



EUROPEAN CONFERENCE

Conference Proceedings



VII International Science Conference
«Science, trends and modern methods
of solving problems»
February 20 - 22, 2023
Lisbon, Portugal

SCIENCE, TRENDS AND MODERN METHODS OF SOLVING PROBLEMS

Abstracts of VII International Scientific and Practical Conference

Lisbon, Portugal

(February 20 – 22, 2023)

UDC 01.1

ISBN – 9-789-40368-856-5

The VII International Scientific and Practical Conference «Science, trends and modern methods of solving problems», February 20 – 22, Lisbon, Portugal. 286 p.

Text Copyright © 2023 by the European Conference (<https://eu-conf.com/>).

Illustrations © 2023 by the European Conference.

Cover design: European Conference (<https://eu-conf.com/>).

© Cover art: European Conference (<https://eu-conf.com/>).

© All rights reserved.

No part of this publication may be reproduced, distributed, or transmitted, in any form or by any means, or stored in a data base or retrieval system, without the prior written permission of the publisher. The content and reliability of the articles are the responsibility of the authors. When using and borrowing materials reference to the publication is required. Collection of scientific articles published is the scientific and practical publication, which contains scientific articles of students, graduate students, Candidates and Doctors of Sciences, research workers and practitioners from Europe, Ukraine and from neighboring countries and beyond. The articles contain the study, reflecting the processes and changes in the structure of modern science. The collection of scientific articles is for students, postgraduate students, doctoral candidates, teachers, researchers, practitioners and people interested in the trends of modern science development.

The recommended citation for this publication is: Seliukova N., Morozenko D. The effect of maternal fetoplacental insufficiency on the reproductive system of male offspring. Abstracts of VII International Scientific and Practical Conference. Lisbon, Portugal. Pp. 23-25.

URL: <https://eu-conf.com/ua/events/science-trends-and-modern-methods-of-solving-problems/>

TABLE OF CONTENTS

AGRICULTURAL SCIENCES		
1.	Глупак З.І., Сукрут С.В. УРОЖАЙНІСТЬ СОЇ ЗАЛЕЖНО ВІД ГРУПИ СТИГЛОСТІ СОРТУ ТА ГУСТОТИ СТОЯННЯ РОСЛИН В УМОВАХ СУМСЬКОЇ ОБЛАСТІ	11
ARCHITECTURE, CONSTRUCTION		
2.	Лугченко О.І., Кулаков О.Ю. ОЦІНЮВАННЯ ЖОРСТКОСТІ МАЛОПОВЕРХОВИХ БУДІВЕЛЬ ЖИТЛОВО-ЦИВІЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	15
3.	Якименко О.В. ФІЗИЧНЕ І МОРАЛЬНЕ ЗНОШЕННЯ БУДІВЕЛЬ	20
BIOLOGY		
4.	Seliukova N., Morozenko D. THE EFFECT OF MATERNAL FETOPLACENTAL INSUFFICIENCY ON THE REPRODUCTIVE SYSTEM OF MALE OFFSPRING	23
5.	Хлебнікова В.О. ВПЛИВ СУЧАСНИХ ЕКОЛОГІЧНИХ ПРОБЛЕМ НА ТВАРИННИЦТВО ТА СПОСОБИ ПОДОЛАННЯ ВИМИРАННЯ ФАУНИ	26
CHEMISTRY		
6.	Azizova G., Ismayilova P., Mammadov S. OBTAINING HEAT AND AGGRESSIVE RESISTANT ELASTOMER MATERIALS BASED ON NITRILE BUTADIENE RUBBER	31
ECONOMY		
7.	Karavan N., Kizilova V. IMPROVING THE METHODOLOGY FOR ANALYZING THE EFFICIENCY OF EXPENDITURE	33
8.	Markovych I. SMALL AND MEDIUM BUSINESS OF UKRAINE IN CRISIS PHENOMENA	35

