

Інноваційна реклама дозволяє готелям демонструвати унікальні характеристики та формувати стійкі конкурентні переваги. Інтерактивний характер цифрових комунікацій забезпечує двосторонню взаємодію з аудиторією, що сприяє кращому розумінню потреб клієнтів.

Впровадження інноваційних рекламних технологій забезпечує підвищення ефективності маркетингових витрат, формування сучасного іміджу, зростання конверсії та лояльності клієнтів.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Сак Т. В. Перспективи розвитку цифрового маркетингу. Сучасні тенденції розвитку фінансових та інноваційно-інвестиційних процесів в Україні. *Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної конференції 6-7 березня 2025 року : збірник наукових праць*. Вінниця : ВНТУ, 2025. 385 с. URL: <https://press.vntu.edu.ua/index.php/vntu/catalog/view/890/1555/2862-2>

2. Проведення рекламних кампаній як складова стратегії розвитку туристичного та готельного бізнесу / Зарембо В.В. та ін. *Молодий вчений*. 2022. № 10 (110), С. 49–54. URL: <https://molodyivchenyi.ua/index.php/journal/article/view/5608/5486>

3. Барна М., Мельник І. Стратегія цифровізації готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2025. № 71. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-66>

## **ТЕХНОЛОГІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**К. М. Борисова**

здобувачка вищої освіти, групи ХТ-4/1

**І. О. Бансва**

д.е.н., професорка

Миколаївський національний аграрний університет

м. Миколаїв, Україна

Вступ. Сучасний готельно-ресторанний бізнес функціонує в умовах високої конкуренції та швидкого технологічного прогресу, що зумовлює необхідність впровадження інновацій для підвищення ефективності, оптимізації обслуговування та формування унікального клієнтського досвіду. Інноваційні технології стають ключовим інструментом розвитку сфери гостинності, оскільки забезпечують автоматизацію процесів, зменшують

витрати, підвищують якість послуг та дозволяють підприємствам адаптуватися до нових поведінкових моделей споживачів.

Особливо високий попит сьогодні спостерігається на цифрові рішення, автоматизовані системи управління, робототехніку, впровадження інтернету речей, VR-та AR-технологій, а також екологічні інновації. У комплексі ці технології трансформують традиційні підходи до управління, маркетингу, виробництва та сервісу в закладах гостинності, забезпечуючи стійкі позиції бізнесу на ринку.

Виклад основного матеріалу. Одним із провідних напрямів модернізації готельно-ресторанного бізнесу є цифровізація обслуговування. Мобільні додатки для бронювання номерів, попереднього замовлення страв, онлайн-реєстрації та безконтактної оплати стали стандартом сучасних підприємств сфери гостинності.

Використання чат-ботів та віртуальних асистентів дозволяє автоматизувати комунікацію з клієнтами, скоротити час очікування відповіді та підвищити рівень персоналізованого сервісу [1].

Важливу роль у підвищенні ефективності відіграють системи автоматизації. PMS-системи забезпечують комплексне управління номерним фондом, кадровими процесами, фінансами, бронюваннями та внутрішніми операціями готелю. У ресторанах активно впроваджуються POS-системи, що синхронізують роботу офіціантів, кухні та складу, мінімізуючи операційні помилки та пришвидшуючи процес обслуговування.

Удосконалення сервісу відбувається також завдяки застосуванню технологій Інтернету речей (IoT). «Розумні номери» дозволяють автоматично регулювати клімат, освітлення, керувати електронними замками, моніторити присутність гостей і рівень енергоспоживання. Для підприємств це означає зниження витрат та підвищення комфорту проживання [2].

У межах таких технологій актуальним є використання нетрадиційної або комбінованої сировини - наприклад, поєднання тваринної та рослинної, чи застосування рослинних волокон, екстрактів чи інших альтернативних компонентів. Це дозволяє створювати нові види продуктів - збагачені,

функціональні, спеціального призначення, з покращеними харчовими та сенсорними властивостями [3].

Значного розвитку набула роботизація процесів. У готелях застосовуються роботи-консьєржі та роботи для транспортування багажу, а в ресторанах - автоматизовані системи приготування страв, роботи-офіціанти та роботизовані барменські станції. Такі технології підвищують швидкість обслуговування, стандартизують якість та зменшують навантаження на персонал.

Інновацією, що набуває популярності, є технології самообслуговування - цифрові кіоски для замовлення страв, системи self-check-in та self-checkout у готелях. Вони дають змогу гостям самостійно керувати процесом обслуговування та знижують витрати на персонал.

Особливу увагу підприємства гостинності приділяють аналітиці даних та Big Data. Сучасні цифрові системи дозволяють збирати і аналізувати великі масиви інформації щодо поведінки клієнтів, що дає змогу формувати персоналізовані пропозиції, прогнозувати попит, оптимізувати запаси та формувати ефективні маркетингові стратегії.

Перспективним напрямом є застосування VR та AR-технологій. Віртуальна реальність використовується для демонстрації номерів готелю або інтер'єру ресторану, а доповнена реальність - для створення інтерактивних меню з 3D-моделями страв. Це розширює можливості маркетингу та підсилює емоційний досвід гостей.

Кухні ресторанів активно впроваджують інноваційне обладнання: технологію sous-vide, смарт-духові шафи, індукційні системи, автоматизовані жарочні станції та навіть 3D-принтери для створення складних декоративних елементів страв. Такі рішення покращують якість, прискорюють приготування та забезпечують високий рівень стандартизації [1].

Особливо актуальним є те, що інновації можуть стати відповіддю на виклики сучасності - нестабільність постачання сировини, підвищення цін, енергетичні або екологічні обмеження. Через модернізацію, оптимізацію процесів, застосування нових видів сировини та технологій - можна

зменшити вплив зовнішніх факторів, зробити виробництво більш стійким і менш ресурсоємним.

Кухні ресторанів активно впроваджують інноваційне обладнання: технологію sous-vide, смарт-духові шафи, індукційні системи, автоматизовані жарочні станції та навіть 3D-принтери для створення складних декоративних елементів страв. Такі рішення покращують якість, прискорюють приготування та забезпечують високий рівень стандартизації.

Зростає роль екологічних інновацій, орієнтованих на ресурсощадність. До них належать енергоефективні системи, використання LED-освітлення, системи контролю витрат води, сортування та перероблення відходів, впровадження біорозкладаного та багаторазового пакування. Такі підходи підвищують імідж підприємства та відповідають глобальним трендам сталого розвитку [3].

Висновки. Інноваційні технології відіграють ключову роль у розвитку готельно-ресторанного бізнесу, забезпечуючи конкурентоспроможність, підвищення ефективності, оптимізацію операцій та покращення якості обслуговування. Сучасні рішення - від цифровізації та автоматизації до роботизації, IoT і VR/AR - формують нову модель взаємодії підприємств із клієнтами та створюють умови для сталого розвитку галузі.

Підприємства, які активно впроваджують інновації, отримують значні переваги: економію ресурсів, підвищення рівня сервісу, зростання лояльності клієнтів та зміцнення позицій у ринковій конкуренції. Отже, інновації є не лише трендом, а й необхідною умовою успішного функціонування сучасного готельно-ресторанного бізнесу.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Інновації у сфері готельно-ресторанного бізнесу. URL : [https://tourlib.net/statti\\_ukr/chernomazyuk.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/chernomazyuk.htm) (дата звернення: 30.11.2025).
2. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. URL : <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/1450/1395/> (дата звернення: 30.11.2025).
3. Інноваційні технології у готельному ресторанному господарстві (стаття). URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1450> (дата звернення: 30.11.2025).