

СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПРАКТИКИ ІННОВАЦІЙ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

Гой В. К., аспірант кафедри менеджменту організацій, спеціальність: менеджмент, Одеський національний економічний університет, м. Одеса, Україна
e-mail: vladislavgoj9@gmail.com
ORCID: 0009-0004-2708-7596

Анотація. Метою статті є дослідження світового досвіду впровадження інновацій у готельно-ресторанному бізнесі, які найчастіше використовуються підприємствами. Проведено критичний аналіз літератури, дослідження практик застосування інновацій, економічний аналіз. Було розглянуто основні інновації у готельно-ресторанному бізнесі, проаналізовано тренди використання інновацій, досліджено практику впровадження інновацій у світі. Автором виявлено, що інноваційна діяльність у підприємствах готельно-ресторанного бізнесу постійно розвивається, з'являється складне конкурентне середовище через велику кількість нових закладів, тому потрібно посилити наукові дослідження на цю тему.
Ключові слова: інновації, готельно-ресторанний бізнес, менеджмент, сталий розвиток.

GLOBAL TRENDS AND PRACTICES OF INNOVATION IN THE HOTEL AND RESTAURANT INDUSTRY

Hoi K. Vladislav, Postgraduate student of the Department of Organization Management, specialty: management, Odesa National Economic University, Odesa, Ukraine
e-mail: vladislavgoj9@gmail.com
ORCID: 0009-0004-2708-7596

Abstract. The aim of the article is to study the world experience of introducing innovations in the hotel and restaurant business, which are most often used by enterprises. The article considers the main innovations in the hotel and restaurant business, analyses trends in the use of innovations, develops a classification of innovations by their nature, conducts a critical analysis of literature and studies the practice of implementing innovations in the world. A critical analysis of the literature, a study of innovation practices, and economic analysis were conducted. The author has found that innovation activity in the hotel and restaurant business is constantly evolving, and a complex competitive environment is emerging due to the large number of new establishments. The author analyses the main opinions of scholars on this topic and proves that sustainable development is currently the main innovation trend in the hotel and restaurant business. The article examines the investment in innovations in the hotel and restaurant business in the world and analyses which innovative technologies are most invested in. The hotel market was studied by type and analysed which types of hotels are more numerous in the world and which types are more popular. The dynamics of investment over the past six years was also studied and analysed to see how innovation was developing before and after the pandemic, as well as how it is developing now. It was found that some innovations from the pandemic period have become a trend that has continued today, and the experience of the pandemic has made it clear to the hotel and restaurant business that innovation is the right way to develop their business and is one of the main ways to overcome the crisis. Today, it is thanks to innovations that the hotel and restaurant business is developing and becoming more technologically advanced. Previously, the hotel and restaurant business had high costs for many different things, but as time passed and innovation helped in business development, all previous problems were solved and the management process became more predictable and with minimal risks. Therefore, right now, the analysis of modern global trends in innovation will help businesses find the right way to develop and increase competitiveness.

Keywords: innovation, hotel and restaurant business, management, sustainable development.

JEL Classification: M 100

Постановка проблеми. Готельно-ресторанна індустрія зараз розвивається з великою швидкістю та з'являється багато нових закладів та трендів серед споживачів, тому саме впровадження інновацій є одним із головних способів забезпечення конкурентоспроможності підприємства та задоволення вимог споживачів. Проблема полягає у необхідності визначення основних світових трендів та найкращих практик, які дозволяють ефективно адаптувати готельно-ресторанний бізнес під різні умови. У сучасній літературі недостатньо систематизованих знань про інноваційні рішення у готельно-ресторанному бізнесі, тому дослідження цього питання має як наукове, так і практичне значення для розвитку індустрії гостинності.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженням інноваційних технологій та інноваційної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу присвячували свої роботи такі вчені: В. А. Гросул [6], Н. Ю. Балацька [7], М. А. Теплюк [8], І. В. Черниш [12], О. М. Бекетова [10], О. В. Борисова [11], Н. В. Полстян [15], В. І. Біян [16], Л. М. Яцун [17], Д. Берноф [9], О. Ю. Давидова [14] та інші. Так, В. А. Гросул підкреслює важливість цифровізації та автоматизації у готельно-ресторанній індустрії для підвищення ефективності управління та покращення обслуговування [6]. Він зазначає, що використання новітніх технологій, таких як системи автоматичного бронювання та цифрові платформи для клієнтського обслуговування, дозволяє створювати більш персоналізовані умови для гостей, що збільшує їх досвід і підвищує лояльність.

