

Список використаних джерел :

1. Шикіна, О. Вплив пандемії COVID-19 на міжнародні готельні мережі (2022). Економіка та суспільство, (42). URL: <https://cutt.ly/Q8lyFHN>
2. Шикіна О.В. Наслідки впливу пандемії на розвиток готельного господарства Одеської області. Науковий вісник Одеського національного економічного університету: зб. наук. праць; за ред.: В.В. Коваленко (голов. ред.). (ISSN 2409-9260). Одеса: Одеський національний економічний університет. 2021. № 9-10 (286-287). С. 178-187. URL: <https://cutt.ly/08lubpd>
3. Даниліна С.О., Коцюрубенко Г.М., Шикіна О. В. Фінансово-економічні наслідки пандемії для світової туристичної галузі. Причорноморські економічні студії. 2020. Вип. 52. С. 29-34. URL: <https://cutt.ly/18lioUX>

Опря М.

ЗВО спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Миколаївський національний аграрний університет
м. Миколаїв, Україна
*Науковий керівник – д-р екон.наук, професор кафедри
готельно-ресторанної справи та організації бізнесу*
Бансва І.О.

СУЧАСНІ ТРЕНДИ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

У сучасних умовах розвитку ринку послуг все більшого значення набуває інноваційна діяльність готельно-ресторанних підприємств. Переважна більшість сучасних готельних і ресторанных підприємств критично залежать від своїх обчислювальних, комунікаційних та інших систем. Сучасний інноваційний ринок має багато потенційних рішень. Проте, адміністрації готельно-ресторанних підприємств необхідно визначити та здійснити збалансовану оцінку, яка охоплює витрати, вигоди, профіль ризику та їх здатність задовольняти конкретні вимоги бізнесу. Така оцінка важлива для визначення пріоритетів та поетапного розподілу різних елементів інноваційної стратегії готельно-ресторанних підприємств. Добре продумана система інноваційних рішень знизить витрати, зменшить ризики та підвищить загальну ефективність роботи закладу [1].

Від складних програмних операцій до обслуговування гостей і ведення маркетингу, технологія інноваційного готелю пропонує різноманітні можливості для економії коштів і прибутку, а також дозволяє власникам готелів досягти нових рівнів прибутковості. Проаналізувавши ринок новітніх технологій у сфері гостинності, ми виокремили, на наш погляд, найактуальніші:

1. Інноваційні термостати та датчики присутності, які відстежують присутність людини у приміщенні. Використовуючи алгоритми машинного навчання для постійного аналізу термодинаміки, місцевих погодних умов і пікових навантажень вони дозволяють оптимізувати енергоспоживання в режимі реального часу протягом усього року. Інноваційні інтелектуальні енергетичні системи можуть знизити витрати на електроенергію в готелях і ресторанах до 20 відсотків і забезпечити одні з найшвидших періодів окупності в галузі (від 12 до 24 місяців).

2. Безконтактні платіжні системи. Згідно зі статистичними даними опитування споживачів, безконтактні платежі очолили список дій, які індустрія гостинності може вжити, щоб люди почувалися комфортніше в готелях. Сучасні платіжні системи також можуть призвести до того, що більше готелів прийматимуть криптовалюту як оплату [2].

3. Веб-чат-боти стали обов'язковими для будь-якого готельно-ресторанного бізнесу. Чат-боти дають можливість цілодобово відповідати на поширені запитання клієнтів, а більш складні запити вони можуть передавати наступному доступному співробітнику підприємств. Великі мережі готельно-ресторанних підприємств навіть використовують штучний інтелект (AI), щоб зробити свої чат-боти більш реалістичними та контролювати їхні канали соціальних мереж [3].

Це тільки кілька найактуальніших, на наш погляд, трендів з можливих. Інновації, незалежно від того, чи це стосується технологічних застосувань чи процесів, впливають на збагачення готельно-ресторанних послуг, що надаються і впливають на технікофункціональні та організаційні процеси сфери гостинності.

Список використаних джерел:

1. Завадинська О. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2018. № 2. С. 93-102.
2. Гросул В., Балацька Н. Digital-маркетинг як дієвий інструмент антикризового розвитку підприємства ресторанного бізнесу в період пандемії та її рецесії. Підприємництво та інновації. 2020. № 11-2. С. 7-12. DOI: <https://doi.org/10.37320/2415-3583/11.20>
3. Лисюк, Т., Терещук, О., Пасічник, М. (2022). Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*, (40). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11>.

Осійчук В.

ЗВО спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Миколаївський національний аграрний університет

м. Миколаїв, Україна

*Науковий керівник – д-р екон.наук, професор кафедри
готельно-ресторанної справи та організації бізнесу*

Банєва І.О

МОТИВАЦІЯ ЯК МЕТОД УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ ПІД ЧАС ВІЙНИ

Мотивація на даний момент в Україні стоїть під гострим питанням, оскільки нинішня ситуація змушує керівників задуматися, як підвищити ефективність своїх працівників та врятувати економіку країни. Військові дії в Україні провокують появу у працівників різних індивідуальних потреб, але базовою потребою виходячи з піраміди Маслоу є виживання.