

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-72-65>

УДК 338.48:339.1:339.92(477.8)

АНАЛІЗ ВЕКТОРІВ РОЗВИТКУ ГОСТИННОСТІ СЬОГОДЕННЯ: ВІД ВИКЛИКІВ ДО МОЖЛИВОСТЕЙ

ANALYSIS OF THE VECTORS OF HOSPITALITY DEVELOPMENT TODAY: FROM CHALLENGES TO OPPORTUNITIES

Чирка В'ячеслав Ігорович

аспірант,

Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана БоберськогоORCID: <https://orcid.org/0009-0002-7522-2401>**Паска Марія Зіновіївна**

доктор ветеринарних наук, професор,

Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана БоберськогоORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9208-1092>**Цесців Діана Степанівна**

викладач кафедри туризму,

Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана БоберськогоORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7794-8049>**Chyrka Viacheslav, Paska Maria, Tsesiv Diana**
Lviv State University of Physical Culture named after Ivan Boberskyj

Актуальність теми зумовлена аналізом сучасного ринку гостинності. Вартує відзначити, що туристи витрачають близько третини свого бюджету у відпустці на їжу, що підкреслює важливість харчової діяльності в індустрії гостинності. Оскільки місцеві підприємці часто пропонують традиційну їжу, отриману зі свіжих місцевих інгредієнтів і подану в атмосфері, характерній для відповідної території, споживання їжі є справжньою туристичною атракцією, покликаною завершити враження туристів від подорожі. Таким чином, через послуги харчування туристи долучаються до кулінарних традицій дестинації, яку відвідують, зміцнюючи національну ідентичність. На цьому рівні такі переваги, як менше людських помилок, менше відходів, максимальна користь від продукту, швидке обслуговування, безпечний і прозорий харчовий ланцюг, задоволеність клієнтів і індивідуальні замовлення забезпечено. Отже, безпечність, інновації та клієнтоорієнтованість – основні адаптаційні кроки ресторанного бізнесу на найближчі роки. Адаптація нових технологій до процесу обслуговування клієнтів і вжиття заходів для прогнозування подальшого розвитку ресторанного бізнесу є індикаторами успіху сучасного бізнесу. Тому актуальна необхідність проведення аналізу векторів розвитку гостинності сьогодення: від викликів до можливостей.

Ключові слова: гостинність, вектори розвитку, інновації, ресторанний бізнес.

The relevance of the topic is due to the analysis of the modern hospitality market. It is worth noting that tourists spend about a third of their vacation budget on food, which emphasizes the importance of food activities in the hospitality industry. Since local entrepreneurs often offer traditional food, obtained from fresh local ingredients and served in an atmosphere characteristic of the respective territory, food consumption is a real tourist attraction designed to complete the tourist experience of the trip. Thus, through food services, tourists join the culinary traditions of the destination they visit, strengthening national identity. At this level, such advantages as fewer human errors, less waste, maximum benefit from the product, fast service, a safe and transparent food chain, customer satisfaction and individual orders are ensured. Therefore, safety, innovation and customer orientation are the main adaptive steps of the restaurant business in the coming years. Adapting new technologies to the customer service



process and taking measures to predict the further development of the restaurant business are indicators of the success of modern business. Therefore, there is an urgent need to analyze the vectors of development of today's hospitality: from challenges to opportunities. As a result of the analysis of the vectors of development of the modern hospitality industry, a number of challenges and opportunities were identified for young professionals in this field. For a successful career in the hospitality industry, it is necessary to develop communication skills, responsibility, professional knowledge and be flexible and adaptable. The requirements for education in the hotel and restaurant business include the integration of practical skills, adapted curricula and cooperation with business. Hospitality professionals must possess a wide range of competencies, including continuous improvement of culinary skills, leadership qualities and financial literacy. The modern hospitality industry is actively implementing innovations such as personalization of food, the use of local ingredients and sustainable development, as well as experimental gastronomy and the "solo dining" culture. Thus, the hospitality industry offers wide opportunities for professional growth and creative development.

Keywords: hospitality, development vectors, innovations, restaurant business.

