

Готельно-ресторанна справа

УДК 640.4:658.562.2(4-672)

Середа Наталія Миколаївна

кандидат економічних наук,

доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Херсонський державний аграрно-економічний університет

Sereda Nataliia

Candidate of Economic Sciences, Associate Professor,

Department of Hotel, Restaurant and Tourism Business,

Kherson State Agrarian and Economic University

ORCID: 0000-0002-5639-0795

Мозгова Дар'я Ростиславівна

кандидат економічних наук,

старший викладач кафедри туризму і готельно-ресторанного сервісу

Інститут фізичної культури

Сумський державний педагогічний університет імені А.С. Макаренка

Mozghova Dariya

Candidate of Economic Sciences, Senior Lecturer,

Department of Tourism and Hotel and Restaurant Service

Institute of Physical Culture

Sumy State Pedagogical University named after A.S. Makarenko

ORCID: 0000-0003-3897-4356

**ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННИМ БІЗНЕСОМ: ДОСВІД РОЗВИНЕНИХ КРАЇН
INNOVATIVE APPROACHES TO HOTEL AND RESTAURANT
BUSINESS MANAGEMENT: EXPERIENCE OF DEVELOPED
COUNTRIES**

Анотація. Вступ. Готельно-ресторанний бізнес є важливою складовою сучасної економіки та значно впливає на якість та комфорт життя людей. Зростаючі очікування споживачів, швидкий темп технологічного розвитку та зміни в культурних уявленнях ставлять під сумнів традиційні підходи до управління. У контексті розвинених країн виникає питання ефективного використання інноваційних підходів для управління готельно-ресторанним бізнесом. Як досягти конкурентних переваг та задовольнити зростаючі очікування клієнтів у цій надзвичайно динамічній галузі?

Мета. Метою даного дослідження є аналіз інноваційних підходів до управління готельно-ресторанним бізнесом у розвинених країнах, визначення їх ефективності та розробка рекомендацій для практичного впровадження.

Матеріали і методи. Дослідження базується на аналізі наукової літератури, вивченні вітчизняного та зарубіжного досвіду, а також проведенні експертних опитувань з провідними фахівцями у галузі. Методи SWOT-аналізу та порівняльного аналізу використовуються для оцінки ефективності інноваційних стратегій.

У дослідженні проведено аналіз сучасних тенденцій у готельно-ресторанній галузі розвинених країн, ідентифіковано ключові інноваційні підходи та їх вплив на бізнес, а також визначено перешкоди та можливості для їх впровадження.

Результати. На основі отриманих результатів розроблені рекомендації щодо практичного впровадження інноваційних підходів до управління готельно-ресторанним бізнесом в розвинених країнах. Зокрема, рекомендується активне застосування новітніх технологій, залучення талановитого персоналу та постійне вдосконалення сервісу для задоволення потреб сучасних клієнтів.

Перспективи. Проведене дослідження відкриває широкі перспективи для подальшого розвитку готельно-ресторанного сектора. Враховуючи важливість інноваційних підходів у сучасному бізнесі, результати дослідження надають цінний інсайт для менеджерів та підприємців, які прагнуть забезпечити конкурентоспроможність своїх підприємств. Впровадження рекомендацій, визначених у дослідженні, може сприяти підвищенню якості обслуговування, залученню нових клієнтів та збільшенню прибутковості готельно-ресторанного бізнесу в майбутньому.

Ключові слова: *готельний бізнес, інноваційна діяльність, ресторанна справа, готельно-ресторанний сервіс, розвинені країни, стратегічне управління, конкурентоспроможність.*

Summary. *Introduction. The hotel and restaurant business is an important component of the modern economy and significantly affects the quality and comfort of people's lives. Growing consumer expectations, the rapid pace of technological development, and changes in cultural perceptions are challenging traditional approaches to management. In the context of developed countries, the question of effective use of innovative approaches to hotel and restaurant business management arises. How to achieve competitive advantage and meet the growing expectations of customers in this extremely dynamic industry?*

Purpose. The purpose of this study is to analyze innovative approaches to hotel and restaurant business management in developed countries, determine their effectiveness, and develop recommendations for practical implementation.

Materials and methods. The research is based on the analysis of scientific literature, the study of domestic and foreign experience, as well as conducting expert interviews with leading specialists in the field. Methods of SWOT analysis and comparative analysis are used to evaluate the effectiveness of innovative strategies.

The study analyzed modern trends in the hotel and restaurant industry of developed countries, identified key innovative approaches and their impact on business, and identified obstacles and opportunities for their implementation.

