

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-72-27>

УДК 338.46

ГЛОБАЛЬНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

GLOBAL TRENDS IN THE DEVELOPMENT OF THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS

Турчиняк Марія Климентівна

кандидат технічних наук, доцент,

Львівський торговельно-економічний університет

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2057-8056>**Полотай Богдана Ярославівна**

старший викладач,

Львівський торговельно-економічний університет

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1600-2724>**Turchyniak Mariia, Polotai Bohdana**

Lviv University of Trade and Economics

Стаття присвячена комплексному аналізу ключових глобальних тенденцій розвитку готельно-ресторанного бізнесу. База дослідження представлена масивом досліджень, проведених Food On Demand, Guestcentric, KPMG, Swiss Education Group, Technomic Inc. Охарактеризовано зміст глобальних тенденцій розвитку готельно-ресторанного бізнесу за напрямками: технологічні інновації, стійкість і екологічність, персоналізація сервісу, розвиток глобальної та локальної гастрономії, віртуальні тури та сторітеллінг в соціальних мережах, оздоровчий відпочинок, автентичний місцевий досвід та культурне занурення, новий рівень розкоші, поєднання роботи та відпочинку, інноваційні готельні бари. Встановлено шляхи ознайомлення підприємств з тенденціями розвитку готельно-ресторанного бізнесу, а саме: галузеві публікації, блоги, конференції, виставки, семінари, вебінари; професійні асоціації; соціальні мережі.

Ключові слова: тенденції, готельно-ресторанний бізнес, інновації, персоналізація, гастрономія, соціальні мережі, автентичність.

The growing demand for innovative formats of establishments, the introduction of automation and digital technologies, the orientation of visitors to the quality of service, environmental friendliness and uniqueness of the experience require enterprises in the hotel and restaurant business to take into account new realities. Research into the development trends of the hotel and restaurant business is relevant due to rapid changes in the market environment, the impact of global challenges and the need for enterprises to adapt to new conditions. The article is devoted to a comprehensive analysis of key global trends in the development of the hotel and restaurant business. The research base is represented by an array of studies conducted by Food On Demand, Guestcentric, KPMG, Swiss Education Group, Technomic Inc. The content of global trends in the development of the hotel and restaurant business is characterized in the following areas: technological innovations (mobile registration, voice control of rooms, chatbots with AI, virtual tours), sustainability and environmental friendliness (use of environmentally friendly practices), personalization of service, development of global and local gastronomy (farm-to-table concept, fusion cuisine), virtual tours and storytelling in social networks of influencers and travel bloggers, wellness vacations (spa services, fitness programs, digital detox, plant-based menu), authentic local experience and cultural immersion (culinary master classes, excursions and art events), a new level of luxury, combining work and leisure, innovative hotel bars (craft cocktails, signature mocktails, use of secondary raw materials). Ways have been established for enterprises to familiarize themselves with trends in the development of the hotel and restaurant business, namely: industry publications, blogs, conferences, exhibitions, seminars, webinars; professional associations; social networks. Successful enterprises develop technologies, environmental practices, and a personalized approach, which allows them to remain competitive and meet the expectations of modern consumers. Analysis of global trends will identify prospects for the development of the industry, help increase its competitiveness, and ensure stable growth in the long term.

Key words: trends, hotel and restaurant business, innovation, personalization, gastronomy, social networks, authenticity.



Постановка проблеми. Готельно-ресторанний бізнес (ГРБ) є важливою складовою сфери гостинності, яка відіграє значну роль у розвитку економіки та туризму. В умовах глобалізації, цифрової трансформації та змін у споживчих перевагах вивчення сучасних тенденцій розвитку цієї галузі набуває особливого значення.

Зростання попиту на інноваційні формати закладів, впровадження автоматизації та цифрових технологій, орієнтація відвідувачів на якість сервісу, екологічність та унікальність досвіду вимагає від підприємств врахування нових реалій.

