

УДК 338.48:339.9

T-33

Рекомендовано до друку Науково-методичною радою Вищого навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет» (протокол від 21.12.2023 р. (протокол № 4).

T-33 Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі: матер. Всеукр. наук.-практ. конф. (Дніпро, 29 листоп. 2023 р.). Дніпро : ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2023. 113 с.

Збірник містить матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі» (29.11.2023), у роботі якої взяли участь здобувачі вищої освіти закладів вищої освіти України.

Матеріали науково-практичної конференції надруковані в авторській редакції.

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ

докт. юрид. наук, проф. **Олег КИРИЧЕНКО** (голова); канд. ек. наук, доц. **Тетяна ТЕСЛЕНКО** (заст. голови); **Андрій МІРОШНИК** (секретар); канд. юр. наук **Сергій ДУБОВ**; док. ек. наук, проф. **Ігор САЗОНЕЦЬ**; док. ек. наук, проф. **Володимир ДЖИНДЖОЯН**; док. ек. наук, проф. **Ольга САЗОНЕЦЬ**; канд. юр. наук, доц. **Тетяна ЛЕЖНЄВА**.

© ВВПЗ ДГУ, 2023

© Автори, 2023

Філімонова Єва Юріївна

здобувач вищої освіти
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Дніпровського гуманітарного університету

Науковий керівник:

Гакова Міра Володимирівна

кандидат економічних наук,
доцент кафедри туристичного та
готельно-ресторанного бізнесу
Дніпровського гуманітарного університету

ПРІОРИТЕТИ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Незважаючи на внутрішні та зовнішні виклики, що стали перед Україною на поточному етапі розвитку, галузь готельно-ресторанного господарства відіграє ключову роль у економіці різних регіонів. Ці підприємства сприяють зміцненню конкурентоспроможності, підтримують інвестиційні ініціативи та сприяють фінансуванню бюджету, розвитку інфраструктури, створенню нових робочих місць і задоволенню різноманітних суспільних потреб.

Знаючи, що ринкові умови безпосередньо впливають на діяльність цих підприємств, варто зауважити, що для досягнення економічного успіху важливим фактором є впровадження інновацій. Інновації грають ключову роль у забезпеченні підприємств якісними та сучасними послугами, що відповідають швидко зростаючим потребам споживачів.

Пандемія COVID-19 мала серйозний вплив на готельно-ресторанний бізнес, призвела до ряду труднощів. За даними Кабінету Міністрів України, у другому півріччі 2020 року готельно-ресторанний сектор зазнав значного зменшення частки у загальному ВВП. Особливо вразливі до кризових впливів стали малі підприємства, що складають половину суб'єктів цієї галузі.

Згідно з Державною службою статистики, обсяг послуг у галузі тимчасового розміщення та харчування у 2020 році суттєво зменшився порівняно з попереднім роком. Зростаюча збитковість та загальна невдача зафіксовані відмінно від показників 2019 року, змусили керівників підприємств адаптуватися та шукати виходу з кризи.

В такому контексті інновації стають невід'ємним елементом виходу з кризи та поліпшення ситуації. Впровадження новаторських підходів дозволяє підприємствам забезпечувати переваги в конкурентній боротьбі, а також відповідати високим стандартам обслуговування і змінам у споживчому попиті.

Зокрема, інновації можуть допомагати готелям та ресторанам ефективно адаптуватися до змін у зовнішньому середовищі, забезпечувати додатковий дохід, оптимізувати витрати та підвищувати загальну ефективність діяльності. Клієнти, у свою чергу, стають вимогливішими та більш обізнаними, часто вимагаючи персоналізованого обслуговування та індивідуального підходу. Саме жага клієнтів до індивідуального підходу змушує керівників різних готельно-ресторанних господарств створювати щось нове та унікальне. Таке, що вони ще не бачили у конкурентів. Керівники використовують нові технології, що сприяє росту популярності інновацій і у конкурентів теж.

Також, варто відзначити, що інновації в організаційно-управлінській сфері дозволяють підприємствам готельно-ресторанного сектору розробляти стратегії для оптимізації бізнес-процесів та управління конкурентоспроможністю. Інтеграція інновацій стає ключовим елементом у створенні конкурентних переваг та збереженні успішності в умовах змінюючогося ринкового середовища.

Усі ці чинники вказують на необхідність постійного вдосконалення та адаптації в готельно-ресторанній галузі, де інновації є необхідним інструментом для досягнення стабільності та розвитку в умовах різних економічних проблем, що спричиняють як зовнішні, так і внутрішні показники.

