

**УДК 338.483.13:392.72**

**Оксана Давидова**

д-р екон. наук, професор,  
завідувач кафедри готельного  
і ресторанного бізнесу,

**Ярослав Симоненко**

магістр спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа,  
*Харківський національний економічний університет  
імені Семена Кузнеця,  
м. Харків*

## **СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ**

Гостинність, як одна з фундаментальних концепцій цивілізації, стала індустрією, в якій працюють мільйони професіоналів. Індустрія гостинності орієнтована на споживача, задоволення потреб якого є кінцевим результатом ділової активності підприємства.

З лінгвістичної точки зору, спостерігається тенденція зміни мети ділової активності підприємств. Вищою метою ділової активності у сфері індустрії гостинності є задоволення потреб споживача, і тільки потім - підвищення доходів підприємства.

Ресторанний бізнес є однією з найважливіших складових індустрії гостинності. При цьому, ресторанний бізнес, з одного боку, є одним із засобів високоліквідного використання капіталу, а з іншого - середовищем із високим ступенем конкуренції. Це один із найпоширеніших видів малого бізнесу в усьому світі, тому підприємства ресторанного бізнесу постійно конкурують за сегментацію ринку, за пошук нових та утримання постійних споживачів їхньої продукції та послуг. Усі підприємства галузі повинні мати високий рівень конкурентоспроможності [1].

За 90 роки ХХ та перші роки ХХІ століть ресторанне господарство, як галузь в цілому, і сфера ресторанної індустрії зокрема,

відчуло на собі суворі вітри економічних реформ, приватизації та криз. У 1990-х – на початку 2000-х років на ресторанний бізнес вплинула низка економічних реформ, приватизації та криз. Але, незважаючи на економічні кризи, сфера ресторанного бізнесу має стабільну тенденцію до зростання [2, 3].

Ресторани України пропонують своїм споживачам страви більш ніж 30 країн світу, серед яких українська, грузинська, узбецька, польська, югославська, угорська, грецька, єврейська, французька, американська, мексиканська, німецька, британська, ірландська, іспанська, італійська, ліванська, тайська, китайська, корейська, в'єтнамська, японська, індійська, арабська тощо.

В останні роки у ресторанному бізнесі спостерігається тенденція до інтеграції кухонь різних етнічних груп в одному меню у межах одного підприємства, що дозволяє запропонувати споживачам закладу ресторанного господарства максимальну гастрономічну різноманітність. Це здійснюють ресторани зі слов'янською, європейською кухнями та кухнею Карибського басейну, орієнтальною кухнею, кухнями зі спрямуванням «Схід – Україна», «Захід – Україна», «Схід – Захід» тощо [4].

Сучасний ресторанний бізнес пропонує споживачам широкий спектр послуг ресторанного господарства. Стандартні вимоги до надання послуг викладені в ДСТУ 3279-95 «Стандарти послуг. Основні положення», ГОСТ 30335-95 «Послуги населенню. Терміни та визначення», ГОСТ 30523-97 «Послуги ресторанного господарства. Загальні вимоги» (останні два є міждержавними стандартами, визнаними Україною як національні).

Цими нормативними документами передбачено стандартний перелік послуг для споживачів послуг ресторанного господарства. Але в ресторанній справі не можна зупинитися на досягнутому. Необхідно постійно розробляти та впроваджувати нові види продукції та послуг, щоб витримувати конкуренцію та нові виклики сьогодення.

Виходячи із цього, впроваджуються нові види послуг, а саме: послуги сомельє, години фортуни та щасливі години для споживачів, гастрономічні шоу, урочиста презентація страв, бар-шоу, рибалка та кулінарне приготування у присутності споживача, караоке, кімнати для паління, знижки постійним клієнтам, виїзний кейтеринг з організацією

дозвілля та широким спектром різноманітних послуг у будь-якій точці міста, відпочинок та розваги на воді, землі та в повітрі тощо.

*Ключові слова:* індустрія гостинності, ресторанний бізнес, споживач, послуга, підприємство.

### **Список використаних джерел:**

1. Давидова О. Ю. Сучасні тенденції розвитку ІТ-технологій в індустрії гостинності / Давидова О. Ю., Сисоєва С. І. // *Інтернаука. Серія: Економічні науки.* – 2023. – № 4(72), т. 1. – С. 67–73. <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2023-4-8699>

2. Прохорова В. В. Об'єктивні умови формування інноваційного управління розвитком підприємств: науково-історичне підґрунтя подолання наслідків криз / Прохорова В. В., Давидова О. Ю. // *Бізнес Інформ.* – 2018. – № 3(482). – С. 449–458.

3. Давидова О. Ю. Аналіз та оцінювання ризиків інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства / Давидова О. Ю. // *Проблеми системного підходу в економіці* : зб. наук. пр. – Київ, 2019. – Вип. 2(70). – С. 93–98.

4. Давидова О. Ю., Колесникова В. Д. Діджиталізація як драйвер зростання конкурентоспроможності підприємства готельно-ресторанного бізнесу / Давидова О. Ю. // *Бізнес Інформ.* – 2022. – № 12. – С. 113–120. DOI: <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2022-12-113-120>