

УДК 640.41

О. Б. Шидловська,к. т. н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи,
Національний університет харчових технологій, м. Київ
ORCID ID: 0000-0001-5318-1835**Т. І. Іщенко,**к. т. н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи,
Національний університет харчових технологій, м. Київ
ORCID ID: 0000-0002-5241-5342**І. М. Медвідь,**асистент кафедри готельно-ресторанної справи,
Національний університет харчових технологій, м. Київ
ORCID ID: 0000-0003-2537-2823**О. Є. Савега,**магістрант кафедри готельно-ресторанної справи,
Національний університет харчових технологій, м. Київ
ORCID ID: 0000-0002-8741-7292

DOI: 10.32702/2306-6792.2020.23.47

ЕКОНОМІЧНА ДОЦІЛЬНІСТЬ СТВОРЕННЯ РАВЛИКОВОЇ ФЕРМИ ЯК ДОДАТКОВОГО ДЖЕРЕЛА ДОХОДУ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА

O. Shydlovska,

PhD in Technical Sciences, Associate Professor, Associate Professor of the Department
of Hotel and Restaurant Business, National University of Food Technologies, Kyiv

T. Ishchenko,

PhD in Technical Sciences, Associate Professor, Associate Professor of the Department
of Hotel and Restaurant Business, National University of Food Technologies, Kyiv

I. Medvid,

Assistant of the Department of Hotel and Restaurant Business, National University of Food Technologies, Kyiv

O. Saveha,

Master's student of the Department of Hotel and Restaurant Business, National University of Food Technologies, Kyiv

ECONOMIC FEASIBILITY OF CREATING A SNAIL FARM AS AN ADDITIONAL SOURCE OF INCOME FOR A HOTEL BUSINESS

У статті проведено аналіз ефективності рішення об'єднання готельного та одного з напрямів аграрного бізнесу — геліцекультури з можливістю створення власної равликової ферми як альтернативного способу грошових надходжень під час карантинних заборон. Висвітлено найбільш проблемні аспекти функціонування індустрії гостинності в умовах пандемії COVID-19, наслідком якої є великі економічні збитки за рахунок втрати значної кількості потенційних споживачів. Запропоновано шляхи збереження та відновлення економічної стабільності підприємств готельного господарства. Обґрунтовано переваги розвитку та перспективність бізнесу по вирощуванню равликів в Україні та місце цієї ланки агробізнесу у світі. Визначено найбільші равликові ферми в Україні, лідерів експорту та імпорту продуктів равликівництва. Обґрунтовано доцільність поєднання геліцекультури з індустрією гостинності як інноваційного напрямку її розвитку, що сприятиме залученню більшої кількості потенційних споживачів готельних послуг та зростанню економічного потенціалу готельних підприємств. Розглянуто практичне застосування продуктів равликівництва в індустрії гостинності, що охоплює виробництво кулінарної продукції з додаванням равликів, розширення комплексу оздоровчих spa-послуг вираженого медичного спрямування з використанням слизу равликів, екскурсії до спеціально обладнаної равликової ферми, виробництво елементів декору для готелю та прикрас з мушель. Виявлено найбільш розповсюджених представників молюсків, що вирощуються в умовах сьогодення. Визначено ризики, що пов'язані з організацією равликового бізнесу повного циклу та основні шляхи збуту равликової продукції. Загалом встановлено економічну доцільність організації ферми з вирощування равликів на підприємствах готельного господарства, яка полягає в отриманні додаткового доходу, забезпеченні конкурентних переваг на ринку та покращенні рентабельності, підвищенні ефективності роботи засобу розміщення в цілому.

The article analyzes the effectiveness of the decision to combine the hotel and heliculture businesses, the sphere of agribusiness, to get the possibility to create your own snail farm as an alternative way of receiving money during quarantine restrictions. It highlights the most problematic aspects of the hospitality industry functioning in the context of the COVID-19 pandemic, which resulted in large economic losses due to the loss of a significant number of potential consumers. There are suggested ways to save and restore the economic stability of hotel enterprises. The diversity of the range of services provided by hotel enterprises through

