

забезпечення основи для фінансової звітності та аналізу. Недоліки традиційного бюджетування: відсутність стратегічної орієнтації; неврахування міжфункціональних процесів, що може призводити до неефективності; жорсткість і непристосованість до швидких змін у зовнішньому середовищі [1,2,3].

Сучасні методи бюджетування прагнуть подолати недоліки класичного підходу. Вони включають стратегічне планування та інтеграцію різних функціональних підрозділів для більш узгодженого та гнучкого підходу до управління фінансами.

Переваги сучасних методів бюджетування: орієнтація на стратегічні цілі організації; гнучкість і можливість швидкого реагування на зміни в ринку; покращення координації між різними функціональними підрозділами. Недоліки сучасних методів бюджетування: складність впровадження та потреба в значних ресурсах для навчання персоналу; вища вимога до інформаційних систем і технологій; можливість тимчасового зниження ефективності через адаптацію до нових процесів [1,2,3].

Таким чином, як класичні, так і сучасні методи бюджетування мають свої переваги і недоліки. Вибір відповідного підходу залежить від конкретних потреб і можливостей організації.

Список використаних джерел:

1. Онісіфорова В.Ю., Осьмірко І.В. Бюджетування як ефективний інструмент поточного планування на підприємстві. Проблеми і перспективи розвитку підприємництва. 2020. №25. С. 128-136. <http://surl.li/uaitr>
2. Ювженко Н.М. Традиційні та сучасні методи бюджетування: переваги і недоліки. Бізнесінформ. 2018. №7. С.239-245. <http://surl.li/uaitk>
3. Міньковська М.В., Виноградова Ю.О. Аспекти бюджетування: переваги та недоліки, успіхи та помилки. Економіка промисловості. 2008. № 4. С. 161-167. <http://surl.li/uaitv>

УДК 640.4

*Сергієнко Д.А.,
здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
(Науковий керівник: асистент Немненко А.А.)
Центральноукраїнський національний технічний університет
м. Кропивницький*

ОГЛЯД ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В ГЛОБАЛЬНІЙ ЕКОНОМІЦІ ТА КУЛЬТУРІ

Готельно-ресторанний бізнес – це динамічна сфера, що охоплює широкий спектр послуг, пов'язаних з розміщенням та харчуванням мандрівників та відвідувачів. Цей бізнес стає ключовим фактором як у економіці, так і у культурному обміні. Готелі та ресторани пропонуватимуть унікальні враження та тематичні концепції, адже мандрівники прагнуть до незабутніх емоцій. Гостинність стає все більш глобалізованою, стираючи кордони та об'єднуючи

людей з різних культур. Ця індустрія не лише задовольняє базові туристичні потреби, але й створює атмосферу, де кожен гість може відчутися вдома.

У 2023 році готельно-ресторанний бізнес пережив значне відновлення після пандемії COVID-19. Згідно із прогнозами Всесвітньої ради з подорожей та туризму, до 2025 року очікується повне відновлення галузі, а до 2030 року вона може сягнути рекордних показників [3]. Готельно-ресторанний бізнес переживає захоплюючу трансформацію, стрімко адаптуючись до мінливих потреб сучасних мандрівників та нових реалій. Це не просто сфера послуг, це динамічний світ, що поєднує в собі гостинність, інновації та культурний обмін, відіграючи життєво важливу роль у світовій економіці та культурі.

Роль готельно-ресторанного бізнесу в глобальній економіці:

– *Вплив на ВВП*: готельно-ресторанний бізнес відіграє суттєву роль у світовій економіці, генеруючи мільярди доларів ВВП та створюючи мільйони робочих місць. Згідно з Світовою радою з подорожей та туризму: у 2022 році внесок галузі у світовий ВВП склав 10,3 трлн доларів США, а до 2025 року цей показник очікується зрости до 12,8 трлн доларів [1].

– *Стимулювання економічного зростання*: готелі та ресторани часто діють як каталізатори економічного розвитку, стимулюючи місцеве виробництво, ремесла та сільське господарство. Вони також сприяють зростанню інфраструктури, транспортної мережі та розваг.