Results. Based on the obtained results, recommendations were developed for the practical implementation of innovative approaches to hotel and restaurant business management in developed countries. In particular, it is recommended to actively use the latest technologies, attract talented personnel and constantly improve the service to meet the needs of modern customers.

Discussion. The conducted research opens wide prospects for the further development of the hotel and restaurant sector. Given the importance of innovative approaches in modern business, the research results provide valuable insight for managers and entrepreneurs who seek to ensure the competitiveness of their enterprises. The implementation of the recommendations identified in the study can contribute to improving the quality of service, attracting new customers and increasing the profitability of the hotel and restaurant business in the future.

Key words: *hotel business, innovative activity, restaurant business, hotel and restaurant service, developed countries, strategic management, competitiveness.*

Постановка проблеми. На сьогоднішній день, готельно-ресторанний бізнес стоїть перед низкою викликів, що вимагають постійного пошуку та впровадження інноваційних підходів у свою діяльність. Зростання конкуренції, зміна споживчих уподобань, а також технологічний прогрес – усе це змушує готельно-ресторанні підприємства переглядати свої стратегії та методи управління.

Однією з основних проблем є необхідність адаптації до сучасних трендів та тенденцій у споживчому ринку. Зокрема, споживачі стають більш вимогливими щодо якості обслуговування, рівня комфорту та інноваційних рішень. За статистичними даними, з 2020 року спостерігається стабільний

ріст популярності гастрономічного туризму, що вимагає від готельно-ресторанних підприємств постійного покращення своїх послуг та впровадження новаторських підходів у гастрономічному та готельному сервісі.

Ще однією проблемою є нестабільність в економіці та змінність умов бізнесу, яка часто ускладнює впровадження довгострокових інноваційних стратегій. Наприклад, в контексті пандемії COVID-19, багато готелів та ресторанів стикалися з гострим зниженням попиту та фінансовими труднощами, що змусило їх шукати швидкі та ефективні рішення для виживання.

На основі цих проблем можна сформулювати гіпотезу, що впровадження інноваційних підходів у управління готельно-ресторанним бізнесом у розвинених країнах може сприяти підвищенню конкурентоспроможності та стабільності підприємств в умовах сучасного споживчого ринку.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Актуальність теми дослідження визначається увагою авторів до розробки проблематики, зокрема розвитком індустрії готельно-ресторанного бізнесу займалися такі науковці, як Ізабелла Капера [2], Наталі Даррас Баркіссау, Тімоті Л. Петт, Шарлотта Фонтан Серс Кевсер [10], Чінар приділяє значної уваги ролі мобільних технологій у розвитку туризму [3], Гребенюк Г. М., Чаркіна Т. Ю., Марценюк Л. В., Пікуліна О. В. [4], Влащенко Н. М. [6] розглядають інноваційні підходи до розвитку галузі, Марина Рябенка наводить впровадження інформаційних комп'ютерних технологій [5], Іван Богичевич, Хьейон Чой аналізують проектування сервісних середовищ [11], Небаба Н.О., Разінькова М.Ю., Стелюк Н.Ф. [12] розглядають в своєму дослідженні економіку та фінанси готельно-ресторанного бізнесу. Вагомий внесок в дослідження готельно-ресторанного бізнесу в розвинених країнах

зробили такі науковці, як Сеокі Лі, Цюй Сяо [1], Лі Дінг [7] у США, Ватсон Белдвін [8] в Японії, Егон Смераль в Австрії [9] ат інші.

Метою статті є систематизація та аналіз інноваційних підходів до управління готельно-ресторанним бізнесом на прикладі досвіду розвинених країн. Вона спрямована на вивчення сучасних тенденцій та передових практик у цій сфері, виявлення ключових факторів успіху інноваційних стратегій, а також формулювання рекомендацій для ефективного впровадження інноваційних підходів у готельно-ресторанний бізнес розвинених країн.

Матеріали і методи статті. В дослідженні було проведено систематичний аналіз наукових досліджень, статей та публікацій з вітчизняних та зарубіжних джерел, що стосуються інноваційних підходів до управління готельно-ресторанним бізнесом. Систематизовано аналіз інноваційних практик у готельно-ресторанному бізнесі країн з високим рівнем економічного розвитку, таких як США, Японія, Німеччина та інші. А також застосовано порівняльний аналіз інноваційних стратегій та практик у різних країнах з метою виявлення спільних та відмінних аспектів управління готельно-ресторанним бізнесом. В дослідженні використано SWOT-аналіз для оцінки сильних та слабких сторін, можливостей та загроз інноваційних підходів у готельно-ресторанному бізнесі розвинених країн.

