

УДК 636.15

Софієнко Н.А.¹, Безхлібна А.П.²

¹ студ. гр. ГФ-111, НУ «Запорізька політехніка», м. Запоріжжя,

² канд. екон. наук, доцент, НУ «Запорізька політехніка», м. Запоріжжя

КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ В УКРАЇНІ

Конкурентоспроможність готельних і ресторанних підприємств є важливим чинником їхнього успіху на ринку, особливо в умовах складної економічної та політичної ситуації в Україні. Зміни на ринку, війна, економічна нестабільність та зниження купівельної спроможності населення ставлять перед цими підприємствами нові виклики [1,2]. Незважаючи на це, багато готелів і ресторанів продовжують ефективно адаптуватися, зберігаючи свою конкурентоспроможність завдяки інноваціям, оптимізації послуг і використанню нових технологій.

Сучасні технології відіграють ключову роль у розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Наприклад, застосування систем онлайн-бронювання, мобільних додатків для замовлення послуг, автоматизації внутрішніх процесів допомагає покращити обслуговування клієнтів і оптимізувати витрати. Такі платформи, як Booking.com, TripAdvisor, є прикладами важливих інструментів, які дозволяють готелям розширювати свою клієнтську базу та покращувати репутацію за допомогою відгуків.

Готельний бізнес безпосередньо залежить від якості обслуговування, яке може стати вирішальним фактором при виборі клієнтом того чи іншого закладу. Наприклад, готель InterContinental Kyiv славиться високим рівнем сервісу і пропонує своїм гостям унікальні послуги, зокрема організацію

корпоративних заходів на найвищому рівні. Це дозволяє їм підтримувати високу конкуренцію на ринку і залучати клієнтів, зокрема іноземців.

У сучасних умовах клієнти прагнуть отримати не тільки базовий набір послуг, а й індивідуалізоване обслуговування. Готелі, такі як Radisson Blu Hotel, Kyiv, орієнтуються на персональні потреби гостей, пропонуючи спеціальні пакети послуг, включаючи спа-процедури, спортивні програми або екскурсії містом. Це допомагає виділятися на тлі конкурентів і створювати довготривалі відносини з клієнтами.

Ресторани, які роблять акцент на використанні місцевих продуктів і просуванні автентичної української кухні, також стають більш конкурентоспроможними. Наприклад, ресторан «Канапа» у Києві пропонує своїм відвідувачам страви української кухні з сучасним підходом до їх приготування. Поєднання традицій і сучасних технік дозволяє приваблювати як місцевих, так і міжнародних гостей.

Онлайн-присутність є ще одним важливим аспектом конкурентоспроможності. Заклади, що активно використовують соціальні мережі та співпрацюють з блогерами та інфлюенсерами, мають перевагу. Так, готель «Fairmont Grand Hotel Kyiv» регулярно співпрацює з відомими інфлюенсерами, що допомагає йому бути на слуху та залучати нових клієнтів через позитивні відгуки і рекомендації.

Окрім позитивних тенденцій, готельно-ресторанний бізнес в Україні стикається з рядом викликів. По-перше, це політична та економічна нестабільність, яка обмежує приток іноземних туристів і знижує купівельну спроможність місцевих жителів. По-друге, війна в Україні знижує туристичний потік у певні регіони країни та змушує заклади адаптуватися до роботи в умовах кризи. Конкурентоспроможність готельних і ресторанних підприємств в Україні в сучасних умовах залежить від їхньої здатності адаптуватися до змін на ринку, впроваджувати інноваційні рішення і підтримувати високий рівень обслуговування [3, 4]. Ті заклади, які успішно поєднують новітні технології з

індивідуальним підходом до клієнтів і враховують локальні особливості, здатні не лише вижити в складних умовах, але й процвітати на сучасному ринку.

Список використаних джерел:

1. But T. Modern tourism: global and national trends : monograph. Prague: Oktan Print. 2024. 217 p. <https://doi.org/10.46489/MTGANT-24-28>
2. Безхлібна А. П. Стратегія розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Інноваційний розвиток туризму та готельно-ресторанного господарства: монографія / колектив авторів; за заг. ред.. проф.. В. М. Зайцевої. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2024. С. 190–201.
3. Бойко К. К., Безхлібна А. П. Роль інноваційних технологій в ресторанному бізнесі. *Тиждень науки-2023*. Факультет міжнародного туризму та економіки. Тези доповідей науково-технічної конференції, Запоріжжя, 24-28 квітня 2023 р. /Редкол.: В. Шаломєєв (відпов. ред.) Електрон. дані. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 55–57.
4. Безхлібна А. П., Бондаренко О. О. Можливості та ризики інвестування ресторанного бізнесу під час воєнного стану в Україні. *Тиждень науки-2023*. Факультет міжнародного туризму та економіки. Тези доповідей науково-технічної конференції, Запоріжжя, 24-28 квітня 2023 р./Редкол.: В. Шаломєєв (відпов. ред.) Електрон. дані. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 66–68.