

УДК 338.48

Руснак Д.В.¹, Григор'єва Л.В.²

¹студ. гр. ТУРМ-24-1, Хмельницький національний університет,
м. Хмельницький

²канд. екон. наук, доцент, Хмельницький національний університет,
м. Хмельницький

ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСАХ, ДЕ ПРОВОДЯТЬСЯ ШОУ-ПРОГРАМИ

В умовах зростаючої конкуренції, готельно-ресторанні комплекси (далі – ГРК) з шоу-програмами потребують постійного впровадження інновацій для залучення та утримання клієнтів. Сучасний турист вимагає не просто якісного сервісу та розваг, а унікального, інтерактивного та технологічно насиченого досвіду. Інновації мають охоплювати як гостинність (обслуговування, проживання, кухня), так і розважальну сферу (шоу, технічне забезпечення).

На сьогоднішній день інноваційні технології в готельному бізнесі стрімко прогресують та докорінно змінюють підходи до обслуговування клієнтів, продуктивність роботи та конкурентоспроможність. Вони надають можливість підприємствам підвищити якість послуг, оптимізувати витрати, покращити досвід гостей та забезпечити стабільне зростання навіть у нестабільних економічних та соціальних умовах [1].

Інновації у сфері гостинності відкривають нові обрії, поліпшуючи сервіс, результативність та оптимізуючи витрати. Актуальні світові тренди, як-от автоматизація, штучний інтелект, віртуальна та доповнена реальність, мобільні рішення та екологічні проекти, дають змогу бізнесу швидко адаптуватися до змін ринку, задовольняти потреби сучасних клієнтів та зберігати конкурентоспроможність на міжнародному рівні.

Варто зазначити, що готелі, які впроваджують інновації в свою роботу, мають значну перевагу. Сучасні готелі пропонують діловим людям, яким необхідно працювати, конференц-зали, відокремлені кімнати з великим столом в номері для проведення зустрічей, обговорень та нарад. В більшості випадків готелі обирають вигідно пристосоване місце розташування. Аналіз тенденцій розвитку готельно – ресторанного бізнесу надає змогу виявити, що підприємства, в яких інновації займають першочергове місце, створюють нові ринки та продукти. Чинники, які обумовлюють характер і спрямованість нововведень на підприємстві залежить від великої кількості факторів: пріоритетні напрями інноваційного розвитку підприємства; орієнтація на потреби ринку; цілеспрямованість та планомірність використання новітніх технологій [2].

Помітну роль відіграє використання інноваційних комп'ютерних технологій з метою введення новітніх послуг в даній галузі, та їх просування на сучасний ринок. Як приклад технічного винаходу, можна розглянути смарт-технології обслуговування в номерах. Mobile Key – портативний пристрій, який дозволяє відмикати двері номерів через додаток у смартфонах. Ця інноваційна технологія дає змогу зменшити витрати на друк пластикових карток-ключів і позбавити клієнтів від турбот, пов'язаних із запасними картками-ключами.

Впровадження такої інновації, як акробатичних шоу в ГРК є одним із найбільш видовищних та емоційно насичених елементів розважальної програми в готельно-ресторанних комплексах. В ньому поєднується фізична майстерність, артистизм та технічні інновації, перетворюючи звичайний вечір на незабутнє видовище. Шоу може бути адаптоване під різні формати заходів - від елегантного банкету до великої вечірки чи сімейного свята. Важливо, що інноваційне шоу – це потужний драйвер продажів пакетних туристичних послуг.

Прикладом успішного ГРК, де проводяться шоу-програми та впроваджуються інновації, є «Sobkoff» в м. Хмельницький. У закладі впроваджено інноваційні підходи до постановки шоу-програм: використання мультимедійних екранів, LED-освітлення, лазерних ефектів, інтерактивних сценічних елементів. Такі технології дозволяють створювати атмосферу занурення та емоційного контакту з публікою, приваблюють туристів при виборі готелю. Крім того, формат шоу постійно оновлюється: організовуються тематичні вечори, stand-up виступи, музичні батли, що сприяє підтриманню інтересу постійних клієнтів і залученню нових відвідувачів. Функціонує акробатичне шоу «Acro show Duotouch» з великим вибором яскравих номерів для будь-якої події. Ресторан відзначив зростання кількості відвідувачів, особливо у вечірній час, завдяки шоу-програмам, тематичним подіям і покращеному сервісу.

Досить важливим є те, що в ГРК «Sobkoff» запроваджено електронну систему бронювання номерів і столиків, QR-меню з інтегрованими фото- та відеооглядами страв, можливість безконтактного замовлення та оплати через мобільний додаток. Також, застосовується CRM-система для персоналізації обслуговування: гість отримує індивідуальні пропозиції на основі попередніх відвідувань. У готельній частині комплексу встановлено електронні замки з цифровими ключами, що підвищило рівень безпеки проживання та зручність гостей. Комплекс використовує енергозберігаюче обладнання, систему роздільного збору відходів, підтримує місцевих фермерів і митців. Це відповідає

глобальним тенденціям sustainable hospitality та сприяє позитивному сприйняттю бренду серед соціально свідомої аудиторії.

Також, в м. Хмельницький є досить популярний ресторан під назвою «Венеція», де проводяться різні заходи. Його перевагою є мальовнича локація, наявність літньої тераси і банкетних просторів. Але відсутня документально підтверджена інформація про масштабні шоу-сцени, технологічно насичені простори, спеціалізовану інфраструктуру для шоу-форматів. «Венеція» зберігає традиційний підхід – акцент на кухні та атмосфері, без вираженого використання цифрових або інтерактивних технологій.

Таблиця 1.

Порівняння інноваційності та можливості проведення шоу-програм в закладах «Венеція» та «Sobkoff»

Критерій	«Венеція»	«Sobkoff»
Інфраструктура для шоу	Обмежена, немає можливості проводити повітряні акробатичні номери	Має концерт-хол, велика місткість, орієнтація на події, лебідка для повітряних номерів
Інновації	Менше явних даних про технологічні рішення	Формат комплексу дозволяє впроваджувати шоу-технології, сервіс-інновації
Проведення шоу-програм	Може бути, але не як головний профіль. Є можливість проводити номери шоу в партері	Явно підготовлений майданчик для шоу-форматів
Рекомендація для теми інновацій та шоу-програм	Добре як приклад ресторану святкового формату	Кращий вибір як модель інноваційного майданчика з шоу-програмами

Отже, порівняння закладів «Sobkoff» і «Венеція» дає змогу зрозуміти, що комплекс «Sobkoff» має значно ширшу інфраструктуру, орієнтовану на події, шоу та розважальні програми, саме тому туристи його обирають значно частіше. Цей готельно-ресторанний комплекс пропонує широкий спектр вражень, розваг і сервісу – тобто формує повноцінний туристичний досвід, який відповідає сучасним вимогам індустрії гостинності. В той же час, «Венеція» більше підходить для камерних подій, спокійного відпочинку або сімейного святкування. Для туристів важливо не лише смачно поїсти, а й отримати враження - культурне, емоційне, інтерактивне.

Список використаних джерел:

1. Домище-Медяник А.М., Талапа С.Ю., Каганець-Гаврилко Л.П., Чобаль Л.Ю., Сімах К.Ю. Інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного бізнесу: світові тренди та український контекст в умовах війни. *Соціальний розвиток: економіко-правові проблеми*. 2025.
2. Серeda Н.М., Піюренко І.О. Інноваційна діяльність в готельно-ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*. 2023.