Ці методи дозволили систематизувати та проаналізувати актуальні дані щодо інноваційних підходів у готельно-ресторанному бізнесі, а також зробити висновки та сформулювати рекомендації для практичного впровадження цих підходів.

Виклад основного матеріалу. У сучасному світі готельно-ресторанна галузь розвивається на шаленій швидкості, що в свою чергу вимагає постійного відстеження та аналізу останніх тенденцій. Зокрема, варто звернути увагу на використання новітніх технологій, які впливають на всі

аспекти цієї галузі, починаючи від бронювання номерів до автоматизованого обслуговування клієнтів у ресторанах.

Розвиток гастрономічного туризму є однією з ключових тенденцій у готельно-ресторанній галузі, оскільки все більше подорожуючих віддають перевагу відвідуванню ресторанів з місцевою кухнею та унікальними кулінарними враженнями.

Сталий розвиток стає необхідною умовою для успішної діяльності в готельно-ресторанній галузі. Застосування екологічно чистих матеріалів, зменшення викидів та енергоефективність стають пріоритетами для багатьох готелів та ресторанів [1].

Популярність ресторанів з органічними та натуральними продуктами продовжує зростати в розвинених країнах, оскільки споживачі все більше звертають увагу на якість та користь харчування.

До інших перспективних тенденцій в готельно-ресторанній галузі відносяться використання штучного інтелекту для персоналізації обслуговування, впровадження інтерактивних меню та розвиток додатків для мобільного замовлення їжі та бронювання столиків.

Співпраця з місцевими фермерами та виробниками стає дедалі популярнішою серед готелів та ресторанів, що дозволяє не лише підтримувати місцеву економіку, а й забезпечувати своїх клієнтів свіжими та якісними продуктами.

Постійний розвиток інтернет-технологій відкриває нові можливості для готельно-ресторанного бізнесу, зокрема, у сфері маркетингу, продажів та обслуговування клієнтів [2].

Модернізація інфраструктури готелів та ресторанів, включаючи впровадження "розумних" систем управління, енергоефективне освітлення та системи безпеки, стає необхідністю для відповідності вимогам сучасного ринку.

Розширення глобальної мережі готелів та ресторанів дозволяє компаніям здійснювати більш ефективне управління своєю діяльністю та забезпечувати однаковий стандарт обслуговування для своїх клієнтів у різних частинах світу.

Стрімкий розвиток мобільних технологій сприяє появі нових форм обслуговування, таких як мобільне замовлення та доставка їжі, що дозволяє готелям та ресторанам розширити свою аудиторію та підвищити прибутковість. Споживачі все більше цікавляться здоровим харчуванням, тому ресторани з орієнтацією на здорову їжу та веганські страви набувають популярності.

Розвиток сучасних систем управління ресурсами, таких як електронні системи управління відходами та водопостачанням, дозволяє готелям та ресторанам зменшити свій вплив на навколишнє середовище та знизити витрати. Трансформація робочих процесів та впровадження інноваційних технологій у готелях та ресторанах сприяє підвищенню ефективності та покращує якість обслуговування. Розширення глобального туристичного ринку змушує готелі та ресторани шукати нові способи привертання клієнтів та відмінності від конкурентів.

Застосування віртуальної реальності та розширеної реальності в готельному та ресторанному бізнесі відкриває нові можливості для створення унікальних та захопливих вражень для клієнтів.

Готелі та ресторани активно впроваджують програми лояльності та персоналізації, що дозволяє їм залучати та утримувати клієнтів у сучасному конкурентному середовищі.

Відкриття нових ринків, таких як експерименти з готельними послугами у космічному туризмі, стає предметом інтересу для готелів та ресторанів у розвинених країнах. Співпраця з іншими секторами економіки, такими як технологічна та розважальна індустрії, відкриває нові можливості для інновацій та розвитку готельно-ресторанного бізнесу [3].

Представлені тенденції свідчать про постійний розвиток та модернізацію готельно-ресторанної галузі в розвинених країнах, а також про необхідність адаптації до змін у споживчому підході та технологічному прогресі. Можна визначити кілька ключових напрямків інноваційних підходів до управління готельно-ресторанним бізнесом у розвинених країнах зображених на рис. 1.

Використання технологій для покращення клієнтського досвіду

- Дослідники акцентують увагу на використанні різноманітних технологій, таких як мобільні додатки, штучний інтелект та аналітика даних, для забезпечення персоналізованого та зручного клієнтського обслуговування.