Дослідження тенденцій розвитку готельно-ресторанного бізнесу є актуальним через швидкі зміни в ринковому середовищі, вплив глобальних викликів та необхідність адаптації підприємств до нових умов. Аналіз глобальних трендів дозволить виявити перспективи розвитку галузі, сприяти підвищенню її конкурентоспроможності та забезпеченню стабільного зростання в довгостроковій перспективі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженню розвитку готельного та ресторанного бізнесу присвячено праці багатьох вітчизняних авторів, зокрема, Довгаль Г. [1], Ковальчук С. [2], Ковальчук Т. [3], Олійник О., Сапельнікової Н., Тонких О. [4], попередня

публікація Турчиняк М. і Форись О. [5] та ін. Разом із тим, потребує додаткових досліджень комплексне висвітлення глобальних тенденцій його розвитку.

Мета статті. Метою написання статті є визначення основних тенденцій розвитку готельно-ресторанного бізнесу у світі.

Виклад основного матеріалу дослідження. Тенденції формують очікування гостей, стимулюють інновації та підштовхують компанії до адаптації, гарантуючи останнім, що вони залишаються актуальними та конкурентоспроможними.

У результаті дослідження, яке базується на аналізі публікацій Food On Demand [6], Guestcentric [7], KPMG [8], Swiss Education Group [9], Technomic Inc. [10] нами визначено глобальні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу (рис. 1).

1. Технологічні інновації.

Технології трансформували індустрію гостинності, підвищуючи рівень обслуговування гостей і вдосконалюючи операції. Подорожуючі тепер очікують таких зручностей, як мобільна реєстрація, голосове управління номерами та цифрові ключі від номерів, які дозволяють їм повністю відмовитися від стійки реєстрації. Розумні пристрої персоналізують перебування, чат-боти зі штучним інтелек-



Рис. 1. Глобальні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу

Джерело: сформовано на основі [6; 7; 8; 9; 10]

том (ШІ) забезпечують цілодобову підтримку, віртуальні тури допомагають вибрати номер. Робот Luskі для індустрії гостинності від Marconnet Technologies може виконувати різні завдання, такі як доставка речей у номери, навігація по готелю, спілкування з гостями та надання інформації, замовлення страв та їх доставка показує синергію традиційної гостинності та технологічного прогресу. Інновації поєднують традиції та прогрес, покращуючи досвід гостей.

2. Стійкість і екологічність.

Використання екологічно чистих практик, серед яких енергоефективні системи й екологічний дизайн готелів, скорочення харчових відходів та переробка ресурсів, опалення на сонячних батареях, світлодіодне освітлення та водозберігаючі технології не тільки скорочують витрати, але й зміцнюють довіру гостей та покращують репутацію підприємств.

3. Персоналізація сервісу.

Сучасні мандрівники шукають не просто місце для проживання, а унікальний досвід, створений спеціально для них. Персоналізація стала ключовим елементом для підприємств ГРБ, а використання штучного інтелекту зробило її доступнішою.

Аналіз попередніх візитів і вподобань клієнтів дозволяє пропонувати персоналізовані номери та спеціальні пропозиції. Під час перебування враховуються такі деталі, як комфортна температура в номері, улюблений тип подушок чи індивідуальні рекомендації щодо харчування, що створює незабутні враження. Такий підхід не лише покращує враження гостей, а й перетворює їх на постійних клієнтів.

4. Розвиток глобальної та локальної гастрономії.

Сучасні кулінарні тенденції змінюють підхід до харчування, а готелі та ресторани адаптуються, щоб відповідати вподобанням гостей. Концепція «з ферми до столу» набуває популярності, пропонуючи свіжі, сезонні продукти та підтримуючи місцевих виробників.

Зростає попит на страви на рослинній основі, що сприяло збільшенню ринку з 3,9 млрд. дол. США у 2017 р. до 8,1 млрд. дол. США у 2023 р. [11]. Також набирає обертів ф'южн-кухня, яка поєднує різні гастрономічні традиції, перетворюючи обід на справжню подорож.

5. Віртуальні тури та сторітелінг у соціальних мережах.

Соціальні мережі відіграють ключову роль у готельно-ресторанному бізнесі, впливаючи на вибір гостей. Instagram, TikTok і Facebook

допомагають підприємствам привернути увагу та залучити майбутніх відвідувачів.

Особливо ефективні віртуальні тури – вони демонструють номери, зали ресторанів, зручності та краєвиди, дозволяючи потенційним гостям уявити свій відпочинок ще до бронювання, що зміцнює довіру й очікування.

