

**Л.С. СТРИГУЛЬ, А.В. КАБАШНА, В.В. МАРТИНОВА, М.М. САЗОНОВ**

**СТАТИСТИКА ТА СКЛАДОВІ ВПЛИВУ СУЧАСНИХ ТРЕНДІВ НОВІТНІХ ТЕХНОЛОГІЙ НА РОЗВИТОК БІЗНЕС-ПРОЦЕСІВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ**

У статті здійснено дослідження, щодо впровадження інноваційних технологій у сфері гостинності, які є ключовим чинником підвищення якості послуг та рівня конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності. З'ясовано, що новітні технології забезпечують автоматизацію процесів обслуговування, підвищують ефективність управління, сприяють цифровізації та створенню унікального клієнтського досвіду. Саме інноваційний розвиток стає основою сталого функціонування сучасних готельно-ресторанних закладів в умовах глобальної конкуренції. Здійснено аналіз кількісних змін суб'єктів гостинності України, дозволяє глибше оцінити готовність індустрії до впровадження інновацій, її адаптивність до зовнішніх викликів і здатність до трансформації. Визначено, що сучасні тенденції застосування новітніх технологій у сфері гостинності охоплюють комплекс інновацій у сфері харчування, автоматизації виробництва, інформаційних систем, комунікаційних сервісів та екологічної безпеки. Вони спрямовані на оптимізацію бізнес-процесів, підвищення рівня обслуговування та формування нових конкурентних переваг. Визначено, що важливим чинником розвитку є впровадження систем штучного інтелекту. Алгоритми машинного навчання застосовуються для управління динамічним ціноутворенням, автоматичного планування завантаження номерів у готелях чи оптимізації меню у ресторанах. Використання AI дає змогу не лише знижувати витрати, а й формувати більш гнучку політику обслуговування. Зроблено висновки, що новітні технології є ключовим фактором розвитку індустрії гостинності. Вони змінюють підходи до організації бізнес-процесів, забезпечують вищий рівень сервісу, формують екологічно орієнтовану модель управління та відкривають нові перспективи для індивідуалізації обслуговування. Проведене дослідження показало, що в умовах глобальної конкуренції й стрімкого розвитку науково-технічного прогресу лише ті підприємства, які активно впроваджують інновації, зможуть утримати конкурентні позиції та забезпечити стабільний розвиток. Таким чином, новітні технології виступають не лише інструментом підвищення ефективності, але й стратегічною основою майбутнього індустрії гостинності.

**Ключові слова:** індустрія гостинності; новітні технології; цифровізація; автоматизація; інноваційні технології харчування; сталий розвиток; конкурентоспроможність

**L. STRYGUL, A. KABASHNA, V. MARTYNOVA, M. SAZONOV**

**STATISTICS AND COMPONENTS OF THE IMPACT OF CURRENT TRENDS OF NEW TECHNOLOGIES ON THE DEVELOPMENT OF BUSINESS PROCESSES IN THE HOSPITALITY INDUSTRY**

The article conducts research on the implementation of innovative technologies in the hospitality sector, which are a key factor in improving the quality of services and the level of competitiveness of hospitality industry enterprises. It was found that the latest technologies provide automation of service processes, increase management efficiency, contribute to digitalization and the creation of a unique customer experience. It is innovative development that becomes the basis for the sustainable functioning of modern hotel and restaurant establishments in the conditions of global competition. An analysis of quantitative changes in Ukrainian hospitality entities is carried out, allowing a deeper assessment of the industry's readiness to introduce innovations, its adaptability to external challenges and ability to transform. It is determined that current trends in the application of innovative technologies in the hospitality sector cover a complex of innovations in the field of food, production automation, information systems, communication services and environmental safety. They are aimed at optimizing business processes, improving the level of service and forming new competitive advantages. It is determined that an important factor in development is the implementation of artificial intelligence systems. Machine learning algorithms are used to manage dynamic pricing, automatically plan hotel occupancy, or optimize menus in restaurants. The use of AI allows not only to reduce costs, but also to form a more flexible service policy. It was concluded that the latest technologies are a key factor in the development of the hospitality industry. They change approaches to organizing business processes, provide a higher level of service, form an environmentally friendly management model, and open up new prospects for individualizing service. The study showed that in the conditions of global competition and the rapid development of scientific and technological progress, only those enterprises that actively implement innovations will be able to maintain competitive positions and ensure stable development. Thus, the latest technologies are not only a tool for increasing efficiency, but also a strategic basis for the future of the hospitality industry.