Розвиток гастрономічного туризму

- Дослідники зосереджують увагу на розвитку гастрономічного туризму як ключового елемента готельно-ресторанного бізнесу. Це включає в себе розвиток місцевої кухні, організацію кулінарних турів та фестивалів, спрямованих на приваблення туристів.

Співпраця з місцевими виробниками

- За останні роки зростає інтерес до співпраці з місцевими постачальниками продуктів та інгредієнтів для ресторанів та готелів. Це сприяє не лише розвитку місцевої економіки, але й дозволяє створити унікальний та аутентичний продукт для клієнтів.

Стратегії сталого розвитку

- В останні роки все більше уваги приділяється впровадженню стратегій сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі. Це включає в себе зменшення відходів, енергоефективність, використання екологічно чистих матеріалів та продуктів.

Розвиток культури обслуговування

- Останні дослідження показують, що успішні готелі та ресторани акцентують увагу на розвитку культури обслуговування та підвищенні професійних навичок персоналу. Високий рівень обслуговування стає ключовим фактором конкурентоспроможності

Рис. 1. Напрямки дослідження та публікацій сучасних тенденцій у галузі готельно-ресторанного бізнесу

Джерело: узагальнено авторами на основі [3-5]

Аналіз наукових досліджень, публікацій та інших джерел інформації є важливим етапом в розробці стратегій інноваційного розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Наявність доступу до актуальної та достовірної

інформації дозволяє професіоналам галузі бути в курсі останніх тенденцій та використовувати передові практики для підвищення конкурентоспроможності своїх підприємств [4]. Основні джерела інформації з питань інновацій у галузі готельно-ресторанного бізнесу представлено у табл. 1.

Таблиця 1

Основні джерела інформації з питань інновацій у галузі готельно-ресторанного бізнесу

Джерело	Опис
Наукові журнали	Наукові журнали з галузі готельно-ресторанного бізнесу надають доступ до актуальних досліджень та статей, що аналізують інноваційні підходи та тенденції.
Конференції та семінари	Участь у конференціях та семінарах дозволяє відстежувати останні тенденції в галузі, а також обмінюватися досвідом та ідеями з провідними фахівцями.
Вебінари та онлайн-курси	Вебінари та онлайн-курси з інновацій у готельно-ресторанному бізнесі є ефективними засобами для поглиблення знань та вивчення передових практик в галузі.
Професійні асоціації	Професійні асоціації, такі як Готельно-ресторанна асоціація, часто надають доступ до ресурсів, досліджень та інформації щодо інновацій у сфері обслуговування.

Джерело: розроблено автором

Аналіз інноваційних практик у готельно-ресторанному бізнесі країн з високим рівнем економічного розвитку, таких як США, Японія, Німеччина та інші, дозволяє виявити ключові тенденції та стратегії, що допомагають їм зберігати конкурентну перевагу на міжнародному ринку гостинності.

У США готельно-ресторанний бізнес активно використовує інноваційні технології для підвищення ефективності обслуговування клієнтів. Це включає в себе впровадження мобільних додатків для бронювання, програм лояльності та аналізу даних для персоналізованого обслуговування [7].

У Японії спостерігається високий рівень автоматизації та технологічної інтеграції у готельно-ресторанному секторі. Роботизовані системи управління готелями та ресторанами, використання штучного

інтелекту для аналізу попиту та побудови стратегій маркетингу є типовими практиками для цієї країни [8].

У Німеччині набуває популярності концепція сталого готельно-ресторанного бізнесу. Багато готелів та ресторанів використовують екологічно чисті технології, впроваджують програми з енергоефективності та використання відновлювальних джерел енергії.

Країни Європейського Союзу, такі як Франція та Італія, відомі своїми гастрономічними традиціями та високим рівнем обслуговування. Ресторани активно використовують традиційні методи готування з елементами сучасності, що дозволяє створити унікальний і неповторний досвід для клієнтів. Інноваційність у цих країнах полягає в поєднанні традиційних методів готування з сучасними технологіями та маркетинговими стратегіями.

Іспанія та Португалія відомі своїм фокусом на гастрономічному туризмі та пропозиції унікальних кулінарних вражень. Готелі та ресторани цих країн активно використовують інноваційні методи приваблення туристів через пропозицію унікальних кулінарних експериментів та традиційних страв. Ресторани та готелі активно співпрацюють з місцевими фермерами та виробниками, щоб запропонувати аутентичні страви з місцевих інгредієнтів.

У країнах з високим рівнем економічного розвитку спостерігається також зростання інтересу до екологічно чистих та здорових продуктів у готельно-ресторанному секторі. Це відображається в популярності органічних і страв з місцевих інгредієнтів [9].

