

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-72-97>

УДК 640.4:338.48

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

INNOVATIVE APPROACHES TO ENSURING SUSTAINABLE DEVELOPMENT OF THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS

Лисюк Тетяна Василівнакандидат педагогічних наук, доцент,
Волинський національний університет імені Лесі Українки
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1629-9652>**Lysiuk Tetiana**

Lesya Ukrainka Volyn National University

Сталий розвиток готельно-ресторанного бізнесу є ключовим викликом, що вимагає інтеграції інноваційних технологій та стратегій для забезпечення конкурентоспроможності, екологічної відповідальності, фінансової ефективності та соціальної стійкості підприємств. В умовах глобалізації, цифровізації та зростаючого екологічного тиску, традиційні моделі ведення готельно-ресторанного бізнесу більше не можуть забезпечити довготривалий успіх. Тому впровадження інноваційних підходів є необхідною умовою для досягнення сталого розвитку та формування нових конкурентних переваг. У статті проведено комплексний аналіз ключових інноваційних тенденцій, що визначають майбутнє готельно-ресторанного бізнесу, зокрема впровадження цифрових технологій (АСУ, ШІ, Big Data). Такі технології оптимізують бізнес-процеси, покращують комунікацію з клієнтами, персоналізують послуги та підвищують ефективність управління.

Ключові слова: інноваційні підходи, сталий розвиток, готельно-ресторанний бізнес, цифрові технології, зелений маркетинг.

Sustainable development of the hotel and restaurant business is a key challenge for the modern economy, requiring the integration of innovative technologies and strategies to ensure competitiveness, environmental responsibility, financial efficiency and social sustainability. In the context of globalisation, digitalisation and growing environmental pressure, traditional models of hospitality business can no longer ensure long-term success. Therefore, the introduction of innovative approaches is a prerequisite for achieving sustainable development and creating new competitive advantages. The article provides a comprehensive analysis of the key innovation trends that determine the future of the hotel and restaurant business. One of the central aspects is the introduction of digital technologies, such as automated management systems, artificial intelligence, big data, cloud computing and mobile applications. These technologies help to optimise business processes, improve communication with customers, personalise services and increase the efficiency of operational management. The research methodology includes an integrated approach that combines the analysis of scientific literature, statistical methods for assessing the effectiveness of innovations, comparative analysis of successful business models and an expert survey of representatives of the hotel and restaurant business. The main results of the study show that the introduction of digital technologies, such as automated control systems, artificial intelligence and big data analytics, significantly increases the efficiency of enterprises. Green management, including the use of environmentally friendly materials, energy saving and waste reduction, is becoming a key factor in increasing business sustainability. The practical value of the study lies in the development of recommendations for hotel and restaurant enterprises on the introduction of innovative approaches that will contribute to their long-term development, increase the level of customer loyalty and reduce the negative impact on the environment.

Keywords: innovative approaches, sustainable development, hotel and restaurant business, digital technologies, green marketing.

Постановка проблеми. Готельно-ресторанний бізнес відіграє ключову роль у розвитку економіки, створенні робочих місць та задоволенні соціально-культурних потреб суспільства [1]. Однак у сучасних умовах цей сектор стикається з низкою викликів, серед яких посилення конкуренції, зростаючі очікування споживачів, вплив цифрових технологій та необхідність дотримання принципів сталого розвитку. Такі фактори вимагають від підприємств інноваційних підходів до управління, оптимізації бізнес-процесів та підвищення якості послуг [4].

Актуальність дослідження обумовлена необхідністю пошуку ефективних рішень для забезпечення сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає застосування новітніх технологій, зменшення негативного впливу на довкілля, а також впровадження стратегій, які сприяють підвищенню конкурентоспроможності підприємств. У науковому аспекті проблема потребує глибокого аналізу сучасних тенденцій та оцінки ефективності інноваційних моделей управління.

З практичної точки зору, вирішення цієї проблеми має важливе значення для власників і керівників підприємств, оскільки дозволяє розробити дієві стратегії підвищення прибутковості, залучення клієнтів та забезпечення довгострокової стійкості бізнесу.

