

ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ЯК ФАКТОР ЕКОНОМІЧНОГО ЗРОСТАННЯ

Готельно-ресторанний бізнес є важливою складовою сучасної економіки, а інновації в цій галузі визначають не лише конкурентоспроможність, але й загальне економічне зростання. Інноваційні підходи в готельно-ресторанному бізнесі дозволяють піднятися вище за традиційні рамки та створюють унікальні можливості для розвитку. Зважаючи на постійні зміни вимог споживачів і жорстку конкуренцію, установи в цьому секторі повинні постійно впроваджувати інновації, щоб залишатися актуальними та залучати клієнтів. Впроваджуючи інновації та адаптуватися до ринкових тенденцій, що розвиваються, заклади готельної та ресторанної індустрії можуть відкрити нові можливості для зростання та зробити внесок у загальний економічний розвиток.

Прагнення до конкурентоспроможності призвело до розробки нових унікальних послуг, таких як персоналізований досвід, інтеграція передових технологій і креативні маркетингові стратегії, спрямовані на покращення загального враження відвідувачів. Крім того, таке зростання в готельній і ресторанній індустрії безпосередньо впливає на доходи від туризму. Оскільки все більше компаній прагнуть залучити туристів, вони інвестують у розширення своїх об'єктів, покращення інфраструктури та надання ширшого спектру послуг.

Однією з ключових сфер інновацій є впровадження передових технологій у готельно-ресторанний бізнес. Концепція «Smart Hotels» використовують інтелектуальні системи автоматизації для забезпечення комфорту гостей. Ключові елементи включають розумні системи освітлення, терморегулювання та взаємодію з готельним персоналом через мобільні додатки [1]. Розумні номери, системи онлайн-бронювання та мобільні додатки для клієнтів роблять готельний відпочинок більш зручним та персоналізованим. Одним із прикладів успішної реалізації цієї концепції є готель Wynn Las Vegas, де використання інтегрованих технологій стало визначальним фактором, що привертає клієнтів та забезпечує неперевершений рівень сервісу.

Іншою сферою інновацій є рух до більш екологічно відповідальних практик. З огляду на зростаючу турботу про навколишнє середовище, готелі вжили заходів, щоб мінімізувати свій вплив на нього. Готелі та ресторани впроваджують «eco-friendly» програми, зменшуючи використання пластику, впроваджуючи відновлювальні джерела енергії, та підтримуючи місцевих постачальників продуктів [4]. Наприклад, готель 1 Hotel Brooklyn Bridge в м. Нью-Йорк активно використовує відновлювані джерела енергії, має «зелені» дахи, що призводить до підвищення свого фінансового успіху через привертання клієнтів, які поділяють ці цінності.

Інновації в готельно-ресторанному бізнесі також пов'язані із соціальною відповідальністю. Використання сталих матеріалів, зменшення викидів

вуглекислого газу, залучення до проєктів соціального партнерства – це напрямки, які можуть не лише поліпшити зовнішній імідж компанії, а й знизити витрати через раціональне використання ресурсів.

У сфері ресторанного бізнесу гастрономічні інновації грають визначальну роль у залученні гостей та створенні унікального досвіду. Ресторани, що експериментують із молекулярною кухнею, фуд-трекінгом та іншими техніками, виходять за межі традиційних рецептів. «El Bulli» в Іспанії є прикладом ресторану, який став піонером молекулярної кухні, трансформуючи своєчасно незамінний гастрономічний об'єкт у лабораторію новаторських кулінарних експериментів [2]. Ці підходи не лише привертають гурманів, але і надають ресторанам унікальну ідентичність та позиціонування на ринку.

Впровадження нових концепцій харчування, використання стейкхолдерських відгуків для поліпшення меню та використання сталих продуктів. Роботизація кухні та використання технологій для забезпечення швидшого та якісного обслуговування можуть допомогти ресторанам залучати нових клієнтів та забезпечувати їх задоволення.