– *Податкові надходження*: уряди отримують значні податкові надходження від готельно-ресторанного бізнесу, що використовується для фінансування суспільних послуг та інфраструктурних проектів.

Культурний вплив:

– *Обмін культурами*: готельно-ресторанний бізнес сприяє обміну культурами, знайомлячи людей з різними кухнями, звичаями та традиціями. Це може призвести до більшого розуміння та поваги між різними народами.

– *Збереження спадщини*: готелі та ресторани часто розміщуються в історичних будівлях, що сприяє збереженню культурної спадщини та стимулює інтерес до місцевої історії.

– *Створення робочих місць*: ця галузь пропонує робочі місця людям з різним досвідом та кваліфікацією, сприяючи соціальній мобільності та економічній рівності.

Огляд ролі готельно-ресторанного бізнесу у формуванні сучасного економічного та культурного розуміння глобального ринку має на меті розглянути вплив цієї індустрії на сучасне суспільство. У рамках дослідження порівнювалися готелі «Citadel Inn», який є історичною пам'яткою архітектури та сучасний готель з високими інноваційними технологіями для комфорту The Peninsula Tokyo. Було проведено опитування серед підписників в електронному застосунку «Instagram», в якому взяли участь 50 осіб. Учасникам було представлено фото обох закладів, завданням було визначити, яка тематика є більш привабливою для них. Результат опитування показано в Таблиці 1.

Таблиця 1

Місце	Назва готелю	Кількість балів
1.	The Peninsula Tokyo	57%
2.	Citadel Inn	43%

За результатами опитування лідером виявився сучасний готель «The Peninsula Tokyo», який набрав 57% голосів, трохи випередивши «Citadel Inn» із результатом 43% [4]. Також було опитування щодо того, чому підписники обрали саме цей варіант. Ті, хто обрав сучасний готель, відповіли, що у пріоритеті сучасний дизайн та зручності, технологічні інновації, привабливі фотографії. Любителі історичної тематики обрали готель «Citadel Inn» через історичний та культурний контекст, унікальну атмосферу та посилення на історичні події.

Отже, у контексті сучасних туристичних уподобань та вимог до комфорту, сервісу, сучасні готелі, такі як «The Peninsula Tokyo», мають більший потенціал для приваблення гостей та забезпечення високої рівня прибутковості для власників. Інновації та тренди формують майбутнє готельно-ресторанного бізнесу. Такому висновку мають підґрунтя наступні *факти*:

– Найбільшою готельною мережею у світі є Marriott International з понад 7 600 готелями в 132 країнах.

– Найдорожчий номер готелю у світі знаходиться в пентхаусі готелю The Palms в Дубаї, вартість однієї ночі в якому сягає 100 000 доларів США [2].

– Найбільший ресторан у світі – Chongqing Great Star в Китаї, який може одночасно прийняти 5 000 гостей.

– Найстаріший готель у світі – Nishiyama Onsen Keiunkan в Японії, який безперервно працює з 705 року н.е.

Готельно-ресторанний бізнес – це не просто сфера послуг, це потужний фактор, що впливає на глобальну економіку, культуру та суспільство. З постійним розвитком та інноваціями ця галузь й надалі відіграватиме важливу роль у світі, що постійно змінюється.

Галузь генерує мільярди доларів ВВП, створює робочі місця та стимулює економічний розвиток в регіонах. Водночас, сприяє обміну культурами, знайомлячи людей з різними кухнями, звичаями та традиціями. Гостинність також несе соціальну відповідальність, дбаючи про довкілля, підтримуючи місцеві громади та дотримуючись етичних принципів ведення справ.

Список використаних джерел:

1. Всесвітня федерація готельних асоціацій : веб-портал. URL <https://www.ih-ra.org/> (дата звернення 28.04.2024).

2. Організація об'єднаних націй з питань туризму: веб-портал. URL <https://www.unwto.org/> (дата звернення 28.04.2024).

3. Світова рада з подорожей та туризму : веб-портал. URL <https://wttc.org/> (дата звернення 28.04.2024).

4. <https://www.instagram.com/daryaserhiiyenko?igsh=dWt1OWxlNGt1emVy>.