Рівень використання інноваційних практик у готельно-ресторанному бізнесі в країнах з високим рівнем економічного розвитку за останні 5 років зображено на рис. 2. Ці дані демонструють зростання рівня використання інноваційних практик у готельно-ресторанному бізнесі країн з високим рівнем економічного розвитку протягом останніх 5 років. Відзначається

стабільний позитивний тренд, що свідчить про активний розвиток галузі та постійне впровадження нововведень.

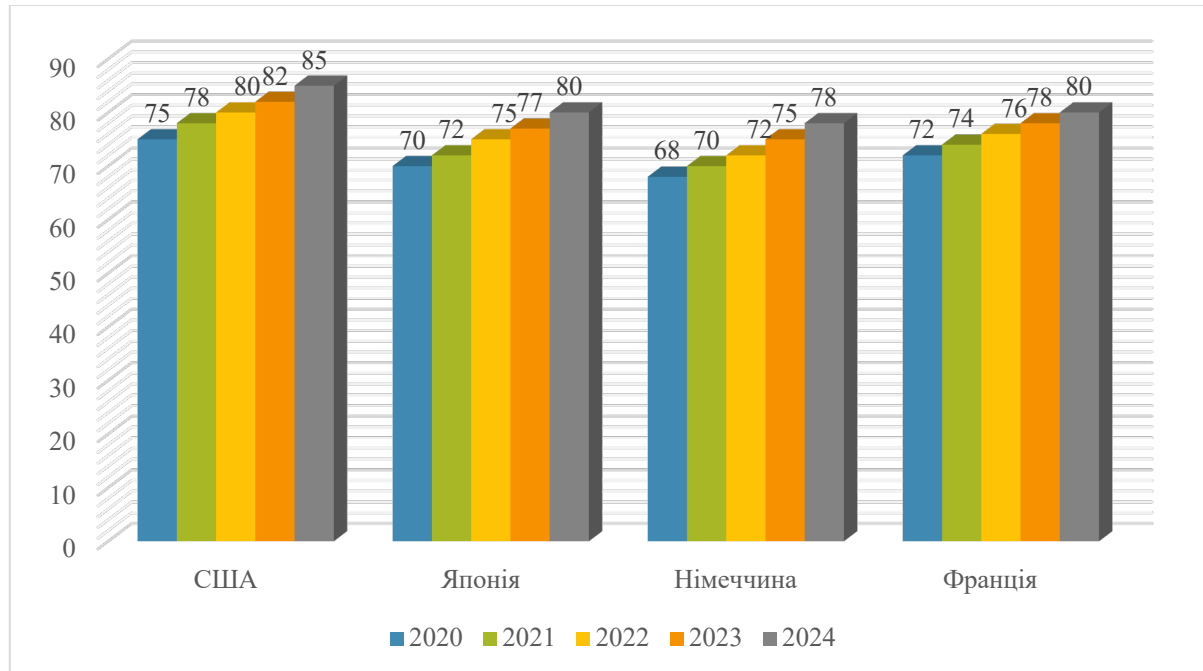


Рис. 2. Рівень використання інноваційних практик у готельно-ресторанному бізнесі в країнах з високим рівнем економічного розвитку, у %

Джерело: узагальнено авторами на основі [6-8]

Порівняльний аналіз інноваційних стратегій та практик у готельно-ресторанному бізнесі різних країн дозволяє виявити спільні та відмінні аспекти управління, що можуть бути корисними для розвитку галузі (табл. 2).

Спільними аспектами управління готельно-ресторанним бізнесом у цих країнах є стремління до використання передових технологій, підвищення якості обслуговування та збереження екологічно чистого середовища. Однак відмінності в культурі, традиціях та гастрономічних уподобаннях призводять до різноманітності інноваційних підходів у кожній країні [10].

Таблиця 2

Порівняльний аналіз інноваційних стратегій та практик у готельно-ресторанному бізнесі

Країна	Сильні сторони	Слабкі сторони
США	Використання новітніх технологій, персоналізований сервіс, висока автоматизація	Високі витрати на інновації, проблеми з конфіденційністю даних клієнтів
Японія	Роботизовані системи, висока ефективність, інтеграція штучного інтелекту	Високі витрати на впровадження та обслуговування роботизованих систем
Німеччина	Сталість розвитку, екологічна чистота, використання відновлювальних джерел	Високі вимоги до екологічних стандартів, складнощі у впровадженні новітніх технологій
Франція	Гастрономічний досвід, культурний туризм, поєднання традиції та інновацій	Високі витрати на підтримку традиційних методів готування
Іспанія та Португалія	Гастрономічний туризм, співпраця з місцевими фермерами, кулінарні експерименти	Проблеми зі стандартизацією якості, нестабільність економічної ситуації

Джерело: розроблено автором

Розроблена таблиця демонструє різноманітність підходів до інновацій у готельно-ресторанному бізнесі різних країн. В кожній країні є свої сильні та слабкі сторони, але порівняльний аналіз дозволяє ідентифікувати найбільш ефективні практики, які можуть бути корисними для розвитку галузі в цілому.

