

в готелях України застосовується поєднання принципів стимулювання праці на основі вивчення найкращих міжнародних практик.

Список використаних джерел:

1. Лазоренко Т.В., Місяйло О.В. Міжнародний досвід мотивації праці та можливості його застосування в Україні. *Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство*. 2018. Вип. 22. Ч. 2. С. 67-71.
2. Редько В.Є. Застосування концепції Кайдзен в готельному сервісі. *Інфраструктура ринку*. 2022. № 65. <https://doi.org/10.32843/infrastuct65-18>.

Канд. екон. наук Самойленко А. О., Біла А. О.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

СУЧАСНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Готельно-ресторанний бізнес є однією з найбільш динамічних галузей, що постійно змінюються. Тому для вдалого розвитку підприємств гостинності в Україні важливо звертати увагу на ті аспекти, що мають важливіше значення в сучасному світі. Клієнти ставлять нові вимоги, змінюються споживчі вподобання, стає виразним вплив глобальних чинників, а також з'явилося багато причин, які гальмують розвиток туризму в нашій країні: спочатку – пандемія, зараз – війна. Є необхідність впроваджувати європейські стандарти обслуговування, стежити за розвитком туристичного бізнесу в усьому світі, щоб не відставати в розвитку. Проте, незважаючи на складні часи, індустрія гостинності продовжує активно функціонувати та залишається достатньо прибутковою галуззю. За рахунок розвитку технологій з'являються нові можливості управління бізнесом, оптимізації процесів та збільшення прибутковості. Тож вивчення сучасних напрямків розвитку дозволяє відстежувати зміни та адаптуватися до них. Це допоможе забезпечити відносну економічну стабільність та визначити вектори зростання в післявоєнному періоді.

Аналізуючи сучасний стан готельно-ресторанного бізнесу, найперше, на що варто звернути увагу – це можливість пристосуватися до умов воєнного стану. В час, коли безпека гостей є найпершим пріоритетом, важливим є створення

умов захисту: облаштування укриттів, де клієнти зможуть або продовжити відпочивати, або перечекати небезпеку; пристосування до повітряної тривоги. Мають перевагу серед відвідувачів заклади, які використовують дизельні генератори. В такому випадку є можливість продовжувати обслуговування під час відключень електроенергії. Також варто почати використовувати пристрої для оптимізації енергоспоживання, це допоможе зменшити витрати та ефективніше споживати ресурси. Станом на зараз частка закладів в межах жовтої та сірої зони вже давно пристосували роботу здебільшого на виніс, до цього додатково надаючи знижки клієнтам при формуванні замовлень [1].

Більшість закладів готельно-ресторанного господарства усвідомлюють важливість створення власного веб-сайту, що дозволяє більшій кількості потенційних відвідувачів дізнатися про переваги й особливості саме цього ресторану або готелю. Гості все частіше використовують мобільні додатки для замовлення столиків у закладах ресторанного господарства, або ж бронювання номерів у готелях. Визначають деякі ключові чинники розвитку сайтів електронної комерції, які складаються з: якості інформації, якості обслуговування, зручного інтерфейсу, якості дизайну та використання системи. Добре розроблений мобільний додаток сприятиме лояльності користувачів до веб-сайту та його продуктів [2]. Популярним є й залучення різноманітних систем штучного інтелекту для персоналізації обслуговування та впровадження інших інноваційних рішень. Це дозволяє стежити за відповідними вподобаннями гостей та справляти позитивне враження на нових відвідувачів.

Стосовно переваг у виборі меню – все більшої популярності набирає здорове харчування та веганські продукти. Турбота про здоров'я та навколишнє середовище є однією з тенденцій розвитку галузі. Заклади працюють над введенням «здорових» альтернатив для популярних страв, наприклад використання тофу як заміну м'яса, заміна звичайного борошна на цільнозернове тощо. Вдалим рішенням є відмова від використання пластику та переробка відходів, заміна одноразового посуду та приборів на ті, які можна використовувати повторно, такі як скляні, керамічні чи бамбукові вироби. Тож заклади готельно-ресторанного господарства з концепцією «еко» є досить перспективними в сучасному світі. Це хороший спосіб не тільки подбати про збереження довкілля, а й залучити увагу відвідувачів.

