

конкурентоспроможності українських готелів і їх інтеграції у світовий туристичний простір.

Список використаних джерел:

1. Рибальченко Н. П., Намлієва Н. В., Гарбар Г. А. Розвиток сучасних технологій індустрії гостинності в умовах цифровізації економіки. *Державне управління: удосконалення та розвиток*. 2022. № 2. – URL: <http://www.dy.nauka.com.ua/?op=1&z=2617> (дата звернення: 22.04.2026). DOI: [10.32702/2307-2156-2022.2.30](https://doi.org/10.32702/2307-2156-2022.2.30)
2. Пукач Я. О. Напрямки впровадження цифрових технологій у готельному бізнесі. *Економіка та суспільство*. 2024. Вип. 60. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-60-68>
3. What Are Smart Hotels? URL: <https://ada-cosmetics.com/expert-stories/smart-hotels/>
4. UNIT.City : офіційний сайт інноваційного парку. URL: <https://unit.city/>
5. 11 Mirrors Design Hotel : офіційний сайт. URL: <https://11mirrors-hotel.com/>
6. Кожухівська Р. Б., Непочатенко В. О. Digital-технології як основа розвитку туристичної діяльності в Україні. *Економіка та держава*. 2020. № 7. С. 93–98. URL: <https://doi.org/10.32702/2306-6806.2020.7.93>

**Юліана КАПЛУН**

ЗВО спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа  
Миколаївський національний аграрний університет  
м.Миколаїв

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

**Ірина БАНЄВА**

## **ВИКОРИСТАННЯ СМАРТ-ТЕХНОЛОГІЙ У ФУНКЦІОНУВАННІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА М. МИКОЛАЄВА**

Сучасний етап розвитку ресторанного господарства характеризується активним впровадженням інноваційних технологій у всі сфери діяльності закладів. Умови ринкової економіки, зростання конкуренції, а також зміна поведінки споживачів змушують підприємства ресторанного господарства шукати нові підходи до організації своєї роботи. Особливе місце серед таких підходів займають смарт-технології, які дозволяють значно підвищити ефективність функціонування закладів.

Для міста Миколаєва ця тенденція є досить актуальною, оскільки ресторанний бізнес тут поступово розвивається та адаптується до сучасних вимог. З кожним роком відкривається все більше закладів різного формату: кафе, ресторани, заклади швидкого харчування, кав'ярні. У таких умовах власники змушені не лише підтримувати якість продукції та обслуговування, але й активно впроваджувати сучасні технології, щоб залишатися конкурентоспроможними.

Смарт-технології у сфері ресторанного господарства можна визначити як комплекс цифрових рішень, які спрямовані на автоматизацію процесів, підвищення якості обслуговування, оптимізацію витрат і покращення взаємодії з клієнтами. До таких технологій належать автоматизовані системи управління, електронні меню, онлайн-платформи для замовлення їжі, мобільні додатки, системи аналітики, а також різні цифрові інструменти для роботи з персоналом.

Одним із ключових напрямів використання смарт-технологій є автоматизація внутрішніх процесів закладу. Зокрема, POS-системи дозволяють об'єднати всі основні операції в єдину систему. Вони забезпечують облік замовлень, контроль за рухом товарів, формування фінансової звітності та аналіз продажів. У закладах Миколаєва використання таких систем допомагає уникнути помилок, пов'язаних з людським фактором, а також підвищує швидкість обслуговування клієнтів.

Крім того, автоматизація значно полегшує роботу адміністрації. Керівники можуть у будь-який момент отримати інформацію про виручку, кількість замовлень, популярність певних страв. Це дозволяє оперативно реагувати на зміни попиту та приймати більш обґрунтовані управлінські рішення.

Ще одним важливим елементом є використання електронних меню. У багатьох закладах Миколаєва відвідувачам пропонується сканувати QR-код, після чого вони отримують доступ до меню на своєму смартфоні. Такий підхід має ряд переваг. По-перше, це зручно та швидко. По-друге, заклад може легко змінювати інформацію про страви, не витрачаючи кошти на друк нових меню.