the introduction of additional opportunities, mainly focused on improving the quality of food services, comfortable health of consumers and recreation, all these are an alternative source of additional financial income for any accommodation facility. The advantages and prospects of the snail breeding business development in Ukraine and the place of this sphere in the world agribusiness is substantiated. It is defined the largest snail farms in Ukraine, leaders in export and import of snail products. The expediency of combining heliceculture with the hospitality industry as an innovative direction of its development is proved, what will help to attract more potential consumers of hotel services and increase the economic potential of the hotel enterprises. The article observes the practical use of snail products in the hospitality industry, which includes the production of culinary products with the addition of snails, the expansion of a complex of health-improving and spa services of a pronounced medical direction using snail slime, excursions to a specially equipped snail farm, production of hotel decor items and mussel decorations. The most common representatives of shellfish grown in today's conditions are revealed. The risks associated with the organization of a full-cycle snail business and main ways of the snail products sale have been identified. In general, the economic feasibility of organizing a snail farm at the hotel industry is established, which consists of obtaining additional income, providing competitive advantages in the market and improving profitability, increasing the efficiency of the accommodation facility as a whole.

Ключові слова: готельне підприємство, готельний бізнес, агробізнес, геліцекультура, равликівництво, равликова ферма.

Key words: hotel enterprise, hotel business, agribusiness, heliculture, snail farming, snail farm.

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ

З кожним днем здивувати суспільство стає все складніше і тому для привернення уваги нових гостей сучасні готельні підприємства обирають все більш ризиковані ідеї та впроваджують їх. Використання роботів-помічників, застосування новітніх комп'ютерних систем, створення крафтового виробництва, запровадження унікального особливого меню в ресторанах, незвичні архітектурні та дизайнерські рішення, розробка цікавих та неординарних додаткових послуг — це лише частковий перелік з пропонованого. З іншого боку, для забезпечення стабільного розвитку сфери гостинності конче необхідним є підвищення якості готельної пропозиції до рівня міжнародних стандартів, розширення ринків збуту і якісна підготовка фахівців у відповідності з вимогами світових стандартів. Стратегія розвитку галузі потребує державної підтримки у фінансуванні за основними напрямками: залучення туристів на вибраних цільових ринках; приведення національних нормативів, стандартів безпеки, якості товарів і послуг у відповідність до міжнародних вимог [1].

Крім очевидного існування жорсткої конкуренції серед підприємств готельної індустрії, постійної боротьби між мережевими готельними ланцюгами, а також зусиллями окремих засобів розміщення посісти свою сходинку в сфері гостинності, неймовірний тиск на розвиток даної сфери здійснюють карантинні обмеження у всьому світі, що є наслідком поширення хвороби COVID-19. Зрозуміло, що готельна індустрія, як і весь світ загалом не був готовим до ситуації, що склалась на сьогоднішній день. Наслідки вже можна передбачити зараз: логічно припустити, що у 2020 році велика кількість засобів розміщення зазнає великих економічних збитків внаслідок втрати значної кількості потенційних споживачів або ж взагалі припинить свою роботу.

Реалії навчають, що в будь-якому бізнесі не є далекоглядним кроком покладатися лише на один спосіб отримання прибутку. У випадку готелів все зосереджується на завантаженості підприємства, тобто наявності гостей, які і забезпечують фінансову стабільність. Карантинні обмеження в пересуванні людей, примусове закриття закладів розваг та відпочинку, втрата робочих місць, а відповідно способу заробітку — напруга стали причинами до падіння туристичної галузі, а відповідно й готельної індустрії теж. У період пандемії продовжують активно працювати торгівля (торгівля харчування), фармацевтична галузь та інші необхідні для життя сфери діяльності. Високого розвитку досягли надання послуг в онлайн режимі, зокрема онлайн-торгівля.

З огляду на все вище описане, сучасне, міцне у своїй діяльності та перспективності готельне підприємство повинне поєднувати в собі не лише комфортне проживання, високий рівень сервісу, якісне харчування, що були і залишаються основними критеріями у виборі споживача готельних послуг, а й інноваційну діяльність, яка дозволить підвищити конкурентоспроможність підприємства з перспективою посісти гідне місце в готельній індустрії не лише України, а й загалом у світі. Наявність потужного потенціалу для інноваційних рішень у сфері готельного бізнесу зумовлює актуальність проведення досліджень у цьому напрямі.

