

постояльців менш комфортним, а реалізацію бізнесу більш затратною та складною, але їх безперечною перевагою перед хостелами є елемент новизни та помірна цінова політика.

Список використаних джерел:

1. Жиленко К.М., Яровенко Т.С., Ставицька А.В., Самойленко А.О. Основні аспекти сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу та туризму. *Економіка. Фінанси. Право*. 2024. № 5. URL: <http://efp.in.ua/uk/releases>.
2. Жиленко К., Редько В., Самойленко А., Сливенко В., Ставицька А. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика: монографія. Дніпро. 2023. 206 с.
3. Редько В.Є., Цикало Є.В. Особливості організації інфраструктури готелю. *Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики*: зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., 28 квіт. 2023 р. Дніпро : Біла К. О., 2023. 212 с.
4. Сливенко В.А., Аміт Кумар Гоел, Основні напрями інноваційної конкуренції на підприємствах HoReCa-індустрії. *Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку*: зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р.: у 9 т. Дніпро: Біла К.О., Т.9: Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. 2024. С. 73–76.

Канд. іст. наук Сливенко В. А., Фоміна Т. О.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

ІННОВАЦІЙНИЙ МАРКЕТИНГ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ: СТРАТЕГІЯ ЦИФРОВІЗАЦІЇ

Індустрія гостинності є одним з найбільш динамічних і конкурентоспроможних секторів економіки у світі, яка стикається з постійними проблемами та можливостями, пов'язаними з змінною поведінкою споживачів, ринковими тенденціями та технологічними інноваціями. Щоб вижити і процвітати у цьому середовищі, підприємствам необхідно адаптувати та трансформувати свої стратегії, процеси та операції для задоволення зростаючих потреб та очікувань своїх клієнтів. Саме тут на допомогу приходить цифрова трансформація.

Необхідно зазначити, що малі підприємства сфери гостинності часто стикаються з серйозними проблемами при впровадженні цифрової трансформації через витрати, бюджетні обмеження, нестачу робочої сили та складність реалізації [1]. Вони також намагаються гармонізувати інтереси різних зацікавлених сторін та забезпечити індивідуальний підхід до цифрового досвіду. Адаптація

до цифрових процесів передбачає зміну всього ланцюжка створення вартості та надання послуг, внаслідок чого вона стає менш пріоритетною для багатьох підприємств галузі. Незважаючи на ці перешкоди, цифрова епоха пропонує підприємствам різноманітні можливості подолати ці проблеми та отримати конкурентну перевагу.

Визначимо деякі із ключових маркетингових стратегій цифрової трансформації в індустрії гостинності [2]:

- 1) використання даних та аналітики для отримання інформації про переваги та відгуки клієнтів та надання індивідуальних пропозицій;
- 2) впровадження хмарних та мобільних платформ та додатків, що забезпечують доступ та взаємодію у будь-який час;
- 3) використання соціальних мереж та онлайн-платформ для підвищення впізнаваності бренду, репутації та залучення, а також для розвитку онлайн-спільнот та мереж;
- 4) включення штучного інтелекту для покращення персоналізації, автоматизації та прогнозування, а також для надання інтелектуальної та попереджувальної допомоги та підтримки;
- 5) використання Інтернету та інтелектуальних пристроїв для підключення та спілкування з клієнтами, а також для надання контекстної інформації та послуг у режимі реального часу;
- 6) дослідження доповненої та віртуальної реальності для створення захоплюючих та інтерактивних вражень, а також для демонстрації напрямків, пам'яток та об'єктів;
- 7) впровадження блокчейну та цифрових валют для полегшення безпечних та прозорих транзакцій [3].

Розглянемо ключові стратегії цифрової трансформації у промисловості гостинності. Використання онлайн-платформ та каналів. Підприємства готельного та ресторанного бізнесу можуть використовувати онлайн-платформи та канали, такі як веб-сайти, соціальні мережі, мобільні програми, сайти онлайн-оглядів, щоб залучити та утримати клієнтів [4]. Використання інтелектуальних технологій та пристроїв. Підприємства готельного та ресторанного бізнесу можуть використовувати інтелектуальні технології та пристрої, такі як штучний

інтелект, Інтернет, хмарні обчислення, блокчейн та біометрія, для покращення якості, безпеки та стійкості своїх послуг. Ці технології та пристрої можуть дозволити підвищити якість обслуговування клієнтів, а також знизити витрати та вплив на довкілля [5].

Впровадження нових продуктів та послуг. Підприємства гостинності можуть використовувати цифрові технології та дані для створення нових продуктів та послуг, що відповідають мінливим потребам та очікуванням клієнтів, а також для того, щоб відрізнитися від своїх конкурентів [4]. Таким чином, індустрія гостинності переживає радикальну трансформацію, що змінить її майбутнє. Перехід на цифрові технології – це революційна стратегія, що дозволяє створювати персоналізовані послуги та максимізувати задоволеність клієнтів. Цифрова трансформація та збір даних надають підприємствам більш глибоке розуміння своїх клієнтів, забезпечуючи індивідуальний підхід та підвищення задоволеності клієнтів.

Список використаних джерел:

1. Жиленко К.М., Яровенко Т.С., Ставицька А.В., Самойленко А.О. Основні аспекти сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу та туризму. *Економіка. Фінанси. Право*. 2024. № 5. URL: <http://efp.in.ua/uk/releases>.
2. Жиленко К.М., Хрулькова К.А. Ефективність використання автоматизованих систем в готельних підприємствах. *Інфраструктура ринку*. 2021. № 62. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/62-2021>.
3. Жиленко К.М., Євтушенко Д. М. Е-commerce в сфері гостинності. *Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку*: зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конференції. С. 83–86.
4. Жиленко К., Редько В., Самойленко А., Сливенко В., Ставицька А. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика: монографія. Дніпро. 2023. 206 с.
5. Сливенко В.А., Аміт Кумар Гоел, Основні напрями інноваційної конкуренції на підприємствах HoReCa-індустрії. *Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку*: зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р.: у 9 т. Дніпро: Біла К.О. 2024. С. 73–76.