По-третє, це відповідає сучасним тенденціям цифровізації та виглядає більш привабливо для молоді.

Важливим напрямом є також розвиток онлайн-замовлень та доставки їжі. У Миколаєві ця послуга стала особливо популярною останніми роками. Багато закладів співпрацюють із сервісами доставки або створюють власні системи прийому замовлень через сайт чи мобільний додаток. Це дозволяє значно розширити клієнтську базу та забезпечити стабільний потік замовлень навіть у періоди зниження відвідуваності.

Окрему увагу слід приділити мобільним додаткам, які стають важливим інструментом взаємодії з клієнтами. Через такі додатки користувачі можуть переглядати меню, робити замовлення, отримувати інформацію про акції та знижки, а також накопичувати бонуси. Це сприяє формуванню лояльності клієнтів та стимулює повторні відвідування.

Смарт-технології активно використовуються і в управлінні персоналом. Наприклад, спеціальні програми дозволяють автоматично складати графіки роботи, враховуючи завантаженість закладу. Також вони допомагають контролювати робочий час працівників, оцінювати їх ефективність та планувати витрати на оплату праці. У результаті підвищується продуктивність праці та зменшуються витрати.

Не менш важливими є аналітичні системи, які дозволяють збирати та обробляти великі обсяги даних. Завдяки цьому заклади можуть аналізувати поведінку клієнтів, визначати найбільш популярні страви, а також прогнозувати попит. Наприклад, якщо певна страва користується попитом у певні дні тижня, заклад може заздалегідь підготувати необхідну кількість інгредієнтів.

У закладах ресторанного господарства Миколаєва також поширюється використання безконтактних способів оплати. Це можуть бути банківські картки, мобільні платежі або QR-коди. Такий підхід дозволяє пришвидшити процес розрахунку та зробити його більш безпечним. Крім того, це відповідає сучасним вимогам споживачів, які цінують зручність і швидкість.

Смарт-технології також сприяють покращенню маркетингової діяльності закладів. Соціальні мережі, такі як Instagram чи Facebook, активно використовуються для просування послуг. Заклади публікують фото страв, інформацію про акції, відгуки клієнтів. Це дозволяє привернути увагу нових відвідувачів і підтримувати інтерес постійних клієнтів.

Важливо відзначити, що використання смарт-технологій позитивно впливає на якість обслуговування. Завдяки автоматизації процесів зменшується час очікування замовлення, підвищується точність виконання, а також покращується загальне враження клієнта від закладу. У сучасних умовах це є одним із ключових факторів успіху.

Разом з тим, впровадження смарт-технологій має і певні труднощі. По-перше, це фінансові витрати на придбання обладнання та програмного забезпечення. По-друге, необхідність навчання персоналу. По-третє, можливі технічні збої, які можуть вплинути на роботу закладу. Проте більшість підприємців розуміють, що без інновацій неможливо забезпечити розвиток бізнесу.

Також варто зазначити, що не всі заклади ресторанного господарства в Миколаєві мають однаковий рівень впровадження смарт-технологій. Великі ресторани та мережеві заклади використовують їх активніше, тоді як невеликі кафе інколи обмежуються лише базовими рішеннями. Це пов'язано з різними фінансовими можливостями та масштабами діяльності.

У перспективі можна очікувати подальше зростання ролі смарт-технологій у ресторанному господарстві. Зокрема, можливе впровадження більш сучасних рішень, таких як штучний інтелект для прогнозування попиту, автоматизовані кухні, використання роботів для обслуговування клієнтів. Хоча на даний момент такі технології ще не є масовими, вони поступово стають більш доступними.

Разом з тим, слід звернути увагу на те, що впровадження смарт-технологій у закладах ресторанного господарства м. Миколаєва ще не є повністю комплексним і має певні недоліки. Зокрема, у багатьох закладах

використання технологій обмежується лише базовими функціями, такими як електронне меню або безконтактна оплата, тоді як більш складні системи аналітики та автоматизації залишаються недостатньо поширеними.