Постановка проблеми. Сучасні тенденції у ресторанній індустрії свідчать про те, що власники знаходять інноваційні способи покращити враження гостей у закладі та за його межами, незалежно від того, чи вони є власниками ресторану швидкого харчування, чи ресторану із повним набором послуг. Уподобання споживачів у харчуванні та економічні умови вказують на головні ресторанный тенденції та стратегії, які залишаються незмінними. Для ресторанної індустрії стратегічно важливою є здатність адаптуватися до нових умов у поточній структурі ринку.

Дослідження сучасного ринку свідчать про те, що туристи витрачають близько третини свого бюджету у відпустці на їжу, що підкреслює важливість харчової діяльності в індустрії туризму. Оскільки місцеві підприємці часто пропонують традиційну їжу, отриману зі свіжих місцевих інгредієнтів і подану в атмосфері, характерній для відповідної території, споживання їжі є справжньою туристичною атракцією, покликаною завершити враження туристів від подорожі. Таким чином, через послуги харчування туристи долучаються до кулінарних традицій дестинації, яку відвідують, зміцнюючи національну ідентичність.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Пандемія та воєнний стан сформували тренди та нові колаборації сфери харчування, знаходячи різні ефективні формати. Консолідація спільної діяльності з метою досягнення комерційних цілей, під час якої відбувається обмін досвідом, спільне користування ресурсами чи розподіл витрат. Активізувався формат закладу з підвальним приміщенням на момент повітряної тривоги. Відповідно заклади ресторанного бізнесу при торговельно-розважальних центрах стають не бажаними, часто закриваються [1; 2].

Спостерігається розвиток нового повноцінного бізнес-напряму – кафе-магазин. Каран-

тин і воєнний стан показав, що це зручно, особливо, в районах з електричними плитами і ідеальне поєднання: поїсти і взяти з собою. В таких закладах пропонують готові страви, власні напої та продукти від локальних крафтових виробників. Цей новий перспективний напрям розвитку ресторанної галузі надає можливість розширити асортимент веганських страв, десертів, безлактозних продуктів, солодощів без цукру і снєків без солі. В свою чергу, слід відзначити схему розвитку ресторанного бізнесу в спальних районах. Це пов'язано з безпекою, комендантською годиною і великою кількістю працюючих на віддаленому режимі. Під час війни лише три категорії закладів харчування продемонстрували високі темпи адаптації: невеликі кав'ярні, пекарні та дорогі ресторани. Перші дві пропонують гнучку політику роботи, а остання має високі ціни та постійних клієнтів [3; 4].

Найкращим підходом для адаптації ресторанних послуг є визначення тенденцій ресторанного бізнесу, орієнтованих на клієнта, які можна легко скорегувати відповідно до типу бізнесу, кількості працівників, місця розташування та активів. Ресторанному бізнесу потрібні якісні страви та відмінні послуги, щоб підтримувати своє існування та бути успішним у відповідному сегменті ринку. У ресторанній індустрії технології можуть стимулювати зростання і бути головною причиною успіху. Оскільки ресторанна індустрія продовжує впроваджувати інновації на основі технологій і адаптувати свої дані від споживачів до смаків і вподобань споживачів, які постійно змінюються, ці рушійні сили стануть каталізатором для розширення в майбутньому. Сучасність пропонує широку структуру розумних технологій і створення цінностей, інтегрованих в усі страви [5; 6] У цій першій чверті 21 століття розробляються нові моделі машинного навчання, щоб задовольняти

зростаючий попит на продукти харчування та напої та легко вирішувати складні проблеми в галузі. Використання штучного інтелекту у виробництві харчових продуктів і напоїв призводить галузь до новий рівень. На цьому рівні такі переваги, як менше людських помилок, менше відходів, максимальна користь від продукту, швидке обслуговування, безпечний і прозорий харчовий ланцюг, задоволеність клієнтів і індивідуальні замовлення забезпечено. Отже, безпечність, інновації та клієнтоорієнтованість – основні адаптаційні кроки ресторанного бізнесу на найближчі роки. Адаптація нових технологій до процесу обслуговування клієнтів і вжиття заходів для прогнозування подальшого розвитку ресторанного бізнесу є індикаторами успіху сучасного бізнесу [7; 8]. Отже, аналізуючи літературні дані можемо відзначити, що дана тема є актуальною і містить новизну.

Мета статті. Метою дослідження було провести аналіз векторів розвитку гостинності сьогодення: від викликів до можливостей.

