високим технологічним рівнем.

Інтенсивні фактори – підвищення кваліфікації персоналу, розвиток професійно-кваліфікаційної структури (технічної зі вдосконалення матеріальної бази на основі впровадження досягнень і результатів науково-технічного прогресу, включаючи реалізацію програм підвищення культури і якості обслуговування, індустріалізацію, технологізацію і комп'ютеризацію, раціональне використання і розподіл матеріальних ресурсів тощо) [9, с. 81].

До стримуючих факторів належать: економічні кризи, політична і фінансова нестабільність регіону, інфляція, безробіття, неблагополуччя екологічної ситуації і т. д.

Особливе місце для прибутковості підприємств індустрії гостинності, займає сезонність. Під сезонністю розуміють властивість клієнтських потоків концентруватися в певних містах протягом невеликого періоду часу. Так, новорічні, різдвяні та інші свята обумовлюють переважаність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

В останні роки помітно зростає кількість факторів впливаючих на попит ресторанних послуг, який різко диференціювався: споживачі з високим рівнем прибутків становлять високу вимогу до якості послуг підприємств індустрії гостинності. В зв'язку з цим до чинників визначаючих поведінку споживача відносять мотиви і причини. В якості основних мотивів у споживачів готельних і ресторанних послуг виступають:

- фізичні (потреба у відпочинку, підтримання здоров'я, розваги, психологічна розрядка);
- культурні – бажання більше дізнатися (фольклор, музика, мистецтво, танці, живопис, релігія, природа);
- міжособистісні (бажання “втекти” від рутини, прагнення відвідати друзів, родичів, завести нові знайомства тощо);
- престижні – бажання підвищити свій соціальний статус (турбота про репутацію, потреба у визнанні, а також більшої уваги з боку інших людей, прагнення бути оціненим по заслугам).

Проведене Асоціацією готельних об'єднань та готелів міст України опитування представників ресторанного бізнесу з різних регіонів України показало, що 58% з них намагаються стежити за модними тенденціями ринку, а свій ресторан – зробити ексклюзивним і популярним. Цими факторами є: особливості кухні, подачі страв, тип ресторану, якісний сервіс, атмосфера, додаткові розваги, нові технології та обладнання.

Для будь-якого ресторану кухня може бути основною конкурентною перевагою. Ресторани, які славляться своїми наїдками мають значні переваги при отриманні чудової репутації, шляхом передачі інформації про якість блюд, що готуються, безпосередньо клієнтами. Це означає, що спілкування гостей, які побували в ресторані і залишилися задоволеними, в колі друзів або сім'ї призведе до додаткової реклами підприємства, що в свою чергу є вільною формою маркетингу. Для набуття репутації кухні для гурманів, необхідно мати талановитого кухара, носія знань унікальних рецептів і страв, найсвіжіші

інгредієнти. Результатом таких зусиль повинні стати відвідувачі ресторану виключно через чудовий смак страв. Для додаткового посилення цих якостей можливо запросити ресторанного критика відвідати заклад і заохочувати клієнтів залишати відгуки на сайтах закладу.

Авангардом ексклюзива стала кухня стилю «fusion» (змішана); другий напрям, що сьогодні в попиті у споживача, – низькокалорійне меню (східна кухня, особливо японська і китайська), хоча безпосередньо після фінансової кризи в українських ресторанах переважає українська національна кухня. Формується і спостерігається зростання популярності італійської кухні, а також кухні середземноморської спрямованості.

Ціна є основною конкурентною перевагою для окремих ресторанів. Ідея використання стратегії, заснованої на ціноутворенні, позиціонує ресторан як low-cost в тому цільовому сегменті ринку, де він знаходиться. Ресторани, які зосереджуються на ціні, в якості головної конкурентної сили, як правило, мають більш низький прибуток. Разом з тим, вони також можуть генерувати великий обсяг продажів в якості лідера в сегменті low-cost. Прикладом підприємств, які використовують ціну як основну конкурентну перевагу, є ресторани швидкого харчування.

Тип ресторану або формат. Ця тенденція переважно визначається не стільки “модю”, скільки економічними факторами, що визначають рівень прибутку соціальної групи, так званого “середнього класу”. Попит на такі ресторани послуги, на відміну від високоприбуткової групи, більш еластичний, і тому знаходить відображення у формуванні пропозиції: активно розвиваються ресторани з середнім рівнем цін. Їх концепція може бути найрізноманітнішою та динамічно мінливою, яка забезпечує адаптацію бізнесу до змін сучасності.

Сервіс є ще однією можливою конкурентною перевагою. Ресторани вищого рівня часто зосереджуються на обслуговуванні як основі конкурентоспроможності. Обслуговування в ресторанному бізнесі в цілому означає мати добре обізнаний, уважний обслуговуючий персонал, своєчасно надавати гостям їжу і напої, швидко реагувати на побажання і скарги клієнтів і надалі проводити роботу над помилками, щоб максимально задовольняти гостей. Складність полягає в гармонійному поєднанні ціни та обслуговування. Так, згадані вище ресторани швидкого харчування не відзначаються зразковим обслуговуванням, бо їх робота передбачає працю з якомога більшою чисельністю клієнтів і швидким виконанням замовлень. Таким чином вже первісно закладена інша модель обслуговування.