SWOT-аналіз – це стратегічний інструмент, який допомагає оцінити сильні та слабкі сторони підприємства, а також ідентифікувати можливості та загрози, що виникають в його оточенні. У готельно-ресторанному бізнесі розвинених країн проведення SWOT-аналізу має велике значення, оскільки ця галузь піддається впливу широкого спектру факторів, включаючи зміни в смаках та уподобаннях споживачів, конкуренцію, регулювання та технологічний прогрес. Оцінка сильних та слабких сторін дозволяє компаніям визначити, що їм слід підтримувати або вдосконалювати, аналіз можливостей допомагає виявити нові шляхи розвитку, а аналіз загроз

дозволяє уникнути потенційних негативних наслідків та підготуватися до них (табл.3).

Таблиця 3

**SWOT-аналіз інноваційних підходів у готельно-ресторанному бізнесі
розвинених країн**

Аспекти	Сильні сторони	Слабкі сторони	Можливості	Загрози
Внутрішній аналіз	Високий рівень технологічного розвитку	Високі витрати на впровадження інновацій	Посилення ефективності через автоматизацію та оптимізацію	Зростання конкуренції внаслідок нових вступників
	Висока кваліфікація персоналу та управлінського складу	Потреба у підвищенні інформаційної безпеки	Розширення асортименту послуг та покращення якості	Зміни в законодавстві, що можуть обмежити діяльність
Зовнішній аналіз	Високий попит на готельні та ресторанный послуги	Висока конкуренція на ринку	Розвиток гастрономічного туризму та міжнародного співробітництва	Зміни в економічній ситуації, що можуть вплинути на попит
	Інфраструктура та туристичні ресурси високого рівня	Потреба у збільшенні сталості та екологічної чистоти	Впровадження новітніх технологій та інноваційних підходів	Ризик технологічного відсталості в разі невідосконалої інвестицій

Джерело: розроблено автором

SWOT-аналіз показує, що розвинені країни мають значні переваги у впровадженні інноваційних підходів у готельно-ресторанному бізнесі, такі як доступ до передових технологій, висококваліфікований персонал та підтримку інфраструктури. Однак існують певні обмеження, такі як великі витрати на впровадження та потреба у підвищенні сталості та екологічної чистоти. Можливості інноваційного розвитку включають розширення послуг, використання новітніх технологій та співпрацю у галузі гастрономічного туризму. Але існують загрози, такі як зміни в економічній ситуації та конкуренція на ринку.

Останні дані показують, що готельно-ресторанна галузь активно впроваджує інноваційні підходи для підвищення конкурентоспроможності та задоволення зростаючих очікувань клієнтів. Однією з основних тенденцій є використання технологій для покращення обслуговування та зручностей для гостей. Мобільні додатки для бронювання, онлайн-платформи для замовлення їжі та інтелектуальні системи керування готелями дозволяють підприємствам привертати та зберігати клієнтів.

Готелі та ресторани звертають увагу на сталість та екологічну відповідальність. Впровадження енергоефективних технологій, використання відновлювальних джерел енергії та програми з утилізації відходів стають стандартом для багатьох підприємств. Ця тенденція підтримується не лише соціальними вимогами до сталого розвитку, але й стає конкурентною перевагою в очах свідомих споживачів.

З іншого боку, важливим аспектом є розвиток гастрономічного туризму та підвищення якості гастрономічних пропозицій. Багато готелів та ресторанів активно працюють над створенням унікального гастрономічного досвіду для своїх гостей, пропонуючи аутентичні страви, місцеві інгредієнти та експерименти зі смаками.

Для практичного впровадження інноваційних підходів, важливо звернути увагу на потреби та очікування своїх клієнтів. Розробка та впровадження персоналізованих послуг та програм лояльності може значно підвищити задоволення клієнтів та збільшити їхню відданість. Крім того, інвестиції у сталість та екологічну відповідальність можуть не лише зменшити витрати, але й залучити нових клієнтів, які цінують здорове та стає середовище [11; 12].