Однією з проблем є недостатній рівень цифрової грамотності персоналу. Не всі працівники готові швидко адаптуватися до нових технологій, що може знижувати ефективність їх використання. Тому важливим напрямом розвитку є навчання та підвищення кваліфікації персоналу у сфері цифрових технологій.

Також можна відзначити обмежене використання інноваційних рішень, таких як системи штучного інтелекту, чат-боти для обслуговування клієнтів або автоматизовані системи прогнозування попиту. У порівнянні з великими містами, у Миколаєві ці технології впроваджуються повільніше, що пов'язано з фінансовими можливостями закладів та рівнем розвитку ринку.

Ще одним важливим аспектом є необхідність інтеграції різних смарт-систем між собою. У деяких закладах окремі технології працюють ізольовано, що не дозволяє повністю реалізувати їх потенціал. Тому перспективним напрямом є створення єдиної цифрової системи управління, яка об'єднує всі процеси діяльності закладу.

Для подальшого розвитку ресторанного господарства м. Миколаєва необхідно не лише впроваджувати смарт-технології, але й забезпечувати їх комплексне використання, удосконалювати рівень підготовки персоналу та розширювати спектр цифрових інструментів. Це дозволить підвищити ефективність діяльності закладів і зміцнити їх конкурентні позиції на ринку.

Список використаних джерел:

1. Бондаренко Л. А., Стахорська О. О., Чаус В. А. Вплив інноваційних рішень на конкурентоспроможність закладів готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2025. №78. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-78-109>

2. Алла М. Домище-Медяник, Стефан Ю. Талапа, Леся П. Каганець-Гаврилко, Людмила Ю. Чобаль, Корнелія Ю. Сімах. Інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного бізнесу: світові тренди та український контекст в умовах війни. *Соціальний розвиток: економіко-правові проблеми*. 2025. №3. DOI: <https://doi.org/10.70651/3083-6018/2025.3.14>

3. І.Савченко, В. Кавара, О. Ройко, Л. Стешенко, О. Ройко. Розвиток закладів ресторанного господарства України на сучасному етапі. *Навч. посіб.* 2025. С. 37-52. URL: [https://hotelschool.lv/wp-content/uploads/2025/02/VPC\\_Toolkit\\_Restaurant-business\\_compressed.pdf](https://hotelschool.lv/wp-content/uploads/2025/02/VPC_Toolkit_Restaurant-business_compressed.pdf)

4. Banyeva, Iryna and Kushniruk, Viktor and Harbar, Halina and Ivanenko, Tetiana and Pavliuk, Svitlana, Innovative Management Strategies for Hotel and Restaurant Businesses and Tourism: A Catalyst for Economic Growth (March 16, 2025). OIDA International Journal of Sustainable Development, 18 (10), 175-186, 2025., Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=5296948>

**Катерина ЧОРНА**

ЗВО спеціальності 181 Харчові технології  
Миколаївський національний аграрний університет,  
м.Миколаїв

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

**Ірина БАНЄВА**

## **ІННОВАЦІЙНІ ТА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Ресторанний бізнес наразі є одним із найбільш динамічних сегментів економіки, що зумовлено стабільним зростанням попиту на послуги харчування. У сучасних умовах успіх закладу безпосередньо залежить від інтеграції новітніх харчових технологій та наукових досягнень у виробничі процеси. Впровадження прогресивних методів обробки сировини та інноваційних рецептур дозволяє не лише покращити якість і безпеку страв, а й суттєво підвищити лояльність клієнтів, середній чек та загальну рентабельність бізнесу.

В українському законодавстві інновації – це новостворені (застосовані) і (або) вдосконалені конкурентоспроможні технології, продукція або послуги, а також організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що істотно поліпшують структуру та якість виробництва та соціальної сфери.