

Секція: Економіка

Єфремов Арсен Олександрович

здобувач вищої освіти

Херсонського державного аграрно-економічного університету

м. Херсон, Україна

Дуга Вікторія Олександрівна

старший викладач

Херсонський державний аграрно-економічний університет

м. Херсон, Україна

РОЛЬ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ЦИФРОВИХ РІШЕНЬ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

XXI століття стає часом всебічного розвитку інноваційних технологій. Кожна інновація дає людству щоразу нову можливість щодо спрощення суспільного життя та створення більш комфортних умов існування.

Готельно-ресторанний бізнес залишається одним із найбільш динамічних секторів економіки. Власне, він має надзвичайно важливе значення в розвитку громад, оскільки сприяє підвищенню туристичних потоків, росту зайнятості населення та більшої дохідності бюджетів різних рівнів. Тому даний вид бізнесу не залишається осторонь від впровадження новітніх технологій, щоб бути актуальним, затребуваним для клієнтів.

Варто розуміти, що важливість будь-якої сфери бізнесу полягає в актуальності, тому необхідно слідкувати за світовими трендами та тенденціями, які допоможуть утримати постійних клієнтів, привернути увагу та залучити потенційних споживачів, підвищити репутацію компанії. Для прикладу, одним з таких світових трендів є екологізація. Щоб окремому готельно-ресторанному підприємству не залишатися «за бортом», дивлячись на успіхи конкурентів, варто не нехтувати даною соціальною потребою та

активно впроваджувати екодружні технології у своїй діяльності [...]. Тому, в екологічних готельних підприємствах встановлене енергоощадне технічне обладнання, засоби гігієни виготовлені виключно з органічних речовин, в номерах не використовується синтетика, постільна білизна з бавовни та шовку, усі страви готуються з натуральних продуктів, і взагалі такі готелі функціонують за принципом гармонійного сусідства з природою, не забруднюючи навколишнє середовище продуктами життєдіяльності туристів [1].

І власне, головним світовим трендом є впровадження в готельно-ресторанному секторі високорозвинених технологій, адже це приваблює більшість туристів, оскільки надає особливу унікальність закладу гостинності. Ми вже можемо бачити, як готелі намагаються впровадити такі інновації у сфері автоматизації, наприклад:

- електронні системи бронювання та їхні модифікації;
- системи інтерактивного телебачення, комунікацій та розваг;
- WiFi (Швидкісний бездротовий доступ в інтернет);
- система керування електроенергією;
- виносна панель аудіо-, відеознімань, медіахаб;
- дверні замки з радіочастотною ідентифікацією;
- система керування внутрішніми службами готелю;
- прогнозне інноваційне технічне обслуговування;
- інфрачервоні сканери;
- безконтактні платіжні системи;
- сайт чат-ботів;
- голосове керування [2, с. 75].

І це лише низка тих технологічних інновацій, які вже активно впроваджуються в готельному бізнесі, і найголовніше – варто розуміти, що таких новинок ставатиме більше, тому що розвиток технологій в XXI столітті рухається надзвичайно динамічно.

Світ уже бачить, що розвиток технологій є найбільш істотним у сфері штучного інтелекту (ШІ), тому з’являються такі помічники, як ChatGPT, Chatsonic, Microsoft Bing Chat. Також, ШІ почали активно поєднувати із такими сферами життя, як комерція, освіта, екологія та здоров’я, тому у 2024 році ми зможемо побачити нові стартапи від різних компаній всього світу та спробувати на собі їх інноваційні пропозиції. І варто розуміти, що готельно-ресторанний сектор розвиток цієї потужної технології також не омине.

Тому, можна зазначити, що розвиток технологій покращує життя людей і світова тенденція їхнього впровадження – це те, що вже відбувається і буде посилюватися. Готельно-ресторанний сектор не стоїть на місці й активно долучається до різних суспільних трендів і в тому числі до розвитку власної унікальності шляхом застосування різних інновацій. Це дозволяє бізнесу більш чітко орієнтуватися на споживача, створювати для нього комфортні умови та персоніфікований підхід при наданні якісних послуг, підвищувати світову туристичну та інвестиційну репутацію та врешті, збільшити прибуток.

Література

1. Машкова О., Дуга В., Пасенко Н. Зелені ідеї Zero Waste & Climate Friendly в HoReCa: українські бізнеси: навч. посіб. / ред. С. Сидоренко. Херсон-Кропивницький: ХДАЕУ, 2023. 55 с. URL: <https://zerowaste.org.ua/2023/09/25/posibnyk-zeleni-ideyi-v-horeca-ukrayinski-biznesy/> (дата звернення: 15.09.2023)
2. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у готельному господарстві: навч. посіб. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. 150 с. URL: <http://surl.li/mjyom> (дата звернення: 20.09.2023)