Атмосфера. Подібно характеристики кухні, атмосфера в ресторані також зацікавлює гостей його відвідувати та розповідати про побачене, завдяки цьому стати головною конкурентною перевагою. Коли ресторан славиться своєю атмосферою, він набуває вірних шанувальників, завсідників, які в свою чергу перетворюють заклад в “модне місце”. Для розвитку цього фактору конкурентоспроможності, слід додати певних зусиль – використовувати професійного дизайнера інтер'єру, надати обстановці відповідної концепції, меню і цільовій аудиторії. Другий елемент, що формує атмосферу – музика в ресторані. Для більшості відвідувачів вона має не менш важливе значення, ніж

кольорове оформлення інтер'єру, і робить важливий внесок в успіх бізнесу. Після чого створити свій неповторний стиль меню, вивіски і рекламний матеріал.

Додаткові розваги. У зв'язку із значною адаптацією відвідувачів ресторанів до традиційних видів пропонованих розваг на ресторанному ринку виникла нова тенденція – суміщення несумісних раніше форматів, наприклад, клуб і кафе, галерея та ресторан, салон краси і кав'ярня тощо. Слід зауважити що лідерські позиції утримують інтелектуальні розваги.

Імідж закладів ресторанного господарства в сучасному бізнесі є основним фактором конкурентоспроможності. Повністю змінити імідж ресторану для його подальшого функціонування – це не рідкість в ресторанному бізнесі. Причини цього різні, а мета – збільшення прибутків. Так, стаються зміни через бажання нових власників не залишати спогадів про минулий заклад, удосконалення існуючого управлінця тощо. Проте можливо стверджувати: якщо справи ресторану йдуть не дуже добре, напевно прийшов час створення нового іміджу. Виникають сумніви щодо існуючого ризику при зміні. Надамо окремі рекомендації до їх проведення, щоб вони пройшли більш гладко і менш болісно для підприємства та його власника.

- 1) Створення плану.
- 2) Клієнт повинен все знати.

Це призведе до втрати постійних споживачів. З цього робимо наступні висновки:

1. Клієнти зобов'язані знати про всі зміни, що відбуваються.
2. Зміни повинні відбуватися м'яко, щоб клієнти могли до них звикнути.

А ось досягти виконання цих пунктів можливо, зробивши це частиною вашого маркетингу. Рекламуючи, що ресторан буде новим і поліпшеним, необхідно дати людям зрозуміти, чому він буде краще і що вони можуть очікувати. Це особливо ефективно, якщо ресторан зазнає радикальних змін, такі, як зміни в меню, наприклад, а не тільки зміни зовнішнього іміджу самого ресторану. Все це призводить до великого обсягу роботи і зробити грошові витрати на зміни іміджу ресторану слід до початку цієї роботи, при цьому не забуваючи такі деталі, як зміна рекламної кампанії, знаків, листівок, а також того, що використовується в рекламних цілях. З огляду на перераховані вище аспекти, відзначаємо наступне: ресторан – це підприємство що потребує, як і будь-яке інше, ефективного керівництва. Для цього слід враховувати такі фактори:

1. Акцентувати увагу на своїх сильних сторонах і зробити їх значущими для клієнтів.
2. Проаналізувати конкурентів, визначити їх недоліки та використовувати це їм в протипагу.
3. Визначити власні недоліки і швидко їх усунути.
4. Постійно створювати нове, що буде головною відмінністю між вашим рестораном і рестораном ваших конкурентів.
5. Цікавитися своєю аудиторією, усвідомлювати, наскільки важливі для них ті чи інші зміни, а потім визначити, як їх досягти.

Отже, створювати концепції, проектувати меню, правильно підібрати персонал і управляти рестораном – це не тільки складно, але й вимагає багато часу. Саме тому так необхідно грамотно просувати ресторан, тримати в полі зору конкурентів і постійно спілкуватися з клієнтами. При цьому, ці завдання слід виконувати, не забуваючи готувати приголомшливу їжу і надавати обслуговування екстра-класу. Проте, для підтримки конкурентоспроможності ресторану, його іміджу і марки, існує безліч не настільки масштабних, як перетворення в цілому, але не менш важливих підходів:

1. Використання соціальних медіа для просування. Все частіше соціальні майданчики (наприклад Facebook, Instagram, Twitter) є способом людського спілкування один з одним, з зірками, політиками, брендами та ін. Просуваючи ресторан, слід розуміти, що користувачі соціальних медіа розраховують на такі чотири ключові моменти:

1) Акції або знижки.

Ексклюзивний купон на знижку, викладений користувачам через Facebook або будь-який інший обраний сервіс, стає потужним рекламним засобом.

2) Ексклюзивність недоступну в інших місцях.

