

# Міжнародна науково-практична конференція "Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності"

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана БОБЕРСЬКОГО

- Лідія ЛУКОВИЧ
- Голова комітету з питань ресторанного бізнесу при Торгово-промисловій палаті, Амбасадорка Жіночої Ділової Палати України
- власниця ресторану «Фраерка»

Учасники конференції: Уляна Гузар, Лілія Іванова, Колісниченко Т..., Олександр Прісць, Володимир..., Марія Паска, Vasyl Pasichnyi, Lidia Lukovych, Admin, Оля Маслій..., Наталя Пав..., Валентина Б..., Олег Борати..., Лідія Тимо..., Khrystyna Le..., Svitlana Kyus...

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана БОБЕРСЬКОГО

МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

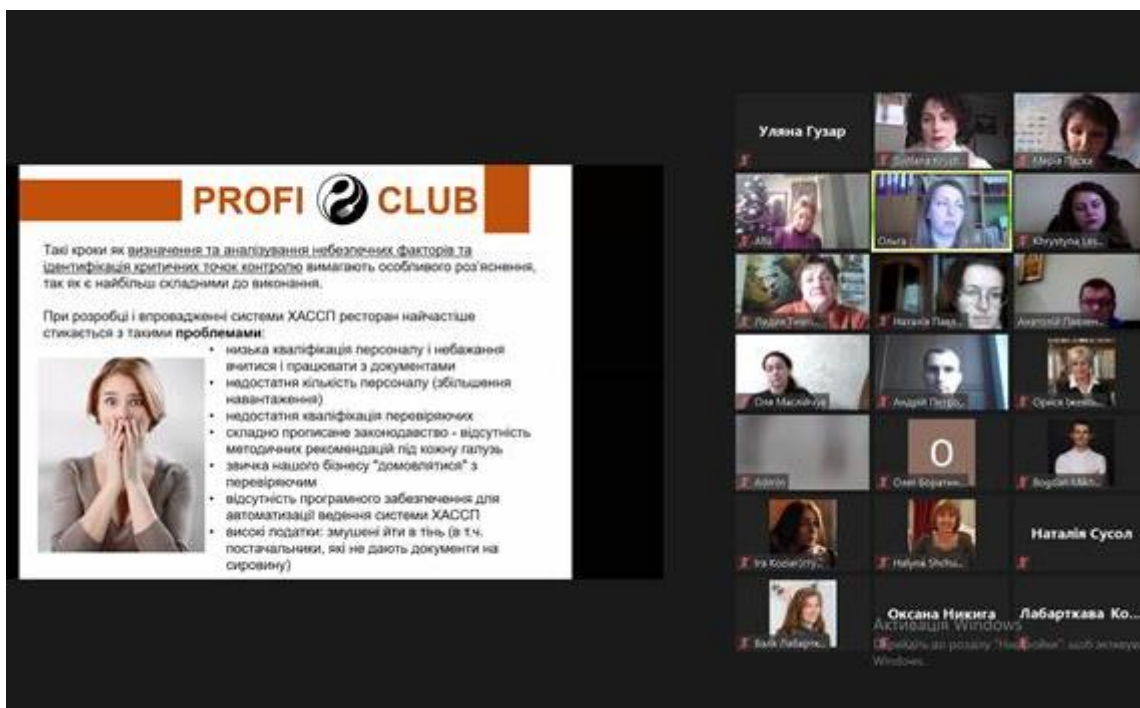
## Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності

м. Львів 26–27 листопада 2020 року

Учасники конференції: Марія Паска

Міжнародна науково-практична конференція "Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності", яка організована кафедрою готельно-ресторанного бізнесу, завідувачкою кафедри, професоркою Марією Паскою та колективом кафедри, Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського це дійсно практична конференція, адже запрошені спікери практики, не тільки з України Лідія Лукович,

Ольги Михайлової, але і з Польщі Jeszek Naratyk. Цікаві наукові доповіді спікерів з різних закладів вищої освіти України.