9.	Аберніхіна І.Г. ВІТЧИЗНЯНИЙ РИНОК МОРСЬКОГО СТРАХУВАННЯ УКРАЇНИ: СУЧАСНИЙ СТАН ТА ДИНАМІКА РОЗВИТКУ	36
10.	Баришполь С.Ю. ДЕЗІНТЕГРАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ НА ПРИКЛАДІ БРЕКЗИТУ ЯК ПРОТИВАГА СУЧАСНИМ ГЛОБАЛІЗАЦІЙНИМ ТЕНДЕНЦІЯМ	42
11.	Баєва О.І. ПРІОРИТЕТНІ ЦІЛІ РОЗВИТКУ ЛЮДСЬКОГО КАПІТАЛУ В УКРАЇНІ	45
12.	Бондаренко Н.М., Гавриленко О.В. ВПЛИВ ПОДАТКОВОЇ СИСТЕМИ НА ЕКОНОМІКУ УКРАЇНИ	48
13.	Бортнік С.М. ЗМІНА УМОВ ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УМОВАХ ВІЙНИ	51
14.	Дюжев В.Г., Подрез О.І. СКЛАДОВІ МЕХАНІЗМУ УПРАВЛІННЯ СОЦІАЛЬНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВА	55
15.	Дідур К.М. ДЖЕРЕЛА ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ АГРАРНИХ ПІДПРИЄМСТВ	58
16.	Задоя А.О. СТРУКТУРНІ ЗРУШЕННЯ В ДОХОДАХ ДЕРЖАВНОГО БЮДЖЕТУ УКРАЇНИ	60
17.	Козуб В.О., Козуб С.О. ІННОВАЦІЇ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ В КОНТЕКСТІ ГЛОБАЛЬНОЇ ЦИФРОВІЗАЦІЇ ГАЛУЗІ	64
18.	Олійник Н.Ю. ПРОФЕСІЙНА СОЦІАЛЬНА АДАПТАЦІЯ НОВИХ ПРАЦІВНИКІВ У КОЛЕКТИВІ ОРГАНІЗАЦІЇ	68
19.	Савко О.Я., Загайкевич О.Ю. НАПРЯМИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ	72

ІННОВАЦІЇ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ В КОНТЕКСТІ ГЛОБАЛЬНОЇ ЦИФРОВІЗАЦІЇ ГАЛУЗІ

Козуб Вікторія Олександрівна

канд. екон. наук, доцент
професор кафедри міжнародної економіки і менеджменту
Харківський національний економічний університет ім. С. Кузнеця

Козуб Сергій Олександрович

д-р філософії з економіки
головний судовий експерт лабораторії економічних
та товарознавчих експертиз у резонансних провадженнях
Харківський науково-дослідний інститут ім. Засл. проф. М.С. Бакаріуса

В умовах глобалізації цифровізація є одним із основних чинників зростання світової економіки в найближчі 5-10 років. На додаток до прямого підвищення продуктивності, яке компанії отримують від цифрових технологій, існує ряд непрямих переваг цифровізації, таких як економія часу, формування попиту на нові товари та послуги, нова якість і цінність тощо. Завдяки системному державному підходу цифрові технології стимулюватимуть створення робочих місць, підвищення продуктивності, темпів економічного зростання та якості життя громадян України. Цифровізацію можна вважати головним інструментом досягнення глобальних стратегічних цілей України – збільшення ВВП у вісім разів до 1 трлн. дол. США до 2030 року, забезпечення добробуту, комфорту і якості життя українців вище середньоєвропейського рівня [1].

Під цифровізацією розуміють впровадження цифрових технологій у всі сфери життя: від спілкування людей, предметів повсякденного вжитку до промислового виробництва. Це перехід діяльності з реального світу у віртуальний (онлайн) світ. До цифрових технологій фахівці відносять Інтернет речей, роботизацію та кіберсистеми, штучний інтелект, великі бази даних, безпаперові технології, адитивні технології (3D-друк), хмарні обчислення, безпілотні та мобільні технології, біометричні, квантові технології, технології ідентифікації, блокчейн тощо [1].

Усі – країни, компанії, громадяни – є споживачами цифрових технологій. Цифрові технології стали основою для створення нових продуктів, вартості та власності, а отже, для отримання конкурентних переваг на більшості ринків. Цифровізація дозволяє малим компаніям створювати нові продукти та виводити їх на ринок так само швидко, як і великі компанії. Це призвело до того, що «інноваційні центри» почали переміщатися від великих компаній до менших (стартапів тощо) [1].

Не є виключенням і ресторанний бізнес. Пройшли ті часи, коли відвідування ресторанів не мало нічого спільного з технологіями. Речі, які раніше здавалися інноваційними, як-то замовлення піци в Інтернеті та її доставка або безкоштовний Wi-Fi у закладі, тепер є типовими. Сьогодні вже недостатньо

відповідати стандартам ресторану: гарантувати лише чистота, якість продукції та обслуговування. Відвідувачі обирають технологічність та обирають заклади, які можуть задовольнити цю потребу. Це стає все більш характерним для глобального ринку.