Дуже часто заклади ресторанного господарства стають ключовим фактором вибору місця відпочинку. Тож саме за рахунок гастрономічного туризму є можливість активно просувати місцеву кухню та культурні особливості. Ресторани спрямовують увагу на використання місцевих продуктів і традиційних рецептів, це створює унікальний смаковий досвід для туристів. Концепція «традиційності» популяризує дані заклади, та привертає увагу здебільшого іноземних гостей. Гастрономічний туризм сприяє розвитку кулінарних інновацій та експериментів: ресторани та кухари намагаються створювати унікальні страви, щоб залучати туристів.

Управління проектами є важливою частиною організації готельно-ресторанного бізнесу, тому необхідно користуватися тією системою, яка зможе задовольнити потреби підприємства. Існують такі сучасні інструменти управління, доступні для готельного та ресторанного бізнесу: методологія управління проектами Agile; Scrum – методологія, заснована на ітераційному підході до виконання проєктів; Kanban – заснована на візуальному підході та керуванні робочим процесом; Waterfall – традиційна методологія, яка базується на послідовному виконанні кожної фази проєкту [3]. Найбільш вдало обравши методологію можна значно спростити роботу закладу та покращити якість її виконання.

Таким чином, будь-яка галузь економіки потребує постійного розвитку та покращення інтенсивним шляхом, індустрія гостинності – не виняток. Роль науки в цьому – спрогнозувати найкращі методи удосконалення та надати підприємствам сучасні інструменти для роботи. У ході дослідження ми проаналізували основні напрями розвитку в готельно-ресторанному бізнесі. Важливо брати до уваги, як вплив суспільно-політичних явищ в країні, так і глобальних світових тенденцій. Галузь активно адаптується до змін в суспільстві та відповідає на зростаючі потреби споживачів. Тож послуги повинні бути не лише якісними, але й адаптованими до індивідуальних вподобань та очікувань клієнтів. Серед ключових напрямків розвитку можна виділити: створення безпечних умов для гостей, використання сучасних технологій та Інтернету для співпраці зі спільнотою, розвиток гастрономічного туризму, акцент на здоровому харчуванні та збільшення уваги до екологічності, впровадження сучасних інструментів

управління бізнесом. З урахуванням цих та інших тенденцій, підприємства в готельно-ресторанній галузі можуть досягти успіху та залишатися конкурентоспроможними в сучасному середовищі. Важливо постійно вдосконалювати свої послуги, впроваджувати інновації та дотримуватися високих стандартів якості для задоволення потреб споживачів.

Список використаних джерел:

1. Кукліна Т.С., Цвілий С.М., Корнієнко О.М. Стан ресторанного господарства України під час війни. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2022. № 2 (81). С. 197-202. <https://doi.org/10.35546/kntu2078-4481.2022.2.25>.
2. Білозубенко В.С., Разінькова М.Ю., Небаба Н.О., Ятчук О.М. Комунікаційні та інформаційні технології в туризмі: теоретико-методичний аспект. *Вісник КНУТД Серія: Економічні науки*. 2020. Вип. 3. С. 48–56.
3. Безрученков Ю.В. Системи управління проектами в готельно ресторанному. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки й практики*. 2022. Вип. 4. С. 75-186.

Канд. екон. наук Самойленко А. О., Карпачева М. М.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

УДОСКОНАЛЕННЯ АНТИКРИЗОВОГО МЕНЕДЖМЕНТУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ

У сучасних умовах готельний бізнес стискається з низкою потенційних кризових ситуацій, що можуть виникнути з мало передбачуваними наслідками та негативно вплинути на їхню діяльність. Від економічних збоїв до природних катастроф, готелі повинні бути готові ефективно реагувати на будь-які негативні події. У зв'язку з цим, удосконалення антикризового менеджменту стає важливим завданням для забезпечення стабільності та успішності готельного бізнесу.

Однією з ключових ініціатив у цьому напрямку є впровадження стратегій ризик-менеджменту. Це включає в себе аналіз потенційних загроз, прийняття заходів для мінімізації ризиків та розробку планів невідкладних дій Під час аналізу потенційних ризиків готелі повинні ретельно вивчати ідентифікувати можливі загрози, такі як економічні коливання, природні лиха, технічні помилки, кібератаки тощо. Цей аналіз допомагає розуміти, які події можуть відбутися та як вони вплинуть на бізнес, що дозволяє розробити відповідні стратегії та