Останнім часом у світі набуває популярності новий вид агробізнесу — геліцекультура або равликівництво, тобто вирощування равликів для використання у харчовій і косметичній промисловості, поєднання якого з діяльністю підприємств готельного господарства сприятиме отриманню додаткового доходу та забезпеченню конкурентних переваг на ринку.

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

Світовий ринок їстівних равликів складає на сьогоднішній день близько 300 000 тонн на суму 1 млрд євро і даний показник зростає на 4,5 % в рік. Згідно зі звітом "World: Snails (Except Sea Snails) — Market Report. Analysis and Forecast to 2025", опублікованим IndexBox країнами з найбільшим споживанням були Іспанія (16 500 тонн), Марокко (6 000 тонн), Франція (5 300 тонн) та Італія (2 100 тонн) [2].

Президент Асоціації равлиководів України "ProSnail" та власник равликової ферми Кирило Олійник назвав фактори, що впливають на прибутковість равликового бізнесу. Серед них: вирощування равликів потребує ручної праці, тому враховують використання найманої праці чи можливості власноруч силами родини обслуговувати свою ферму; форма роботи — ферма повного циклу з репродукцією чи літнє дощухування малька равлика в полі; масштаб ферми та розмір поля; налагодження збуту; супутня діяльність [3].

На офіційному сайті польсько-української компанії "Snails House", яка спеціалізується на зборі та вирощуванні равликів, а також виробництві різної продукції з них визначаються головні переваги розведення равликів, зокрема в Україні:

1. Попит — равликове м'ясо користується попитом серед європейських споживачів. Щорічно, одними французами з'їдається близько 50 тисяч тонн цього продукту, а по Європі даний показник є значно вищим. За словами експертів, попит на равликову продукцію покривається на 70 %. На європейські ринки потрапляє продукція з країн Литви, Латвії, Польщі, України. Крім того, попит на цю продукцію збільшується з кожним роком на 3—5 %, що відкриває можливості українським виробникам.

2. Легкий старт — для початку діяльності по розведенню молюсків не обов'язково володіти великим активом. Стартує виробництво від 750 особин маточного стада. Для їх утримання необхідно також передбачити земельну садову ділянку, розміром 12—15 м². Для стартового проекту, з відкритим земельним наділом, доведеться пристосовуватися під ритм життя молюска. Тобто в зимовий період тварина впадає у сплячку, отже, цикл виробництва зупиниться до наступного сезону. Якщо підходити до цієї справи більш серйозно, тоді варто задіяти виробничі потужності у вигляді закритих приміщень, де здійснюватиметься контроль над температурою, вологістю, що призводить до збільшення потомства значно раніше.

3. Продуктивність — у природних умовах утримання, одна особина здатна два рази за

рік дати потомство — це до 60 яєць за одну кладку. Тобто, при скромних підрахунках, до наступного сезону, поголів'я може збільшитися у 4—5 разів. Виживання в природних умовах доволі низьке — 30—50 %, а в умовах ферми під контролем — 90 %. Для цього ікру тримають у контрольованих умовах, з дотриманням температурного режиму. Одна тонна маточного стада здатна за сезон привести до збільшення поголів'я до 40 тонн. Терміни такого зростання становлять шість місяців активного життєвого циклу [4].

4. Умови вирощування — в Україні склалися сприятливі екологічні умови для розведення равликів: якісний чорнозем, а рослини, що вирощуються в кліматичній зоні ідеально підходять для корму [5].

На семінарі, що був проведений у 2019 р. у м. Ірпінь Київської області, литовські підприємці ділилися своїм досвідом відкриття та розвитку равликової ферми "Snaillette". Щодо збуту продукції равликівництва власниця Дайва Гірдушієне дала такий коментар: "В Євросоюзі за равликів сорту "Muller" дають € 2,5 кг. Французи, бельгійці вважають за краще купувати живі равлики. Далі вони продаються для ресторанів, бутиків, роздрібних ринків. Деякі виробники постачають їх для весіль, нічних клубів, масових карнавалів — свіжих або заморожених. Можна вирощувати великих равликів, можна трохи менших — попит є на будь-які. Ви можете й консервувати равлики, це також вигідно. Із сорту "Maxima" ми робимо заморожені напівфабрикати та пропонуємо їх за ціною € 4 у литовських супермаркетах у невеликих коробках вагою 100 г під назвою "Бургундські равлики". Такий напівфабрикат коштує дорожче. Але й продати його набагато складніше, ніж живого равлика. У Литві та Польщі культура їх споживання не настільки розвинена, як у Франції чи Іспанії. В ЄС ми реалізуємо це гарантовано, тому що знаємо, кому пропонувати, там є постійний попит" [6].