Н. Ю. Балацька наголошує на сталому розвитку та еко-технологіях, які мають величезне значення для сучасного готельного бізнесу. Вона вважає, що використання енергоефективних систем і систем збереження води є ключовими інноваціями, які сприяють не лише зниженню витрат, а й позитивному іміджу підприємства в очах екологічно свідомих клієнтів [7].

І. В. Черниш підкреслює важливість персоналізації послуг через великий аналіз даних. Вона зазначає, що завдяки інноваціям у сфері обробки даних, готелі можуть створювати більш персоналізовані пропозиції для своїх клієнтів, що підвищує їх рівень задоволеності та лояльності [12].

Високо оцінюючи вклад попередніх дослідників, слід зауважити, що деякі питання впровадження інновацій у діяльність готельно-ресторанного бізнесу у сучасних умовах залишаються актуальними та потребують додаткових досліджень.

Відокремлення невирішених раніше частин загальної проблеми. Незважаючи на великий обсяг досліджень у сфері інновацій у готельно-ресторанному бізнесі, ще є аспекти проблеми, які не повністю вивчені та потребують подальших досліджень та аналізу. Одним з таких аспектів є недостатня інтеграція інновацій у локальні ринки. Більшість досліджень зосереджені на глобальних трендах, але особливості впровадження інновацій та їх адаптації у локальних умовах залишаються малодослідженими. Є брак систематизованих даних про те, як впровадження технологій, наприклад автоматизація процесів, впливає на розвиток, зайнятість та задоволення працівників. Було виявлено, що однією із проблем також є недостатня інформація та кількість досліджень про екологічні інновації та їх впровадження на готельних підприємствах. Додаткового аналізу потребує також виявлення нових інноваційних трендів та їх реальне значення в індустрії гостинності.

Мета дослідження полягає у визначенні основних трендів впровадження інновацій у готельно-ресторанному бізнесі та аналізі найактуальніших з них у сучасних умовах господарювання.

Основний матеріал. Нині у світі готелі та ресторани конкурують завдяки впровадженню інновацій, тому що це приваблює нових клієнтів та підвищує рівень репутації підприємства.

Інновація – це головний інструмент менеджменту, який дуже потрібен у різні часи для підприємства. Саме впровадження інновацій допомагає підприємствам отримувати більше прибутку, навіть у кризові часи, та покращувати своє положення на конкурентному ринку. Інновації у готельному бізнесі класифікуються за різними типами та групами. У табл. 1 досліджено класифікацію інновацій за сутністю та розглянуто зміст процесів у інноваціях.

Таблиця 1

Класифікація інновацій за характером інновацій

Характер інновацій	Зміст процесів у інноваціях
Рівень новизни інновації	1. Радикальні 2. Ординарні
Стадія життєвого циклу товару, на якій запроваджується інновація	1. Дослідження та розробки інновації 2. Виробництво 3. Сервіс
Сфера застосування інновації	1. Технологічні 2. Виробничі 3. Економічні 4. Торговельні 5. Соціальні 6. Управлінські

Міри новизни інновації	1. Абсолютна (нові у світі) 2. Нові у країні 3. Нові у галузі 4. Нові для фірми
Темпи здійснення інновації	1. Швидкі 2. Уповільнені 3. Рівномірні 4. Нестабільні
Вид ефекту, який був отриманий в результаті впровадження інновації на підприємстві	1. Економічний 2. Соціальний 3. Екологічний 4. Інтегральний

Джерело: складено автором на основі [20, с. 92]

Класифікація інновацій за сутністю відображає зміст і характер інноваційних змін у різних сферах діяльності. Вона фокусується на тому, що саме змінюється: продукти, процеси, організація чи інші аспекти функціонування підприємства. Розглянута класифікація дозволяє зрозуміти, які саме аспекти діяльності підприємств можуть бути вдосконалені через інновації. Для сфери готельно-ресторанного бізнесу характерними є поєднання технологічних, маркетингових і екологічних інновацій.

