

повинна адаптуватися до швидких змін зовнішнього середовища. Якість сервісу та людський капітал залишаються ключовими чинниками успіху. Сталий розвиток і цифрові інновації є основою майбутнього галузі. Підвищення конкурентоспроможності індустрії міжнародних подорожей визначається здатністю до постійного оновлення.

### **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. 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](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. DOI: <https://dx.doi.org/10.15421/512305>.

**Канд. істор. наук Сливенко В. А., Красюк І. Д.**

*Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)*

## **ІННОВАЦІЙНІ РІШЕННЯ В УПРАВЛІННІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИМИ ПІДПРИЄМСТВАМИ В УМОВАХ НЕСТАБІЛЬНОГО РИНКУ**

Готельно-ресторанний бізнес є однією з найбільш чутливих до зовнішніх впливів галузей економіки, оскільки його функціонування безпосередньо залежить від рівня платоспроможності населення, туристичної активності, соціально-економічної ситуації та загального стану ринку послуг. В умовах сучасної нестабільності, спричиненої економічними кризами, пандемічними наслідками, воєнними викликами в Україні та динамічними змінами споживчої поведінки, традиційні методи до управління підприємствами готельно-ресторанної сфери потребують перегляду [1].

За таких умов особливої актуальності набуває впровадження інноваційних управлінських рішень, спрямованих на підвищення адаптивності

та конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності. Новий підхід до адміністрування – це сучасні технології та методи для росту бізнесу [4].

Цифровізація операцій у сфері готельно-ресторанного бізнесу виступає одним із центральних стовпів інноваційного менеджменту. Впровадження відповідного програмного забезпечення для автоматизації, онлайн-систем бронювання, платформ для управління взаємовідносинами з клієнтами (CRM), а також застосування інструментів цифрової аналітики дає змогу суттєво вдосконалити внутрішні механізми, скоротити фінансові витрати та покращити якість управлінського апарату. В умовах ринкової непередбачуваності саме швидкий доступ до даних важливий. А ще важлива їх правильна інтерпретація [2; 3].

Суттєве значення має також сфера фінансового адміністрування для закладів готельно-ресторанної індустрії у контексті інновацій. Ринок мінливий. Тому треба краще планувати бюджет, пильно стежити за витратами. Контролінг, аналіз сервісів та ціноутворення покращують фінанси бізнесу. Це зменшує ризики [1; 6].

Ключовим елементом інноваційного менеджменту виступає зосередженість на потребах клієнта та створення сприятливого враження від взаємодії зі споживачем. Сьогодні клієнти хочуть індивідуального підходу, швидкого сервісу, безконтактних рішень та ефективного цифрового спілкування. Підприємства реагують. Вони додають онлайн меню та платформи та активніше використовують соцмережі [5].

Таким чином, для того, щоб готельно-ресторанний бізнес міг стабільно працювати та рухатися вперед на тлі непередбачуваного ринку, життєво важливо впроваджувати новаторські методи управління. Коли ми говоримо про повне інтегрування електронних систем, передових концепцій у сфері керування персоналом, фінансовими потоками та якістю обслуговування, це прямо веде до посилення конкурентних переваг таких закладів та допомагає їм утриматися на плаву у сфері надання послуг, навіть коли настають скрутні часи.

#### **Список використаних джерел:**

1. Garcia-Madurga M.A., Esteban-Navarro M.A., Morte-Nadal T. Covid key figures and new challenges in the horeca sector: The way towards a new supply-chain. Sustainability. 2021. Т. 13. №. 12. С. 6884. <https://doi.org/10.3390/su13126884>.
2. Гринько Т. В., Гвініашвілі Т. З. Управління підприємствами сфери HoReCa в умовах цифрової економіки. *Економіка та суспільство*. 2021. № 29.

3. Ковальчук С. В. Антикризовий маркетинг: інноваційний аспект. URL: <https://essuir.sumdu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/ac9dcb79-92e2-4059-96f2-58987c451af5/content>.
4. Мазаракі А. А., Пшінько О. М. Стратегічне управління розвитком підприємств ресторанного господарства. Київ: КНТЕУ, 2021.
5. Державне агентство розвитку туризму України. Аналітичний огляд стану індустрії гостинності в Україні. 2022. <https://www.tourism.gov.ua/projects-npa>.
6. Porter M. E. Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance. New York: Free Press, 2020. URL: [https://books/edition/Competitive\\_Advantage\\_of\\_Nations/CqZzxAxVpfEC?hl=uk&gbpv=0](https://books/edition/Competitive_Advantage_of_Nations/CqZzxAxVpfEC?hl=uk&gbpv=0).

**Канд. істор. наук Сливенко В. А., Ляшук Д. Г.**

*Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)*

### **РІВЕНЬ БЕЗПЕКИ ЯК НЕВІД'ЄМНА ЧАСТИНА ЯКОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ**

У сучасній готельно-ресторанній справі рівень безпеки є невід'ємною частиною загальної якості обслуговування. Гості очікують не лише комфорту та сервісу, а й фізичної, санітарної та організаційної безпеки під час перебування в закладі. За даними Всесвітньої туристичної організації, понад 68% туристів враховують рівень безпеки під час вибору готелю або ресторану, особливо під час міжнародних подорожей [1].

У сучасних умовах глобалізації туристичного ринку готельно-ресторанні підприємства стикаються з посиленням конкуренції не лише на національному, а й на міжнародному рівні. Однією з ключових проблем галузі залишається нерівномірність рівня безпеки та якості обслуговування, що знижує довіру іноземних туристів і обмежує можливості інтеграції закладів у міжнародні туристичні потоки. Відсутність або формальний характер впровадження міжнародних стандартів безпеки призводить до репутаційних ризиків, негативних відгуків та зменшення туристичної привабливості дестинацій.

Особливо актуальною ця проблема є для готелів і ресторанів, які орієнтуються на іноземних гостей, оскільки саме вони найчастіше оцінюють заклади з позиції відповідності міжнародним нормам і очікують зрозумілих та уніфікованих стандартів безпеки, сервісу й організації обслуговування. За аналітичними