Впровадження інноваційних підходів, таких як цифровізація, зелений менеджмент, персоналізований сервіс та ефективний маркетинг, може стати ключовим фактором успіху підприємств цієї сфери.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Питаннями у напрямку дослідження займаються такі науковці: Андренко І., Шестірко А. [1]; Банєва І., Величко О. [2]; Кузнєцова А. [3]; Лисюк Т., Терещук О. [4–5]; Тищук І., Ільїна О. [6]; Тітомир Л., Коротич О., Халілова-Чуваєва Ю. [7].

Такі публікації висвітлюють важливі аспекти сучасного розвитку готельно-ресторанного бізнесу, включаючи інновації, цифровізацію, екологізацію та використання штучного інтелекту.

Проте, інноваційні підходи до забезпечення сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу потребують детального вивчення, оскільки вони відіграють ключову роль у підвищенні конкурентоспроможності, адаптації до мінливих потреб споживачів та мінімізації впливу на довкілля.

Особливу увагу слід приділити застосуванню цифрових технологій, автоматизації

сервісних процесів, інноваційним маркетинговим стратегіям та екологічним ініціативам. Важливо визначити, які інструменти та методи є найбільш ефективними для впровадження інновацій та як вони можуть впливати на економічну ефективність і клієнтську лояльність у сфері HoReCa.

Формулювання цілей статті (постановка завдання). Метою статті є визначення та аналіз інноваційних підходів, що сприяють сталому розвитку готельно-ресторанного бізнесу, з урахуванням сучасних тенденцій та викликів галузі.

Для досягнення мети поставлено такі завдання: дослідити актуальні тенденції впровадження інновацій у готельно-ресторанному бізнесі; оцінити вплив цифрових технологій, автоматизації процесів та маркетингових інновацій на ефективність підприємств HoReCa; визначити основні бар'єри та проблеми, що виникають при впровадженні інноваційних стратегій у готельно-ресторанному бізнесі; запропонувати практичні рекомендації щодо адаптації та впровадження інновацій для забезпечення конкурентоспроможності та сталого розвитку підприємств.

Виклад основного матеріалу. Сталий розвиток готельно-ресторанного бізнесу є одним із ключових пріоритетів сучасної індустрії гостинності. Під впливом глобальних екологічних викликів, зростання свідомості споживачів та розвитку технологій, підприємства змушені впроваджувати інноваційні рішення, спрямовані на підвищення екологічної, економічної та соціальної відповідальності (рис. 1).

Інноваційні підходи відіграють вирішальну роль у створенні ефективних та екологічно сталих моделей управління, що дозволяють підвищити конкурентоспроможність підприємств у сфері HoReCa.

Сталий розвиток готельно-ресторанного бізнесу неможливий без інтеграції екологічної, економічної та соціальної відповідальності. Такі складові формують основу для довгострокової ефективності підприємств HoReCa, сприяючи зменшенню негативного впливу на довкілля, підвищенню прибутковості та зміцненню соціальних зв'язків із споживачами та суспільством.

В умовах глобальних змін, підвищення екологічних стандартів та зростання очікувань споживачів підприємства, що застосовують відповідальні бізнес-моделі, отримують значні конкурентні переваги [5].

