

Рестайлінг – це коли компанія міняє зовнішні атрибути, але зберігає свою колишню концепцію.

Процес зміни стилю, образу в даний момент є одним з найпоширеніших напрямків діяльності по підтримці бренду. І це не можна не відзначити під час обговорення настільки популярного в наші дні явища як рестайлінг.

На жаль, багато власників брендів із труднощами уявляють собі основні завдання в процесі рестайлінгу і не завжди можуть чітко сформулювати результати, яких вони прагли б досягтися. У таких ситуаціях проведення рестайлінгу – це, скоріше, дань тенденції, ніж, обміркований і зважений результат, який прийнятий в результаті глибокого аналізу й підкріплене реальною необхідністю. Тому дуже важливо розуміти, що проведення рестайлінгу доцільно лише в тому випадку, коли бренд дійсно потребує змін.

Передумовами, що свідчать про необхідність проведення рестайлінгу, можуть служити кілька факторів. Зростаюча конкуренція на ринку є, мабуть, одним із самих істотних серед них. В міру насичення ринку новими учасниками конкурентоспроможність знижується, а доходи падають.

У такій ситуації зміна зовнішнього вигляду продукту стає необхідним, інакше фірма-виробник ризикує не виправдати надій споживачів, не задовольнити їх постійно мінливі смакові пристрасті.

Іншими словами, бренд повинен відповідати часу. Дуже важливо відслідковувати переваги саме тієї цільової аудиторії, яка є основним споживачем продукту.

УПРАВЛІННЯ РЕСТОРАННОЮ ІНФРАСТРУКТУРОЮ ТУРИСТСЬКИХ ДЕСТИНАЦІЙ

Шевченко К.Г., гр. МВ-27

Науковий керівник – д-р екон. наук, проф. **Л.М. Яцун**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Змінам потреб та попиту туристів на продукцію і послуги харчування під час подорожі має відповідати адекватна пропозиція від закладів ресторанного господарства, що стає особливо актуальним при формуванні стратегій розвитку туризму, розробці регіональних програм, створенні локальних туристських кластерів, ресторанної інфраструктури в рекреаційних зонах тощо. Науково-практичні рекомендації щодо формування ресторанної інфраструктури

туристського комплексу обмежуються лише окремими відомчими нормами проектування закладів харчування в готелях, санаторіях, парках та зонах відпочинку, які потребують перегляду та доопрацювання, розробки перспективних планів розвитку та розміщення мережі закладів ресторанного господарства в населених пунктах різних функціональних типів, які суттєво розрізняються за інтенсивністю туристичного навантаження на територію.

Проектування ресторанної інфраструктури в туристських DESTИНАЦІЯХ доцільно здійснювати за напрямками: використання кулінарних традицій в концепціях закладів ресторанного господарства, розміщення ресторанів у складі туркомплексів (стилізація ресторанів під DESTИНАЦІЮ, інсценіровані прийоми, бенкети), формування спеціалізованих зон обслуговування (поєднання закладів культури, розваг, торгівлі), тематичні кулінарні фестивалі, конкурси, гуляння (свята врожаю, пива, молодого вина, бринзи, овочеві фестивалі тощо), швидке харчування туристів з елементами національної кухні, комплексний маркетинг закладів туризму, культури та ресторанного господарства (тематичні парки, музеї, палаци, рекреаційні зони), організація кулінарних турів тематичної спрямованості з використанням переваг місцевої сировини та продуктів харчування, оздоровчі види харчування в санаторно-курортних комплексах, дитяче та дієтичне харчування, харчування в сільських садибах зеленого туризму (органічні продукти, ґрунтові овочі, домашня птиця, молоко, фрукти тощо). Практичне втілення зазначених форм організації харчування в туризмі має розпочинатись з розробки регіональних програм розвитку туризму, громадсько-державної експертизи проєктів, комплексного залучення ресурсів та джерел інвестування.

ЗАХОДИ ЩОДО ЗАХИСТУ ПРАЦІВНИКІВ РЕСТОРАНІВ ПІД ЧАС ПАНДЕМІЇ COVID-19

Шестопалов А.С., гр. ГРС-47

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Л.П. Малюк**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Нещодавній спалах пандемії корона вірусу (COVID-19) – безпрецедентна ситуація, яка охопила усю земну кулю. Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ) та органи охорони здоров'я в усьому світі вживають заходів для уповільнення поширення COVID-19