

УДК 338.488.2:502.131.1

Чуєва І.О.¹, Лінчевська А.Д.²

¹ канд. наук фіз. виховання та спорту., доцент, Запорізький національний університет, м. Запоріжжя

² студ. гр. 6.2414, Запорізький національний університет, м. Запоріжжя

ІННОВАЦІЙНІ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ СВІТОВОГО РИНКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ У КОНТЕКСТІ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ

Світовий ринок готельно-ресторанних послуг стрімко трансформується під впливом сучасних тенденцій, таких як діджиталізація, персоналізація та сталий розвиток. Цифрові платформи бронювання (Booking.com, OpenTable), технології автоматизації (смарт-системи в готелях, як Hilton Connected Room), а також акцент на екологічність (зелені сертифікати, як LEED) змінюють підходи до управління та надання послуг. Водночас зростає попит на унікальний клієнтський досвід, локальну гастрономію та інклюзивність. У цій роботі розглядаються ключові стратегії розвитку готельно-ресторанного господарства, які відповідають сучасним викликам і сприяють конкурентоспроможності на глобальному ринку [1].

Екологічність є ключовою тенденцією розвитку світового ринку готельно-ресторанних послуг, сприяючи сталості та конкурентоспроможності. Готелі впроваджують енергоефективні технології та зелені сертифікації. Наприклад, мережа Marriott (Element Hotels) використовує сонячні панелі та рециркуляцію води за стандартом LEED, скорочуючи енергоспоживання на 20-30%. У Сінгапурі Parkroyal Collection Marina Bay із сертифікатом Green Mark застосовує

вертикальні сади та збір дощової води, зменшуючи водоспоживання на 15%. Мережа Scandic Hotels у Скандинавії використовує органічні продукти, біорозкладні матеріали та IoT-сенсори, економлячи до 25% електроенергії [2].

У ресторанах екологічність забезпечується локальними продуктами та скороченням відходів. Noma (Копенгаген) використовує місцеві інгредієнти, зменшуючи викиди CO₂ від транспортування. D&D London (Велика Британія) через програму «zero waste» компостує відходи, скорочуючи їх на 40%. Chipotle Mexican Grill (США) застосовує перероблену упаковку та підтримує стале фермерство. Цифрові платформи, як Booking.com із фільтром «Sustainable Travel» чи Too Good To Go в Україні (Київ, Львів), допомагають обирати екологічні готелі та зменшувати харчові відходи [2].

Важливим аспектом є інтеграція екологічних технологій у повсякденне управління закладами. Наприклад, у готелях Accor (бренд Novotel) у Європі застосовуються системи «smart room» із сенсорами руху для автоматичного регулювання освітлення та кондиціонування, що знижує енергоспоживання на 15%. У ресторанах, таких як Silo (Лондон), використовується замкнений цикл переробки, де відходи компостуються на місці, а енергія для кухні частково генерується з біогазу. Такі рішення не лише зменшують екологічне навантаження, але й залучають клієнтів, які цінують сталість, зміцнюючи позиції закладів на глобальному ринку [3].

Екологічність стала основою сучасних стратегій розвитку світового ринку готельно-ресторанних послуг, відповідаючи запитам свідомих споживачів і глобальним викликам сталості. Реальні приклади, такі як енергоефективні системи в Marriott (Element Hotels), вертикальні сади в Parkroyal Collection Marina Bay, «zero waste» ініціативи в Noma та D&D London, а також смарт-технології в Accor і Silo, демонструють, як екологічні рішення зменшують вуглецевий слід, оптимізують ресурси та підвищують привабливість закладів. Ці практики забезпечують конкурентоспроможність, сприяють збереженню довкілля та формують сталу модель розвитку галузі на глобальному рівні.

Список використаних джерел:

1. Гоблик-Маркович Н.М. Напрями формування сучасної маркетингової стратегії розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Економіка та регіон. 2018. № 2 (67). С. 45-52.

2. Чорна М.В. Особливості управління розвитком підприємств ресторанного господарства. Ефективна економіка. 2015. № 1. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=3710> (дата звернення 20.10.2025).

3. Мазур С.А. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні. Ефективна економіка. 2019. № 2. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=6881> (дата звернення 20.10.2025).