

Інноваційне устаткування у сфері готельно–ресторанного бізнесу

Предметом дослідження є інноваційне устаткування у сфері готельно–ресторанного бізнесу.

Метою дослідження є визначення ефективних способів використання інноваційного устаткування у сфері готельно–ресторанного бізнесу.

Методи дослідження. У статті використані діалектичний метод наукового пізнання, метод аналізу і синтезу, порівняльний метод, метод узагальнення даних.

Результати роботи. У статті розглянуто основні напрями та приклади використання інноваційного устаткування у сфері готельно–ресторанного бізнесу. Визначено ефективні способи використання інноваційного устаткування у сфері готельно–ресторанного бізнесу. Охарактеризовано важливі фактори успішного впровадження інноваційного устаткування у сфері готельно–ресторанного бізнесу та окреслено переваги його використання.

Висновки. Впровадження інноваційного обладнання потребує значних інвестицій, але в довгостроковій перспективі воно зможе принести значні вигоди та допомогти готелям та ресторонам залишатися конкурентоспроможними в умовах постійно змінюваного ринку. Ефективне використання інноваційного устаткування в HoReCa потребує комплексного підходу, який враховує специфіку закладу, цільову аудиторію, стратегічні цілі та готовність до змін. Успішне впровадження інновацій дасть можливість підвищити ефективність роботи, покращити клієнтський досвід та збільшити прибутковність бізнесу.

Ключові слова: готельно–ресторанний бізнес, інноваційне обладнання, ефективність, автоматизація, системи прогнозування попиту, персоналізований маркетинг, екологічно чисті технології, системи самообслуговування, безпека, комунікація.

LESYA KAHANETS–HAVRYLKO
STEFAN TALAPA
ALEXANDER NETREBSKYI

Innovative equipment in the field of hotel and restaurant business

The subject of the study is innovative equipment in the field of hotel and restaurant business.

The purpose of the study is to determine effective ways to use innovative equipment in the field of hotel and restaurant business.

Research methods. The article uses the dialectical method of scientific knowledge, the method of analysis and synthesis, the comparative method, and the method of data generalization.

Results of the work. The article considers the main directions and examples of the use of innovative equipment in the field of hotel and restaurant business. Effective ways to use innovative equipment in the field of hotel and restaurant business are determined. Important factors for the successful implementation of innovative equipment in the field of hotel and restaurant business are characterized and the advantages of its use are outlined.

Conclusions. The implementation of innovative equipment requires significant investments, but in the long-term perspective it can bring significant benefits and help hotels and restaurants remain competitive in a constantly changing market. Effective use of innovative equipment in HoReCa requires a comprehensive approach that takes into account the specifics of the institution, target audience, strategic goals and readiness for change. Successful implementation of innovations will make it possible to increase work efficiency, improve customer experience and increase business profitability.

Keywords: *hotel and restaurant business, innovative equipment, efficiency, automation, demand forecasting systems, personalized marketing, environmentally friendly technologies, self-service systems, security, communication.*

Постановка проблеми. Готельно–ресторанний бізнес (HoReCa) невпинно розвивається, адаптуючись до зростаючих вимог клієнтів. Важливим фактором успіху в цій галузі є впровадження інноваційного устаткування, яке дасть можливість підвищити ефективність, якість обслуговування та прибутковість. Сучасні тенденції в HoReCa зосереджені на автоматизації, цифровізації та екологічності. Це відображається у широкому спектрі інноваційного устаткування. Наприклад, роботизовані системи для приготування їжі та обслуговування клієнтів дають можливість скоротити час очікування та мінімізувати людський фактор. Інтелектуальні системи управління готелем, що включають автоматизоване бронювання, контроль доступу та управління енергоспоживанням, підвищують ефективність управління та знижують витрати.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Інноваційне устаткування у сфері готельно–ресторанного бізнесу є предметом дослідження багатьох вітчизняних та зарубіжних учених. Мальська М.П. досліджує питання інновацій у готельному бізнесі, зокрема впровадження нових технологій та обладнання для покращення якості обслуговування та підвищення конкурентоспроможності. Гаврилюк С.П. розглядає питання ефективності використання інноваційного обладнання в ресторанному господарстві, аналізує вплив нових технологій на продуктивність та рентабельність підприємств. Майкл Портер відомий своїми працями з конкурентної стратегії, зокрема аналізує вплив інновацій на конкурентоспроможність підприємств, в тому числі готельно–ресторанного бізнесу. Кріс Андерсон досліджує питання довгого хвоста, зокрема аналізує, як інноваційні технології дають можливість готельно–ресторанним підприємствам задовольняти потреби нішевих ринків.