На «рис. 1» представлено основні інновації у готельно-ресторанному бізнесі.



Рис. 1. Інновації у готельно-ресторанному бізнесі

Джерело: розроблено автором

Рисунок 1 ілюструє ключові напрями інновацій, що використовуються у сфері готельно-ресторанного бізнесу:

1. Продуктові інновації – розробка та впровадження нових продуктів і послуг, таких як унікальні меню, персоналізовані пропозиції для гостей, нові рецептури та концепції.

2. Ресурсні інновації – оптимізація використання матеріальних, фінансових та людських ресурсів, впровадження енергозберігаючих технологій, а також екологічно сталих рішень, наприклад, сертифікації на кшталт «Green Key».

3. Маркетингові інновації – застосування сучасних інструментів цифрового маркетингу, таких як соціальні медіа, програми лояльності, використання big data для аналізу поведінки клієнтів.

4. Організаційні інновації – нові моделі управління, автоматизація бізнес-процесів, розвиток франчайзингу та партнерських програм [5, с. 20].

У світі більше всього у готелях та ресторанах здійснюють наведені на рис. 1 види інновацій, але з'явився новий тренд – екологічні інновації, що дуже швидко розвивається протягом останніх 5 років з часів пандемії COVID-19. Зараз готелі та ресторани по всьому світу здійснюють екологічну сертифікацію Green-key, яка, на нашу думку, є складовою сталого розвитку та допомагає підприємствам знизити витрати на використання джерел енергії та забезпечити безпечне перебування клієнтів у закладі.

Розглянемо два напрями щодо трендів інновацій у готелях та ресторанах окремо для того, щоб більш чітко представити різницю між інноваційними підходами у цих двох сферах. Готельний та ресторанный бізнес часто мають спільні цілі в обслуговуванні клієнтів, але

їхні процеси, технології та інноваційні потреби суттєво відрізняються. Розуміння цього допомагає чітко розділити різні підходи до інновацій у кожній галузі, підкреслює особливості кожного типу бізнесу і полегшує аналіз впливу нововведень на загальну ефективність.

Нами було проаналізовано основні тренди використання інновацій у ресторанному бізнесі (табл. 2).

Таблиця 2

Тренди у використанні інновацій у ресторанному бізнесі

Тренди	Характеристика
Мультиканальність	Віртуальні ресторани, що не приймають гостей та готують тільки для доставки, нові застосунки для доставки більш швидко, цей тренд зменшує витрати підприємств та робить доставку більш привабливою для клієнтів, різноманітність каналів та способів доставки, інтеграція з ресторанним обладнанням
Доставка та їжа на виніс	Комбінація онлайн та офлайн продажів
Корисне харчування та Casual	Здорова їжа для клієнтів та їжа наближена за якістю до дорогих закладів, але має не таку високу ціну
Автоматизація та діджиталізація	Багато закладів роблять нову інтеграцію з новими технологіями для більш швидкого обслуговування клієнтів та оптимізації праці у закладі
Використання QR кодів у закладі	Технологія оплати за смартфоном, допомога екології та більш безпечне використання меню після проблем короно кризи

Джерело: розроблено автором

Зараз ресторани роблять акцент на інновації, які допомагають їм автоматизувати процес надання послуг та зробити його більш швидким й якісним одночасно.

Ще період короно-кризи вніс багато змін до впровадження інновацій у ресторанному бізнесі. Тоді підприємства були в кризовому періоді, але такі інноваційні підходи як: їжа на виніс, онлайн доставка, QR коди у закладі та інші, допомогли підприємствам отримати прибуток навіть у найгірший період для бізнесу. Ця тенденція є і нині; ринок онлайн їжі та доставки по світу дуже швидко розвивається, що стало трендом через те, що клієнтам це подобається. Взагалі, зараз дуже велика кількість саме онлайн ресторанів та їх стає більше ніж тих, що приймають гостей тільки у закладі.

