



CENTER FOR FINANCIAL-ECONOMIC RESEARCH
ЦЕНТР ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНИХ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

CERTIFICATE OF PARTICIPATION **СЕРТИФІКАТ УЧАСНИКА**

підтверджує, що

Табенська Оксана Ігорівна

взяла участь у роботі Міжнародної науково-практичної конференції
«Стратегічні пріоритети розвитку економіки,
обліку, фінансів і права»

International scientific-practical conference
«Strategic priorities of development of economics,
accounting, finance and law»

Директор Центру фінансово-економічних
наукових досліджень

**Щербак В. Д.**

7 жовтня 2020 р.
October 7, 2020

м. Полтава, Україна
Poltava, Ukraine

**ПРОГРАМА МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**PROGRAM OF THE INTERNATIONAL
SCIENTIFIC-PRACTICAL CONFERENCE**

**СТРАТЕГІЧНІ ПРІОРИТЕТИ РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ОБЛІКУ, ФІНАНСІВ І ПРАВА**

**STRATEGIC PRIORITIES OF DEVELOPMENT
OF ECONOMICS, ACCOUNTING,
FINANCE AND LAW**

**7 жовтня 2020 р.
October 7, 2020**

**м. Полтава, Україна
Poltava, Ukraine**



Табенська О. І. канд. екон. наук, старший викладач кафедри менеджменту ЗЕД, готельно-ресторанної справи та туризму, Вінницький національний аграрний університет

НАЦІОНАЛЬНА ІДЕНТИЧНІСТЬ: ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ВИБІР

Шацька З. Я. канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри економіки та сфери послуг, Київський національний університет технологій та дизайну,

Романченко А. О. здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти, Київський національний університет технологій та дизайну

СТРАТЕГІЯ ІНТЕГРАЦІЇ НА ПІДПРИЄМТВАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

СЕКЦІЯ 12
SECTION 12

БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК, АНАЛІЗ ТА АУДИТ
ACCOUNTING, ANALYSIS, AND AUDIT

Григораш І. С. здобувач вищої освіти, Черкаський навчально-науковий інститут ДВНЗ «Університет банківської справи»

ОСОБЛИВОСТІ КОРИГУВАННЯ ПОДАТКУ НА ПРИБУТОК У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ЗМІНАМИ ПОДАТКОВОГО КОДЕКСУ УКРАЇНИ

Сук П. Л. д-р. екон. наук, професор, професор кафедри обліку і оподаткування, Відокремлений підрозділ Національного університету біоресурсів і природокористування України «Ніжинський агротехнічний інститут»

ВИКОРИСТАННЯ МЕТОДУ НОРМИ РОЗПОДІЛУ ВИТРАТ МАЙБУТНІХ ПЕРІОДІВ

СЕКЦІЯ 13
SECTION 13

**ДЕМОГРАФІЯ, ЕКОНОМІКА ПРАЦІ,
СОЦІАЛЬНА ЕКОНОМІКА І ПОЛІТИКА**
**DEMOGRAPHY, ECONOMICS OF LABOR,
SOCIAL ECONOMICS AND POLICY**

Бурцева О. Є. канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри менеджменту, Донбаська державна машинобудівна академія,

Лисенко М. Л. здобувач вищої освіти групи Сз-19м, Донбаська державна машинобудівна академія

РОЛЬ СОЦІАЛЬНОГО ЗАХИСТУ У СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОМУ РОЗВИТКУ СУСПІЛЬСТВА

Панчук Н. В. здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти, Донбаська державна машинобудівна академія

ЕТАПИ РЕФОРМУВАННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ПЕНСІЙНОЇ СИСТЕМИ В УКРАЇНІ

Табенська О.І.

к. е. н., старший викладач
кафедри менеджменту ЗЕД,
готельно-ресторанної справи та туризму
Вінницький національний аграрний університет

ВИКОРИСТАННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ В ЗАКЛАДАХ ХАРЧУВАННЯ

Успішне функціонування закладів громадського харчування в умовах карантину можливе лише за умови дотримання санітарно-гігієнічних норм. Необхідно зазначити, що на період карантину, який триває з 17 березня, вирішили зобов'язати припинити роботу значної кількості закладів незалежно від форм власності на території Вінницької міської об'єднаної територіальної громади.

Заборона стосується торговельно-розважальних закладів, ринків, крім продовольчої групи товарів, перукарень, ресторанів, закладів громадського харчування, в тому числі при готелях, барів, кафе, дискотек і пабів та інших закладів у зв'язку з пандемією коронавірусної хвороби COVID-19 [1].

У новій карантинній постанові, яка набуває чинності 22 червня, право встановлювати обмеження на роботу закладів громадського харчування, готелів, проведення масових заходів, роботу спортзалів або установ культури дано регіонам зі значним поширенням COVID-19 за поданням головного державного санітарного лікаря регіону [2].

Існує необхідність змінювати формат надання послуг використовуючи також і можливості інноваційних технологій. У молодіжному центрі «Квадрат» розпочався дводенний хакатон “TourMIX: заміксуй туризм у Вінниці”. Представники сфери гостинності, IT-сфери, музейники, гід-екскурсоводи маркетологи, дизайнери, громадські активісти зібралися аби створити унікальні туристичні продукти, обговорити креативні ідеї в роботі

туристичного бізнесу міста, напрацювати проекти для включення їх у майбутню Стратегію розвитку туризму Вінниці до 2030 року [3].

