

воєнного стану в Україні. Воєнні конфлікти призводять до серйозного екологічного збитку, наприклад, внаслідок забруднення водних джерел, лісових пожеж, знищення лісів артилерійськими снарядами, змінення ландшафту під час бойових дій і т. д. Сьогодні, перед туристичними підприємствами стоїть завдання враховувати цей факт та вдосконалити свої практики для забезпечення більш екологічно чистих послуг. Збереження природних та культурних цінностей стає питанням національної важливості, оскільки це відбивається на сталому розвитку країни та привабливості для туристів [2].

Індустрія гостинності надає можливість для малого підприємництва та приватних власників житла залучати туристів. Однак воєнний стан практично повністю знищує можливість функціонування бізнесу цих підприємців до залучення гостей через загальний спад туризму та складну ситуацію в країні. Необхідно розглядати можливості для співпраці між малими підприємствами та громадськими ініціативами з метою залучення туристів та спільного вирішення економічних викликів, які виникають у воєнний період.

Готельно-ресторанний сектор в Україні володіє великим потенціалом для розвитку. Зростання бізнес-активності в країні призводить до збільшення обсягів "ділового туризму", що відображає потенційний ринок для цієї галузі. Багато відгуків іноземних туристів підтверджують потенціал України стати великим туристичним центром в Європі завдяки її природній красі та комфортним курортам. Проте нестабільна політична ситуація, воєнний стан призвели до значного зниження потоку туристів в Україну. Для досягнення успіху у розвитку готельно-ресторанного бізнесу України, в першу чергу, потрібно створити сприятливий бізнес-клімат [3].

Список використаних джерел:

1. Індустрія гостинності: перспективи її розвитку в Україні. URL: http://rev.kpu.zp.ua/journals/2020/2_19_ukr/12.pdf
2. Туристичний бренд як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку. URL: <https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/8.-Vyna-Italii-iak-turystychnyy-brend-krainy.pdf>
3. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. URL: http://repository.ldufk.edu.ua:8080/bitstream/34606048/28458/1/STRIG_print.pdf

Медведєв Сергій,

здобувач, 241 Готельно-ресторанна справа

Булдаков Олексій,

здобувач, 241 Готельно-ресторанна справа

Науковий керівник: Якименко-Терещенко Наталія, д.е.н., професор
НТУ «Харківський політехнічний інститут»

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Сучасна індустрія ресторанного бізнесу постійно поширюється та видозмінюється під впливом різних факторів внутрішнього та зовнішнього середовища.

Сучасна політика закладів ресторанного господарства головною метою ставить питання задовольнити бажання людей, тому в умовах жорсткої конкурентної боротьби, яка виникає в ресторанному бізнесі, постає питання відходу не тільки від традиційних методів обслуговування, технологій приготування кулінарної продукції, розважальних заходів, а також й управління цими процесами. Отже, заклади ресторанного господарства мають впроваджувати найновітніші інноваційні технології, методи та методики як на рівні обслуговування і приготування кулінарної продукції, так і на рівні інноваційного управління закладом. Досвід економічного і соціального розвитку суспільства підтверджує, що сталий розвиток усіх сфер, у тому числі й ресторанного господарства, може бути забезпечений виключно завдяки інноваційним технологіям на макро-,

мезо- та макрорівня [1].

У виробництві ресторанних послуг основними типами інновацій є:

- технічні, пов'язані з впровадженням нових видів техніки, пристосувань, інструментів, а також техніко-технологічних прийомів праці в обслуговуванні. Найбільш помітна тенденція в сучасній сфері послуг пов'язана з впровадженням комп'ютерної техніки, поширенням інформаційно-технологічних нововведень, що полегшують роботу з клієнтами і вдосконалюють у цілому весь процес сервісного виробництва;

- організаційно-технологічні, пов'язані з новими видами послуг, більш ефективними формами обслуговування та організаційними нормами праці;

- управлінські, орієнтовані на вдосконалення системи внутрішніх і зовнішніх зв'язків організації, що використовують методи і форми менеджменту;

- комплексні, що охоплюють одночасно різні аспекти і сторони сервісної діяльності [2].

В останній час ресторанна індустрія відкрита до впровадження різноманітних технологічних досягнень. Так, для оптимізації роботи підприємств ресторанного господарства та підвищення їх ефективності використовуються автоматизація, штучний інтелект та робототехніка (рис. 1). Технології пришвидшують обслуговування, покращують зручність для гостей і співробітників, спрощують покупки, забезпечують сталість, покращують безпеку харчових продуктів, оптимізують робочу силу тощо.