Управління готельним бізнесом потребує впровадження інновацій, постійного розвитку для підвищення конкурентоспроможності та залучення нових клієнтів. У світі зараз є тренд на пришвидшення надання готельних послуг та їх автоматизацію з метою зменшення витрат готелю. Основні світові тренди використання інновацій у готельному бізнесі наведено у табл. 3.

Таблиця 3

Тренди у використанні інновацій у готельному бізнесі

Тренди	Характеристика
Розумні кімнати	Зарядження бездротового пристрою, голосовий пошук та все, що поліпшує життя гостю готелю.
Оптимізація технології бронювання	Створення нових програм для бронювання та пришвидшення надання послуг.
Автоматизація реєстрації	Функція автоматичної реєстрації допомагає відвідувачам уникнути фізичного контакту з персоналом.
Спеціалізована програмна система	Створення мобільних програм, які допомагають клієнтам та споживачам швидше отримати послуги.
Перехід даних у хмару	Застосування сучасних технологій, яке передбачає зберігання всієї інформації в одному місці, що дозволяє кожному члену команди отримувати доступ до неї та ділитися нею – ще одна перевага, яку пропонують сучасні технології.
Автоматизація	Автоматизація всіх процесів підприємства для зменшення витрат та пришвидшення праці.

Кібербезпека	Впровадження сучасних програм для безпеки готелю та даних клієнтів.
Інтелектуальна система прогнозування	Впровадження систем, які допомагають підприємству швидше розуміти уподобання клієнта та робити все можливе для задоволення його потреб.
Екологічний сертифікат Green-key та еко готелі	Впровадження екологічної сертифікації для зменшення витрат у підприємстві та для його розвитку.
Технологія інтелектуального розпізнавання	Впровадження технології інтелектуального розпізнавання, яка допомагає клієнтам та працівникам безпечно та швидко працювати завдяки штучному інтелекту.
Тури у віртуальну реальність (VR)	Впровадження VR-технологій у сайт готелю, що допомагає клієнтам зрозуміти заздалегідь як виглядатиме їхній номер.

Джерело: розроблено автором

Як видно з табл. 3, готельні підприємства зараз намагаються зробити надання послуг більш автоматизованим та з мінімальними затратами, знаходять нові способи зацікавити споживачів та зробити їх перебування у готелі більш безпечним й зручним.

Нами було встановлено, що новим трендом є екологізація готелів. На нашу думку, екологізація готелів є головним інструментом сталого розвитку в цій сфері, зменшуючи витрати на забезпечення їжі, енергії та інших ресурсів у готелі [2]. Все більше споживачів зараз віддають перевагу екологічним готелям або готелям з екологічними інноваціями, оскільки це сучасно та більш безпечно.

На «рис. 2» відображено типи готелів на ринку послуг у 2023 році.



Рис. 2. Ринок готелів за типами у 2023 році (%)

Джерело: складено автором за матеріалами [1]

Як видно з «рис. 2», нині у світі більше всього готелів середньої категорії, бізнес готелів та курортних готелів. Найбільш популярні готелі – це ті, які за мінімальну плату надають якісні послуги швидко та сучасно і, як наслідок, отримують більше прибутку завдяки великій кількості споживачів. Такі можливості надають їм змогу здійснювати різні інновації та виходити на більш стійке конкурентне положення.

Економ готелі та бутік-готелі займають низький відсоток, але в різних країнах чи містах їх може бути набагато більше, ніж інших категорій.

У таких готелях також є необхідність розвиватися та впроваджувати інновації, щоб ставати на рівень вище або бути найкращими у своєму типі та зайняти монополіні позиції.

Впровадження інновацій у готельній індустрії у 2023-2024 рр. за видами наведено на «рис. 3».

Як можливо побачити з «рис. 3», готельні підприємства більше всього роблять акцент на інноваціях у сфері сталого розвитку, машинного навчання та безконтактних технологій. Ще за часів короно-кризи підприємства зрозуміли, що використання принципів сталого розвитку та впровадження технологічних інновацій допомагає у складні часи та покращує репутацію. Отже, сталий розвиток – це тренд у світовій індустрії гостинності, з кожним роком він набирає обертів.