Мета статті – визначення ефективних способів використання інноваційного устаткування у сфері готельно–ресторанного бізнесу.

Виклад основного матеріалу. Інноваційне устаткування у сфері готельно–ресторанного бізнесу охоплює широкий спектр технологій, спрямованих на оптимізацію процесів, покращення якості обслуговування, підвищення ефективності та створення унікального досвіду для

клієнтів, серед яких виділено декілька основних напрямів та прикладів:

1. Автоматизація та роботизація: а) роботи–офіціанти та кухарі: роботи, здатні приймати замовлення, доставляти страви та напої, а також виконувати прості кулінарні операції (наприклад, приготування коктейлів, нарізка інгредієнтів); б) системи автоматичного прибирання номерів: роботи–пилососи та інші пристрої, що забезпечують швидке та якісне прибирання, звільняючи персонал для інших завдань; в) автоматизовані системи реєстрації та виїзду: кібер–стійки реєстрації, мобільні додатки для швидкої реєстрації та виїзду, безконтактні системи оплати; г) розумні системи управління запасами: датчики та програмне забезпечення, що відстежують рівень запасів продуктів та напоїв, автоматично замовляючи необхідне.

2. Інтернет речей (IoT) та розумні пристрої: а) розумні номери: системи, що дають можливість гостям керувати освітленням, температурою, телевізором та іншими функціями номера за допомогою смартфона або голосових команд; б) датчики присутності: датчики, що відстежують присутність гостей в номері, даючи можливість автоматично регулювати температуру та освітлення для економії енергії; в) персоналізовані рекомендації: системи, що на основі даних про попередні замовлення та вподобання гостей пропонують їм персоналізовані рекомендації щодо страв, напоїв та розваг; г) інтелектуальні системи безпеки: камери відеоспостереження з функцією розпізнавання облич, системи контролю доступу, датчики диму та протікання води.

3. Доповнена та віртуальна реальність (AR/VR): а) віртуальні тури: віртуальні екскурсії по готелю або ресторану, що дають можливість потенційним гостям ознайомитися з інтер'єром та зручностями ще до бронювання; б) AR–меню: додатки, що дають можливість переглядати 3D–моделі страв та напоїв, отримувати інформацію про інгредієнти та харчову цінність; в) імерсивні розваги: створення унікальних розважальних програм з використанням AR/VR технологій, наприклад, віртуальні ігри, інтерактивні виставки.

4. Штучний інтелект (AI) та аналітика даних: а) чат–боти: віртуальні помічники, що відповідають на запитання гостей, приймають замовлен-

ня та вирішують проблеми; б) системи прогнозування попиту: алгоритми, що на основі історичних даних та зовнішніх факторів (погода, події) прогнозують попит на номери, страви та напої, даючи можливість оптимізувати закупівлі та планування; в) аналіз відгуків клієнтів: інструменти, що автоматично збирають та аналізують відгуки гостей з різних джерел (соціальні мережі, онлайн-платформи), виявляючи тенденції та проблемні місця; г) персоналізований маркетинг: системи, що на основі даних про клієнтів створюють персоналізовані рекламні кампанії та пропозиції.

5. Екологічно чисті технології: а) системи рекуперації тепла: установки, що використовують тепло, що виділяється кухонним обладнанням та системами кондиціонування, для підігріву води та опалення приміщень; б) системи сортування та переробки відходів: устаткування для автоматичного сортування відходів та перетворення їх на компост або енергію; в) енергоефективне освітлення та обладнання: використання світлодіодних ламп, сонячних панелей, холодильників та іншого обладнання з низьким енергоспоживанням; г) системи управління водними ресурсами: датчики та клапани, що відстежують та регулюють споживання води, запобігаючи їй втратам.

