

Список використаних джерел:

1. Robots on Hand to Greet Japanese Coronavirus Patients in Hotels. URL: <https://www.reuters.com/article/us-health-coronavirus-japan-robot-hotels/robotson-hand-to-greet-japanese-coronavirus-patients-in-hotels-idUSKBN22D4PC>.
2. Давиденко І.В., Єгупова І.М., Бортник Л.В. Можливості розвитку хостелів в Україні. Актуальні проблеми розвитку економіки в контексті глобальних викликів: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 19-20 вересня 2013 р.). Одеса: Атлант, 2013. С.266-269. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/davydenko3.html.
3. Технології, що формують майбутнє індустрії гостинності. URL: <https://www.bu.edu/hospitality/2023/01/26/technology-trends-in-hospitality/>.

Гришина Уляна,
Здобувачка, 242 Туризм
Науковий керівник: Герасименко Т.В., к.геол. н., доцент
НТУ «Дніпровська політехніка»

ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ПІДХОДІВ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ ДІЯЛЬНОСТІ: ШЛЯХ ДО УСПІХУ

Впровадження інноваційних підходів до готельно-ресторанної діяльності може сприяти покращенню обслуговування клієнтів, оптимізації внутрішніх процесів та збільшенню конкурентоспроможності.

Готельно-ресторанна галузь завжди була відомою своєю конкурентністю та прагненням до вдосконалення обслуговування гостей. Однак у сучасному цифровому і технологічному віці, впровадження інноваційних підходів стає необхідністю для готелів і ресторанів, щоб забезпечити якість обслуговування, залучити нових клієнтів та зберегти лояльність старих.

По-перше, інновації дозволяють покращити ефективність операцій. Впровадження систем автоматизації управління готелем та рестораном спрощує процеси бронювання, обліку гостей та замовлення їжі. Це не тільки зменшує можливі помилки, але і звільняє персонал від рутинної роботи, дозволяючи їм більше уваги приділяти обслуговуванню гостей та підвищувати якість послуг.

По-друге, інновації роблять готелі та ресторани більш доступними для клієнтів. Використання цифрових маркетингових стратегій, соціальних медіа та мобільних додатків дозволяє залучати нових гостей та підтримувати зв'язок зі старими. Гості можуть легко бронювати номери чи столиці, дізнаватися про акції та знижки, що робить їх досвід більш приємним та зручним.

По-третє, інновації сприяють покращенню обслуговування та задоволеності гостей. Використання аналітики та даних дозволяє створювати персоналізовані пропозиції для кожного гостя, враховуючи їхні вподобання та історію перебування. Безконтактні технології та розумні системи можуть покращити комфорт та безпеку гостей.

По-четверте, інновації відкривають нові можливості для розвитку бізнесу. Співпраця з місцевими виробниками харчових продуктів, запровадження нових гастрономічних інновацій, розширення асортименту страв та напоїв можуть залучити більше гостей і підвищити прибуток.

Інновації в готельно-ресторанній справі відіграють ключову роль у поліпшенні обслуговування гостей, оптимізації процесів та збільшенні конкурентоспроможності. Ось деякі інноваційні підходи та технології, які активно застосовуються в цій галузі:

– цифрове бронювання та реєстрація: використання мобільних додатків та онлайн-платформ для бронювання та реєстрації дозволяє гостям уникнути черг і прискорює процеси при заїзді та виїзді;

- розумні кімнати: впровадження «розумних» технологій, таких як голосові асистенти та дистанційне керування системами, дозволяє гостям контролювати освітлення, клімат та розваги в кімнаті за допомогою смартфона або голосових команд;
- аналітика та персоналізація: використання даних та аналітики допомагає готелям розуміти потреби гостей та створювати персоналізовані пропозиції і послуги, що підвищує рівень задоволеності;
- безконтактність та безпека: внаслідок пандемії COVID-19 було важливим запровадити безконтактні технології, такі як мобільні ключі та оплата, а також покращити заходи безпеки та гігієни;
- гастрономічні інновації: готелі та ресторани запроваджують нові кулінарні концепції, страви та напої, щоб вразити гостей і відповісти на сучасні гастрономічні тенденції;
- екологічна стійкість: застосування зелених практик, використання відновлюваних джерел енергії, утилізація відходів і раціональне використання ресурсів допомагають готелям зменшити свій вплив на навколишнє середовище і відповідати екологічним стандартам;
- роботизація і штучний інтелект: роботи та AI використовуються для автоматизації певних процесів, таких як обслуговування номерів та замовлення їжі, що може покращити ефективність і точність;
- співпраця та креативні партнерства: готелі і ресторани активно співпрацюють з іншими бізнесами, виробниками страв і напоїв, артистами та іншими стейкхолдерами для створення унікальних гастрономічних і розважальних пропозицій.

Інновації в готельно-ресторанній справі допомагають галузі адаптуватися до змін у сучасному світі, залучати та задовольняти гостей, покращувати якість обслуговування і збільшувати конкурентоспроможність. Успішні готелі та ресторани не тільки використовують інновації, але і постійно досліджують нові можливості та технології, щоб залишатися лідерами у своїй галузі.

Список використаних джерел:

1. Черномазук А.Г. Інновації у сфері готельно-ресторанного бізнесу. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/chernomazyuk.htm
2. Лисюк Т. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. URL: <https://economyandsociety.in.ua>
3. Мікляєва Н. Інновації у сфері готельного-ресторанного бізнесу. URL: <http://dspace.puet.edu.ua/>
4. Миронов Ю.Б. Інновації в готельному бізнесі. URL: https://tourlib.net/statti_ukr

Дзяпка Андрій,
здобувач, 242 Туризм
Науковий керівник: Цвілий Сергій, к.е.н., доцент
Національний університет «Запорізька політехніка»

РОЗВИТОК ІННОВАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ

Індустрія гостинності відіграє важливу роль у розвитку економіки країни та її бізнесу. У розвинених країнах частка послуг у валовому внутрішньому продукті сягає 70%. В даний час зростає інтерес до розвитку гостинності на міжнародному, національному та регіональному рівнях, оскільки туризм та гостинність є каталізатором розвитку всіх секторів економіки. Саме ця сфера обслуговування стане головною рушійною силою у відновленні економіки України.

Інноваційні технології створюють високий та стабільний попит та допомагають займати та утримувати лідерські позиції на ринку сфери послуг. Без інновацій у готельно-туристичній