

Роман КОРСАК, Іван ГОДЯ, Ольга СВІТЛИНЕЦЬ
(Ужгород, Україна)

ІННОВАЦІЙНЕ УСТАТКУВАННЯ ЯК РУШІЙНА СИЛА РОЗВИТКУ МІЖНАРОДНОЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

Інноваційне обладнання відіграє ключову роль у розвитку міжнародної готельно-ресторанної індустрії, виступаючи рушійною силою підвищення якості обслуговування, автоматизації процесів та впровадження передових технологій. В умовах глобалізації та конкуренції, що посилюється, готелі та ресторани змушені постійно адаптуватися до нових вимог ринку, пропонуючи гостям передові рішення, які забезпечують комфорт, безпеку та унікальний користувальницький досвід. У контексті зазначеного розглянемо основні аспекти впливу інноваційного обладнання на розвиток міжнародної готельно-ресторанної індустрії, а також його вплив на міжнародне співробітництво України у цій сфері [1, 105–107; 4, 431–432].

1. Автоматизація та цифровізація процесів. Сучасні технології сприяють автоматизації ключових процесів готельно-ресторанного бізнесу, що значно підвищує ефективність управління та мінімізує людський фактор. Наприклад, системи керування номерами на основі «IoT» (Інтернету речей) дозволяють гостям контролювати освітлення, температуру та інші параметри через мобільні програми, створюючи персоналізований комфорт [10, 177–179].

Крім того, цифрові технології активно застосовуються в системах бронювання та оплати, спрощуючи взаємодію між клієнтами та закладами. Штучний інтелект та машинне навчання допомагають аналізувати поведінкові уподобання клієнтів, пропонуючи персоналізовані послуги, що підвищує їхню лояльність та задоволеність [9, 235–238].

У ресторанах автоматизація також відіграє важливу роль: роботизовані кухарі та офіціанти, системи самозамовлення та каси самообслуговування знижують витрати на персонал та прискорюють обслуговування, тим самим підвищуючи якість клієнтського досвіду та ефективність роботи підприємств [2, 180–182].

2. Енергозбереження та екологічні технології. Впровадження інноваційного обладнання сприяє значному зниженню споживання енергії та мінімізації негативного впливу на навколишнє середовище. Сучасні готелі та ресторани активно використовують енергозберігаючі технології, такі як світлодіодне освітлення, інтелектуальні системи керування енергоспоживанням та обладнання з високою енергоефективністю.

Важливим аспектом є впровадження безвідходних технологій, що дозволяють переробляти відходи, мінімізувати використання пластику та застосовувати екологічно чисті миючі засоби. Це не тільки знижує експлуатаційні витрати, але й підвищує привабливість закладів серед клієнтів, які усвідомлюють важливість екології.

Ресторани також активно впроваджують концепцію «нульових відходів» (zero waste), застосовуючи біодеградовану упаковку, компостування органічних відходів та використання відновлюваних джерел енергії, що робить їхню діяльність більш стійкою та прибутковою [11, 187–192].

3. Інновації у сфері безпеки. Готельно-ресторанний бізнес приділяє особливу увагу питанням безпеки та сучасні технології допомагають підвищити рівень захисту гостей та персоналу. Автоматизовані системи відеоспостереження, інтелектуальні замки та біометрична ідентифікація забезпечують високий рівень контролю доступу та запобігають можливим загрозам.

В умовах пандемій та підвищених санітарних вимог готелі та ресторани впроваджують безконтактні технології, такі як голосове управління, системи автоматичної дезінфекції та ультрафіолетові очищувачі повітря, що мінімізує ризики зараження та підвищує довіру клієнтів.

Крім того, роботизовані співробітники, які виконують прибирання, приготування їжі та навіть обслуговування гостей, значно знижують ризик людських помилок та покращують рівень безпеки на підприємствах індустрії гостинності [10, 177–179].

4. Покращення клієнтського досвіду. Інноваційне обладнання сприяє створенню унікального досвіду для гостей, пропонуючи персоналізовані та високотехнологічні рішення. Готелі впроваджують «розумні» кімнати із штучним інтелектом, голосовими помічниками та віртуальними консьєржами, які допомагають гостям із замовленнями, навігацією та іншими послугами.

Ресторани експериментують з інтерактивними столами, голографічними меню та доповненою реальністю, створюючи вражаючу атмосферу та пропонуючи нові форми взаємодії з клієнтами. Такі технології привертають увагу гостей та дозволяють закладам виділитися серед конкурентів.

Використання віртуальної та доповненої реальності також відкриває нові можливості для маркетингу та просування готельно-ресторанних послуг, дозволяючи клієнтам заздалегідь ознайомитись з номерами, залами та меню перед бронюванням [3, 221–225; 7, 231–234; 12, 180–183].

5. Покращення міжнародного співробітництва. Інноваційне обладнання сприяє активному розвитку міжнародного співробітництва України у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Завдяки впровадженню передових технологій українські підприємства стають більш конкурентоспроможними на світовому ринку та залучають іноземних інвесторів [5, 223–227; 8, 230–232].