Переваги використання інноваційного обладнання: 1) підвищення ефективності та продуктивності: автоматизація та оптимізація процесів дають можливість скоротити витрати та збільшити прибуток; 2) покращення якості обслуговування: персоналізований підхід та використання сучасних технологій створюють унікальний досвід для клієнтів; 3) підвищення конкурентоспроможності: інноваційні рішення дають можливість готелям та ресторанам виділятися на ринку та залучати нових клієнтів; 4) зменшення впливу на навколишнє середовище: екологічно чисті технології дають можливість скоротити споживання енергії та води, а також зменшити кількість відходів. Ефективне використання інноваційного устаткування в готельно-ресторанному бізнесі (HoReCa) потребує комплексного підходу, що враховує специфіку закладу, цільову аудиторію та стратегічні цілі. Ефективні способи використання інноваційного устаткування у готельно-ресторанному бізнесі:

1. Автоматизація процесів:

- Системи управління рестораном (RMS): інтеграція з системами замовлень, управління запасами, обліку персоналу та фінансовою звітністю.

- Ефективність: Зменшення ручної праці, оптимізація замовлень, контроль витрат, підвищення точності звітності.

- Системи управління готелем (PMS): автоматизація бронювання, реєстрації, виписки гостей, управління прибиранням номерів та рахунками.

- Ефективність: покращення обслуговування клієнтів, оптимізація зайнятості номерів, зменшення черг на реєстрації, ефективніше управління персоналом.

- Роботизовані системи: використання роботів для доставки їжі та напоїв, прибирання приміщень, приготування страв (в обмеженому обсязі).

- Ефективність: зменшення потреби в персоналі, підвищення швидкості обслуговування, мінімізація людських помилок.

- Системи самообслуговування (кіоски, онлайн-замовлення): надання клієнтам можливості самостійно замовляти та оплачувати послуги.

- Ефективність: зменшення черг, підвищення швидкості обслуговування, зменшення навантаження на персонал, можливість персоналізації замовлень.

2. Персоналізація та покращення клієнтського досвіду:

- Аналіз даних про клієнтів (CRM): збір та аналіз інформації про клієнтів для персоналізації пропозицій, реклами та обслуговування.

- Ефективність: підвищення лояльності клієнтів, збільшення повторних візитів, оптимізація маркетингових кампаній.

- Інтерактивні дисплеї та столи: надання клієнтам можливості переглядати меню, отримувати інформацію про страви та напої, замовляти послуги.

- Ефективність: підвищення зацікавленості клієнтів, покращення процесу замовлення, можливість демонстрації акцій та спеціальних пропозицій.

- Системи розпізнавання облич: ідентифікація постійних клієнтів для персоналізованого вітання та пропозицій.

- Ефективність: підвищення лояльності клієнтів, покращення сервісу, відчуття «особливого ставлення».

- Технології віртуальної та доповненої реальності (VR/AR): віртуальні тури готелем, віртуальна дегустація страв, інтерактивні ігри.

- Ефективність: створення унікального клієнтського досвіду, залучення нової аудиторії, підвищення впізнаваності бренду.

3. Оптимізація управління ресурсами:

ЕКОНОМІЧНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ГАЛУЗЕЙ ТА ВИДІВ ЕКОНОМІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

- Системи енергоменеджменту: автоматизація управління освітленням, опаленням, кондиціонуванням для зменшення енергоспоживання.

- Ефективність: зниження витрат на енергоносії, зменшення негативного впливу на навколишнє середовище.

- Системи моніторингу якості продуктів харчування: контроль температури, вологості та інших параметрів для забезпечення свіжості та безпеки продуктів.

- Ефективність: зменшення псування продуктів, покращення якості страв, забезпечення безпеки клієнтів.

- Системи управління відходами: оптимізація процесів утилізації та переробки відходів.

- Ефективність: зменшення витрат на утилізацію відходів, покращення екологічного іміджу закладу.

