

Список використаних джерел:

1. Непочатенко В. Мотивація персоналу в готельному господарстві. *Економіка та суспільство*. 2021. № 31. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/709/682>.
2. Черниш І. Сучасні форми і методи мотивації персоналу підприємств сфери послуг. *Економіка і регіон*. 2021. Т. 1 (80). С. 87-91.
3. Виклики та інновації у XXI столітті: туризм, гостинність: монографія. Автори: Жиленко К., Сідаш Д., Редько В., Самойленко А., Сливенко В., Ходак О. Дніпро: 2025. 250 с. URL: http://lib.dnu.dp.ua/rep/ekon/knygy/nazva/Vykylyky_ta_innov_turyzm_gostyn.pdf.
4. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика: монографія. Автори: Жиленко К., Редько В., Самойленко А., Сливенко В., Ставицька А. Дніпро. 2023. 206 с. <https://dx.doi.org/10.15421/512305>

Канд. істор. наук Сливенко В. А., Гарбар І. Р.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

**ІННОВАЦІЇ В УПРАВЛІННІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИМИ
ПІДПРИЄМСТВАМИ**

Сучасний розвиток готельно-ресторанної сфери відбувається в умовах високої конкуренції, цифровізації економіки та зростаючих вимог споживачів до якості обслуговування. Глобалізаційні процеси, зміни у поведінці клієнтів, вплив кризових явищ та технологічний прогрес зумовлюють необхідність упровадження інноваційних підходів до управління готельно-ресторанними підприємствами. Саме інновації стають ключовим фактором підвищення ефективності управління, конкурентоспроможності та сталого розвитку закладів індустрії гостинності.

Актуальність дослідження зумовлена тим, що традиційні методи управління вже не забезпечують достатнього рівня адаптації підприємств до динамічних змін ринкового середовища. Впровадження інноваційних управлінських рішень дозволяє оптимізувати бізнес-процеси, підвищити рівень сервісу та задоволеність гостей, а також зменшити витрати.

Інновації в управлінні готельно-ресторанними підприємствами передбачають впровадження нових або вдосконалених методів організації праці, управлінських технологій, цифрових рішень, а також сучасних підходів до роботи з персоналом і клієнтами. Вони спрямовані на підвищення ефективності діяльності підприємства та формування його позитивного іміджу.

Одним із найважливіших напрямів управлінських інновацій є цифровізація. Використання автоматизованих систем управління готелем (PMS), систем бронювання, CRM-платформ дозволяє оптимізувати процеси обліку, планування та контролю. У ресторанному бізнесі активно застосовуються електронні меню, мобільні додатки для замовлень, системи управління складом та аналітики продажів.

Інновації також охоплюють управління персоналом. Сучасні готельно-ресторанні підприємства дедалі частіше впроваджують гнучкі графіки роботи, мотиваційні програми, системи навчання та розвитку персоналу. Використання онлайн-платформ для навчання, внутрішніх корпоративних стандартів сервісу та систем оцінювання ефективності працівників сприяє підвищенню якості обслуговування гостей.

Важливим аспектом інновацій в управлінні є орієнтація на потреби клієнта. Сучасний гість очікує індивідуального підходу, швидкого обслуговування та високого рівня комфорту. Для цього підприємства впроваджують персоналізацію послуг на основі аналізу даних про клієнтів, їх уподобань та історії відвідувань. Значну роль відіграють інновації у сфері комунікації з гостями. Використання чат-ботів, онлайн-консультацій, мобільних застосунків та соціальних мереж дозволяє швидко реагувати на запити клієнтів і вирішувати проблемні ситуації. Це підвищує рівень довіри до бренду та формує позитивний клієнтський досвід. Окрему увагу приділяють впровадженню концепцій сталого розвитку та екологічної відповідальності. Використання енергоощадних технологій, скорочення харчових відходів, екологічних матеріалів та підтримка локальних виробників стають важливими елементами сучасного управління готельно-ресторанними підприємствами.

Незважаючи на очевидні переваги, впровадження інновацій в управлінні готельно-ресторанними підприємствами супроводжується певними труднощами. До основних проблем належать обмежені фінансові ресурси, нестача кваліфікованого персоналу, опір змінам з боку працівників та відсутність чіткої стратегії інноваційного розвитку.

Водночас перспективи розвитку інновацій в управлінні є значними. Зростання цифрових технологій, розвиток штучного інтелекту, автоматизація бізнес-процесів та підвищення рівня сервісу створюють нові можливості для підприємств

індустрії гостинності. Успішне впровадження інновацій дозволяє не лише підвищити ефективність діяльності, а й забезпечити довгострокову конкурентну перевагу на ринку.

Отже, інновації в управлінні готельно-ресторанними підприємствами є необхідною умовою їх успішного функціонування в сучасних ринкових умовах. Вони охоплюють цифровізацію управлінських процесів, розвиток персоналу, клієнтоорієнтовані підходи та впровадження принципів сталого розвитку. Незважаючи на наявні проблеми, інноваційні управлінські рішення відкривають широкі перспективи для підвищення конкурентоспроможності та якості послуг у готельно-ресторанній сфері.

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. Сливенко В. А, Редько В. Є. Аналіз сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності та туризму Німеччини. *Інфраструктура ринку*. 2024. № 80. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/80-2024>.
3. Виклики та інновації у XXI столітті: туризм, гостинність: монографія. Автори: Жиленко К., Сідаш Д., Редько В., Самойленко А., Сливенко В., Ходак О. Дніпро: 2025. 250 с. URL: http://lib.dnu.dp.ua/rep/ekon/knygy/nazva/ Vyklyky_ta_innov_turyzm_gostyn.pdf.
4. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика: монографія. Автори: Жиленко К., Редько В., Самойленко А., Сливенко В., Ставицька А. Дніпро. 2023. 206 с. <https://dx.doi.org/10.15421/512305>.

Канд. істор. наук Сливенко В. А., Деркачова К. Б.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

ПОКАЗНИКИ НОРМУВАННЯ НЕБЕЗПЕЧНИХ РЕЧОВИН У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ

У сучасних умовах проблема безпечності харчових продуктів є особливо актуальною, перш за все для сфери готельно-ресторанної справи. Це пов'язано з тим, що люди все частіше харчуються поза домом, а відповідальність за якість і безпеку їжі покладається на заклади громадського харчування. Науковці вважають, що повноцінне харчування повинно містити понад 600 різних речовин,