Сторітелінг також має велике значення: закулісні моменти, відгуки гостей або історія дизайну готелю чи ресторану створюють емоційний зв'язок, привертаючи увагу. Інфлюенсери та туристичні блогери ще більше розширюють охоплення, роблячи маркетинг автентичним і доступним.

6. Оздоровчий відпочинок.

Сучасні мандрівники все частіше обирають подорожі, що сприяють їхньому здоров'ю. Для готелів і ресторанів інтеграція оздоровчих послуг означає створення гармонійного простору, що допомагає гостям відчувати себе оновленими. Інвестиції в оздоровчі послуги не лише підвищують задоволеність гостей, а й продовжують їхнє перебування, перетворюючи випадкових відвідувачів на постійних клієнтів.

Готелі активно впроваджують спа-послуги, заняття йогою та фітнес-програми, що сприяють відновленню організму людини. Популярність набувають сеанси медитації, цифровий детокс і ретрити для ментального перезавантаження. Любителі фітнесу цінують персоналізовані активності, наприклад, тренування на вибір, походи на природу чи сучасні спортзали. Пропозиція рослинного меню, детокс-програм і свіжих соків в ресторанах роблять оздоровчий відпочинок ще більш привабливим.

7. Новий рівень розкоші.

Сучасна розкіш у ГРБ – це не лише вишуканий інтер'єр, а перш за все унікальні, незабутні враження. Мандрівники шукають ексклюзивні пригоди: приватні яхт-тури, польоти на повітряних кулях чи авторські гастрономічні подорожі, адаптовані до їхніх вподобань. Головною метою є створення відчуття, що цей досвід персоналізований для кожного гостя.

З готелями та ресторанами співпрацюють відомі бренди розкоші, пропонуючи тематичні бутики-простори, ексклюзивні зручності, створені дизайнерами, приватні виступи відомих артистів. Для ГРБ надання послуг розкоші є ключом до залучення мандрівників, які цінують якість, унікальність і бездоганний сервіс.

8. Поєднання роботи та відпочинку.

Поєднання роботи та відпочинку змінює індустрію гостинності. Дистанційна робота,

що набула популярності після COVID-19, дозволяє мандрівникам поєднувати ділові поїздки з відпочинком або бронювати «робочі канікули», поєднуючи роботу з релаксом.

Щоб відповідати цим змінам, готелі пропонують зручні для роботи умови: швидкісний Wi-Fi, сучасні коворкінги, приватні переговорні кімнати, ергономічні робочі місця в номерах та бізнес-консьєрж-сервіс.

Однак для залучення гостей важливо також акцентувати увагу на додаткових перевагах: місцевих екскурсіях, оздоровчих програмах і вигідних пропозиціях для тривалого перебування. Цей підхід допомагає готелям охопити зростаючий ринок професіоналів, які цінують гнучкість, комфорт і гармонійне поєднання роботи з відпочинком.

9. Інноваційні готельні бари.

Сучасні готельні бари перетворюються на самостійні гастрономічні простори, змінюючи підхід гостей до напоїв. У центрі уваги знаходяться крафтові коктейлі, де міксологи експериментують із локальними органічними фруктами, травами та зернами, створюючи унікальні смаки.

Інновації охоплюють і безалкогольні варіанти – авторські коктейлі та натуральні напої задовольняють широкий спектр уподобань. Використання вторинної сировини, наприклад, зернових від пивоварень або фруктових шкірок для ароматизації, допомагає зменшити відходи, зберігаючи оригінальність напоїв.

Проведення майстер-класів з міксології, персоналізовані коктейльні карти та приготування напоїв безпосередньо за столом роблять процес вживання коктейлів незабутнім досвідом. Завдяки таким підходам готельні бари приваблюють не лише туристів, а й місцевих жителів, перетворюючись на популярні соціальні простори та обов'язкові до відвідування локації міста.