Наразі значна кількість наукових досліджень присвячена розробці інноваційних технологій у сфері ресторанного бізнесу. Так, більшість вчених відзначають, що ресторанна індустрія повинна впроваджувати інновації не менше, ніж інші сфери економіки в контексті вирішення нагальних проблем галузі. Інновації допомагають споживачам знайти нові можливості, отримати комфортні інноваційні умови обслуговування, які можуть стати візитівкою закладу ресторанного бізнесу, та сформувані новий напрям розвитку [2, С. 95].

Згідно з дослідженням ресторанного ринку експертами National Restaurant association (NRA) Show, для 71% відвідувачів ресторанів важлива можливість замовити продукцію на винос; 52% гостей очікують, що ресторани нададуть безкоштовний Wi-Fi; 47% відвідувачів розраховують, що в закладі можна зробити попереднє замовлення телефоном або через Інтернет; 78% відвідувачів продивляються меню ресторану в Інтернеті; 32% сплачують за послуги за допомогою Apple Pay і Google Pay [3].

На глобальну економіку істотно впливають бізнес-моделі спільної економіки (sharing economy) або економіки спільного використання, які працюють на основі цифрових технологій. Сюди відносять спільне мешкання (колівінг), спільне використання автомобілів (каршеринг), офісів (коворкінг), гаджетів, одягу і навіть їжі (фудшеринг – «порятунок» продуктів, призначених на викидання, на користь тих, хто цього потребує) [1].

Основні технології та інновації, які змінюють сучасний ресторанний бізнес, систематизовано у таблиці 1.

Таблиця 1

Технології та інновації у сучасному ресторанному бізнесі [1-3]

Технології та інновації	Характеристика прояву
Автоматизація	У розвинених країнах пов'язана з підвищенням швидкості та якості обслуговування гостей. Національні власники підприємств впроваджують технології в основному для роботи за законом, ведення детального обліку складу та технологічної карти задля кращого контролю бізнес-процесів підприємства.
Діджиталізація	Цифровізація інформаційних технологій для оптимізації швидкості обслуговування та економії витрат на робочу силу. Так, за даними Національної асоціації ресторанів США, близько 41% ресторанів швидкого харчування з 2020 р. використовують планшети, настільні системи замовлення, кіоски самообслуговування та автоматизовані програми для ресторанів.
Культура доставки їжі на виніс та різноманітність каналів і способів доставки	Культура доставки їжі і онлайн-замовлення розвивається неймовірно швидкими темпами. Додатки Delivery.com, Raketa, Glovo – одні з найпопулярніших додатків доставки їжі в світі. Сучасне покоління, яке витрачає значну частку свого бюджету на замовлення готової їжі та висуває найвищі вимоги (миттєва доставка, індивідуальний підхід і трекінг процесу доставки) –