Співпраця з місцевими виробниками та фермерами може забезпечити доступ до свіжих та якісних інгредієнтів, підтримати місцеву економіку та створити унікальний гастрономічний образ підприємства.

Висновки і перспективи подальших досліджень. У висновку можна зазначити, що дослідження інноваційних підходів у готельно-ресторанному бізнесі розвинених країн демонструє великий потенціал для підвищення конкурентоспроможності та задоволення потреб сучасних клієнтів. За допомогою новітніх технологій, сталого розвитку та розвитку гастрономічного туризму, готелі та ресторани можуть створити унікальні пропозиції та збільшити свою привабливість для клієнтів.

Однак, важливо враховувати, що успішне впровадження інноваційних підходів потребує не лише фінансових і технічних ресурсів, але й відкритого мислення та гнучкості в управлінні. Підприємства повинні бути готові до постійного вдосконалення та адаптації до змін у вимогах ринку та смаків споживачів.

У подальших дослідженнях планується глибше вивчити вплив інноваційних підходів на фінансові показники та ефективність управління готельно-ресторанним бізнесом. Також важливо дослідити вплив інновацій на задоволення та лояльність клієнтів, а також їх взаємозв'язок з розвитком бренду та репутацією підприємства.

Крім того, перспективним напрямком для подальших досліджень є порівняльний аналіз інноваційних практик у готельно-ресторанному бізнесі різних країн, враховуючи особливості їхньої культури, економіки та регулювання, що дозволить виявити найефективніші стратегії та підходи до управління в різних контекстах.

У підсумку, дослідження інноваційних підходів у готельно-ресторанному бізнесі розвинених країн відкриває широкі можливості для підвищення якості обслуговування, збільшення конкурентоспроможності та створення унікального гастрономічного досвіду для клієнтів. Дослідження цієї теми є важливим кроком у напрямку сталого розвитку готельно-ресторанної галузі та задоволення потреб сучасного ринку.

Література

1. Lee S., Xiao, Q. An examination of the curvilinear relationship between capital intensity and firm performance for publicly traded US hotels and restaurants. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. 2011. Vol. 23, No. 6. P. 862-880. doi: <https://doi.org/10.1108/09596111111153510>.
2. Kapera I. Hotel gastronomy as viewed by customers. *British Food Journal*. 2015. Vol. 117, No. 12. P. 2993-3002. doi: <https://doi.org/10.1108/BFJ-02-2015-0077>.
3. Çınar K. Role of Mobile Technology for Tourism Development. Hassan A., Sharma A. (Ed.) *The Emerald Handbook of ICT in Tourism and Hospitality*. Emerald Publishing Limited, Leeds. 2020. P. 273-288. doi: <https://doi.org/10.1108/978-1-83982-688-720201017>.
4. Гребенюк Г. М., Чаркіна Т. Ю., Марценюк Л. В., Пікуліна О. В. Інноваційний підхід до розвитку туризму та готельно-ресторанного бізнесу України в умовах кризи. *Агросвіт*. 2021. № 5-6. С. 57–62. doi: <https://doi.org/10.32702/2306-6792.2021.5-6.57>.
5. Рябенюк М. Впровадження інформаційних комп'ютерних технологій у ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*. 2022. Вип. 41. doi: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-65>.
6. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у готельному господарстві: навч. посіб. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. 150 с. URL: <https://eprints.kname.edu.ua/62531/> (дата звернення: 15.02.2024).
7. Ding L. Employees' STARA Awareness and Innovative Work Behavioural Intentions: Evidence from US Casual Dining Restaurants. Tabari, S. and Chen, W. (Ed.). *Global Strategic Management in the Service Industry: A Perspective of the New Era*, Emerald Publishing Limited, Leeds. 2022. P. 17-56. doi: <https://doi.org/10.1108/978-1-80117-081-920221003>.

8. Baldwin W. The restaurantship of Hong Kong's premium Japanese restaurant market. *International Hospitality Review*. 2018. Vol. 32, No. 1. P. 8-25. doi: <https://doi.org/10.1108/IHR-07-2018-0004>.
9. Smeral E. Quandaries of the labour market in tourism as exemplified by the case of Austria. *Tourism Review*. 2004. Vol. 59, No. 4. P. 14-20. doi: <https://doi.org/10.1108/eb058443>.
10. Darras Barquissau N., Pett T.L., Fontan Sers C. Can independent hotels survive? A case study of how technology changes the industry. *Journal of Business Strategy*. 2024. Vol. 45, No. 1. P. 17-24. doi: <https://doi.org/10.1108/JBS-10-2022-0178>.
11. Bogicevic V., Choi H. Designing Service Environments. Szende, P., Dalton, A.N., Yoo, M. (M). (Ed.). *Operations Management in the Hospitality Industry*. Emerald Publishing Limited, Leeds. 2021. P. 45-70. doi: <https://doi.org/10.1108/978-1-83867-541-720211003>.
12. Небаба Н.О., Разінькова М.Ю., Стелюк Н.Ф. Економіка та фінанси готельно-ресторанного бізнесу. *Наукові перспективи*. 2022. № 9(27). С. 260-269. doi: [https://doi.org/10.52058/2708-7530-2022-9\(27\)-260-269](https://doi.org/10.52058/2708-7530-2022-9(27)-260-269).