Готельна індустрія створила інновації в дизайні та зручностях. Готелі постійно прагнуть створити унікальні та незабутні враження для гостей. Щоб досягти цього, багато готелів прийняли інноваційні проєкти, які включають місцеву культуру, мистецтво та архітектуру. Від футуристичних хмарочосів до бутик-готелів із індивідуальними штрихами, дизайн готелів став ключовим фактором диференціації. Крім того, готелі запровадили нові зручності, щоб задовольнити мінливі потреби гостей. Це можуть бути найсучасніші фітнес-центри, бари на даху з приголомшливими краєвидами, спа-центри та навіть кворкінги. Ці інноваційні дизайни та зручності не тільки приваблюють гостей, але і створюють відчуття ексклюзивності та розкоші [3].

Штучний інтелект широко використовують для оптимізації роботи готелів та ресторанів. Системи аналізу даних допомагають у прогнозуванні попиту, управлінні запасами та персоналом, що призводить до підвищення ефективності та зниження витрат. Наприклад, група готелів Marriott впроваджує системи штучного інтелекту для індивідуального підходу до кожного гостя, що призводить до збільшення рівня задоволення та вірогідності повторного візиту.

Інновації в готельно-ресторанному бізнесі не лише створюють нові можливості для розвитку, але й мають значний вплив на економічне зростання. Технологічні вдосконалення, екологічна відповідальність, гастрономічні інновації та використання штучного інтелекту – це лише деякі напрямки, що визначають майбутнє галузі. Інновації не тільки покращують обслуговування, але й стають джерелом стійкого економічного зростання у цьому секторі. Приклади успішного впровадження інновацій показують, що майбутнє готельно-ресторанного бізнесу буде визначатися тими, хто готовий іти в ногу з часом та переосмислити звичайні стандарти.

Список використаних джерел:

1. Бондар, Н., Боцян, Т., Шаран, Л. Імерсивні технології в готельному бізнесі: аналіз світового досвіду. Економіка та суспільство, 2023. (45). URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-45-43> (дата звернення 30.11.2023).

2. Горшкова, Л., Павлюк, В., Ярмолюк, Д. (2022). Застосування технологій молекулярної кухні як чинник зростання ресторанного сервісу. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*, 1(5), 15-20. URL: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.1\(5\).2022.3](https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(5).2022.3) (дата звернення 30.11.2023).

3. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/300245594.pdf> (дата звернення 30.11.2023)

4. Паньків Н.Є., Гунько В.М. Вплив закладів туристичної інфраструктури на навколишнє середовище та розвиток еко-готелів як інноваційної концепції гостинності // Науковий вісник НЛТУ України. 2017. Вип. 27(3). С. 108-112. URL: https://www.researchgate.net/publication/317610692_the_impact_on_environment_of_accommodation_establishments_and_development_of_eco-hotels_as_an_innovative_concept_of_hospitality/fulltext/594327caaca2722db499d2e0/the-impact-on-environment-of-accommodation-establishments-and-development-of-eco-hotels-as-an-innovative-concept-of-hospitality.pdf (дата звернення 30.11.2023).

УДК331. 005.95/.96

*Нісфоян С.С., к.е.н., доцент
Центральноукраїнський національний технічний університет
м. Кропивницький*

ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ПЕРСОНАЛУ

Розвиток людських ресурсів є новою тенденцією в управлінні персоналом. Це пов'язано з тим, що компетентний персонал є одним із вирішальних чинників, які впливає на результативність роботи підприємства і швидкість досягнення його стратегічних цілей. Практично кожне підприємство потребує співробітників, які володіють сучасними знаннями та технологіями, здатними ефективно застосувати їх на практиці.

Постійно-змінні умови виробничої діяльності висувають все нові вимоги до кваліфікаційних вимог, знань та вмінь співробітників. Враховуючи це дослідження, пов'язані з організацією та управлінням розвитку персоналу не втрачають своєї актуальності.

Дослідниками у сфері управління персоналом пророблено чимало роботи з формування теоретичних основ формування системи управління розвитком персоналу: визначено поняття «розвиток персоналу», позначено цілі, основні принципи розвитку персоналу, комплекс заходів, що реалізуються в його процесі, фактори, що впливають на необхідність розвитку персоналу в сучасних умовах. Проте аналіз організації процесів управління персоналом на низці вітчизняних підприємств свідчить про те, що функціонування підсистеми «розвиток персоналу» недостатньо ефективне.

Тому метою даного дослідження є розробка пропозицій щодо підвищення ефективності його управління.

П. Юнг розглядає розвиток персоналу як систематичний процес, орієнтований на формування співробітників, що відповідають потребам