10. Автентичний місцевий досвід та культурне занурення

Сучасні мандрівники прагнуть не тільки відвідати нові місця, а й глибше пізнати їхню культуру. Готелі та ресторани пропонують кулінарні майстер-класи з місцевими шефами, екскурсії з гідами та мистецькі заходи. Деякі заклади співпрацюють із ремісниками, організовуючи заняття з кераміки, ткацтва чи живопису, що дозволяє гостям відчувати унікальну атмосферу регіону.

Автентичність є ключовим елементом таких вражень. Вона проявляється у використанні місцевих матеріалів в архітектурі, декорі до подачі страв із регіональних продуктів тощо. Цей підхід робить подорожі не лише яскравішими й змістовнішими, а й підтримує збереження місцевих традицій.

Зважаючи на швидкі зміни в технологіях, уподобаннях гостей і практиках сталого розвитку підприємства можуть ознайомлюватись з тенденціями розвитку ГРБ шляхом (рис. 2):

- отримання інформації з галузевих публікацій та блогів на тему гостинності, які інформують про нові тенденції, тематичні дослідження та думки експертів;
- приєднання до професійних асоціацій або мережі LinkedIn дозволяє обмінюватися ідеями, ділитися досвідом та бути в курсі подій у цій сфері;
- галузеві конференції, виставки та семінари дають можливість ознайомлюватися з найновішими інструментами, технологіями та стратегіями розвитку бізнесу;
- соціальні мережі (Instagram, YouTube) та галузеві вебінари надають інформацію про нові тенденції та інновації.

Висновки. Глобальні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу демонструють його гнучкість та адаптивність до змін. Успішні підприємства розвивають технології, екологічні практики та персоналізований підхід, що дозволяє їм залишатися конкурентоспроможними та відповідати очікуванням сучасних споживачів. Важливим напрямом подальших досліджень є дослідження вітчизняного ринку готельно-ресторанних послуг.

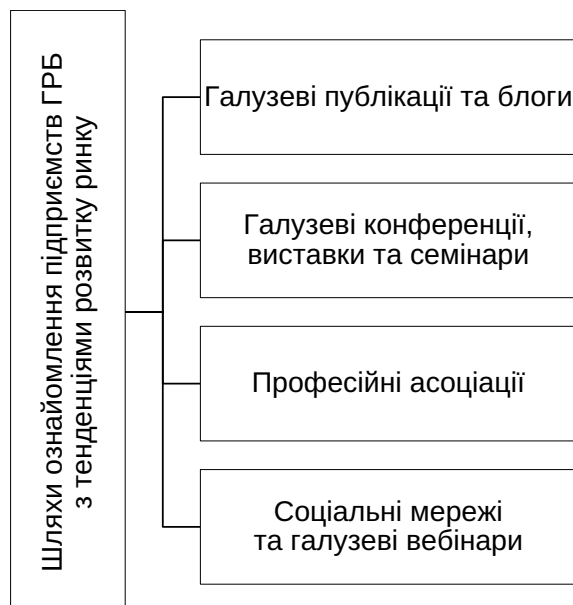


Рис. 2. Шляхи ознайомлення підприємств з тенденціями розвитку ГРБ

Джерело: сформовано на основі [10]

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Довгаль Г. В. Сучасні тенденції розвитку світового готельного бізнесу. *Вісник ХНУ імені В.Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країзнавство. Туризм»*. 2019. Вип. 9. С. 190–196.
2. Ковальчук С. В. Дослідження стану та тенденцій розвитку індустрії гостинності України. *Трансформаційна економіка*. 2024. № 2 (07). С. 27–32.
3. Ковальчук Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. 2019. Вип. 23. Ч. 1. С. 126–130.
4. Олійник О. М., Сапельнікова Н. Л., Тонких О. Г. Сучасні тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг. *Актуальні проблеми економіки*. 2021. № 2 (236). С. 40–46.
5. Турчиняк М. К., Форись, О. Г. Розвиток підприємств ресторанного господарства в західному регіоні України. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2021. № (3). С. 68-73. <https://doi.org/10.36477/tourismhospcree-3-10>
6. Heier B. Key Trends Shaping the Restaurant Industry in 2025. URL: <https://foodondemand.com/01092025/key-trends-shaping-the-restaurant-industry-in-2025/> (дата звернення: 05.02.2025).
7. Colaco P. 11 Hotel Trends to Watch in 2025. URL: <https://blog.guestcentric.com/11-hotel-trends-to-watch-in-2025/> (дата звернення: 11.02.2025).
8. KPMG. Restaurant trends for 2025. URL: <https://kpmg.com/us/en/articles/2024/restaurant-trends-for-2025.html> (дата звернення: 11.02.2025).
9. Jourden A., Sims K. 2025 Global Restaurant Trends Forecast. URL: <https://www.technomic.com/uploads/2025-Global-Trends-1--25c222fab780c93b976f1102c41b59bf.pdf> (дата звернення: 05.02.2025).
10. Swiss Education Group. Top 10 Hospitality Trends to Look Out for in 2025. URL: <https://www.shms.com/en/news/top-hospitality-trends/> (дата звернення: 11.02.2025).
11. U.S. retail market insights for the plant-based industry. URL: <https://gfi.org/marketresearch/> (дата звернення: 11.02.2025).