Видавництво "AgroDay" у своїй статті "Ходовий товар: в Україні набуває популярності равликовий бізнес" наголошує, що для майбутніх равлиководів Асоціація розробила спеціальну програму "Сімейна равликова ферма у власному городі". Взяти участь у ній можуть українці, які мають 10—12 соток землі та можуть вкласти у бізнес 100—120 тис. грн. "Врожай" у фермерів викуповуватиме Експортер Асоціації. Малька равлика господарства отримуватимуть за пільговою ціною від партнера Асоціації. Також фермерам обіцяють інформаційну підтримку, безкоштовне навчання та всі

розрахунки по обладнанню поля для дорощування равлика, корму та системі зрошення [7].

Однак питання вивчення ефективності застосування геліцекультури в практичній діяльності готельних підприємств потребує додаткового аналізу.

МЕТА ДОСЛІДЖЕННЯ

Метою дослідження є оцінка економічної доцільності створення равликової ферми як додаткового альтернативного джерела доходу готельного підприємства.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ ДОСЛІДЖЕННЯ

Готельна індустрія вражає кількістю та різноманітністю ідей щодо створення засобів розміщення, які вирізняються серед інших "стандартизованих" незвичністю використаних матеріалів, унікальністю архітектурного рішення, місцем знаходження, особливостями проживання та харчування, направленості на певну категорію гостей та численною кількістю неординарних додаткових послуг. Адже з кожним днем суспільство стає більш вимогливим, все складніше стає зацікавити та втримати нового покупця послуг. Тому для привернення уваги та довготривалої співпраці готельні підприємства працюють над впровадженням та реалізацією нових концепцій.

Подібні готелі зазвичай не вирізняються великою кількістю номерів та персоналу, однак їх економічна стабільність забезпечується за рахунок постійної завантаженості, яка є наслідком вдало підібраної інноваційної складової. До найбільш незвичних та популярних готелів світу, згідно з опублікованими даними на 2020 р. журналу "Elle Decoration" можна віднести: "The Bubble Lodge" на острові Маврикій (представляє собою автономну прозору капсулу оснащену кондиціонером, великим ліжком і ванною кімнатою, розташована поблизу чайної плантації і джунглів); бунгало готелю "Keemala Bird's Nests" на Пхукеті (нагадують гнізда величезних птахів, де кожен має в своєму розпорядженні басейн і терасу з видом на джунглі і Андаманське море); "The Shiwreck Lodge" в Намбії (нагадує уламки потерпілого в аварії корабля судна, готель працює на сонячних батареях, а на верхній "палубі" відкрито ресторан з видом на океан) та ін. [8].

Пошук нових прогресивних технологій та впровадження їх на підприємствах готельного господарства є актуальним завданням для науковців та фахівців у сфері обслуговування. В якості інноваційного рішення перспективним є поєднання двох галузей, а саме: готельного та

такого напрямку аграрного бізнесу як геліцекультура. Так, створення готелю з власною фермою по вирощуванню равликів слугуватиме додатковим джерелом доходу готельного підприємства. Таке сполучення є унікальним та єдиним нині у світі.

Об'єднання равликівництва (агробізнесу) та готельного бізнесу дозволить забезпечити діяльність цього комплексу навіть у період карантинних обмежень, а під час звичайного режиму роботи стане інноваційною складовою, цікавим привабливим доповненням для гостя. На першому етапі завантаженість готелю буде забезпечена за рахунок новизни, яка безумовно вирізнятиме готельне підприємство серед інших. З часом якісний сервіс, оригінальність харчування, екологічний відпочинок забезпечать конкурентоспроможність даному засобу розміщення.