**Keywords:** hospitality industry; new technologies; digitalization; automation; innovative food technologies; sustainable development; competitiveness

**Вступ.** Туризм та індустрія гостинності посідають провідне місце в системі світової економіки та є важливим чинником соціально-культурного розвитку сучасного суспільства, що об'єднує готелі, ресторани, туристичні компанії, розважальні заклади, транспортні та сервісні підприємства для забезпечення комфорту і задоволення потреб сучасних споживачів туристичних послуг сфери гостинності. Зростання ринкової конкуренції, підвищення рівня глобалізації економік, зміна споживчих пріоритетів та вплив новітніх інформаційних технологій визначають нові вектори розвитку туристичної галузі та сфери гостинності.

Особливістю сучасного етапу функціонування, як вітчизняної так і світової індустрії гостинності є те, що споживачі туристичного продукту сфери гостинності висувають щодалі більш підвищені

вимоги до рівня якості сервісу, до розширення спектру індивідуалізації послуг та прискорення швидкості обслуговування і збільшення пакетів інноваційних пропозицій.

Таким чином, в сучасних умовах функціонування індустрії гостинності саме впровадження новітніх технологій стає ключовим фактором підвищення рівня конкурентоспроможності та забезпечення стійкого та сталого розвитку підприємств індустрії гостинності, що обумовлює важливість та актуальність дослідження даної проблемати.

**Аналіз стану питання.** Дослідження науковців свідчать, що впровадження інноваційних технологій у сфері гостинності є ключовим чинником підвищення якості послуг та рівня конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності. Новітні технології створюють передумови для забезпечення високого рівня

автоматизації процесів обслуговування, підвищення ефективності управління, сприяють поширенню цифровізації та створенню унікального клієнтського досвіду для споживачів послуг гостинності. Саме інноваційний розвиток стає основою сталого функціонування сучасних готельно-ресторанних закладів в умовах глобальної конкуренції.

**Мета роботи.** Метою даної статті є аналіз динаміки та складових впливу сучасних трендів новітніх технологій на розвиток бізнес-процесів індустрії гостинності, визначення основних напрямів їх застосування та виявлення перспектив подальшої трансформації туристичної галузі та сфери гостинності.

**Аналіз основних досягнень і літератури.** В Проблематику дослідження проблем та перспектив статистики та складових впливу сучасних трендів новітніх технологій на розвиток бізнес-процесів індустрії гостинності вивчала велика кількість вітчизняних та закордонних вчених-економістів, а саме: Ілляшенко С.М., Філіпчук С.С. [2], Лисюк Т. В. [3], Литвиненко Т.К. [4], Іванік О.Л. [5], Архіпов В.В. [6], Русавська В.А. [6], Глєбова А.О. [7] та багато інших. Цими вченими було зроблено вагомий внесок в теорію інновацій сфери туризму і гостинності, та розвитку бізнес-процесів підприємств туристичної сфери на засадах інновативного підходу, зокрема, але ще й досі залишається низка дискусійних та невіршених питань, щодо формування єдиного універсального інноваційного механізму сталого розвитку індустрії гостинності.

**Викладення основного матеріалу дослідження.** Сучасні тенденції застосування новітніх технологій у сфері гостинності охоплюють різноманітні сфери організації бізнес-процесів туристичної сфери та індустрії гостинності.