Виклад основного матеріалу дослідження. Робота в індустрії гостинності HoReCa може бути дуже цікавою та динамічною, але також вимагає певних навичок і підготовки.

Ось кілька рекомендацій для молоді, яка хоче працювати в цій сфері:

- Розвивайте комунікаційні навички: У сфері HoReCa важливо вміти ефективно спілкуватися з різними людьми – гостями, колегами, постачальниками. Ваша здатність до активного слухання та вміння вирішувати конфлікти буде ключовою.

- Будьте відповідальними та дисциплінованими: Графіки роботи можуть бути гнучкими, іноді довгими чи нічними, тому потрібно бути готовим до різних умов. Важливо вчасно приходити на роботу і виконувати свої обов'язки на найвищому рівні.

- Навчайтесь професійним навичкам: Якщо ви хочете працювати кухарем, баристою, офіціантом чи менеджером, обов'язково проходите курси, тренінги та здобуйте сертифікати. Це дозволить вам підвищити кваліфікацію та бути конкурентоспроможним на ринку праці.

- Бути гнучким та адаптивним: У цій сфері ситуації змінюються швидко, тому важливо вміти адаптуватися до нових умов, змін у вимогах клієнтів, нових тенденцій у меню або сервісах.

- Розвивайте стресостійкість: Часто в цій галузі є високий рівень стресу, особливо в

години пік або при великих замовленнях. Важливо вміти зберігати спокій, приймати швидкі рішення і працювати під тиском.

- Цінуйте командну роботу: У сфері гостинності дуже важлива злагоджена робота команди. Будьте готові працювати з іншими, допомагати колегам і ефективно взаємодіяти з усіма підрозділами.

- Досліджуйте індустрію та тренди: HoReCa постійно змінюється, тому важливо стежити за новими тенденціями, меню, технологіями, стилем обслуговування, щоб бути в курсі актуальних вимог та інновацій.

- Прагніть до кар'єрного росту: Якщо ви хочете розвиватися в індустрії, звертайте увагу на можливості кар'єрного росту в компанії. Показуйте ініціативу, здобуйте нові навички, щоб отримувати більші можливості в майбутньому.

Ці рекомендації допоможуть вам стати успішним працівником у галузі HoReCa та знайти своє місце в цій динамічній та захоплюючій індустрії.

Сфера гостинності у сучасних умовах характеризується динамічними змінами, які обумовлені технологічними інноваціями, зміною споживчих вподобань та глобальними викликами. тому і вимоги до освіти у сфері готельно-ресторанного бізнесу в Україні також зазнають змін. Ось кілька ключових аспектів:

- Інтеграція практичних навичок: сучасні освітні програми все більше акцентують увагу на практичній підготовці студентів. Вимоги включають стажування та практику в реальних умовах роботи готелів та ресторанів, що дозволяє студентам отримати безпосередній досвід.

- Зміна навчальних планів: Навчальні програми адаптуються до нових вимог ринку, включаючи курси з управління якістю, маркетингу у сфері гостинності та використання сучасних технологій, таких як системи управління рестораном та електронні платформи для замовлень.

- Міжнародні стандарти: Зростає потреба у знанні міжнародних стандартів обслуговування та ведення бізнесу. Це включає вивчення іноземних мов на професійному рівні, що є важливим для роботи в міжнародному середовищі.

- Оцінка якості освіти: Важливим аспектом є впровадження нових методів оцінки якості освітніх програм. Це передбачає регулярний моніторинг та акредитацію навчальних курсів відповідно до сучасних стандартів та вимог індустрії гостинності

– Співпраця з бізнесом: Зростає важливість співпраці між навчальними закладами та представниками бізнесу. Це дозволяє розробляти програми, які відповідають реальним потребам ринку праці, а також забезпечує студентам можливість проходити стажування та отримувати робочі місця після закінчення навчання. Актуальне місце має і робота зі стейкхолдерами у сфері гостинності.

Ці зміни свідчать про те, що освіта у сфері готельно-ресторанного бізнесу стає більш адаптивною, практично орієнтованою та інтегрованою в глобальні тенденції індустрії гостинності.

