

## **СЕКЦІЯ 6. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ В СФЕРІ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

**Іван ГОДЯ**

канд. екон. наук., доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства, ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

**Роман КОРСАК**

д.іст.н., проф, завідувач кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства, ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

м.Ужгород, Україна

### **ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: ІННОВАЦІЙНІ РІШЕННЯ ДЛЯ УСТАТКУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Актуальність дослідження визначається потребою галузі гостинності в постійному покращенні та вдосконаленні. Сучасний готельно-ресторанний бізнес стикається з значними викликами, такими як зміни в уподобаннях споживачів, стрімкий темп технологічного розвитку та зростання конкуренції. Щоб успішно конкурувати на ринку, підприємства цієї галузі повинні використовувати передові технології та інноваційні рішення в устаткуванні [2].

Застосування інноваційного устаткування може допомогти готелям і ресторанам оптимізувати свої процеси, підвищити ефективність та якість обслуговування, зменшити витрати та збільшити задоволення клієнтів. Отже, дослідження в цій області є ключовим для розвитку сучасного готельно-ресторанного бізнесу і забезпечення його успішної та стійкої діяльності [3; 4].

Дослідження інноваційних рішень для устаткування готельно-ресторанного господарства також актуальне через постійне зростання вимог до якості обслуговування та збільшення конкуренції на ринку. Споживачі стають все вибагливішими та інформованими, тому власники готелів та ресторанів мають вдосконалювати свої послуги та пропонувати їх на високому рівні.

Інноваційне устаткування може допомогти підприємствам не лише залучати клієнтів, але й утримувати їх, забезпечуючи комфортну та сучасну атмосферу. Таке дослідження є ключовим для забезпечення конкурентоспроможності готельно-ресторанного бізнесу у сучасних умовах ринкової конкуренції [5].

Сьогодні інноваційні рішення для покращення устаткування готельно-ресторанного господарства включають в себе:

1. Системи «розумного» управління готельними приміщеннями, які використовують штучний інтелект та Інтернет речей для автоматизації операцій, таких як управління освітленням, кондиціонуванням повітря, безпекою та іншими аспектами комфорту гостей [1].

2. Інноваційні кухонні технології, що забезпечують ефективно приготування страв, зменшення витрат на енергію та оптимізацію робочих процесів.

3. Використання віртуальної реальності та розширеної реальності для покращення вражень гостей, наприклад, за допомогою інтерактивних турів в готельних номерах або віртуальних екскурсій по ресторану.

4. Інтеграція екологічно чистих технологій та матеріалів для зменшення впливу готельно-ресторанного бізнесу на довкілля.

5. Розвиток мобільних додатків та он-лайн-платформ для забезпечення зручного бронювання, підтримки клієнтів та збільшення взаємодії з гостями [2].

Зазначені інноваційні рішення можуть покращити ефективність, конкурентоспроможність та здатність адаптуватися до змін в готельно-ресторанному секторі.

#### **Список використаних джерел:**

1. Годя І., Корсак Р., Зубак Н. Використання інтернет-ресурсів у діяльності готельно-ресторанних комплексів. розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи. Том XV: Наукові пошуки в контексті викликів і конфліктів. Конін – Ужгород – Перемишль – Херсон: Посвіт, 2023. С. 177-179.

2. Годя І., Корсак Р., Шубер Д. Роль цифрових технологій в ресторанному бізнесі. Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи. Том XV: Наукові пошуки в контексті викликів і конфліктів. Конін – Ужгород – Перемишль – Херсон. Херсон: Посвіт, 2023. С. 180-182.

3. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко. - К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2017. – 184 с.

4. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. / за ред. А.А. Мазаракі]. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 с.

5. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 636 с.

**Юрій КАРПЕНКО,**

канд. екон. наук, доцент

кафедри туристичного та готельного бізнесу  
Полтавський університет економіки і торгівлі

м.Полтава, Україна

**Юрій КИРИЧЕНКО,**

аспірант

Полтавський університет економіки і торгівлі

м.Полтава, Україна

## **НАПРЯМИ ВИКОРИСТАННЯ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ В**

### **ТУРИЗМІ**

Штучний інтелект (далі – ШІ) дедалі більше стає частиною нашого повсякденного життя, і подорожі не є винятком. Сфера туризму зазнає значних змін завдяки прогресивним розробкам у галузі машинного навчання та аналізу даних, це відбувається як на рівні підприємства такі споживача.

1. Бронювання та планування. ШІ спрощує процес пошуку та бронювання готелів, квитків та інших послуг, надаючи рекомендації на основі