Український культурний фонд (УКФ) – державний інвестор розвитку культури та креативних індустрій України. Інституція заснована у 2017 році на підставі Закону України «Про Український культурний фонд». Підтримка індивідуальних, національних та міжнародних культурно-мистецьких проєктів здійснюється на конкурсних засадах в межах семи секторів: аудіальне мистецтво, візуальне мистецтво, аудіовізуальне мистецтво, культурна спадщина, літературна справа, перформативне та сценічне мистецтво, культурні та креативні індустрії. Упродовж восьми років своєї діяльності Фонд профінансував 2951 проєкт. Сума інвестованих коштів у них становить понад 2 млрд грн, а кількість охопленої Фондом аудиторії – 56 млн осіб. Візія УКФ 2024-2027: культура та креативність для перемоги та відновлення, ціннісного об'єднання українців та цілісного розвитку спільнот. Місія УКФ 2024-2027: сприяти відновленню сучасної екосистеми культури та креативності в

Україні, яка підсилює творців сенсів, уможливорює кроссекторальні партнерства на основі спільних цінностей [1].

За даними Українського культурного фонду (УКФ) в період з 2018 по 2023 роки щодо кількості проєктів оцифрування туристичних об'єктів та пам'яток культурної спадщини на засадах впровадження новітніх технологій відзначається значне зростання кількості грантів спрямованих на цифровізацію проєктів віртуального туризму та вагоме збільшення кількості оцифрованих туристичних об'єктів на теренах нашої держави (рис. 1).

Загальна кількість віртуальних туристів, що відвідали Україну від початку повномасштабного вторгнення становить 1млн 460 тис. осіб, що свідчить про значну увагу до нашої держави та містить велику перспективну складову щодо подальшого розвитку цього напрямку.

| Рік    | Кількість | Фактична сума гранту (грн.) |
|--------|-----------|-----------------------------|
| 2018   | 22        | 10 084 439,95               |
| 2019   | 38        | 27 347 661,92               |
| 2020   | 69        | 85 915 482,82               |
| 2021   | 50        | 52 771 737,73               |
| 2022   | 2         | 294 790,06                  |
| 2023   | 55        | 46 137 851,01               |
| Всього | 236       | 222 551 963,49              |

Рис. 1 – Статистика кількості та вартості проєктів оцифрування за даними УКФ [1]

Аналіз кількісних змін суб'єктів гостинності України, дозволяє глибше оцінити готовність індустрії до впровадження інновацій, її адаптивність до зовнішніх викликів і здатність до трансформації. Особливої актуальності це набуває в умовах невизначеності, пов'язаної з воєнними діями, економічною нестабільністю та глобальними кризами, що вимагають нових підходів до організації та управління підприємствами сфери гостинності. Динаміка кількості суб'єктів гостинності України представлена на рис. 2. [2]

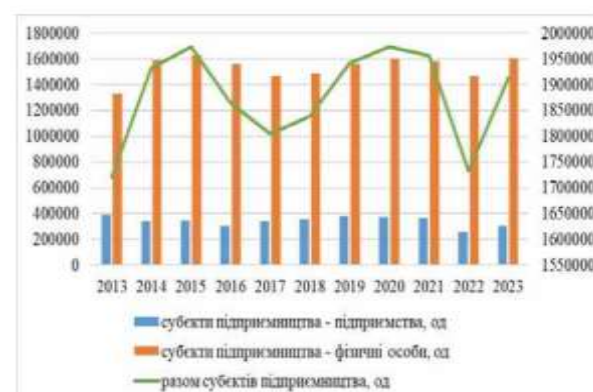


Рис. 2 – Динаміка кількості суб'єктів гостинності у розрізі їх організаційно-правових форм протягом 2013–2023 років [2]

Новітні технології в індустрії гостинності охоплюють комплекс інновацій у сфері харчування, автоматизації виробництва, інформаційних систем, комунікаційних сервісів та екологічної безпеки. Вони спрямовані на оптимізацію бізнес-процесів, підвищення рівня обслуговування та формування нових конкурентних переваг (рис. 3).