1. Екологічна відповідальність як основа сталого розвитку

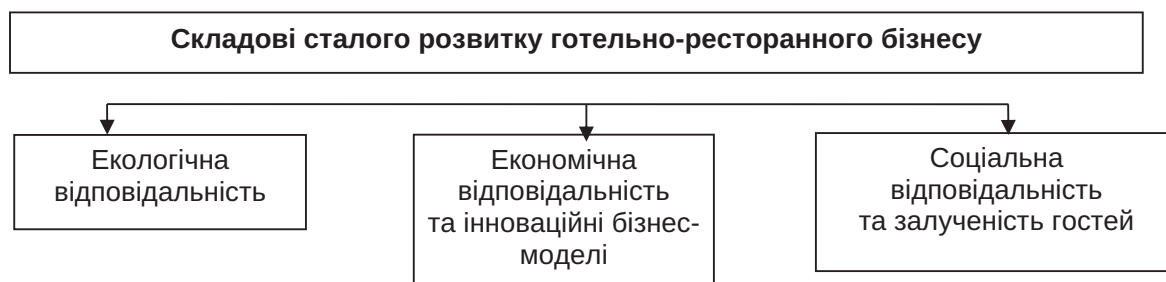


Рис. 1. Складові сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу

Джерело: побудовано автором

Екологічна відповідальність передбачає впровадження екологічно чистих технологій, скорочення відходів та раціональне використання ресурсів.

Серед ключових екологічних ініціатив у готельно-ресторанному бізнесі варто виділити [7]:

- використання альтернативних джерел енергії;
- мінімізацію пластикових відходів та використання екологічно безпечних матеріалів;
- впровадження систем енергоефективності, таких як автоматизоване освітлення та вентиляція;
- використання органічних і локальних продуктів у ресторанах (табл. 1).

Такі екологічні ініціативи сприяють зменшенню негативного впливу на навколишнє середовище та формуванню позитивного іміджу сталого бізнесу у сфері HoReCa.

2. Економічна відповідальність та інноваційні бізнес-моделі

Економічна відповідальність підприємств готельно-ресторанного бізнесу передбачає ефективне управління фінансами, оптимізацію витрат та впровадження технологічних рішень для підвищення прибутковості.

Інноваційні бізнес-моделі, що сприяють економічній сталості, включають:

- автоматизацію бізнес-процесів для зменшення витрат на персонал та підвищення ефективності;
- впровадження програм лояльності;
- використання data-driven аналітики для персоналізації сервісів та покращення маркетингових стратегій;
- запровадження нових форматів обслуговування, таких як cloud kitchen, delivery-only ресторани та self-service готелі;
- диверсифікацію послуг, включаючи проведення заходів, оренду приміщень та додаткові сервіси (табл. 2). Такі інноваційні бізнес-моделі та підходи сприяють підвищенню

ефективності, скороченню витрат і забезпеченню сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу [2].

3. Соціальна відповідальність та залученість гостей

Основні напрями соціальної відповідальності включають:

- забезпечення справедливих умов праці, підвищення кваліфікації персоналу та дотримання етичних стандартів;
- підтримку місцевих виробників і фермерських господарств, що сприяє розвитку регіональної економіки;
- організацію благодійних ініціатив, соціальних проєктів;
- впровадження інклюзивних послуг, зокрема адаптацію готельних номерів та рестораних приміщень для людей з інвалідністю [6];
- розвиток концепцій «зеленої гостинності», що сприяють екологічній та соціальній обізнаності споживачів. Такі соціально відповідальні ініціативи сприяють зміцненню довіри до бренду, залученню гостей і розвитку готельно-ресторанного бізнесу в гармонії з суспільством (табл. 3).

Впровадження інноваційних стратегій у готельно-ресторанному бізнесі стикається з низкою бар'єрів, зокрема високими витратами, недостатньою кваліфікацією персоналу та регуляторними обмеженнями.

Для забезпечення конкурентоспроможності та сталого розвитку підприємств необхідно впроваджувати адаптивні підходи, включаючи гнучке управління ресурсами, цифровізацію процесів, підвищення кваліфікації персоналу та використання екологічних технологій [3].