Лідія Лукович – як голова комітету з питань ресторанного бізнесу та стейкхолдер кафедри готельно-ресторанного бізнесу, розповіла про роботу закладів ресторанного господарства під час пандемії COVID-19.



Наша галузь готельно-ресторанного бізнесу, зазначає пані Ліда, під час карантину зазнала збитків та переформатувань. Чимало готельєрів та рестораторів припускають, що після завершення карантину доведеться відтермінувати відкриття своїх закладів, змінювати їхній формат або ж узагалі відмовитися від цього бізнесу. Однак цей час я вважаю нагодою для об'єднання. У межах роботи Комітету з питань ресторанного бізнесу було проведено серію вебінарів «Ведення ресторанного бізнесу в умовах карантину», на яких ми мали змогу спільно розглянути питання, які з'являлися у нашій роботі. Ми обмінювалися новою інформацією, станом наших закладів та проблемами, які спільними зусиллями ми успішно розв'язували. Онлайн-зустріч «Ефективні рішення щодо персоналу у час кризи» дали змогу зрозуміти те, як саме ми повинні діяти під час кризи, які пільги є для підприємців на період карантину, які встановлено обмеження, які зміни у роботі та інше. Також ми не забували і про соціально-відповідальний бізнес. Активісти та ресторатори об'єдналися в спільну ініціативу «Нагодуй лікаря» і під час карантину розвозили безкоштовні обіди та продукти харчування для медиків у заклади де лікують хворих із коронавірусною інфекцією або де особи перебувають на обсервації. Для лікарів 81 це насамперед моральна підтримка в складних умовах. Звісно, фінансово це витратно, але потрібно пам'ятати про людей, які гарантують нам безпеку під час пандемії. Соціально-відповідальний бізнес повинен брати участь у задоволенні потреб громади та робити добрі справи. До цієї ініціативи долучилися майже двадцять ресторанів та кафе, які сьогодні вимушено зачинені або частково відновили свою роботу.

Позитивним моментом є співпраця університету та ресторанів, зокрема комітету ресторанного бізнесу, оскільки можна прописувати плани, формувати майбутнє нашої країни!!!

Стейкхолдер Ольга Михайлова, також виступила з дуже цікавою проблемою, СИСТЕМА HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT У РЕСТОРАНІЙ СФЕРІ Запропонована тема надзвичайно важлива й актуальна з декількох причин: – великий клієнтопотік у ресторанному бізнесі та недотримання харчової безпеки навіть в одному закладі може охопити велику кількість споживачів; – не автоматизований процес виготовлення страв, тому людський чинник дуже важливий; – імідж закладу (компанії) надзвичайно важливий у сучасному світі, а інформація про інциденти (харчові отруєння) миттєво поширюється інтернетом і може завдати непоправної шкоди бізнесу; – власники бізнесу часто зосереджені на атмосфері та якості продукту, а безпека –



другорядне для них; – «канікули» в перевірках ресторанного бізнесу дозволило деяким підприємствам «розслабитися» і звикнути до порушення законодавства, безконтрольності і безкарності.

<http://profi-club.ua/>

**PROFI CLUB**



## МИХАЙЛОВА ОЛЬГА

- Директор навчального центру для HoReCa
- Співзасновник і керівник проектів PROFI CLUB
- Співзасновник громадської організації «Ресторанна гільдія»
- Тренер в сфері підготовки бізнесу до перевірок



До всього вище зазначеного додалося ще й те, що карантин сильно вдарив по ресторанному бізнесу і фінансово, і морально – сфера стала надзвичайно вразливою. Багато працівників залишилися без роботи, а власники з боргами. Також всі ресторани понесли іміджеві втрати, оскільки закладам забороняли працювати навіть тоді, коли працювали магазини, транспорт та навчальні заклади, культивуючи думку в населення, що «ресторан – це дуже небезпечне місце і ледь не основне місце поширення COVID-19». Ми як люди близькі до реалій ділимося своїм досвідом, навчаємо дуже позитивний момент, що можемо спілкуватись із науковцями ресторанної справи, відзначає Ольга Михайлова!