Одним із ключових напрямів є цифровізація взаємодії із клієнтами. Ці рішення дозволяють готелям і ресторанах ефективно управляти ресурсами, покращувати досвід гостей і оптимізувати операційні процеси (рис. 4) [3].

У сучасних готелях і ресторанах активно використовуються онлайн-платформи для бронювання, мобільні додатки для замовлення страв, чат-боти та голосові помічники для оперативної комунікації. Це значно спрощує процес отримання послуг, робить його більш персоналізованим і зручним для споживача. Системи Big Data та аналітика клієнтських даних дозволяють підприємствам створювати індивідуальні пропозиції, будувати ефективні програми лояльності та прогнозувати поведінку гостей [4].

| ЦИФРОВІЗАЦІЯ СЕРВІСІВ                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Впровадження онлайн-бронювання, мобільних додатків, чат-ботів, CRM-систем               |
| БЕЗКОНТАКТНІ ТЕХНОЛОГІЇ                                                                   |
| • Використання QR-меню, електронної реєстрації, безготівкових оплат, ключів зі смартфона  |
| АВТОМАТИЗАЦІЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСІВ                                                             |
| • Впровадження систем управління персоналом, обліку витрат                                |
| СТАЛИЙ РОЗВИТОК                                                                           |
| • Використання енергоощадних технологій, мінімізація відходів, локальні продукти          |
| • ГАСТРОНОМІЧНІ ІННОВАЦІЇ                                                                 |
| • Створення тематичних меню, фуд-фестивалі, адаптація до нових дієт (веган, безглютеніві) |
| • ІНКЛЮЗИВНІСТЬ ТА ДОСТУПНІСТЬ                                                            |
| • Адаптація об'єктів для людей з інвалідністю, переклади меню, доступна навігація         |
| • РОЗВИТОК ПЕРСОНАЛУ                                                                      |
| • Онлайн-навчання, симуляції, сертифікаційні програми з цифрових компетенцій              |
| • КІБЕРБЕЗПЕКА                                                                            |
| • Захист баз споживачів, безпечні онлайн-операції                                         |

Рис. 3 – Інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності України

| Назва                              | Застосування                      | Характеристика                                                                                                                                               |
|------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Персоналізовані пропозиції         | Готелі, ресторани                 | Використання AI та Big Data для аналізу вподобань гостей і пропонування індивідуальних пропозицій, послуг і знижок.                                          |
| Прогнозування попиту               | Управління готелями, ресторанами  | AI аналізує історичні дані та поточні тренди (Big Data) для прогнозування попиту на номери, столи та послуги.                                                |
| Динамічне ціноутворення            | Готелі                            | Використання AI для зміни цін на номери в реальному часі залежно від попиту, сезонності та інших факторів (Big Data).                                        |
| Чат-боти та віртуальні помічники   | Бронювання, обслуговування гостей | AI-чат-боти автоматично відповідають на запити клієнтів, допомагають бронювати номери або замовляти столики 24/7.                                            |
| Система управління відгуками       | Управління готелями, ресторанами  | Використання AI для аналізу відгуків клієнтів (NLP), визначення ключових проблем і пропозицій для покращення обслуговування.                                 |
| Управління ресурсами               | Готелі, ресторани                 | Аналіз Big Data для оптимізації використання ресурсів, таких як електроенергія, персонал, постачання.                                                        |
| Аналіз поведінки клієнтів          | Ресторани, готелі                 | AI аналізує дані поведінки гостей (наприклад, що вони замовляють, як користуються послугами) для поліпшення сервісу.                                         |
| Автоматизація роботи з персоналом  | Готелі, ресторани                 | AI аналізує ефективність роботи персоналу, допомагає планувати графіки і оцінювати продуктивність.                                                           |
| Прогностична аналітика для ремонту | Готелі                            | Big Data та AI використовуються для прогнозування необхідності технічного обслуговування обладнання, що запобігає поломкам і збільшує термін служби техніки. |
| Безконтактні технології            | Готелі, ресторани                 | Використання AI для впровадження безконтактних рішень: автоматична реєстрація гостей (check-in/check-out), замовлення через мобільні додатки.                |