Висновки. Інноваційні підходи до забезпечення сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу базуються на інтеграції екологічної, економічної та соціальної відповідальності. Вони спрямовані на підви-

Таблиця 1

Екологічні ініціативи

Назва ініціативи	Застосування	Характеристика
Використання альтернативної енергії	Готелі, ресторани	Впровадження сонячних батарей, теплових насосів, вітрових генераторів.
Мінімізація пластикових відходів	Ресторани, готелі	Відмова від пластикових трубочок, одноразового посуду та упаковки на користь екологічних матеріалів.
Система енергоефективності	Готелі, ресторани	Використання LED-освітлення, автоматичного регулювання освітлення та вентиляції для економії енергії.
Раціональне використання води	Готелі, ресторани	Впровадження водозберігаючих технологій: аераторів, систем збору дощової води, повторного використання води.
Використання органічних продуктів	Ресторани	Відбір місцевих, органічних та сезонних продуктів для зменшення транспортних викидів та підтримки локальних фермерів.
Переробка та сортування відходів	Готелі, ресторани	Організація сортування сміття, використання компостування органічних відходів та переробка скла, паперу, металу.
Еко-дизайн інтер'єрів	Готелі, ресторани	Використання природних, екологічно чистих матеріалів у меблях та декорі, повторне використання матеріалів.
Зменшення харчових відходів	Ресторани	Використання технологій контролю запасів, програм із розподілу надлишкової їжі.
Екологічні сертифікати та стандарти	Готелі, ресторани	Впровадження екологічних стандартів, отримання сертифікатів LEED, Green Key.
Використання біорозкладного пакування	Ресторани, готелі	Заміна пластикової упаковки на біорозкладні матеріали.
Розвиток міського озеленення	Готелі, ресторани	Встановлення зелених дахів, вертикальних садів для зменшення рівня CO2.
Використання багаторазових ємностей	Готелі, ресторани	Запровадження програм повторного використання посуду та тари.
Оптимізація постачання продуктів	Ресторани, готелі	Співпраця з місцевими виробниками для скорочення логістичних витрат.
Впровадження еко- пральних програм	Готелі	Використання технологій прання, що зменшують споживання води.
Встановлення зарядних станцій для електромобілів	Готелі	Створення місць для зарядки електромобілів як частина стратегії екологічної відповідальності.
Підтримка екологічних ініціатив серед персоналу	Готелі, ресторани	Навчання персоналу принципам сталого розвитку.

Джерело: складено автором

щення ефективності управління, оптимізацію ресурсів, мінімізацію негативного впливу на довкілля та створення якісного, безпечного і комфортного середовища для гостей та персоналу.

Завдяки впровадженню сучасних технологій, екологічно чистих матеріалів та ресурсоз-

берігаючих рішень готельно-ресторанні підприємства можуть значно зменшити викиди шкідливих речовин, знизити споживання енергії та води, а також впровадити стратегії циркулярної економіки, які сприятимуть повторному використанню матеріалів та мінімізації відходів.

Таблиця 2

Економічна відповідальність та інноваційні бізнес-моделі

Назва бізнес-моделі/підходу	Застосування	Характеристика
Автоматизація процесів	Готелі, ресторани	Використання CRM-систем, чат-ботів, мобільних додатків для оптимізації управління.
Динамічне ціноутворення	Готелі	Використання алгоритмів для автоматичного коригування цін.
Програми лояльності	Готелі, ресторани	Запровадження бонусних програм, персоналізованих пропозицій.
Cloud Kitchen (хмарні кухні)	Ресторани	Моделі без фізичних залів для відвідувачів, орієнтовані виключно на доставку їжі.
Спільне використання ресурсів	Готелі, ресторани	Використання коворкінг-просторів, оренда приміщень, розширення спектру послуг.
Персоналізоване обслуговування	Готелі, ресторани	Використання big data та ШІ для аналізу вподобань гостей і налаштування послуг.
Zero-Waste ресторани	Ресторани	Впровадження систем мінімізації харчових відходів, повторного використання продуктів і утилізації залишків.
Еко-інвестування	Готелі	Вкладення коштів у енергоефективні рішення.
Самообслуговування та цифровізація	Готелі, ресторани	Встановлення електронних кіосків, мобільних додатків для безконтактного замовлення і реєстрації.
Дистанційне керування бізнесом	Готелі, ресторани	Використання хмарних сервісів для контролю операцій у реальному часі з будь-якої точки світу.
Роботизоване обслуговування	Готелі, ресторани	Використання роботів для доставки їжі, прибирання, реєстрації гостей тощо.
Використання NFT та блокчейну	Готелі	Запровадження систем бронювання та програм лояльності на базі блокчейну.
Соціально відповідальні моделі бізнесу	Готелі, ресторани	Інвестування частини прибутку у соціальні проекти, екологічні ініціативи.
Динамічні пакети послуг	Готелі	Надання споживачам можливості формувати індивідуальні пакети послуг через мобільні додатки.
Автоматизовані dark kitchens	Ресторани	Кухні, що працюють виключно на доставку, з використанням AI-аналітики.
Створення багатофункціональних просторів	Готелі, ресторани	Поєднання кафе, коворкінгів, культурних зон та зон відпочинку в одному місці.
Інтерактивний сервіс	Готелі	Використання VR та AR для створення унікального досвіду для гостей.