Для молодих шеф-кухарів, які хочуть побудувати успішну кар'єру в індустрії HoReCa, є кілька важливих аспектів, на які слід звернути увагу. Ось деякі корисні поради:

– Постійно вдосконалюйте свої кулінарні навички: Шеф-кухар повинен мати високий рівень професіоналізму в кулінарії. Важливо не тільки добре готувати, а й постійно вдосконалювати свої вміння: вивчати нові техніки, рецепти, тенденції у гастрономії. Також корисно подорожувати, вивчати різні кухні світу, щоб розширити свої горизонти.

– Розвивайте лідерські якості: Як шеф-кухар, ви не лише відповідаєте за страви, але й за роботу команди на кухні. Лідерські навички, вміння мотивувати і правильно організувати робочий процес є надзвичайно важливими. Навчайтеся делегувати завдання,

організувати роботу та забезпечувати порядок на кухні.

– Управління часом (тайм-менеджмент) і стресостійкість: Робота шефа на кухні часто пов'язана з високим рівнем стресу, особливо під час годин пік. Вміння швидко реагувати на зміни, приймати рішення і правильно організувати час – це важлива складова успіху. Також важливо зберігати спокій і не допустити, щоб стрес впливав на якість роботи.

– Знати інгредієнти та постачальників: Розуміння інгредієнтів і продуктів, а також здатність правильно взаємодіяти з постачальниками – важлива частина роботи шефа. Потрібно вміти правильно вибирати якісні продукти, контролювати їх зберігання та використовувати на кухні. Підтримка хороших стосунків з постачальниками допоможе вам отримувати свіжі та якісні інгредієнти.

– Креативність та інноваційність: Індустрія HoReCa дуже динамічна, і важливо не тільки підтримувати традиції, але й постійно вносити нові ідеї та інновації. Шеф-кухар повинен бути креативним у створенні нових страв, адаптуватися до змінюваних вподобань клієнтів і бути відкритим до нових тенденцій у гастрономії.

– Зосередженість на якості та стандарти: Якість страв та відповідність стандартам є основою репутації ресторану чи готелю. Потрібно забезпечувати високу якість кожної страви, дотримуючись рецептів та стандартів