4. Покращення комунікації та координації:

- Інтегровані системи комунікації: забезпечення зв'язку між різними відділами та персоналом за допомогою мобільних додатків, рацій, інтелектуальних годинників.

- Ефективність: покращення швидкості реагування на запити клієнтів, координація роботи персоналу, мінімізація помилок.

- Системи управління завданнями: розподіл та контроль виконання завдань між персоналом.

- Ефективність: оптимізація розподілу ресурсів, підвищення продуктивності персоналу, забезпечення своєчасного виконання завдань.

Важливі фактори успішного впровадження інноваційного устаткування: 1) чітке визначення цілей та завдань: розуміння того, які саме проблеми потрібно вирішити за допомогою інновацій; 2) аналіз потреб та можливостей закладу: вибір обладнання, яке відповідає специфіці бізнесу та бюджету; 3) навчання персоналу: забезпечення кваліфікованого навчання персоналу для ефективного використання нового обладнання; 4) інтеграція з існуючими системами: забезпечення сумісності нового обладнання з існуючими системами управління; 5) постійний моніторинг та оптимізація: регулярна оцінка ефективності впроваджених інновацій та внесення необхідних коректив; 6) зворотний зв'язок від клієнтів: врахування відгуків клієнтів для покращення якості обслуговування та оптимізації використання інновацій.

Висновки

Впровадження інноваційного обладнання потребує значних інвестицій, але в довгостроковій

перспективі воно зможе принести значні вигоди та допомогти готелям та ресторонам залишатися конкурентоспроможними в умовах постійно змінюваного ринку. Ефективне використання інноваційного устаткування в HoReCa потребує комплексного підходу, який враховує специфіку закладу, цільову аудиторію, стратегічні цілі та готовність до змін. Успішне впровадження інновацій дасть можливість підвищити ефективність роботи, покращити клієнтський досвід та збільшити прибутковість бізнесу.

Список використаних джерел:

1. Балабанова Л. В. Маркетинг: підруч. 2-ге вид. перероб. і доп. К.: Знання-Прес, 2004. 645 с.

2. Бородкіна Н. О. Маркетинг: навч. посіб. К.: Кондор, 2007. 362 с.

3. Гаврилко П. П., Колодійчук А. В., Вазинський Ф. А., Індус К. П. Міжнародні фінанси і фінансовий менеджмент в задачах та прикладах: навчальний посібник. Львів: Вид-во ННВК «АТБ», 2020. 161 с.

4. Гаврилко П. П., Колодійчук А. В., Гуштан Т.В., Каганець-Гаврилко Л.П., Ярема Т.В., Брензович О.І. Міжнародний інвестиційний менеджмент: підручник. Львів: Вид-во ННВК «АТБ», 2025. 193 с.

5. Колодійчук А. В. Інноваційний розвиток промисловості: завдання управління при врахуванні умов недосконалої конкуренції: монографія. Львів: Ліга-Прес, 2015. 324 с.

6. Колодійчук А. В., Гуштан Т.В., Молнар О.С., Василюк Н.В., Чобаль Л.Ю. Міжнародні перевезення в міжнародній економіці: підручник. Львів: Вид-во ННВК «АТБ», 2021. 189 с.

7. Полторак В. А. Маркетингові дослідження: навч. посіб. К.: Центр навчальної літератури, 2003. 387 с.

8. Примак Т. О. Маркетингова політика комунікацій: навч. посіб. К.: Атіка, Ельга-Н, 2009. 328 с.

9. Сопільник Л. І., Колодійчук А. В. Теоретичні аспекти управління конкурентоспроможністю підприємств. Науковий вісник НЛТУ України. 2009. Вип. 19 (8). С. 183–187.

References:

1. Balabanova, L. V. (2004). Marketynh [Marketing]: Textbook. [2nd ed. rev. and ext.]. Kyiv: Knowledge Press. [in Ukrainian].

2. Borodkina, N. O. (2007). Marketynh [Marketing]: Tutorial. Kyiv: Condor. [in Ukrainian].

3. Havrylko, P. P., Kolodiychuk, A. V., Vazhynskyy, F. A., & Indus, K. P. (2020). Mizhnarodni finansy i finansovyy

menedzhment v zadachakh ta prykladakh [International finance and financial management in problems and examples]: Textbook. Lviv: ATB Publishing. [in Ukrainian].