Використання інноваційного обладнання також сприяє уніфікації стандартів обслуговування, що робить українські готелі та ресторани привабливішими для міжнародних туристів. Застосування сертифікованих систем керування, автоматизованих сервісів та цифрових платформ дозволяє підприємствам відповідати світовим вимогам якості та безпеки.

Зрештою, обмін досвідом та технологіями між країнами, участь українських фахівців у міжнародних виставках та форумах з готельно-ресторанного бізнесу сприяє модернізації індустрії гостинності та розширенню міжнародних зв'язків, що позитивно впливає на економіку країни.

Таким чином, інноваційне обладнання є потужним інструментом розвитку міжнародної готельно-ресторанної індустрії, сприяючи підвищенню якості обслуговування, автоматизації процесів, енергоефективності, безпеки та персоналізації клієнтського досвіду. В умовах глобалізації та технологічного прогресу запровадження передових рішень стає невід'ємною частиною стратегії успішних підприємств [6, 164–167].

Для України активне впровадження інноваційного обладнання відкриває широкі перспективи у сфері міжнародного співробітництва, дозволяючи вітчизняним готелям та ресторанам відповідати світовим стандартам та залучати більше іноземних туристів. Сучасні технології не тільки підвищують конкурентоспроможність галузі, але й сприяють сталому розвитку готельно-ресторанного бізнесу на глобальному рівні [13, 78–84].

ЛІТЕРАТУРА

1. Годя І., Корсак Р. Індустрія гостинності: інноваційні рішення для устаткування готельно-ресторанного господарства. *Всеукраїнська науково-практична Інтернет-конференція*. Миколаївський національний аграрний університет. 2024. С. 105–107.
2. Годя І., Корсак Р., Шубер Д. Роль цифрових технологій в ресторанному бізнесі. *Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи*. Том XV: Наукові пошуки в контексті викликів і конфліктів. Конін – Ужгород – Перемишль – ХерсонХерсон: Посвіт, 2023. С. 180–182.
3. Гуштан Т., Корсак Р. Роль VR та AR – технологій для розвитку воєнно-патріотичного туризму та готельно-ресторанного бізнесу. *Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки*. Том II. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2024. С. 221–225.
4. Гуштан Т.В., Корсак Р.В. Управління людськими ресурсами в готельно-ресторанному бізнесі в умовах євроінтеграції. *Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі* [Електронний ресурс]: тези доповідей Міжнар. наук.-

практ. конф., 5 листопада 2024 р. / Державний біотехнологічний ун-т. Електронні текстові дані. Харків, 2024. С. 431–432.

5. Гуштан Т., Корсак Р., Годя І. Особливості євроінтеграції готельно-ресторанного комплексу України до Європейського союзу. *Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи*. Том XVII: Подолання кризових ситуацій у науці та освіті. Конін – Ужгород – Перемишль – Миколаїв: Посвіт, 2024. С. 223–227.

6. Гуштан Т., Корсак Р., Ільницький В. Інтерактивні методи навчання в готельно-ресторанній сфері. *Актуальні питання освіти і науки в умовах сучасної російсько-української війни*. Том І. Дрогобич – Ужгород – Тернопіль: Посвіт, 2024. С. 164–167.

7. Ільницький В., Корсак Р. Використання готельно-ресторанних послуг у військово-історичному туризмі. *Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки*. Том II. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2024. С. 231–234.

8. Ільницький В., Корсак Р. Міжнародна співпраця України та ЄС у сфері туризму та гостинності. *Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи*. Том XVII: Подолання кризових ситуацій у науці та освіті. Конін – Ужгород – Перемишль – Миколаїв: Посвіт, 2024. С. 230–232.

9. Корсак Р. Використання штучного інтелекту у готельно-ресторанному бізнесі. *Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи*. Том XVII: Подолання кризових ситуацій у науці та освіті. Конін – Ужгород – Перемишль – Миколаїв: Посвіт, 2024. С. 235–238.

10. Корсак Р., Годя І. Роль інформаційних технологій і устаткування у готельно-ресторанному бізнесі: автоматизація процесів та аналітика. *Актуальні питання освіти і науки в умовах сучасної російсько-української війни*. Том І. Дрогобич – Ужгород – Тернопіль: Посвіт, 2024. С. 177–179.

11. Корсак Р.В., Гуштан Т.В., Годя І.М. Роль інноваційного устаткування як чинника підвищення конкурентоспроможності підприємств галузі в умовах євроінтеграції. *Причорноморські економічні студії*. 2024. Вип. 87. С. 187–192.

12. Корсак Р., Ільницький В. Маркетингові стратегії для «мілітарі» готельно-ресторанних комплексів: ефективні підходи та інструменти. *Актуальні питання освіти і науки в умовах сучасної російсько-української війни*. Том І. Дрогобич – Ужгород – Тернопіль: Посвіт, 2024. С. 180–183.

13. Hushtan T., Korsak R. The Role of State Support in the Development of the Hotel and Restaurant Business in the Context of Crisis Phenomena and Eurointegration Processes. *Baltic Journal of Economic Studies*. 2024. Vol. 10. No. 2. 78–84.