У 2020 р. більшість підприємців віддали перевагу аграрному бізнесу, вкладаючи грошові ресурси в розвиток сільського господарства. Затребуваними стали нестандартні напрями для нашого регіону, одним з яких є равликовий бізнес. Равликова ферма — новий спосіб заробітку в 2020 році. В Європі цей вид бізнесу розвивається досить стрімко, а на Україні всього кілька років. Але, навіть за такий короткий період, фермерам вдалося зайняти свою нішу і закріпитися на ринку. Серед загального числа аграріїв поширені як малі ферми, так і великі підприємства. Це дозволило в кілька разів перевищити імпорт равликового продукту, в порівнянні з м'ясним, однак попит, як і раніше, перевищує пропозицію. Так, культура споживання цього делікатесного продукту, більшою мірою, розвинена в Європі, але місцеві фермери не встигають покрити весь попит. На допомогу європейцям прийшли українські виробники. Цей вид бізнесу, у більшості фермерів, є сезонним, оскільки равлик має свій життєвий цикл. Він триває з ранньої весни до пізньої осені, збільшуючи розмір поголів'я в кілька разів [18].

Основними напрямками реалізації равликів на внутрішньому ринку є: ресторани з європейською кухнею; елітні супермаркети, які реалізують імпорту і нішеву продукцію; компанії, що виробляють заморожені напівфабрикати; фармацевтичні компанії, які на основі равликового м'яса та слизу виготовляють різні препарати [9].

Практичне застосування равлика на базі готельного підприємства може включати в себе: гастрономічну складову, SPA-догляд, екскурсії, виробництво декору та прикрас з мушель.

У гонитві за оригінальністю заклади ресторанного господарства використовують найекстрава-

гантніші компоненти і різні методи для приготування страв. На тарілку до вимогливого гурмана потрапляють: платиновий клубний сендвіч фон Ессен, риба Фугу, білі трюфелі, сусальне їстівне золото, равликове м'ясо та ікра [10].

Висока харчова і дієтична цінність продуктів із равликів доведена фізіологами і фахівцями з гігієни харчування. Вміст білків у варено-мороженому м'ясі равлика варіюється від 12 до 18 %, які містять повний набір незамінних амінокислот в такому співвідношенні, яке необхідне при синтезі власних білків в організмі людини. Кількість ліпідів у м'ясі слимаків невелика 0,8—1,5 %, в основному містяться ненасичені жирні кислоти 65—70 %, які не накопичують холестерин і сприяють його зниженню в організмі людини. Збалансованість співвідношення мікроелементів і високий вміст білків дає м'ясу слимака статус делікатесного унікального харчового продукту [11]. Равликів готують під різними соусами, що дозволяє розробити різноманітний перелік рецептур, серед яких найпопулярнішими є равлики "по-бургундські", "по-лімузинські", "по-діжонські", "по-сванетські", "по-мадрідські", "по-каталонські", "по-ельзаські", а також готують інші страви — паста з равликовим м'ясом, равлики з полентою, капілетті (пельмені з равликів), паштети та інші [12]. Беззаперечним делікатесом вважається равликова ікра, що є одною з найдорожчих у світі. Кожен равлик здатний відкласти всього 70—90 ікринок один раз на рік, що становить лише 4 г цього делікатесу. За формою вони нагадують маленькі м'ячики, розміром 3 мм, ікринки напівпрозорі, молочного кольору, м'які на дотик. Вартість становить приблизно 150 доларів за 100 г. 99 % української ікри купують люксові ресторани та крамниці Європи та США. Подають цей делікатес у вигляді пікантної ноти до вишуканих страв високої кухні, або на теплому тості з трюфелями і зеленню, а як аперитив відмінно підійде ігристе вино [13; 14].

Найбільш розповсюдженими равликами, яких вживають у європейських країнах є *Helix pomatia*, *Helix aspersa* і *Helix lucorum*. У Франції *Helix Aspersa Muller* називають "Le Petit Gris" (маленький сірий) і подають в якості аперитиву в деяких ресторанах. Традиційним є *Helix pomatia* або виноградний равлик, цей вид має багато різних назв: римський равлик, бургундський або білий великий. Також їстівними, але менш відомими є *Seraea nemoralis*, *Helix aperta*, *Seraea hortensis*, *Achatina fulica* і *Otala punctata* [15].

На сучасному етапі розвитку готельного ринку, для підтримання конкурентоспромож-

ності закладу з'являється необхідність розширення комплексу сра-послуг для гостей. Особливо популярними є сра-процедури з чітким вираженим медичним спрямуванням, що обумовлює перспективність використання у сра-технологіях готельних підприємств продукту равликівництва — слизу равликів.