References

1. Lee, S., & Xiao, Q. (2011). An examination of the curvilinear relationship between capital intensity and firm performance for publicly traded US hotels and restaurants, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 23, 6, 862-880. doi: <https://doi.org/10.1108/09596111111153510>.
2. Kapera, I. (2015). Hotel gastronomy as viewed by customers. *British Food Journal*, 117, 12, 2993-3002. doi: <https://doi.org/10.1108/BFJ-02-2015-0077>.
3. Çınar, K. (2020). Role of Mobile Technology for Tourism Development. Hassan, A. and Sharma, A. (Ed.) *The Emerald Handbook of ICT in Tourism*

- and Hospitality*. Emerald Publishing Limited, Leeds, 273-288. doi: <https://doi.org/10.1108/978-1-83982-688-720201017>.
4. Hrebenyuk, H. M., Charkina, T. Yu., Martsenyuk, L. V., & Pikulina, O. V. (2021). Innovatsiynyy pidkhid do rozvytku turyzmu ta hotel'no-restorannoho biznesu Ukrayiny v umovakh kryzy [Innovative approach to the development of tourism and hotel and restaurant business in Ukraine in a crisis]. *Ahrosvit*, 5-6, 57–62. doi: <https://doi.org/10.32702/2306-6792.2021.5-6.57> [in Ukrainian].
 5. Ryaben'ka, M. (2022). Vprovadzhennya informatsiynykh kompyuternykh tekhnolohiy u restorannomu biznesi [Introduction of information computer technologies in the restaurant business]. *Ekonomika ta suspil'stvo*, 41. doi: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-65> [in Ukrainian].
 6. Vlashchenko, N. M. (2023). Innovatsiyni tekhnolohiyi u hotel'nomu hospodarstvi: navch. posib. [Innovative technologies in the hotel industry: training]. Kharkiv: KHNUMH im. O. M. Beketova. Retrieved from <https://eprints.kname.edu.ua/62531/> [in Ukrainian].
 7. Ding, L. (2022). Employees' STARA Awareness and Innovative Work Behavioural Intentions: Evidence from US Casual Dining Restaurants. Tabari, S. and Chen, W. (Ed.). *Global Strategic Management in the Service Industry: A Perspective of the New Era*. Emerald Publishing Limited, Leeds, 17-56. doi: <https://doi.org/10.1108/978-1-80117-081-920221003>.
 8. Baldwin, W. (2018). The restauranteurship of Hong Kong's premium Japanese restaurant market. *International Hospitality Review*, 32, 1, 8-25. doi: <https://doi.org/10.1108/IHR-07-2018-0004>.
 9. Smeral, E. (2004). Quandaries of the labour market in tourism as exemplified by the case of Austria. *Tourism Review*, 59, 4, 14-20. doi: <https://doi.org/10.1108/eb058443>.
 10. Darras Barquissau, N., Pett, T.L., & Fontan Sers, C. (2024). Can independent hotels survive? A case study of how technology changes the industry.

Journal of Business Strategy, 45, 1, 17-24. doi: <https://doi.org/10.1108/JBS-10-2022-0178>.

11. Bogicevic, V., & Choi, H. (2021). Designing Service Environments. Szende, P., Dalton, A.N. and Yoo, M.(M). (Ed.). *Operations Management in the Hospitality Industry*. Emerald Publishing Limited, Leeds, 45-70. doi: <https://doi.org/10.1108/978-1-83867-541-720211003>.
12. Nebaba, N.O., Razin'kova, M.Yu., & Stelyuk, N.F. (2022). Ekonomika ta finansy hotel'no-restorannoho biznesu [Economics and finance of hotel and restaurant business]. *Naukovi perspektyvy*, 9 (27), 260-269. doi: [https://doi.org/10.52058/2708-7530-2022-9\(27\)-260-269](https://doi.org/10.52058/2708-7530-2022-9(27)-260-269) [in Ukrainian].