4. Havrylko, P. P., Kolodiychuk, A. V., Hushtan, T. V., Kahanets–Havrylko, L. P., Yarema, T. V., & Brenzovych, O. I. (2025). Mizhnarodnyy investytsiynyy menedzhment [International investment management]: Textbook. Lviv: ATB Publishing. [in Ukrainian].

5. Kolodiychuk, A. V. (2015). Innovatsiynyy rozvytok promyslovosti: zavdannya upravlinnya pry vrakhuvanni umov nedoskonaloyi konkurenciyi [Innovative development of industry: the tasks of management taking into account the conditions of imperfect competition]. Lviv: League Press. [in Ukrainian].

6. Kolodiychuk, A. V., Hushtan, T. V., Molnar, O. S., Vasylykha, N. V., & Chobal, L. Yu. (2021). Mizhnarodni perevezennya v mizhnarodniy ekonomitsi [International transportation in the international economy]: Textbook. Lviv: ATB Publishing [in Ukrainian].

7. Poltorak, V. A. (2003). Marketynhovi doslidzhennya [Marketing research]: Tutorial. Kyiv: Center for Educational Literature. [in Ukrainian].

8. Prymak, T. O. (2009). Marketynhova polityka komunikatsiy [Marketing policy of communications]: Tutorial. Kyiv: Atika, Elga–N. [in Ukrainian].

9. Sopilnyk, L. I., & Kolodiychuk, A. V. (2009). Teoretichni aspekty upravlinnya konkurentospromozhnisty pidpryyemstv [Theoretical aspects of enterprise competitiveness management]. In Naukovyy visnyk NLTU Ukrayiny [Scientific Bulletin of National Forestry University of Ukraine]: Vol. 19 (8) (pp. 183–187). [in Ukrainian].

Дані про авторів

Каганець–Гаврилко Лєся Петрівна,

доктор філософії, викладач кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі Ужгородського торговельно–

но–економічного інституту Державного торговельно–економічного університету

e-mail: info@utei–knteu.org.ua

Талєпа Стефан Юрійович,

старший викладач кафедри технології і організації ресторанного господарства Ужгородського торговельно–економічного інституту Державного торговельно–економічного університету

e-mail: info@utei–knteu.org.ua

Нетребський Олександр Андрійович

д. т. н., професор кафедри технології і організації ресторанного господарства Ужгородського торговельно–економічного інституту Державного торговельно–економічного університету

e-mail: info@utei–knteu.org.ua

Data about the authors

Lesya Kahanets–Havrylko,

Ph.D., Lecturer at the Department of Management, Entrepreneurship and Trade of the Uzhhorod Trade and Economic Institute of the State Trade and Economic University

e-mail: info@utei–knteu.org.ua

Stefan Talapa,

Senior Lecturer at the Department of Technology and Organization of the Restaurant Industry of the Uzhhorod Trade and Economic Institute of the State Trade and Economic University

e-mail: info@utei–knteu.org.ua

Alexander Netrebskyi,

Dr.Sci. of Technical Sciences, Professor at the Department of Technology and Organization of the Restaurant Industry of the Uzhhorod Trade and Economic Institute of the State Trade and Economic University

e-mail: info@utei–knteu.org.ua

<https://doi.org/10.5281/zenodo.16409072>

KOTAP I. B.

Аналіз діяльності підприємств будівельної сфери в Україні, визначення проблем та значення розвитку будівельного бізнесу в умовах трансформації вітчизняної економіки

Предметом дослідження є теоретико–методологічні аспекти діяльності підприємств будівельної сфери.

Метою дослідження є проведення аналізу діяльності підприємств будівельної сфери в Україні, характеристики їх потенціалу, визначення ключових проблем та окреслення значення розвитку будівельного бізнесу в умовах трансформації вітчизняної економіки.

Методи дослідження. У дослідженні застосовано сукупність наукових методів і підходів, у тому