

ІННОВАЦІЇ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Готельно-ресторанний бізнес є однією з найдинамічних і найконку rentних галузей економіки нашої країни. Успіх у цій сфері залежить від багатьох факторів, одним з яких є впровадження інноваційних технологій. Інновації у проектуванні об'єктів готельно-ресторанного бізнесу, в першу чергу, спрямовані на підвищення комфорту і зручності гостей, а також на створення унікальної атмосфери, яка буде приваблювати відвідувачів та підвищувати конкурентноздатність закладу [1].

Можна виділити ряд основних інновацій, які на сьогодні є перспективними і актуальними для сфери гостинності. До них можна віднести:

- технологічні інновації (використання сучасних інтерактивних та смарт-технологій, таких як розумні кімнати, сенсорні екрани для замовлення у номерах готелів і ресторанах, мультимедійні хаби та бездротові зарядні пристрої для гаджетів у номерах, інфрачервоні сканери, Інтернет речей тощо);

- імерсивні технології (використання віртуальної, доповненої та змішаної реальності як складової для організації дозвілля гостей та відвідувачів готелів та ресторанів);

- соціальні інновації – використання екологічних будівельних та оздоблювальних матеріалів, що дозволяє зробити об'єкти готельно-ресторанного бізнесу більш відповідальними до навколишнього середовища (сонячні панелі, стінові панелі для внутрішньої обробки на основі екологічних матеріалів, рідкі керамічні утеплювачі та термоізоляційні штукатурки для внутрішнього покриття стін, термо-фарби тощо);

– інфраструктурні інновації – розумне планування простору для максимально ефективного використання площі закладу (автоматизація процесів управління, інтерактивні системи керування безпекою тощо);

– концептуальні інновації – створення унікальної атмосфери у закладі гостинності, яка буде відрізняти його від конкурентів (організація конференцій, симпозіумів та тренінгів для персоналу, обслуговування корпоративних бізнесів-туристів) [1, 2].

Сучасні ресторани активно використовують інформаційні технології, які полегшують взаємодію з клієнтами та оптимізують процеси сервісного виробництва. Прикладом є система «Restaurant 2000» призначена для автоматизації роботи точок продажу (насамперед служб харчування – барів, ресторанів). Вона забезпечує роботу з необмеженою кількістю страв, з їх групуванням по меню, категоріям тощо. У системі передбачено ведення складних комбінацій податків і націнок, а також облік і контроль цін асортименту та руху продуктів і напоїв.

Організаційно-технологічні інновації включають нові види послуг, більш ефективні методи обслуговування та організаційні норми праці. Деякі ресторани, наприклад мережа пекарень «Lviv Croissants», впровадила систему автоматизованих замовлень, яка дозволяє клієнтам замовляти їжу через додаток або веб-сайт. Родина ресторанів «Pushka» використовує систему цифрового управління, яка дозволяє персоналу оперативно отримувати інформацію про замовлення і статус приготування їжі [3, 4].

Комплексні інновації охоплюють різні аспекти сервісної діяльності. Наприклад, київський ресторан «Riviera Village» оформлений в сучасному стилі та використовує цифрові системи управління. Ресторан пропонує широкий вибір страв української і міжнародної кухні, проводить майстер-класи з кулінарії, а також використовує електронні системи для навчання та тренування персоналу, що сприяє підвищенню якості обслуговування [5].

Такі інноваційні підходи дозволяють українським готельно-ресторанним закладам підвищувати свою конкурентоспроможність, збільшувати прибуток і

покращувати якість обслуговування, а також показують, що вітчизняний гостинний бізнес розвивається і стає більш технологічним.

Таким чином, інновації в проектуванні об'єктів готельно-ресторанного бізнесу є важливим фактором успіху в цій галузі. Вони дозволяють підвищити комфорт і зручність гостей, створити унікальний і привабливий образ закладу, а також зробити його більш стійким і відповідальним до навколишнього середовища.

Література:

1. Давидова О.Ю. Формування стратегії розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства. URL : <http://repository.hneu.edu.ua/bitstream/123456789/27904/1/Тези%20доповіді.pdf>
2. Імерсивні технології в готельному бізнесі: аналіз світового досвіду URL : <http://eprints.zu.edu.ua/35828/1/1955-Текст%20статті-1877-1-10-20221227.pdf>
3. Lviv Croissants (Львівські круасани) – національна мережа пекарень. URL : <https://lvivcroissants.com/ua/>
4. Ресторан Пушка-Миндаль. URL : <https://pushka-mindal.kh.ua/>
5. Ресторан Riviera Village. URL : <https://rivieravillage.choiceqr.com/>