Регулярна діяльність активно підтримується передплатниками. Публікація фото з вечірок, з дня відкриття тільки підігріє зацікавленість публіки до закладу. А викладене відео сомельє ресторану, в якому він виділяє винну карту, проводячи таким чином свого роду безкоштовний семінар по виноробству, тільки підкреслить стиль ресторану і безсумнівно приверне потрібну аудиторію.

3) Інформація про нові продукти.

Нехай передплатники будуть в курсі нового меню, а також меню, що діє за системою “Happy Hours”.

4) Можливість поділитися думкою.

Дякуйте клієнтам за компліменти і реагуйте на критику. Демонструйте прямий контакт з клієнтами.

2. Меню.

Меню є центром всесвіту ресторану. Меню передає загальну концепцію ресторану для його клієнтів і має показати ту пристрасність і ту турботу, які ресторатор вкладає в свою продукцію. Необхідно:

1) Розробити багато привабливі назви в меню ще в період підготовки. Такі слова, як: тушкований, обпалені, смажений, випечений, запечений, приготований на вугіллі підкреслюють рівень престижу і відповідно збільшують ймовірність сприйняття вартості страви.

2) Зазначити у назві страви причину, чому це блюдо вважається особливим, відмінним або унікальним. Чи страви з яєць по-ранковому свіжі і безпосередньо з ферми? Печеться домашній хліб щоранку? Чи виготовлені страви з продукції вирощеної чи органічної?

3) “Великі інгредієнти для великих описів”. Слід вказати будь-які видатні важко помітні елементи, які існують. Наприклад, чи містить страва сезонні інгредієнти, які необхідно виділити.

4) Звідки поступають продукти. Наприклад, мармурова яловичина з Канзас-сіті, свіжий лобстер з прохолодних вод Південної Африки, свіжа ікра лосося з Камчатського краю мають значення для людей.

5) Будьте більш ретельні. Так, ресторан пропонує пасту, але який вид пасти? Потрібно пояснити гостям, чи є це лінгвіні, капелліні або фетучіні? Розказати гостям, що соус, який пропонується сьогодні, безсумнівно відмінний, однак це не просто соус – це демглас, вершковий, тар-тар тощо. Надаючи більш детальну інформацію, тим самим підвищується сприйняття клієнтами того чи іншого блюда.

Саме за умови виявлення всіх зазначених якостей, а також згаданих пунктів, що сприяють розвитку, як ресторану, так і його конкурентоспроможності, можна стверджувати, що підприємство приносить прибуток. І таким підприємством стане абсолютно будь-який заклад ресторанного господарства. Для цього варто дотримуватися певних методів при формуванні конкурентних переваг ресторанного бізнесу.

На основі результатів проведеного дослідження стверджуватимемо, що підприємства кожної сфери діяльності потребують розробки специфічних алгоритмів оцінки рівня їх конкурентоспроможності, що спричинено наявністю галузевих особливостей та відмінністю ключових критеріїв успішності їх функціонування.

В межах даного дослідження пропонуємо алгоритм оцінки рівня конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства (рис) .



Рис. Оцінка рівня конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства

Джерело: побудовано автором на основі [4]

Висновок. Пандемія «Covid 19» та карантинні обмеження внесли суттєві трансформаційні зміни в характер розвитку регіонального ринку ресторанних послуг – зменшення прибутків в основному, середнього класу спровокувало різке падіння попиту на послуги підприємств індустрії гостинності та загострило їх конкуренцію. Ресторани виявились в драматичній ситуації, зустрівшись з комплексом нових проблем, які необхідно вирішувати для того, щоб залишитися на ринку. Вирішення цих проблем нерозривно пов'язано зі зміною ринкової стратегії. Безперспективними визнаються дорогі ресторани і кафе, так само як і дешеві столові і закуочні. Розвиток ресторанного ринку в регіонах став визначати ніші, зайняті недорогими сімейними ресторанами, ресторанами середньої цінової групи, а також мережами готелів і ресторанів, діючих під однією торговою маркою. Підходи до управління підприємствами індустрії гостинності радикально змінилися – вони стали більш професійними і акцентованими на стратегічні аспекти. Тепер практично всі рішення, пов'язані з функціонуванням бізнесу, базуються на маркетингових дослідженнях: аналізується якщо не ресторанний ринок в цілому, то та ніша, яку займає підприємство, проводиться дослідження цільової групи, засвоюються нові підходи і методики проведення рекламної діяльності тощо.

Таким чином, ресторанний бізнес є невід'ємною частиною сервісного сектору в регіональній ринковій економіці, роль, значення, а також обсяг наданих послуг якого безперервно зростає в міру загального соціально-економічного розвитку регіону. Аналіз досліджених конкурентних переваг формування ресторанного бізнесу свідчить про існування взаємозв'язку між розвитком ресторанного бізнесу та регіону. Підприємства індустрії гостинності інтенсивніше розвиваються там, де стабільні економічна і політична ситуація, а також різноманітна соціально-культурна інфраструктура. Фактори, що стримують розвиток ресторанного бізнесу в регіоні – це його економічна, політична та фінансова нестабільність, прибутки споживачів, інфляція, безробіття.