Рис. 3. Впровадження інновацій у готельній індустрії (2023-2024 р.)

Джерело: розроблено автором за матеріалами [1]

Підприємства, які почали працювати, користуючись принципами екологічного менеджменту, сталого розвитку, сучасними технологіями вийшли на новий рівень та стали вже іншими підприємствами, тому що якість послуг та безпека самої компанії, а також її репутація значно зросли.

Після часів пандемії споживачі та власники закладів змінили своє ставлення до індустрії гостинності. Екологічність зараз дуже важлива та по статистиці більшість людей бажають відпочивати у готелі з хоча б якимось екологічними інноваціями, або їсти у ресторанному закладі де впроваджені подібні технології.

Взагалі, корисне харчування та екологічна їжа стали трендом у світі та велика кількість закладів зробила у своєму меню сторінки з таким харчуванням.

Розглянемо глобальний обсяг інвестицій у готельному бізнесі «рис. 4».

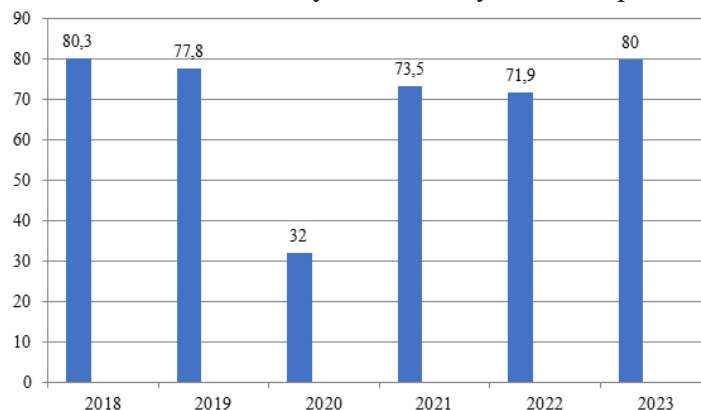


Рис. 4. Глобальний обсяг інвестицій у готельному бізнесі, млрд. дол.

Джерело: [19]

Найвищий показник обсягу інвестицій у готелях світу був у 2018 році, але після початку пандемії він різко впав. Вже з 2021 року показники почали збільшуватись та зараз тримаються на середньому рівні, який був останніми роками до пандемії. Можна сказати, що готельний ринок майже вийшов з кризи, яка була в період пандемії, та розвивається далі.

Для ілюстрації процесу інвестування закладів харчування у сучасні технологічні розробки наведемо динаміку інвестицій підприємств цієї сфери у нові технології «рис. 5».

Як видно з рис. 5, інвестиції у ресторанний бізнес були дуже великими, порівнюючи з періодом до пандемії, але потім все пішло на спад. Після 2022 року відкрилося багато закладів ресторанного господарства та з'явилась велика конкуренція, тому ринок дуже завантажений та складно зробити щось нове та розвиватися далі. Інвестори перейшли на інші більш доходні пропозиції, тому що ринок ресторанного бізнесу став більш нестабільним та ризикованим.

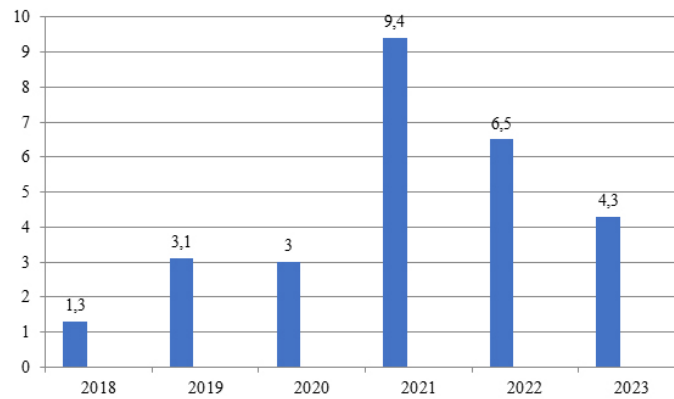


Рис. 5. Динаміка інвестицій у нові технології у закладах ресторанного господарства Європи, млрд. дол., 2018-2023 рр.