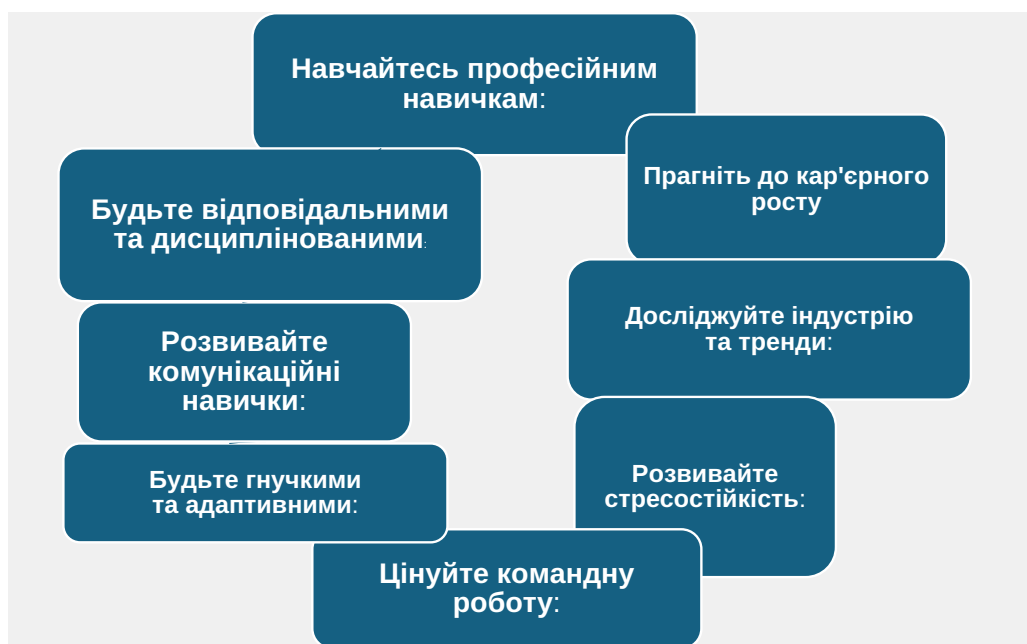


Рис. 1. Рекомендації для молоді, яка хоче працювати в HoReCa

Джерело: авторська розробка

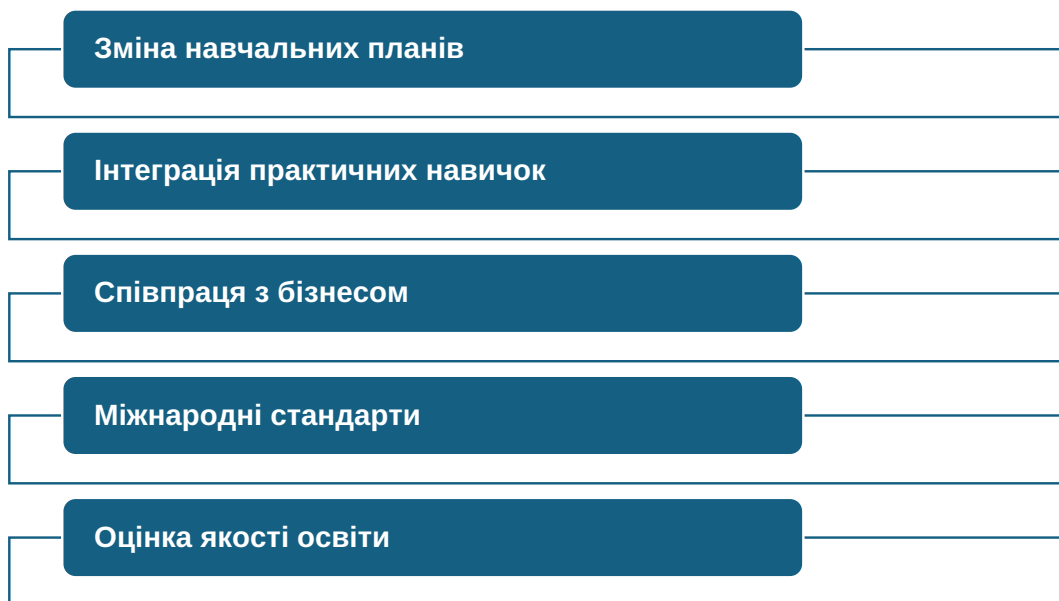


Рис. 2. Вимоги до освіти у сфері готельно-ресторанного бізнесу

Джерело: авторська розробка



Рис. 3. Компетентності, якими повинні володіти професіонали HoReCa

Джерело: авторська розробка

безпеки харчових продуктів. Це стосується як смаку, так і зовнішнього вигляду страв, так і способу подачі та обслуговування .

– Бюджетне управління та фінансова грамотність: Шеф-кухар має бути обізнаний не лише в кулінарії, а й у фінансах. Це означає вміння планувати бюджет на продукти, контролювати витрати, працювати з меню, щоб максимізувати прибутки без шкоди для якості.

– Мережа контактів та бізнес-навички: Важливо створювати та підтримувати мережу контактів у галузі – з іншими шеф-кухарями, постачальниками, рестораторами, критиками

та медіа. Вміння будувати бізнес-процеси, комунікувати з клієнтами та керувати командою допоможе вам досягти успіху не тільки в кухні, а й у бізнесі.

– Навчайтеся від досвідчених колег: Завжди є щось нове, що можна дізнатися від старших колег. Якщо у вас є можливість працювати з більш досвідченими шефами, скористайтесь цією можливістю – це дозволить вам отримати цінні поради і уникнути типових помилок.

– Залишайтеся пристрасними та натхненними: Робота шеф-кухаря вимагає не

тільки технічних навичок, але й пристрасті до кулінарії. Якщо ви щиро любите свою справу, це відчувають ваші клієнти та команда. Слідуйте своїй пристрасті, шукайте натхнення у різних культурах, традиціях та смакових поєднаннях.

Ці поради допоможуть молодим шефам стати не тільки майстрами кулінарії, але й лідерами в індустрії HoReCa, здобути репутацію та досягти успіху в кар'єрі.