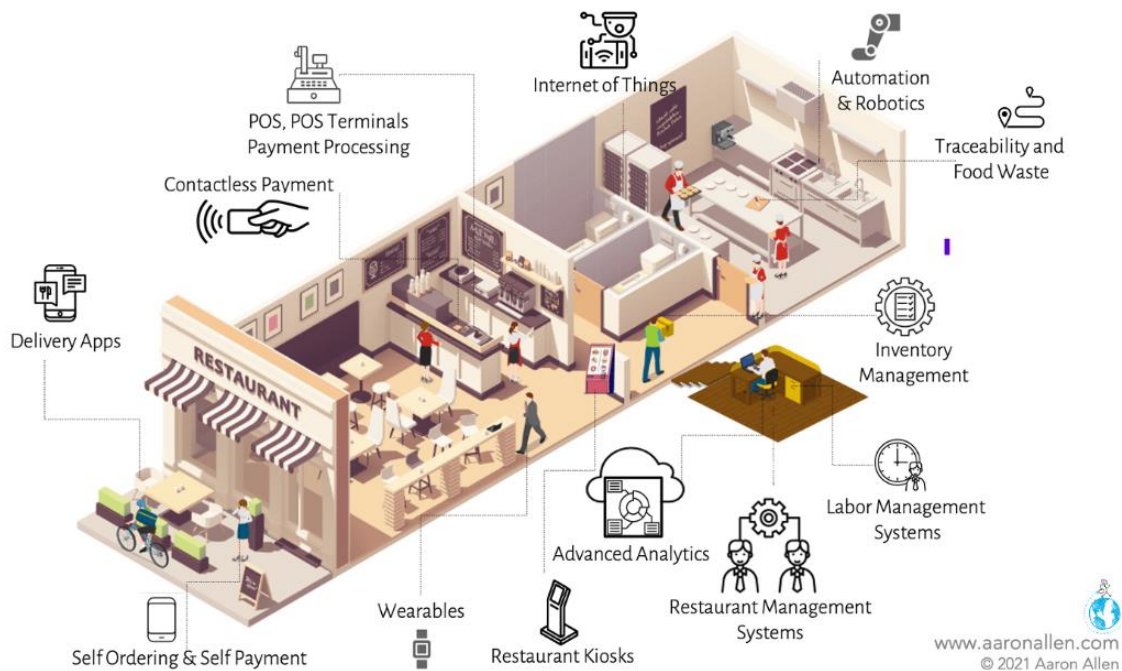


Рисунок 1 – Інноваційні технологічні рішення в роботі підприємства ресторанного господарства [4]

Серед основних інновацій [3]:

1. Системи онлайн-замовлень і додатки для доставки (світовий ринок онлайн-доставки їжі оцінюється в 130,2 мдрд. дол. США, прогноз на 2027 рік складе 223,7 мдрд. дол. США).

2. Безконтактна оплата за допомогою (розміщення замовлення онлайн; оплачування їжі за допомогою смарт-годинника, смартфона або смарт-картки через додаток або безконтактний пристрій).

3. Система онлайн бронювання столиків. Використовуючи технологічні системи резервування столиків, ресторани можуть керувати списками очікування, місцями, уподобаннями в ресторані та лояльністю клієнтів, а також збирати важливі дані про клієнтів, які вони можуть використовувати, щоб отримати інформацію про ринок або відстежувати контакти. Крім того, наприклад, за допомогою програми Experiences OpenTable ресторани показують клієнтам

найкращі страви та страви, які вони пропонують, коли клієнт замовляє «унікальний обід».

4. Цифрові кухонні «дошки».

5. Автоматизоване програмне забезпечення управління запасами, що допомагає відстежувати запаси їжі та напоїв, передбачати кількість і планувати повторне замовлення.

6. QR-коди, які дозволяють клієнтам отримувати доступ до онлайн-меню, робити замовлення та оплачувати свої замовлення, виконавши просте сканування.

7. Техніка доставки їжі.

Таким чином, інновації в умовах високої конкуренції у сфері ресторанного бізнесу створюють можливість підприємству відповідати зростаючим вимогам та запитам споживачів до ресторанної послуги, забезпечують зростання бізнесу на основі підвищення його прибутковості. Розроблення інноваційних рішень та їх запровадження в діяльність дадуть змогу запропонувати нові інвестиційні продукти та послуги з більш високою прибутковістю, а також значно підвищити якість клієнтського обслуговування.

Список використаних джерел:

1. Соколенко А. С. Інноваційні ресторани технології : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / К. В. Свідло, А. С. Соколенко, М. І. Писаревський. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 151 с.

2. Василенко О. В. Інноваційні технології та методи навчання управлінських кадрів закладів ресторанного господарства. *Зб. наук. пр. Уман. держ. пед. ун-ту ім. Павла Тичини*. 2015. Вип. 1. С. 72–78.

3. Restaurant technology: the ultimate guide to the restaurant of the future. URL: <https://aaronallen.com/restaurant-technology> .

4. Haddad N. 5 restaurant technology trends to watch for in 2023. *Hotel & Catering News Middle East*. 2023. URL: <https://www.hotelnewsme.com/tech-innovation/5-restaurant-technology-trends-to-watch-for-in-2023/>.

Назаренко Марина,

здобувачка, 241 Готельно-ресторанна справа
НТУ «Харківський політехнічний інститут»

ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛІВ

Екологічні проблеми – це зміни в навколишній природному середовищі внаслідок антропогенної діяльності, які руйнують структуру та функції ландшафтів та спричиняють соціальні, економічні та інші негативні наслідки.

Природа довкола нас постійно змінюється, зокрема завдяки діяльності людини. Навіть незначні зміни в екосистемі можуть призвести до масштабних та серйозних катастроф та трагедій як зараз, так і в майбутньому.

Людство все частіше почало зустрічатися з багатьма екологічними проблемами. Вчені з багатьох країн не можуть повністю визначити причини виникнення деяких з цих явищ та їх зв'язок з людиною. Про те є необхідність негайно щось змінювати вже зараз. Якщо люди не будуть намагатися щось змінювати та не будуть намагатися змінити ситуацію на краще, то гарного майбутнього року було чекати. Розв'язання екологічних проблем починається з шкільного нас, щоб зберегти та врятувати навколишнє середовище, зробити його комфортним та безпечним.

Готельні підприємства, так само як і інші підприємства, мають піклуватися про довкілля для цього застосовується так звана екологізація на виробництві. Екологізація має на увазі відображення та зберігання ресурсів природи за рахунок удосконалення технологій та організації безвідходного виробництва та збільшення ефективності роботи в екологіці. Екологізація виробництва має на увазі взаємопов'язаність та взаємозалежність усіх дій щодо