Джерело: [19]

Було виявлено, що основною проблемою стало те, що дуже складно знайти кваліфікованих працівників та взагалі знаходити нових споживачів через велику кількість нових закладів з різними сучасними інноваціями.

Нами досліджено впровадження інновацій у найвідоміших мережах готелів. Так, мережа готелів «Yotel» (Нью Йорк та ін.) використовує роботизованих консьєржів для допомоги гостям із реєстрацією та обробкою багажу. Така автоматизація знижує експлуатаційні витрати та підвищує ефективність [19].

Відома мережа готелів «Marriott» застосувала технологію IoT, що означає інтернет речей концепція мережі, що складається із взаємозв'язаних фізичних пристроїв у своїх номерах, щоб запропонувати інтелектуальне керування освітленням, температурою та розважальними системами. Крім того, Marriott використовує віртуальну реальність для віртуальних турів своїми номерами та помешканнями, що дозволяє потенційним гостям досліджувати помешкання перед бронюванням [19].

Мережа готелів «Hilton» є лідером у впровадженні безконтактної реєстрації та цифрових ключів від номерів, доступних за допомогою смартфонів. «Hilton» також інтегрує системи IoT, які запам'ятовують уподобання гостей для персоналізації досвіду.

У ресторанах «Robot Restaurant» у Токіо та «Foodom Tianjiang» у Китаї роботи приймають замовлення, доставляють їжу та спілкуються з клієнтами. Ресторани «Pizza Hut» у Сінгапурі використовують інтерактивні столи, на яких клієнти можуть замовляти страви та змінювати дизайн піци.

Ресторан «Noma» у Копенгагені впроваджує практику локальної гастрономії, використовуючи лише місцеві та сезонні інгредієнти, а ресторан «Silo» у Лондоні та «Amass» у Копенгагені практикують компостування, переробку матеріалів та мінімізацію харчових відходів. Це свідчить про розуміння важливості і безпосереднє впровадження принципів сталого споживання та сталих технологій у сучасних ресторанних закладах світу.

Під час дослідження інновацій у ресторанах світу, було виявлено, що деякі ресторани роблять багато експериментів та виходять на новий рівень приготування їжі. Так, наприклад, шеф-кухар Ферран Адрія (ресторан «El Bulli», Іспанія) використовує хімічні та фізичні технології для створення незвичайних текстур і смаків, наприклад, ікра з фруктового соку чи піна з вина. А ресторан «Food Ink» (Лондон, Дубай) страви друкують на 3D-принтері, створюючи складні структури з їстівних матеріалів.

Отже, сучасні інновації у ресторанній сфері постійно розвиваються, адаптуючись до змін споживчих уподобань, технологій та соціальних тенденцій.

Висновки. Світова індустрія гостинності потребує постійного розвитку, характеризується наявним конкурентним середовищем та появою багатьох нових закладів. Головною рушійною силою і фактором успіху в таких умовах є впровадження інновацій у готелях та ресторанах.

Для того, щоб інновації були впроваджені ефективно, треба їх здійснювати вчасно, аналізувати конкурентів, встановлювати їх актуальність у країні, місті, політичній обстановці, а також вивчати вплив цих та інших факторів на успіх впровадження інновацій.

У світі зараз найбільшу увагу приділяють скороченню витрат на джерела енергії та працівників, пришвидшенню надання послуг та автоматизації, оскільки для топ менеджменту підприємства дуже важливо вчасно й швидко отримувати доступ до важливої інформації та аналізувати події у підприємстві, щоб приймати ефективні управлінські рішення.