Технології та інновації	Характеристика прояву
	<p>пріоритетні аудиторії для служб доставки. У свою чергу, сервіси доставки, щоб відповідати запитам своїх клієнтів, впроваджують нові технології на основі соціальних мереж, віртуальних помічників, навігаційної системи автомобіля, що максимально спрощує механізм замовлення. Наприклад, в США піцу з Pizza Hut можна замовити за цифровим меню та оплатити з цифрового меню машини всього за 2,5 секунди.</p>
<p>Зростання числа споживачів за онлайн-замовленнями</p>	<p>Обсяг світового ринку доставки ресторанного бізнесу активно зростає згідно з останнім дослідженням Research And Markets, до 2026 року це прогнозується в середньому на 9,8% на рік. В Україні сегмент доставки також показує зростання на 35% за останні п'ять років. Фахівці це пов'язують наряду з іншим із введенням карантинних заходів у різних країнах світу.</p>
<p>Інтеграція з ресторанным ПО</p>	<p>Інтеграція ПО дозволяє автоматично відправляти замовлення на доставку в систему обліку закладу і отримувати всі операційні дані з усіх каналів продажів в одному місці на планшети, на які ресторани отримують повідомлення про замовлення (Grub Hub), або використовувати системи онлайн-бронювання (Uber Eats).</p>
<p>Використання робототехніки в ресторанах</p>	<p>Роботизацію розглядають як один з найефективніших методів оптимізації бізнес-процесів у роботі співробітників. Вже зараз багато закладів працюють з хмарними системами обліку, офіціанти використовують смартфони або планшети для прийняття замовлень, а на кухнях стоять екрани із замовленнями. Наступна еволюція для операторів ресторанного бізнесу – штучний інтелект. Вже сьогодні роботів поділяють на тих, що працюють з гостями (front of the house), та тих, які виконують завдання на кухні (back of the house). Повністю автоматизовані кухні у найближчі роки стануть широко розповсюдженою концепцією, проте вже зараз є приклади використання роботизованих рук, які смажать бургери (Miso Robotics), або автоматів, які готують салати to go (Spruce). В Україні наразі такі технології ще далеко не поширене явище.</p>
<p>Соціальні мережі</p>	<p>У новій реальності шеф-кухарі та ресторани повинні підтримувати актуальну онлайн-присутність в соціальних мережах, надавати високоякісний контент у сфері онлайн-замовлень. Це дозволить як подолати труднощі, так і збільшити прибуток.</p>
<p>Віртуальні ресторани</p>	<p>Розвиток концепції «віртуальних» ресторанів, які не приймають офлайн-гостей і готують виключно для доставки, здешевлює витрати закладів та робить доставку більш доступною для відвідувачів. Одна з нових ідей на ринку – «хаби» для віртуальних закладів, коли між кухнями різних ресторанів, об'єднаними під одним дахом, курсують автономні автомобілі для збору і розвозки замовлень клієнтам.</p>
<p>QR-код на чеку клієнта</p>	<p>Багато ресторанів вже використовують технологію сканування QR-коду через мобільний додаток, що дозволяє гостям закладу оплачувати замовлення за допомогою своїх смартфонів, викликати офіціанта або запитувати рахунок (Poster). Сам QR-код може містити будь-яку інформацію: меню, умови доставки, історію ресторану або персональні дані картки постійного клієнта.</p>
<p>Розпізнавання облич</p>	<p>Сучасні кіоски самообслуговування можуть бути розумними,</p>

Технології та інновації	Характеристика прояву
	зокрема визначати відвідувача по обличчю (Face ID), пропонувати йому повторити попереднє замовлення, а потім автоматично списувати гроші з картки (Cali Burger).
«Від фермера – до столу»	З урахуванням світової тенденції до здорового способу життя, змінюється споживча поведінка відвідувачів закладів ресторанного бізнесу. Це призводить до появи маркетплейсів, які з'єднують фермерів і ресторани з географічною прив'язкою (сервіс Podfoods).
Чат-боти для бронювання столиків	Такі сервіси, як бронювання столиків і управління чергою в закладі, коли гості отримують повідомлення на телефон коли підійшла їхня черга, затребувані в США. В Україні наразі ця технологія практично не працює, оскільки в країні дуже мало закладів, де постійно зайняті столики або куди важко потрапити.

Механізм впровадження інновацій на всіх рівнях управління закладами ресторанної індустрії потребує виділення інтелектуальних, організаційних, технічних, виробничих, маркетингових та фінансових ресурсів та врахування впливу організаційно-технічних, інтерактивних, процедурних та комплексних факторів. В інноваційному процесі задіюються всі працівники компанії ресторанного бізнесу. В результаті нові ідеї, покращені ресторанный продукція чи послуги, оновлені технологічні процеси, нестандартні організаційні або управлінські методи ведення бізнесу покращують імідж закладу, сприяють інноваційному розвитку.

Отже, для успішного вирішення завдань розвитку інновацій у галузі ресторанного бізнесу необхідно відстежувати новітні тенденції міжнародного та внутрішнього ринку, особливу у сфері технологічного розвитку. Успіх ресторатора в сучасному світі багато в чому залежить від його вміння бути відкритим до інноваційних технологій, дотримуватися нових трендів у розвитку свого бізнесу, що дозволить виграти у жорсткій конкуренції на ринку.

Список літератури

1. Україна 2030e – країна з розвинутою цифровою економікою. Український інститут майбутнього [Електронний ресурс]. URL: <https://strategy.uifuture.org/kraina-z-rozvinutoyu-cifrovoyu-ekonomikoyu.html>
2. Клапчук М.В., Біян В.І., Брухлій Б.В. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. Карпатський край. 2015. № 1(2). С. 92–99.
3. Технології та інновації, які змінюють ресторанный бізнес [Електронний ресурс]. URL: <https://sfii.gov.ua/tehnologii-ta-innovacii-yaki-zminjuyut-restorannij-biznes/>

Scientific publications

MATERIALS

The VII International Scientific and Practical Conference
«Science, trends and modern methods of solving problems»

Lisbon, Portugal. 286 p.

(February 20 – 22, 2023)