REFERENCES:

1. Dovhal H. V. (2019). Suchasni tendentsii rozvytku svitovoho hotelnoho biznesu [Modern trends in the development of the global hotel business]. *Visnyk KhNU imeni V.N. Karazina. Seriiia «Mizhnarodni vidnosyny. Ekonomika. Kraiznavstvo. Turyzm» – Bulletin of the V.N. Karazin KhNU. Series "International Relations. Economics. Local History. Tourism"*, no. 9, pp. 190–196. (in Ukrainian).
2. Kovalchuk S. V. (2024). Doslidzhennia stanu ta tendentsii rozvytku industrii hostynnosti Ukrainy [Research on the state and development trends of the Ukrainian hospitality industry]. *Transformatsiina ekonomika – Transformational economy*, no. 2 (07). pp. 27–32. (in Ukrainian).
3. Kovalchuk T. H. (2019). Perspektyvy rozvytku hotelno-restorannoho biznesu v Ukraini v umovakh hlobalizatsii svitovoho hospodarstva [Prospects for the development of the hotel and restaurant business in Ukraine in the context of globalization of the world economy]. *Naukovyi visnyk Uzhhorodskoho natsionalnoho universytetu – Uzhhorod National University Herald*, no. 23 (1), pp. 126–130. (in Ukrainian).
4. Oliinyk O. M., Sapelnikova N. L., Tonkykh O. H. (2021). Suchasni tendentsii rozvytku rynku hotelno-restorannykh posluh [Current trends in the development of the hotel and restaurant services market]. *Aktualni problemy ekonomiky – Actual problems of economics*, no. 2 (236), pp. 40–46. (in Ukrainian).
5. Turchyniak M. K., Forys, O. H. (2021). Rozvytok pidpriemstv restorannoho hospodarstva v zakhidnomu rehioni Ukrainy [Development of restaurant enterprises in the western region of Ukraine]. *Industriia turyzmu i hostynnosti v Tsentralnii ta Skhidnii Yevropi – Tourism and Hospitality Industry in Central and Eastern Europe*, no. (3), pp. 68–73. (in Ukrainian).
6. Heier B. Key Trends Shaping the Restaurant Industry in 2025. Available at: <https://foodondemand.com/01092025/key-trends-shaping-the-restaurant-industry-in-2025/> (accessed February 05, 2025).
7. Colaco P. 11 Hotel Trends to Watch in 2025. Available at: <https://blog.guestcentric.com/11-hotel-trends-to-watch-in-2025/> (accessed February 11, 2025).
8. KPMG. Restaurant trends for 2025. Available at: <https://kpmg.com/us/en/articles/2024/restaurant-trends-for-2025.html> (accessed February 11, 2025).
9. Jourden A., Sims K. 2025 Global Restaurant Trends Forecast. Available at: <https://www.technomic.com/uploads/2025-Global-Trends-1--25c222fab780c93b976f1102c41b59bf.pdf> (accessed February 05, 2025).
10. Swiss Education Group. Top 10 Hospitality Trends to Look Out for in 2025. Available at: <https://www.shms.com/en/news/top-hospitality-trends/> (accessed February 11, 2025).
11. U.S. retail market insights for the plant-based industry. Available at: <https://gfi.org/marketresearch/> (accessed February 11, 2025).