Список літератури

1. Статистична аналітика «Alid market research». URL: <https://www.alliedmarketresearch.com/> (дата звернення: 12.10.2024).
2. Міжнародна статистика готелів світу. Statista. URL: <https://www.statista.com/> (дата звернення 12.10.2024).
3. Міжнародний дослідницький ресурс Skift. URL: <https://skift.com/> (дата звернення 19.10.2024).
4. Міжнародна сертифікація «Green Key» URL: <https://www.greenkey.global/> (дата звернення 02.11.2024).
5. Перепеліцина В. Л. Світові тенденції розвитку інновацій на підприємствах готельного господарства : Матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції “Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу”. Одеса: ОНЕУ, 2017. 500 с.
6. Гросул В. А., Балацька Н. Ю. Ціннісно-орієнтований підхід до управління розвитком підприємства ресторанного бізнесу. Вісник ХНАУ. Серія: Економічні науки. 2020. № 4. Т. 1. С. 3-18.
7. Балацька Н. Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. Інфраструктура ринку. 2020. Вип. 42. С. 117-122.
8. Tepluk M. Ukrainian trends of innovation enterprise development. Strategies for Entrepreneurship for Sustainable Development of Small and Medium-Sized Innovative Entrepreneurship: International Conference, 9-14 October 2019. Riga: Baltic International Academy, 2019. Pp. 60-66. URL: <https://openarchive.nure.ua/handle/document/13083> (дата звернення 19.10.2024).
9. Bernoff, J. (2007). The POST method: A systematic approach to social strategy. In Groundswell: How People with Social Technologies Are Changing Everything, 11 (pp. 300–352). URL: <https://blogs.forrester.com/groundswell/2007/12/the-post-method.html> (дата звернення 12.10.2024).
10. Інноваційні технології у готельному господарстві : навч. посіб./Н. М. Влащенко. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. 150 с.
11. Borysova O. V., Shvedun V. O., Sysoieva S. I., Butenko T. A., Tkachenko T. G., Protsenko N. M., Moiseeva O. G., Ponomarenko R. V., Stankevych S. V. Ecological tourism: pandemic lessons for Ukraine. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. № 11 (1). Pp. 191-195.
12. Черниш І. В., Маховка В. М., Бакало Н. В., Глебова А. О. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в Україні на умовах франшизи та сучасних анімаційних програм. Економіка і регіон. 2022. № 1. С. 41-49.
13. Нешева А. Д., Смоленніков Д. О., Костюченко Н. М. City infrastructure management based on sustainable development goals and industry 4.0 principles. Економічний простір. 2023. № 187. С. 158-163.
14. Давидова О. Ю. Формування системи інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства. Бізнес-Інформ. 2017. № 11. С. 459-464.
15. Полстяна Н. В., Кононенко Т. П., Федак В. І. Моноресторан як нова концепція ресторанного господарства в Україні. Молодий вчений. 2019. №4(1). С.182–184. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2019_4\(1\)_45](http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2019_4(1)_45) (дата звернення: 02.11.2024).
16. Клапчук М. В., Біян В. І., Брухлій Б. В. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. Карпатський край. 2015. № 1 (2). С. 92-99.
17. Ольшанський О. В., Яцун Л. М. Бенчмаркінг бізнес-процесів підприємств торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2018. № 2. С. 211-220.
18. Міжнародна дослідницька компанія Acropolium. URL: <https://acropolium.com/> (дата звернення 20.09.2024).
19. Міжнародний статистично-дослідницький ресурс: «Digital Food Pab». URL: <https://www.digitalfoodlab.com/> (дата звернення 20.09.2024).
20. Краснокутська Н. В. Інноваційний менеджмент: Навч. посібник. К.: КНЕУ, 2003. 504 с.