Джерело: складено автором

Розвиток програм корпоративної соціальної відповідальності також відіграє ключову роль у досягненні сталого розвитку. Це включає підтримку місцевих громад, створення сприятливих умов для працевлаштування, забезпечення належних умов праці, соціальних гарантій, професійного розвитку персо-

налу, а також підтримку соціальних та екологічних ініціатив.

Комплексний підхід до сталого розвитку дозволяє готельно-ресторанному бізнесу не лише відповідати сучасним викликам, а й формувати нові стандарти якості обслуговування.

Таблиця 3

Соціальна відповідальність та залученість гостей

Назва ініціативи	Застосування	Характеристика
Справедливі умови праці	Готелі, ресторани	Забезпечення страхування, соціальних гарантій та професійного розвитку працівників.
Підтримка місцевих виробників	Готелі, ресторани	Закупівля продуктів у місцевих постачальників для підтримки регіональної економіки.
Інклюзивний сервіс	Готелі, ресторани	Адаптація приміщень і послуг для людей з інвалідністю та осіб з особливими потребами.
Благодійні програми	Готелі, ресторани	Організація заходів на підтримку соціально вразливих груп.
Волонтерські ініціативи	Готелі, ресторани	Залучення працівників і гостей до екологічних та соціальних проєктів.
Освітні програми для персоналу	Готелі, ресторани	Курси з екологічної відповідальності та сталого розвитку.
Впровадження принципів етичного споживання	Готелі, ресторани	Використання продукції, сертифікованої за етичними стандартами (Fair Trade, Rainforest Alliance тощо).
Програми залучення гостей до екологічних ініціатив	Готелі, ресторани	Запровадження системи знижок або бонусів для гостей, які підтримують екологічні ініціативи.
Залучення гостей до соціальних ініціатив	Готелі, ресторани	Можливість брати участь у благодійних проєктах під час відпочинку, пожертви на соціальні потреби.
Програми здорового харчування	Ресторани	Використання органічних та екологічно чистих продуктів.
Інтерактивні події для споживачів	Готелі, ресторани	Організація екскурсій, майстер-класів, спрямованих на екологічну освіту.
Використання еко- матеріалів	Готелі, ресторани	Еко-дизайн приміщень.
Сприяння ментальному здоров'ю	Готелі	Пропозиція програм релаксації, створення комфортного простору для відпочинку.
Кар'єрний ріст для персоналу	Готелі, ресторани	Програми стажування, можливості підвищення кваліфікації та розвитку кар'єри в компанії.
Зелена сертифікація бізнесу	Готелі, ресторани	Отримання міжнародних екологічних сертифікатів (Green Key, EarthCheck) для підтвердження відповідності екостандартам.
Соціально-відповідальний маркетинг	Готелі, ресторани	Використання рекламних кампаній, що популяризують екологічний спосіб життя та соціальну відповідальність.
Програми обміну для персоналу	Готелі	Організація міжнародних обмінів для підвищення кваліфікації та вивчення найкращих світових практик у сфері гостинності.