Технології та інновації кардинально змінюють ресторанный бізнес, забезпечуючи нові можливості для підвищення ефективності, покращення якості обслуговування та оптимізації роботи закладів. Ось кілька прикладів того, як інновації трансформують ресторанну індустрію, а також кілька найкращих кейсів:

У 2025 році ресторанный бізнес буде під впливом кількох ключових трендів, які формують нові гастрономічні практики та споживчі вподобання. Ось основні з них:

Персоналізація харчування. Завдяки технологіям збору та аналізу даних, ресторани зможуть пропонувати індивідуалізовані меню, що враховують потреби та вподобання клієнтів. Це може включати рекомендації на основі даних гостя або особистих смакових уподобань. Завдяки розвиненню технологій збору та аналізу даних, ресторани зможуть пропонувати гостям меню, яке враховує їхні індивідуальні потреби та вподобання. Одним із прикладів є технології, які дозволяють аналізувати генетичні дані людини та надавати

рекомендації щодо оптимального раціону. Крім того, функціональні продукти, які покращують роботу імунної системи або підтримують фізичну активність, стануть ще більш популярними серед споживачів, що піклуються про своє здоров'я.

Локальні інгредієнти та сталий розвиток. Зростає попит на локальні продукти, оскільки споживачі цінують прозорість і якість їжі. Ресторани все більше співпрацюють із місцевими виробниками, прагнучи мінімізувати вуглецевий слід і підтримувати сталий розвиток.

Рослинні альтернативи. Попит на рослинні замітники м'яса та молочних продуктів продовжує зростати. Високоякісні замітники м'яса та культивоване м'ясо стають популярними серед споживачів, які дбають про здоров'я та екологію.

Кулінарна трансформація – соусні інновації. Соуси виходять на передній план, стаючи центральним елементом страв. Від класичних до екзотичних смаків, соуси використовуються для створення нових гастрономічних вражень.

Інновації у кавовій культурі. Кавові напої стають більш експериментальними, з новими смаками та інгредієнтами, такими як імбир або розмарин. Концепція кавових дегустацій також набирає популярності.

Експериментальна гастрономія. Ресторани починають впроваджувати нові формати обслуговування, такі як імерсивні заклади, де



Рис. 4. Технології та інновації, які змінюють ресторанный бізнес

Джерело: авторська розробка

клієнти можуть зануритися в локальну культуру через багатосенсорний досвід харчування.

Культура "solo dining". Зростає популярність обіду або вечері наодинці, що відображає зміну соціальних норм і потребу в особистому просторі під час харчування.

Ці тренди свідчать про те, що ресторанний бізнес у 2025 році буде більш адаптивним до потреб споживачів і технологічних змін, відкриваючи нові можливості для розвитку гастрономії.

Висновки. У результаті проведеного аналізу векторів розвитку сучасної індустрії гостинності було виявлено низку викликів та можливостей, які відкриваються перед молодими фахівцями цієї сфери. Для успішної кар'єри в галузі гостинності необхідно розвивати кому-

нікаційні навички, відповідальність, професійні знання та бути гнучким та адаптивним. Вимоги до освіти у сфері готельно-ресторанного бізнесу включають інтеграцію практичних навичок, адаптовані навчальні плани та співпрацю з бізнесом.

Професіонали галузі гостинності повинні володіти широким спектром компетенцій, серед яких постійне вдосконалення кулінарних навичок, лідерські якості та фінансову грамотність. Сучасна індустрія гостинності активно впроваджує інновації, такі як персоналізація харчування, використання локальних інгредієнтів та сталого розвитку, а також експериментальну гастрономію та культуру "solo dining". Таким чином, галузь гостинності пропонує широкі можливості для професійного зростання та творчого розвитку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Вдовічен А. Регіональні особливості управління підприємствами сфери гостинності в довоєнний, воєнний та пост воєнний періоди / *Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект* : матеріали Міжнародної науково-практичної онлайн-конференції, м. Чернівці, 5 травня 2022 р. Чернівці : Технодрук, 2022. С. 10–21.
2. Собін О. В. Адаптація закладів ресторанного господарства до умов сьогодення. *Наукові записки Львівського університету бізнесу та права*. 2023. Вип. 37. С. 127–131.
3. Паска М. З., Радзімовська О. В., Артемчук М. Ю. Діяльність закладу ресторанного господарства кафе-пекарня «Пекар» до та після повномасштабного вторгнення в Україну / *Наука, інновації, бізнес: проблеми, перспективи і сьогочасні тренди розвитку* : матеріали XI Всеукр. наук.-практ. конф. (26 трав. 2023 р.). Тернопіль, 2023. С. 97.
4. Venherska, Natalia, Voronkova, Valentyna, Cherep, Alla, Cherep, Oleksandr & Bezkorovaina, Larysa. Directions of creative technological digital transformation in touristic field after the impact of the COVID-19 pandemic. *Humanities studies: Collection of Scientific Papers* / Ed. V. Voronkova. Zaporizhzhia : Publishing house «Helvetica», 2021. № 9 (86). С. 168–179.
5. Паска М., Графська О., Запісоцький А. Соціально-культурні проблеми управління якістю на підприємствах індустрії гостинності. *Економіка та суспільство*. 2023. № 56. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-56-31>
6. Паска М. З. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму Львівщини в контексті формування ресторанних брендів. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022. № 5. С. 98–103. DOI: <https://doi.org/10.36477/tourismhospsee-5-12>
7. Essien, A. and Chukwukelu, G. "Deep learning in hospitality and tourism: a research framework agenda for future research", *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 2022. Vol. 34 No. 1. P. 4480–4515. DOI: <https://doi.org/10.1108/IJCHM-09-2021-1176>
8. Mariani, M. and Baggio, R. (2022). "Big data and analytics in hospitality and tourism: a systematic literature review", *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Vol. 34 No. 1, pp. 231–278. DOI: <https://doi.org/10.1108/IJCHM-03-2021-0301>