References

1. Allied market research. (n.d.). Retrieved from <https://www.alliedmarketresearch.com/> (accessed October 12, 2024). [In Ukrainian].
2. Statista. (n.d.). Mizhnarodna statistika goteliv svitu. Retrieved from <https://www.statista.com> (accessed October 12, 2024). [In Ukrainian].
3. Skift. (n.d.). Mizhnarodnij doslidnickij resurs. Retrieved from <https://skift.com/> (accessed October 12, 2024). [In Ukrainian].
4. Green Key. (n.d.). Mizhnarodna sertifikaciya. Retrieved from <https://www.greenkey.global/> (accessed October 12, 2024). [In Ukrainian].
5. Perepelicina, V. L. (2017). Svitovi tendenciyi rozvitku innovacij na pidpriyemstvah gotelnogo gospodarstva: materialy kruglogo stolu ta studentskoyi naukovopraktichnoyi konferenciyi «Sustainable tourism development: challenges and opportunities for the tourism and hotel and restaurant business» Odesa: ONEU. [In Ukrainian].
6. Grosul, V. A., & Balacka, N. Yu. (2020). Cinnisno-oriyentovaniy pidhid do upravlinnya rozvitkom pidpriyemstva restorannogo biznesu. Visnik HNAU. Seriya: Ekonomichni nauki, (4), T. 1, 3–18. [In Ukrainian].
7. Balatska, N. Yu. (2020). Restaurant business in the context of the coronavirus pandemic: problems and directions for transforming development models. Infrastruktura rinku, 42, 117–122. [In Ukrainian].
8. Tepluk, M. (2019). Ukrainian trends of innovation enterprise development. Strategies for Entrepreneurship for Sustainable Development of Small and Medium-Sized Innovative Entrepreneurship: International Conference, 9–14 October 2019, Riga: Baltic International Academy, 60–66. Retrieved from <http://openarchive.nure.ua/handle/document/13083> (accessed October 12, 2024).
9. Bernoff, J. (2007). The POST method: A systematic approach to social strategy. In Groundswell: How People with Social Technologies Are Changing Everything, 11, 300–352. Retrieved from <https://blogs.forrester.com/groundswell/2007/12/the-post-method.html>. (accessed October 12, 2024).
10. Vlashenko, N. M. (2023). Innovacijni tehnologiyi u gotelnomu gospodarstvi: Navchalnij posibnik. Kharkiv: Kharkivskij nacionalnij universitet miskogo gospodarstva im. O. M. Beketova. [In Ukrainian].
11. Borysova, O. V., Shvedun, V. O., Sysoieva, S. I., Butenko, T. A., Tkachenko, T. G., Protsenko, N. M., Moiseeva, O. G., Ponomarenko, R. V., & Stankevych, S. V. (2021). Ecological tourism: Pandemic lessons for Ukraine. Ukrainian Journal of Ecology, 11(1), 191–195.
12. Chernish, I. V., Mahovka, V. M., Bakalo, N. V., & Glyebova, A. O. (2022). Development of the hotel and restaurant business in Ukraine on the terms of franchising and modern animation programs. Ekonomika i rehion, 1, 41–49. [In Ukrainian].
13. Nyesheva, A. D., Smolennikov, D. O., & Kostyuchenko, N. M. (2023). City infrastructure management based on sustainable development goals and Industry 4.0 principles. Ekonomichnij prostir, (187), 158–163. [In Ukrainian].
14. Davidova, O. Yu. (2017). Formation of a system of innovative management of the development of hotel and restaurant enterprises. Biznes-Inform, 11, 459–464. [In Ukrainian].
15. Polstyana, N. V., Kononenko, T. P., & Fedak, V. I. (2019). Monorestoran yak nova koncepciya restorannogo gospodarstva v Ukrayini. Molodyj vchenyj, 4(1), 182–184. Retrieved from [http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2019_4\(1\)_45](http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2019_4(1)_45) (accessed November 2, 2024) [In Ukrainian].
16. Klapchuk, M. V., Biyan, V. I., & Bruhlj, B. V. (2015). Innovative technologies in restaurants. Karpatskij kraj, 1(2), 92–99. [In Ukrainian].
17. Olshanskij, O. V., & Yacun, L. M. (2018). Benchmarking biznes-procesiv pidpriyemstv torgivli. Ekonomichna strategiya i perspektivi rozvitku sferi torgivli ta poslug, (2), 211–220. [In Ukrainian].
18. Acropolium. (n.d.). Mizhnarodna doslidnicka kompaniya. Retrieved from <https://acropolium.com/> (accessed October 12, 2024). [In Ukrainian].
19. Digital Food Lab. (n.d.). Mizhnarodnij statistichno-doslidnickij resurs. Retrieved from <https://www.digitalfoodlab.com/> (accessed October 12, 2024). [In Ukrainian].
20. Krasnokutska, N. V. (2003). Innovatsiynny menedzhment: Navch. posibnik. K.: KNEU. [In Ukrainian].

Стаття надійшла до редакції 08.12.2024

Прийнята до публікації 15.12.2024