Джерело: складено автором

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Андренко І., Шестірко А. Особливості функціонування готельних ланцюгів в Україні. *Економіка та суспільство*. 2022. № 40. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-6>
2. Банєва І. О., Величко О. В. Сучасні підходи до організації готельно-ресторанного бізнесу. *Modern Economics*. 2022. № 36. С. 6–11. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V36\(2022\)-01](https://doi.org/10.31521/modecon.V36(2022)-01)
3. Кузнєцова А. Штучний інтелект у маркетингу: переваги і приклади використання. *Webpromo*. 2023. URL: <https://webpromo.ua/ua/blog/shtuchnij-intelekt-u-marketingu-perevagi-i-prikladivikoristannya/9>

4. Лисюк, Т., Терещук, О., & Пасічник, М. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*, (40). 2022. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-117>.
5. Лисюк, Т. Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі: технології автоматизації та персоналізації послуг. *Економіка та суспільство*, (67). 2024. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-67-1310>.
6. Тищук І., Ільїна О. Digital-технології у сучасному туристичному бізнесі: особливості розвитку та перспективи. *Економічний форум*. 2023. 1(4). С. 38–50. DOI: <http://dx.doi.org/10.36910/6775-2308-8559-2023-4-58>.
7. Тітомир Л. А., Коротич О. М., Халілова-Чуваєва Ю. О. Екологізація готелів як напрям розвитку готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка харчової промисловості*. 2021. Т. 13. Вип. 3. С. 88–93. URL: <https://journals.onaft.edu.ua/index.php/fie/article/view/2136/2322>

REFERENCES:

1. Andrenko, I., Shestirko, A. (2022). Osoblyvosti funktsionuvannya hotel'nykh lantsyuhiv v Ukraini [Peculiarities of the operation of hotel chains in Ukraine]. *Ekonomika ta suspil'stvo*, no. 40. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-6> (in Ukrainian)
2. Banyeva, I., Velychko, O. (2022). Modern approaches to the organization of the hotel and restaurant business. *Modern Economics*, vol. 36, pp. 6–11. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V36\(2022\)-01](https://doi.org/10.31521/modecon.V36(2022)-01) (in Ukrainian)
3. Kuznietsova, A. (2023). Shtuchnyi intelekt u marketynhu: perevahy i pryklady vykorystannia [Artificial intelligence in marketing: advantages and examples of use]. Webpromo. Available at: <https://webpromo.ua/ua/blog/shtuchnij-intelekt-u-marketingu-perevagi-i-prikladivikoristannya>
4. Lysiuk, T., Tereshchuk, O., & Pasichnyk, M. (2022). Innovatsiini tekhnolohii u hotelno-restorannomu hospodarstvi [Innovative technologies in hotel and restaurant management]. *Ekonomika ta suspil'stvo – Economics and Society*, (40). Available at: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11.7>
5. Lysiuk, T. (2024). Innovatsiini rishennia v hotelno-restorannomu biznesi: tekhnolohii avtomatyzatsii ta person-alizatsii posluh [Innovative solutions in the hotel and restaurant business: automation and personalization technologies]. *Ekonomika ta suspil'stvo – Economics and Society*, (67). Available at: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-67-13>
6. Tyshchuk, I., & Ilina, O. (2023). Digital-tekhnolohii u suchasnomu turystychnomu biznesi: osoblyvosti roz-vytku ta perspektyvy [Digital technologies in modern tourism business: development features and prospects]. *Ekonomichnyi forum – Economic Forum*, vol. 1(4), pp. 38–50. Available at: <http://dx.doi.org/10.36910/6775-2308-8559-2023-4-5>
7. Titomyr, L. A., Korotych, O. M., Khalilova-Chuvayeva, Yu. O. (2021). Ekolohizatsiya hoteliv yak napryam rozvytku hotel'no-restorannoho biznesu [Greening of hotels as a direction of hotel and restaurant business development]. *Ekonomika kharchovoyi promyslovosti*, vol. 13, Iss. 3, pp. 88–93. URL: <https://journals.onaft.edu.ua/index.php/fie/article/view/2136/2322> (in Ukrainian)