Слиз равлика вважається джерелом корисних елементів. У ньому міститься колаген, гліколева кислота, алантоїн, вітаміни групи А, В, С, Е, еластин, натуральні антибіотики, лектини, фулій або сонячний фільтр. Косметологічний ефект равликотерапії: омолодження шкіри; покращення кольору обличчя, позбавлення набряку та темних кіл під очима; поліпшення кровообігу в шкірі, зміцнення дрібних судин; відновлення пружності та еластичності дерми; зменшення вугрового висипу; розгладження рубців, шрамів на шкірі; освітлення веснянок та пігментних плям; захист шкіри від сонячної радіації, патогенних бактерій і грибків. Нині на основі слизу равлика виготовляють креми для обличчя, гелі, пінки для вмивання, маски для обличчя, тоніки для обличчя, сироватки для обличчя, креми для рук, мило. Вважається, що для косметології, через багатший склад слизу, найкраще підходять равлики виду *Achatina Immaculata Lamarckiana* [16].

До найбільш відомих українських ферм по вирощуванню равликів та їх реалізації належать: равликова ферма підприємця Михайла Дем'яна у Нижньому Селищі (Закарпаття); родинна ферма Ірини та Івана Юськевичів "Західний Равлик"; ферма "Покутський равлик" на Івано-Франківщині; ферма "Еко Улітка" Дмитра Ботенка на Вінниччині; "Равликовий будиночок" Олександра Медведовського; равликова ферма Олексія Антонкова в с. Великі Гуляки Київської області.

Для створення та правильної організації равликової ферми окрім бізнес-плану, необхідно бути зареєстрованим фізичною особою-підприємцем або створити власне фермерське підприємство, оформити документи за кодом діяльності "ферма із розведення хробаків, равликів, молюсків" — (01.49 КВЕД ДК). Постачання равликів в українські ресторани та експортування в Європу можливе лише за наявності сертифікату, що підтверджує якість м'яса.

Сума витрат для створення равликової ферми може варіюватися залежно від обсягів виробництва та вже наявних у фермера ресурсів. Фінансові параметри бізнес-проекту на сьогодні можна оцінити так, що при заздалегідь налагодженому збуту равликів уже в перший рік роботи равликової ферми засновник на 99% зможе покрити витрати на її запуск і роботу [17].

Важливим чинником, що є одним із вирішальних в отриманні високого, стабільного доходу є налагоджені канали збуту продукції, навчений персонал, якісний матеріал та відповідний рівень обладнання. Для охоплення максимальної кількості сфер реалізації: заклади ресторанного господарства, косметологічні салони краси, супермаркети, магазини декору необхідна спеціальна дозвілєва документація, лабораторні дослідження, що гарантуватимуть якість вирощуваної продукції. Навчання персоналу забезпечить зменшення ризиків неправильного поводження з равликами, що в протилежному випадку може призвести до їх хвороби або загибелі. Матеріал, або маточне стадо, на сьогодні можливо закупаються як на вже діючих равликових фермах в Україні, так і за кордоном. Відповідний рівень обладнання дозволить забезпечити швидкий процес вирощування равликів, надійність та захист їхнього перебування.

ВИСНОВКИ

Умови, що склались на сьогодні у світі, змусили багатьох підприємців різного напрямлення переглянути свою фінансову стабільність та здійснити переоцінку перспективності та шляхів розвитку у випадку наявності карантинних обмежень. Урізноманітнення спектру послуг, що надаються підприємствами готельного господарства через запровадження додаткових можливостей, переважно орієнтованих на покращення якості надання послуги харчування, комфортне оздоровлення споживачів та відпочинок — альтернативне джерело додаткових фінансових надходжень для будь-якого засобу розміщення.

