

УДК 640.4/330.34 (477)

Кохановська А.О.¹, Трішкіна Н.І.²

¹ студентка, Хмельницький кооперативний фаховий коледж Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту, м. Хмельницький

² канд. екон. наук, доцент, Хмельницький кооперативний фаховий коледж Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту, м. Хмельницький

СУЧАСНІ ТРЕНДИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

Готельно-ресторанний бізнес є однією з провідних складових туристичної галузі України. Розвиток внутрішнього та міжнародного туризму значною мірою залежить від рівня матеріально-технічної бази туристичних підприємств, розгалуженості та різноманітності їхніх мереж, а також від якості та обсягу послуг, які пропонує готельне господарство. Готельні заклади виконують одну з ключових функцій у сфері туризму – забезпечують мандрівників житлом та необхідними побутовими послугами під час подорожей. Як складова туристичної індустрії України, готельна справа ще на початку XIX століття почала активно розвиватися та набувати динамічного характеру [1].

Сучасний готельний сервіс охоплює комплекс різноманітних послуг для туристів і виступає вагомим чинником, що визначає перспективи розвитку туристичної галузі держави. У світовому вимірі готельно-ресторанний бізнес розглядається як один із ключових чинників формування позитивного іміджу країни та підвищення її конкурентоспроможності на міжнародному ринку туристичних послуг. Практика провідних держав демонструє, що розвиток сучасних готельних мереж сприяє зростанню інвестиційної привабливості, створенню нових робочих місць і посиленню інтеграції у глобальний туристичний простір. Україна, враховуючи власний потенціал і актуальні світові тенденції, має усі необхідні передумови для зміцнення своїх позицій у цій сфері. Формування попиту на готельні послуги безпосередньо залежить від низки факторів: державної політики, рівня конкуренції, темпів упровадження інноваційних технологій, соціально-економічних відносин та міжнародної співпраці [2].

Нині бізнес у сфері готельно-ресторанного бізнесу активно трансформується під впливом низки трендів. Найважливішим серед них є автоматизація та цифровізація процесів. У світі активно впроваджуються мобільні додатки для бронювання та чекину, QR-меню, чат-боти, роботизовані

системи обслуговування. Штучний інтелект уже не лише допомагає автоматизувати маркетинг, а й аналізує поведінку гостей, прогнозує попит і формує індивідуальні пропозиції. Водночас ключовим фактором стає орієнтація на сталий розвиток і екологічність: скорочення відходів, відмова від пластику, використання локальних і органічних продуктів, енергоощадні технології. У світовій ресторанній практиці стрімко зростає попит на рослинну кухню та альтернативні білки – від веганських страв до лабораторно вирощеного м'яса, що відповідає як етичним, так і екологічним викликам сучасності. Поширюються нові гастрономічні формати: food halls, dark kitchens, pop-up ресторани, які забезпечують мобільність бізнесу й відповідають на запити молодшої аудиторії. Готелі, у свою чергу, дедалі частіше пропонують комплексні wellness-програми з акцентом на здоров'я, відновлення, поєднання відпочинку та роботи у форматі bleisure [3].

Український готельно-ресторанний бізнес розвивається у специфічних умовах, адже країна переживає складний період війни та економічних викликів. Попри це, він демонструє високу адаптивність і поступово інтегрується у світові процеси. Як відзначає Андрій Магалецький, президент Асоціації кулінарів України та керівний партнер Restetika, однією з головних проблем сьогодення є дефіцит кадрів, пов'язаний із міграцією працівників, мобілізацією та зниженням престижності професії. У відповідь на це активно впроваджується автоматизація: заклади переходять на QR-меню, використовують мобільні додатки для замовлень і системи ІІІ для оптимізації бізнес-процесів. Проте саме людина залишається серцевиною сервісу, тому особливо цінується висококваліфікований персонал і авторська кухня від відомих шеф-кухарів [4].

Одним із ключових напрямів розвитку є відродження української кулінарної ідентичності. У ресторанных концепціях усе частіше з'являються локальні інгредієнти, страви з фермерських продуктів, ферментація, приготування на відкритому вогні, рецепти з традиційної кухні у сучасному виконанні. Це не лише підкреслює унікальність гастрономічної культури, а й

створює потужний бренд для туристів. Набуває поширення концепція farm-to-table, яка робить ставку на співпрацю з локальними виробниками та забезпечує прозорість походження продуктів [5].

Важливою особливістю українського ресторанного бізнесу стало його перетворення на соціальний і культурний простір. В умовах війни ресторани не лише пропонують страви, а й стають місцем для концертів, літературних вечорів, благодійних заходів, психологічної підтримки громади. Це робить їх осередками емоцій та культурної взаємодії. Паралельно розвиваються нові формати харчування: food courts, pop-up заклади, dark kitchens для доставки, а також відроджуються демократичні заклади з доступними цінами, які відповідають потребам широкої аудиторії [6].

Готельний сектор в Україні також адаптується до сучасних викликів. Особливу увагу приділяють безпеці гостей: облаштовуються укриття, автономні джерела енергозабезпечення, системи резервного зв'язку. Це створює нові стандарти, які можуть стати прикладом і для інших країн у кризових умовах. Одночасно українські готелі інтегрують wellness-послуги, healthy-меню та співпрацюють із відомими шеф-кухарями, щоб формувати комплексний досвід для відвідувачів [6].

Додатково варто звернути увагу на кілька яскравих тенденцій 2025 року. Справжнє відродження переживають закусочні та ланч-кафе: оновлені меню з органічними продуктами, крафтові напої та сучасний дизайн інтер'єру повертають популярність цьому формату серед молоді та старшого покоління. Окрему нішу займає співпраця готельних мереж із відомими шеф-кухарями. Це зміцнює престиж готельного бізнесу та робить його привабливішим для вибагливих туристів.

У підсумку можна зазначити, що готельно-ресторанний бізнес України перебуває у фазі динамічних змін. Його успіх визначається здатністю швидко реагувати на нові виклики, впроваджувати технології та водночас створювати унікальний досвід для клієнта. Для України ключовим стає поєднання безпеки, локальної ідентичності й культурного відродження. Такий симбіоз дозволяє

очікувати, що український готельно-ресторанний бізнес не лише подолає сучасні труднощі, а й займе гідне місце у глобальному просторі гостинності.

Список використаних джерел:

1. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. URL: https://tourlib.net/books_ukr/nechauk12.htm/ (дата звернення: 28.09.2025).
2. Коцан Н. Н., Мазурець Р. Р., Хоружина О. О. Роль туризму в розвитку готельного господарства України в контексті інтеграції в європейську економіку. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/shkarlet.htm/http://www.vestnik-econom.mgu.od.ua/journal/2015/12-2015/19.pdf/ (дата звернення: 28.09.2025).
3. Гребенюк Г. М., Полішко Т. В., Кандел Б. К. Впровадження інноваційних технологій в розвиток сучасного туризму України. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/grebenjuk.htm. (дата звернення: 28.09.2025).
4. Ресторанний бізнес 2025: головні тренди, що змінять індустрію. URL: <https://ribashotelsgroup.ua/blog/restorannyj-biznes-2025-golovni-trendy-shho-zminyvat-industriyu> (дата звернення: 28.09.2025).
5. Турчиняк М. К., Кармазіна К. Г. Розвиток закладів гостинності України під час воєнного стану. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/turchyniak5.htm
6. Бритвенко А. С., Бригіна С. І. Тенденції ресторанного бізнесу України в умовах війни. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/brytvenko.htm. (дата звернення: 28.09.2025).