Рис. 4 – Застосування Big Data та Штучного інтелекту (AI) [3]

Не менш важливим чинником розвитку є впровадження систем штучного інтелекту. Алгоритми машинного навчання застосовуються для управління динамічним ціноутворенням, автоматичного планування завантаження номерів у готелях чи оптимізації меню у ресторанах. Використання AI дає змогу не лише знижувати витрати, а й формувати більш гнучку політику обслуговування.

Автоматизація виробничих і управлінських процесів також є вагомим складовим розвитку систем організації бізнеспроцесів індустрії гостинності. Суттєві зміни відбуваються і в технологічному забезпеченні бізнеспроцесів виробництва. Сучасне кухонне обладнання дозволяє значно скорочувати час приготування страв, підвищувати їх якість і забезпечувати стабільність смакових характеристик. Системи «розумної кухні» контролюють температуру, тривалість приготування та інші параметри у напівавтоматичному режимі.

У готельному бізнесі поширюється концепція «розумного номера» (smart room). Вона передбачає можливість дистанційного керування освітленням, кліматом, мультимедійними системами та навіть замовлення додаткових послуг через мобільні додатки. Це формує новий рівень комфорту та задоволення гостей.

На управлінському рівні підприємства активно впроваджують ERP, PMS та CRM-системи, які дозволяють інтегрувати різні функції – від бухгалтерського обліку й управління запасами до маркетингової діяльності. Це сприяє прозорості бізнеспроцесів, ефективному контролю витрат і забезпеченню високої швидкості прийняття управлінських рішень [5].

Вагомий сучасний інноваційний напрямок розвитку індустрії гостинності є інноваційні технології харчування. Окремого значення для розвитку індустрії гостинності набувають інновації у сфері харчових технологій. Сучасні заклади активно впроваджують концепції молекулярної кухні, які базуються на наукових підходах до зміни структури продуктів. Використання альтернативних джерел білка (соеві аналоги м'яса, водорості, комахи) відповідає тенденціям сталого розвитку та формує новий напрям гастрономічної культури.

Перспективним трендом є використання 3D-друку продуктів харчування, що дозволяє створювати унікальні страви із заданими характеристиками та оптимізувати витрати сировини.

Це відкриває нові можливості для креативності кухарів і задоволення індивідуальних побажань клієнтів.

Водночас значна увага приділяється принципам здорового харчування – застосуванню органічних та фермерських продуктів, безглютенних і веганських страв. Це розширює асортимент послуг закладів та підвищує їхню привабливість для нових сегментів споживачів [6].

Інноваційні технології розвитку бізнеспроцесів індустрії гостинності здійснюються в напрямку екологічних інновацій та сталого розвитку діяльності підприємств туристичного сектору економіки країни. У XXI столітті екологічний чинник стає одним із найважливіших для підприємств індустрії гостинності.

Заклади все частіше впроваджують стратегії скорочення харчових відходів, використання багаторазової та біорозкладної упаковки, повторного використання води та енергозбереження.

У готельному секторі поширеним є використання зеленої енергетики, систем сортування відходів і програм повторного використання рушників і постільної білизни. Це не лише сприяє зниженню витрат, а й формує позитивний імідж компанії серед клієнтів, які все більше цінують відповідальність бізнесу перед суспільством і природою [4].

Окремого значення на сучасному етапі розвитку набуває вплив технологій на рівень конкурентоспроможності підприємств сфери туризму і гостинності. Упровадження новітніх технологій безпосередньо впливає на рівень конкурентоспроможності закладів індустрії гостинності:

- по-перше, це дозволяє знижувати витрати завдяки автоматизації й оптимізації процесів;
- по-друге, забезпечується підвищення якості обслуговування, що безпосередньо впливає на задоволеність клієнтів;
- по-третє, інновації створюють унікальні конкурентні переваги, які складно відтворити конкурентам [6].