У результаті аналізу сучасної наукової літератури встановлено, що конкурентна перевага підприємств готельного господарства залежить від нововведень в області аграрного сектору. Тому, враховуючи набутий досвід з функціонування нового виду агробізнесу — геліцекультури (равликівництва) перспективним є його поєднання зі сферою обслуговування. Практичне застосування продуктів равликівництва в індустрії гостинності полягає у використанні равликів в якості гастрономічної складової для закладів ресторанного господарства, розширенні комплексу сра-послуг з використанням слизу равликів, екскурсії до спеціально обладнаної равликової ферми, виробництві декору та прикрас з мушель. Організація ферми з вирощування равликів при готельних підприємствах є економічно доцільним рішенням, оскільки її діяльність сприятиме отриманню додаткового доходу готелем, забезпеченню його конкурентних переваг на ринку та покра-

щенню рентабельності, підвищенню ефективності роботи засобу розміщення загалом.

Література:

1. Земліна Ю. Тенденції розвитку готельного бізнесу в Україні [Текст] / Ю. Земліна, О. Ліфіренко // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. — 2019. — Т. 2. — № 1. — С. 121—131.
2. World: Snails (Except Sea Snails) — Market Report. Analysis and Forecast to 2025 [Електронний ресурс]. — Режим доступу: https://www.indexbox.io/store/world-snails-except-sea-snails-market-report-analysis-and-forecast-to-2020/?utm_source=opr
3. Експерт назвав фактори, що впливають на прибутковість равликового бізнесу [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://agrobusiness.com.ua/agrobusiness/item/18241-ekspert-nazvav-factory-shcho-vplyvaiut-na-pributkovist-ravlykovoho-biznesu.html>
4. Топ 5 причин, чому варто розводити равликів [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://ukraine.snails-house.com/top-5-prichin-chomu-var-to-rozvoditi-ravlikiv/>
5. Причини обрати розведення равликів як бізнес [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://ukraine.snails-house.com/prichini-obrati-rozvedennya-ravlikiv-yak-biznes/>
6. Дайва Гірдіюшієне: "Вирощуйте равликів! Попит — величезний" [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://agro-business.com.ua/agro/idei-trendy/item/10411-daiva-hirdziushiene-vyroshchuite-ravlykiv-popyt-velycheznyi.html>
7. Ходовий товар: в Україні набуває популярності равликовий бізнес [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://agroday.com.ua/2020/02/11/hodovyj-tovar-v-ukrayini-aktyvno-rozvyayetsya-ravlykovyj-biznes/>
8. Топ-лист самых необычных отелей мира [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://www.elledcoration.ru/life/travels/samye-neobychnye-oteli-mira-id6776521/>
9. Равликова ферма [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://buduysvoe.com/publications/biznes-na-ravlykah>
10. Приготування равликів [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://escargot-de-bourgogne.com.ua/ua/novosti/prigotovlenie-ulitok/>
11. Надзвичайні властивості звичайного равлика [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.uas.net.ua/2020/04/01/надзвичайні-властивості-звичайного/>
12. Рецепти [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://ukraine.snails-house.com/recipes/>
13. Журналісти дізналися, як виготовляється в Україні один з найдорожчих делікатесів — равликова ікра [Електронний ресурс]. — Ре-

жим доступу: <https://www.unian.ua/society/10401471-zhurnalisti-diznalisya-yak-vigotovlyayetsya-v-ukrajini-odin-z-naydorozhchih-delikatesiv-ravlikova-ikra-video.html>

14. Ікра равликів [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://ukraine.snails-house.com/ikra-ravlikiv>

15. Істівні види равликів [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://ukrnsnail.com/blog/14-istivni-vidi-ravlikiv>

16. Улитка ахатин в косметології, що скривають косметологи [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://ahatiny.ru/amp/ulitka-axatin-v-kosmetologii-hto-skrivayut-kosmetologi/>

17. Математика агробізнесу: розведення равликів [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://kurkul.com/blog/589-matematika-agrobiznesu-rozvedennya-ravlikiv>

18. Равликова ферма — нові способи заробітку 2020 році [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://ukraine.snails-house.com/ravlikova-ferma-novi-sposobi-zarobitku-v-2020-rocz/>

References:

1. Zemlina, Yu. (2019), "Trends in the development of the hotel business in Ukraine", *Restorannyj i hotel'nyj konsal'tynh. Innovatsii*, vol. 1, pp. 121—131.

2. The artificial intelligence platform "IndexBox" (2020), "Global snail market overview", available at: https://www.indexbox.io/store/world-snails-except-sea-snails-market-report-analysis-and-forecast-to-2020/?utm_source=opr (Accessed 1 Nov 2020).