REFERENCES:

1. Vdovichen A. (2022). Regionalni osoblyvosti upravlinnya pidpryyemstvamy sfery hostynnosti v dovoyenny, voyenny ta post voyenny periods / *Upravlinnya rozvytkom sfery hostynnosti: rehionalnyy aspekt* : materialy Mizhnarodnoyi naukovo-praktychnoyi onlayn-konferentsiyi, m. Chernivtsi, 5 travnya 2022 r. Chernivtsi: Tekhnodruk, S. 10–21. (in Ukrainian)
2. Sobin, O. V. (2023) Adapattsiya zakladiv restorannoho hospodarstva do umov sohodennya. *Naukovi zapysky Lvivskoho universytetu biznesu ta prava*. Vyp. 37. P. 127–131. (in Ukrainian)

3. Paska M. Z., Radzimovska O. V., Artemchuk M. YU. (2023) Diyalnist zakladu restorannoho hospodarstva kafe-pekarnya «Pekar» do ta pislya povnomasshtabnoho vtornennya v Ukrayinu / *Nauka, innovatsiyi, biznes: problemy, perspektyvy i sohochasni trendy rozvytku* : materialy KHI Vseukr. nauk.-prakt. konf. (26 trav. 2023 r.). Ternopil, p. 97. (in Ukrainian)
4. Venherska, Natalia, Voronkova, Valentyna, Cherep, Alla, Cherep, Oleksandr & Bezkorovaina, Larysa (2021). Directions of creative technological digital transformation in touristic field after the impact of the COVID-19 pandemic. *Humanities studies: Collection of Scientific Papers* / Ed. V. Voronkova. Zaporizhzhia : Publishing house «Helvetica», 9 (86). P. 168–179. (in Ukrainian)
5. Paska, M., Hrafska, O., & Zapisotsky, A. (2023). Sotsialno-kulturni problemy upravlinnya yakystyu na pidpryyemstvakh industriyi hostynnosti. *Ekonomika ta suspilstvo*, (56). DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-56-31> (in Ukrainian)
6. Paska M.Z. (2022) Innovatsiynny rozvytok hastronomichnoho turyzmu Lvivshchyny v konteksti formuvannya restorannykh brendiv. *Industriya turyzmu i hostynnosti v Tsentralniy ta Skhidniy Yevropi*. № 5. P. 98–103. DOI: <https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-5-12> (in Ukrainian)
7. Essien, A. and Chukwukelu, G. (2022), "Deep learning in hospitality and tourism: a research framework agenda for future research", *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Vol. 34 No. 12, pp. 4480–4515. DOI: <https://doi.org/10.1108/IJCHM-09-2021-1176>
8. Mariani, M. and Baggio, R. (2022), "Big data and analytics in hospitality and tourism: a systematic literature review", *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Vol. 34 No. 1, pp. 231–278. DOI: <https://doi.org/10.1108/IJCHM-03-2021-0301>