Досвід провідних міжнародних мереж індустрії гостинності доводить, що підприємства, які активно інвестують у цифровізацію, автоматизацію та інноваційні підходи до харчування, досягають вищих фінансових результатів, збільшенню впізнаваності бренду та стабільному зростанню ефективності функціонування на ринку туристичного продукту.

Аналіз сучасного стану та тенденцій розвитку індустрії гостинності в Україні показав, що за результатами проведеного дослідження, індустрія гостинності України демонструє поступове відновлення після кризових явищ, спричинених пандемією та воєнними подіями. Починаючи з 2021 року, спостерігається стійка тенденція до зростання внутрішнього туризму та активізація роботи готельно-ресторанного бізнесу у більш безпечних регіонах країни.

За даними Державної служби статистики України, у 2023 році обсяг послуг, наданих підприємствами розміщення та харчування, збільшився на 18,7% порівняно з попереднім роком, а частка готельно-ресторанної галузі у структурі сфери послуг сягнула понад 7%.

У Києві, Львівській та Одеській областях спостерігається найбільша концентрація підприємств індустрії гостинності, тоді як у курортних регіонах (Буковель, Закарпаття, Чорноморське узбережжя) активно зростає сегмент butik-готелів і тематичних ресторанів, орієнтованих на внутрішнього туриста.

За результатами аналізу динаміки показників ринку, проведеного в межах дослідження, можна виділити такі актуальні тенденції:

- цифровізація процесів: близько 70% досліджених готелів використовують PMS або CRM-системи для управління бронюваннями й клієнтськими базами;

- зростання ролі автоматизації: понад 60% ресторанів упровадили системи самообслуговування (QR-меню, онлайн-оплата, електронні черги);

- екологічна орієнтація бізнесу: 45% опитаних закладів практикують сортування відходів, скорочення використання пластику чи енергозберігаючі технології;

- інновації у харчуванні: третина підприємств інтегрує страви веганського або фітнес-спрямування, а 10% експериментують із сучасними кулінарними технологіями (су-від, 3D-друк елементів декору страв тощо).

Отримані дані підтверджують, що саме інноваційні технології виступають ключовим рушієм адаптації та відновлення галузі. Їх упровадження не лише підвищує якість сервісу, а й формує нову бізнес-культуру, орієнтовану на сталий розвиток і цифрову трансформацію [7].

**Висновки.** Таким чином, можна заробити висновки, що новітні технології є ключовим фактором розвитку індустрії гостинності. Вони змінюють підходи до організації бізнес-процесів, забезпечують вищий рівень сервісу, формують екологічно орієнтовану модель управління та відкривають нові перспективи для індивідуалізації обслуговування.

Проведене дослідження показало, що в умовах глобальної конкуренції й стрімкого розвитку науково-технічного прогресу лише ті підприємства, які активно впроваджують інновації, зможуть утримати конкурентні позиції та забезпечити стабільний розвиток. Таким чином, новітні технології виступають не лише інструментом підвищення ефективності, але й стратегічною основою майбутнього індустрії гостинності.

#### Список літератури

1. Український культурний фонд <https://ucf.in.ua/news/kultura-rehionu2025>
2. Філіпчук С.С. Інноваційний розвиток індустрії гостинності України в умовах невизначеності *Економіка та суспільство* Випуск # 77 / 2025 DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-77-16>
3. Лисюк Т. В. Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі: технології автоматизації та персоналізації послуг *Економіка та суспільство* Випуск # 67 / 2024 DOI:

<https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-67-13>

<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/4686/4628>

4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. К., 2011. 215 с. [https://tourlib.net/statti\\_ukr/prylepa.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/prylepa.htm)
5. Іванік О.Л. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу України Матеріали конференції "Актуальні проблеми сучасних наук - 2008" [https://tourlib.net/statti\\_ukr/ivanik.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/ivanik.htm)
6. Архипов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2009. 342 с. [https://tourlib.net/books\\_ukr/arhipov-rusavska.htm](https://tourlib.net/books_ukr/arhipov-rusavska.htm)
7. Глебова А.О. Інноваційні технології у туристичній галузі. *Економіка. Управління. Інновації*. 2012. №2(8). [https://tourlib.net/statti\\_ukr/glebova2.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/glebova2.htm)

#### References (transliterated)

1. Ukrayins'kyi kul'turnyy fond <https://utsf.in.ua/news/kultura-rehiony2025>
2. Filipchuk S.S. Innovatsiynyy rozvytok industriyi hostynnosti ukraïny v umovakh nevyznachenosti [Innovative development of the Ukrainian hospitality industry in conditions of uncertainty.] *Ekonomika ta suspil'stvo* [Economy and society] issue no 77 / 2025 DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-77-16>.
3. Lysyuk T. V. Innovatsiyni rishennya v hotel'no-restorannomu biznesi: tekhnolohiyi avtomatyzatsiyi ta personalizatsiyi posluh [Innovative solutions in the hotel and restaurant business: technologies for automation and personalization of services] *Ekonomika ta suspil'stvo* [Economy and society] issue no 67 / 2024 DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-67-13> <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/4686/4628>.
4. Lytvynenko T.K. Noviti tekhnolohiyi obsluhovuvannya u sferi restorannoho biznesu. [The latest service technologies in the restaurant business]. Kiev, 2011. 215 s. [https://tourlib.net/statti\\_ukr/prylepa.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/prylepa.htm)
5. Ivanik O.L. Tendentsiyi rozvytku restorannoho biznesu Ukrainy [Trends in the development of the restaurant business in Ukraine] Materialy konferentsiyi "Aktual'ni problemy suchasnykh nauk - 2008" [Current problems of modern sciences - 2008] [https://tourlib.net/statti\\_ukr/ivanik.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/ivanik.htm).
6. Arkhipov V.V., Rusavs'ka V.A. Orhanizatsiya obsluhovuvannya v zaklakh restorannoho hospodarstva [Organization of service in restaurant establishments]: navchal'nyy posibnyk. Kiev.: Tsentr uchbovoyi literatury, 2009. 342 p. [https://tourlib.net/books\\_ukr/arhipov-rusavska.htm..](https://tourlib.net/books_ukr/arhipov-rusavska.htm..)
7. Hlybova A.O. Innovatsiyni tekhnolohiyi u turystychniy haluzi [Innovative technologies in the tourism industry] *Ekonomika. Upravlinnya. Innovatsiyi* [Economics. Management. Innovation]. 2012. no 2(8). [https://tourlib.net/statti\\_ukr/glebova2.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/glebova2.htm) .

Надійшла (received) 03.11.2025

#### Відомості про авторів / About the Authors

**Стригуль Лариса Станіславівна (Strygul Larysa)** – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХПІ»; м. Харків, Україна; ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2343-4234>; e-mail: [larysa.strygul@khpі.edu.ua](mailto:larysa.strygul@khpі.edu.ua)

**Кабашна Аліна Геннадіївна (Kabashna Alina)** – студентка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХПІ»; м. Харків, Україна; e mail: [Alina.Kabashna@emmb.khpі.edu.ua](mailto:Alina.Kabashna@emmb.khpі.edu.ua)

**Мартинова Вікторія Вікторівна (Martynova Viktoriia)** – асистент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХПІ»; м. Харків, Україна; e-mail: [Viktoriia.Martynova@khpі.edu.ua](mailto:Viktoriia.Martynova@khpі.edu.ua)

**Сазонов Микола Михайлович (Sazonov Mykola)** – студент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХПІ»; м. Харків, Україна; e mail: [leonid.reshetniak@emmb.khpі.edu.ua](mailto:leonid.reshetniak@emmb.khpі.edu.ua)