3. The official site of "Ahrobiznes s'ohodni" magazine (2020), "The expert named the factors influencing the profitability of the snail business", available at: <http://agro-business.com.ua/agrobusiness/item/18241-ekspert-nazvav-factory-shcho-vplyvaiut-na-prybutkovist-ravlykovoho-biznesu.html> (Accessed 3 Nov 2020).

4. The official site of "Snails House" farm (2020), "Top 5 reasons why you should breed snails", available at: <https://ukraine.snails-house.com/top-5-prichin-chomu-varto-rozvoditi-ravlikiv/> (Accessed 30 Oct 2020).

5. The official site of "Snails House" farm (2020), "Reasons to choose snail breeding as a business", available at: <https://ukraine.snails-house.com/prichini-obrati-rozvedennya-ravlikiv-yak-biznes/> (Accessed 1 Nov 2020).

6. The official site of "Ahrobiznes s'ohodni" magazine (2018), "Daiva Girdjusiene: "Grow snails! Demand is huge", available at: <http://agro-business.com.ua/agro/idei-trendy/item/10411-daiva-hirdziushiiene-vyroshchuite-ravlykiv-popyt-velycheznyi.html> (Accessed 3 Nov 2020).

7. The official site of "Agroday" magazine (2020), "Sought-after goods: the snail business is gaining popularity in Ukraine", available at: <https://agroday.com.ua/2020/02/11/hodovyj-tovar-v-ukrajini-aktyvno-rozvyayetsya-ravlykovyj-biznes/> (Accessed 30 Oct 2020).

8. The official site of "Elle Decoration" magazine (2020), "Top list of the most unusual hotels in the world", available at: <https://www.elledecoration.ru/life/travels/samye-neobychnye-oteli-mira-id6776521/> (Accessed 5 Nov 2020).

9. Business support program (2019), "Snail farm", available at: <https://buduysvoe.com/publications/biznes-na-ravlykah> (Accessed 2 Nov 2020).

10. The official site of "Eskarho de Burhon" company, "Cooking snails", available at: <https://escargot-de-bourgogne.com.ua/ua/novosti/prigotovlenie-ulitok/> (Accessed 30 Oct 2020).

11. The official site of "Ukrains'ka akvakul'turna spil'nota" Association (2020), "Extraordinary properties of the common snail", available at: <http://www.uas.net.ua/2020/04/01/надзвичайні-властивості-звичайного/> (Accessed 7 Nov 2020).

12. The official site of "Snails House" farm (2020), "Recipes", available at: <https://ukraine.snails-house.com/recipes/> (Accessed 1 Nov 2020).

13. The official site of news agency "Unian" (2019), "Journalists learned how one of the most expensive delicacies — snail caviar — is made in Ukraine", available at: <https://www.unian.ua/society/10401471-zhurnalisti-diznalisya-yak-vigotovlyayetsya-v-ukrajini-odin-z-naydorozhchih-delikatesiv-ravlikova-ikra-video.html> (Accessed 10 Nov 2020).

14. The official site of "Snails House" farm (2020), "Snail Caviar", available at: <https://ukraine.snails-house.com/ikra-ravlikiv> (Accessed 30 Oct 2020).

15. The official site of "Ukrnsnail Farm" (2020), "Edible species of snails", available at: <https://ukrnsnail.com/blog/14-istivni-vidi-ravlikiv> (Accessed 2 Nov 2020).

16. The site of the fans-club of African snails (2017), "Achatina snail in cosmetology, what cosmetologists hide", available at: <https://ahatiny.ru/amp/ulitka-axatin-v-kosmetologii-hto-skrivayut-kosmetologi/> (Accessed 10 Nov 2020).

17. The online assistant farmer (2018), "Mathematics of agribusiness: snail breeding", available at: <https://kurkul.com/blog/589-matematika-agrobiznesu-rozvedennya-ravlikiv> (Accessed 1 Nov 2020).

18. The official site of "Snails House" farm (2020), "Snail farm - new ways to earn in 2020", available at: <https://ukraine.snails-house.com/ravlikova-ferma-novi-sposobi-zarobitku-v-2020-rocz/> (Accessed 2 Nov 2020).

Стаття надійшла до редакції 30.11.2020 р.