У Вінниці в рамках "круглого столу" на тему "Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму Вінницької області" засновники проекту "Гастро-гід Вінницька область" Олена Павлова та Інна Кривешко розповіли про потенціал гастрономічного туризму в області, а також проєкт і його результати за перші три місяці роботи.

Спікер проєкту Олена Павлова також закликала представників крафтового виробництва, туристичного бізнесу та рестораторів приєднатися до ініціативи і розповіла про переваги партнерства у проєкті. Учасники заходу обговорили питання включення до туристичних маршрутів закладів харчування і виробництва унікальних харчових продуктів, а також включення проєкту "Гастро-гід Вінницька область" до Програми розвитку туризму [4].

Радимо Вам відвідати чарівне і улюблене місто. Мандрівка історичним центром міста продовжується. І тут погляд захоплює яскравий напис "Затишок". Мимоволі опиняється на тихій вулиці і поринаєш у магію "хюге". Вся територія комплексу мерехтить різнобарвними квітами, літні майданчики запрошують скуштувати запашної кави з тістечками за фірмовими домашніми рецептами.

Опиняємося в чудовому ресторані, який захоплює своїм приємним інтер'єром, кольорами і формами. Приміщення з любов'ю прикрашене картинами і фотографіями відомих з дитинства атракцій Вінниці, що дуже подобаються іноземним відвідувачам. Привітний персонал завжди зустрічає з посмішкою. Дерев'яні вироби, живі квіти, ковані елементи, значна кількість дерев'яних виробів, різноманітні ліхтарики та безліч "хюгних" речей, тепла домашня атмосфера.

Гостинний дім "Затишок" – це нова концепція проживання в Україні. Сьогодні, в час постійного пересування та глобалізації, іноді так не вистачає сімейного затишку. Беручи приклад з європейського ринку, власники обрали

концепцію, яка несе свій початок ще з давніх часів і по сьогодні, а саме – гастхаузів. Що таке гастхауз або гостинний дім?

На відміну від класичного мережевого готелю, даний тип проживання включає в себе ряд характеристик, які створюють умови перебування наближеними до домашніх. Самі власники та їхня родина безпосередньо залучені в операціях готелю. Усі рослини, які ростуть на території вирощені та регулярно доглянуті членами родини. Особливе значення також мають продукти, що потрапляють до вашого столу.

”Хороший ресторан починається з хороших продуктів”, вважають в ”Затишку”. Сезонні овочі та фрукти, різноманітні варення та соління, йогурти, випічка та багато іншого. Все це власноруч вирощені на городі сезонні інгредієнти або ж продукція домашнього виробництва. Окрім цього, відбувається активна співпраця з локальними виробникам.

Хліб випікають на власній пекарні із муки, що була вирощена та вироблена на Вінниччині. Інгредієнти для приготування страв замовляють у Тульчині, що передбачає відсутність харчових антибіотиків та синтетичних гормонів. Молоко та молочні продукти вироблені на фермах області використовують для приготування йогуртів, омлетів та інших смачних та корисних страв [5].

Отже, як зазначалося вище, успішне функціонування закладів громадського харчування в умовах карантину можливе лише за умови суворого дотримання санітарно-гігієнічних норм. Але також, особливу увагу необхідно звернути на трансформацію діяльності закладів громадського харчування. Нові креативні ідеї, які зацікавлять не тільки дорослих, а також і дитячу аудиторію забезпечать надання якісних послуг, і створять атмосферу сімейного затишку.

Дизайн, створений не людиною, а самою природою – так можна описати екостиль у інтер’єрі. Люди, що проводять час в таких місцях стають добрішими і спокійнішими – вони починають помічати красу найпростіших

речей, тому що вони близькі людині за своєю природою, неагресивні і романтичні.

Затишок і тепло дарують плетені предмети: кошики, рогожі, ротангові меблі. Все це має неабиякий вплив на самопочуття відвідувачів та персоналу ресторану, на емоції та почуття між відпочиваючими, та між відпочиваючими та персоналом, на їх відчуття щастя та інше [6, с. 25-28].

Список використаних джерел:

1. Гоц Д. Закрити ТРЦ, ресторани, ринки та готелі: у Вінниці посилюють карантин. URL: <https://vezha.ua/zakryty-trts-restorany-rynky-ta-goteli-u-vinnytsi-posylyuyut-karantyn/>
2. Пиріг В. Уряд вилучив із постанови про продовження карантину заборони для кафе, готелів, ТРЦ. URL: https://zaxid.net/uryad_viluchiv_iz_postanovi_pro_prodovzhennya_karantynu_zaboroni_dlya_kafe_goteliv_i_trts_n1503903
3. “TourMIX: заміксуй туризм у Вінниці”. Департамент у справах ЗМІ та зв’язків з громадськістю Вінницької міської ради. URL: <https://www.myvin.com.ua/news/8424-u-vinnytsi-startuvav-dvodennyi-turystychny-khakatn>
4. На Вінниччині презентували потенціал гастрономічного туризму в області. Департамент міжнародного співробітництва та регіонального розвитку облдержадміністрації URL: <http://www.vin.gov.ua/news/ostanni-novyny/6923-na-vinnychchyni-prezentuvaly-potentsial-hastronomichnoho-turyzmu-v-oblasti>
5. Слідуючи сімейним цінностям. Готельно-ресторанний комплекс "Затишок". URL: <https://zatyshok.vinnica.ua/>
6. Мироненко В.П. Екологічність у формуванні предметно-просторового середовища ресторанних комплексів. *Вісник Харківського національного університету будівництва та архітектури*. 2011. № 8. С. 25-28.