

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



WYŻSZA SZKOŁA
NAUK O ZDROWIU



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей
IV Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

м. Львів

30 травня 2024 року



Рецензенти:

доктор історичних наук, професор

Наталія ЧОРНА

*(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету)*

доктор педагогічних наук, професор

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)*

I 66

Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп.

IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

Катерина Цимбалюк

студентка

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Науковий керівник: Марина Рябенка

канд. екон. наук, доцент

доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Індустрія гостинності зазнає значних змін під впливом новітніх технологій та змін у споживчій поведінці. У 2024 році ці зміни стають ще більш помітними, оскільки готелі та ресторани активно впроваджують інноваційні рішення для покращення обслуговування та підвищення ефективності операцій.

Метою проведеного дослідження є аналіз сучасних інноваційних технологій та тенденцій у розвитку індустрії гостинності. Дослідження фокусується на таких ключових аспектах, як автоматизація процесів, персоналізація послуг, впровадження стійких практик та розвиток оздоровчих програм.

У 2024 році готельний та ресторанний бізнес активно впроваджує інноваційні технології для підвищення ефективності та задоволення клієнтів. Основні тенденції включають автоматизацію та штучний інтелект для оптимізації операцій, персоналізацію послуг на основі аналізу даних, впровадження стійких практик для зменшення екологічного впливу, розвиток оздоровчих послуг та створення гібридних просторів для роботи і відпочинку. Ці зміни сприяють підвищенню конкурентоспроможності підприємств і кращому задоволенню потреб сучасних споживачів.

Однією з ключових тенденцій у розвитку готельно-ресторанного бізнесу є використання штучного інтелекту (AI) та автоматизації. AI допомагає оптимізувати управлінські процеси, поліпшити якість обслуговування та знизити витрати. Наприклад, чат-боти та віртуальні помічники можуть швидко відповідати на запити гостей, надавати

персоналізовані рекомендації та здійснювати бронювання. Крім того, готелі все частіше використовують системи управління бізнесом (BMS), які дозволяють автоматизувати рутинні завдання, такі як прибирання та транспортування багажу, що підвищує ефективність операцій та зменшує витрати на персонал [1].

Ще одним прикладом є використання інтерактивних екранів та кіосків для реєстрації гостей або замовлення страв у ресторані. Це дозволяє зменшити черги на рецепції та забезпечити більш швидке обслуговування. Такі технології також можуть бути корисними для пропаганди рекламних акцій та подій готелю. Разом з цим, розумні системи управління енергоефективністю можуть допомогти готелям зменшити споживання енергії та витрати на комунальні послуги. Це може бути досягнуто за допомогою автоматизованих систем контролю за освітленням, опаленням та кондиціонуванням повітря, а також за допомогою використання енергоефективного обладнання.

Сучасні туристи все більше уваги звертають на екологічну відповідальність готелів та ресторанів. Відновлювані джерела енергії, розумні системи освітлення та зарядні станції для електромобілів стають стандартом для багатьох підприємств. Готелі також активно співпрацюють з місцевими постачальниками продуктів, що сприяє розвитку місцевої економіки та зменшенню вуглецевого сліду.

Попит на оздоровчі послуги продовжує зростати. Готелі інвестують у спа-комплекси, сучасні фітнес-центри та програми для відпочинку та відновлення. Ресторани адаптують своє меню до трендів здорового харчування, пропонуючи безглютенові, безлактозні та органічні продукти. Такі підходи не тільки задовольняють потреби гостей, але й сприяють зміцненню їхнього здоров'я та благополуччя. Тенденція, пов'язана з рослинною їжею, породжує ще один розвиток – «Вегурмани». Все більше ресторанів зосереджуються на створенні оригінальних страв із використанням веганських інгредієнтів [2].

Пандемія COVID-19 прискорила розвиток тренду «bleisure» – поєднання бізнесу та дозвілля. Готелі адаптують свої пропозиції для зручності дистанційної роботи, надаючи швидкісний Wi-Fi, робочі простори та пакети послуг, що поєднують роботу та відпочинок. Це дозволяє гостям ефективно працювати та одночасно насолоджуватися відпочинком, що робить готелі більш привабливими для сучасних мандрівників.

Клієнти сьогодні задають інноваційний вектор для розвитку готельного та ресторанного бізнесу та спонукають власників і девелоперів експериментувати. Щоб не втратити і залучити клієнтів у цей непростий час, керівництво має зосередитися на пошуку нових каналів збуту, запуску додаткових програм лояльності та покращенні якості обслуговування.

Ключові слова: інновації, індустрія гостинності, автоматизація, готельно-ресторанний бізнес.

Список використаних джерел:

1. Середя Н. М. Інноваційна діяльність в готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] / Середя Н. М., Піюренко І. О. // Економіка та суспільство. – 2023. – Вип. 55. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-55-58> (дата звернення: 12.05.2024).

2. Кашук К. М. Сучасні технології управління в готельно-ресторанному бізнесі: практики та інновації [Електронний ресурс] / Кашук К. М., Мосійчук І. В., Саух І. В. // Бізнес Інформ. – 2023. – № 6. – С. 93–99. <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2023-6-93-99> (дата звернення: 12.05.2024).