Види інновацій у готельно-ресторанному господарстві

Продуктово-технологічні	Маркетингові	Організаційно-управлінські
<ul style="list-style-type: none">- нові види сировини;- нові удосконалення послуги/продукції- зміна технологій виробництва, форм обслуговування;- автоматизація праці- персоналізація обслуговування;- екологізація діяльності	<ul style="list-style-type: none">- освоєння нових ринкових сегментів споживачів- нові удосконалені методи презентації- удосконалення політики лояльності- нова політика ціноутворення	<ul style="list-style-type: none">- Реорганізація, удосконалення форм та методів ведення бізнесу, організація робочих місць, використання площ,- Інноваційні інтегровані Системи управління- удосконалення форми методів держ управління

Рис. 1 – Види інновацій у готельно-ресторанному господарстві

Ринок готельно-ресторанних послуг, знаходячись у стані перенасичення, змушує підприємців постійно вдосконалювати свої заклади, намагаючись здивувати потенційних клієнтів. Таким чином, готелі та ресторани розташовуються в незвичайних місцях, використовуючи оригінальний дизайн (з льоду, капсульні кімнати, скляні бульбашки, винні

бочки, пташині гнізда і т.д.), впроваджують концепції за певною тематикою та надають нестандартне обслуговування (наприклад, обслуговування у темряві, обслуговування офіціантів, які спеціально ведуть себе неповажно і т.д.).

Таких ідей безліч, і всі вони мають як плюси, так і мінуси. Проте, всі вони є двигуном прогресу один для одного. Адже дивлячись на різні заклади, керівники чітко відстежують, які інноваційні рішення підвищили прибуток та загальну популярність закладу, а які стали провальними.

Наряду з цим, протягом останніх десятиліть екологічні питання стали важливими для готельно-ресторанної сфери. А саме виникло питання впливу готельного-ресторанного сектору на екологію. Виявилось, що ця сфера пригнічує екологію, що призвело до ідеї, як завдяки інноваціям змінити ситуацію. Основна ідея полягає в раціональному використанні ресурсів, використанні відновлюваних джерел енергії, зменшенні впливу на довкілля та використанні екологічно чистої сировини. Важливим аспектом є впровадження принципів екологічної та соціальної відповідальності, що визначає стратегічний напрямок підприємств у цьому секторі.

Такі інновації не тільки підвищують попит закладів готельного-ресторанного бізнесу, але й впливають на наше середовище. Навіть маленькі кроки до цієї ідеї сприятимуть великим змінам у майбутньому.

Актуальним трендом в готельно-ресторанному бізнесі є цифрова трансформація та технологізація, які встановлюють нові вимоги до ефективного функціонування. Покупці вже не обмежуються високою якістю та свіжістю продуктів або обслуговуванням на високому рівні. Їх вимогливість підштовхує готелі та ресторани до використання новітніх технологій для швидкого оброблення замовлень, інноваційного обслуговування та взаємодії з клієнтами. Ключову роль тут грають соціальні мережі. Розробка власного сайту є ключовим завданням для кожного закладу, адже вони дають можливість клієнтам лишати відгуки, які в свою чергу не тільки дають змогу побачити, що потрібно вдосконалити, а що робиться саме так, як потрібно, але й залучають нових клієнтів. Відгуки стають ключовим інструментом формування позитивного іміджу, який впливає на рішення інших потенційних клієнтів.

Отже, екологічна та технологічна відповідальність стають необхідною частиною стратегії готельно-ресторанного бізнесу, сприяючи не тільки задоволенню потреб споживачів, але і створенню стійкого та конкурентоспроможного середовища.

Список використаних джерел:

1. Павленко І. А. Економіка та організація інноваційної діяльності. Навч. посібник. К.: КНЕУ, 2006. 204 с.
Пащуца М.Т., Шкільнюк О.М. Інновації: понятійно-термінологічний апарат, економічна сутність та шляхи стимулювання. Навч. посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2005. 118 с.
Соколенко С. І. Глобальні ринки XXI століття: Перспективи України. К.: Логос, 2008. 568 с.

2. Технології та інновації, які змінюють ресторанный бізнес. Державна інноваційна фінансово-кредитна установа: URL: <https://sfii.gov.ua/tehnologii-ta-innovacii-yaki-zminjuyut-restorannij-biznes>.
3. Діяльність підприємств. Державна служба статистики України: URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>.