

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-78-88>

УДК 338.488:005.591.6

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВИКОРИСТАННЯ АВТОМАТИЗОВАНИХ І РОБОТИЗОВАНИХ СИСТЕМ У ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

CURRENT TRENDS IN THE USE OF AUTOMATED AND ROBOTIC SYSTEMS IN THE ACTIVITIES OF HOSPITALITY INDUSTRY ENTERPRISES

Івашина Лілія Леонідівна

кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Черкаський державний технологічний університет
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9009-305X>

Куракін Олександр Борисович

Доктор філософії, старший викладач,
Черкаський державний технологічний університет
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9392-7854>

Бишовець Лариса Григорівна

старший викладач,
Черкаський державний технологічний університет
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5863-5111>

Ivashyna Liliya, Byshovets Larysa, Kurakin Olexandr
Cherkasy State Technological University

Актуальність дослідження полягає в узагальненні наявних результатів та визначенні особливостей інновацій у готельно-ресторанному господарстві. Метою є виявлення факторів, що впливають на тенденції впровадження автоматизованих і роботизованих систем у сфері гостинності. Використано методи систематизації, узагальнення, порівняння, аналізу, синтезу, індукції та дедукції. Доведено, що зміна трендів потребує й зміни та адаптації до динаміки потреб і запитів. Підтверджено, що завдяки застосуванню систем автоматизації створюються умови для уникнення помилок, пов'язаних із ручним введенням інформації та обчисленнями, що може сприяти більш точному обліку та надійності даних. Зроблено висновок, що роботизація й автоматизація знижують трудомісткість процесів і підвищують ефективність управління.

Ключові слова: готельне підприємство, готельний бізнес, інновації, інтернет-ресурси, стратегія розвитку, цифрові технології, штучний інтелект.

The relevance of the study is to summarize the existing research results and highlight the sectoral features of the innovative aspect of the functioning of the hotel and restaurant industry in the hospitality industry system. The article summarizes the experience of foreign and domestic hospitality industry enterprises regarding the feasibility of using and searching for the most effective means of automation and robotization. The article aims at determining the factors influencing the current trends in the use of automated and robotic systems in the activities of hospitality industry enterprises. The motivational factors of foreign and domestic enterprises of the hotel and restaurant business regarding the relevance of applying innovative technologies, methods, tools and instruments to promote the competitiveness of economic entities in the hospitality industry in the service market are studied. In particular, the methods of systematization, generalization, comparison, analysis, synthesis, induction and deduction were used to reveal the topic of the research. The author emphasizes the high level of differences in the needs and demands of potential and actual consumers of hospitality services, with the main factor remaining the same – the quality of services. It is proved that changes in trends in the field of hotel services require changes and adaptation to the dynamics of needs and demands. The author emphasizes the priority among the trends in the hospitality industry of obtaining higher productivity indicators, ensuring the accuracy and reliability of accounting, and achieving effective results in work processes. It is confirmed that the use of automation systems creates conditions for avoiding errors

associated with manual data entry and calculations, which can contribute to more accurate accounting and data reliability. It is concluded that among the trends in the hospitality industry, automation and robotization, due to the possibility of simplifying administrative regulatory functions and management processes, helps to reduce the labor intensity of work processes and its greater efficiency.

Keywords: hotel enterprise, hotel business, innovations, Internet resources, growth strategy, digital technologies, artificial intelligence.

Постановка проблеми. Глобалізаційні процеси у світі та зокрема в індустрії гостинності не могли не позначитися та продовжують впливати на потребу змін і їх динаміку в діяльності суб'єктів господарювання. Цей спектр організації та функціонування підприємств індустрії гостинності широко досліджується як зарубіжними, так і вітчизняними науковцями. Таким чином, якщо розглядати в цілому спектр проведених досліджень щодо сучасних тенденцій використання автоматизованих і роботизованих систем у діяльності підприємств індустрії гостинності, можливо стверджувати про зацікавлення науковців і практиків-дослідників у цій перспективній тематиці, що зумовлює потребу узагальнити існуючі результати досліджень та акцентувати на секторальних особливостях інноваційного аспекту функціонування готельного та ресторанного господарства. На прикладі підприємств індустрії гостинності, які працюють в Україні навіть під час повномасштабного військового вторгнення, доцільно акцентувати на пріоритетних напрямках використання автоматизованих і роботизованих систем у діяльності готельно-ресторанних підприємств, конкретизувати фактори впливу на мотивацію цих підприємств впроваджувати інноваційні технології, засоби та інструменти досягнення ефективності в діяльності суб'єктів господарювання. Також серед актуальних потреб сучасного бізнесу вбачається потреба узагальнити отриманий досвід закордонних і вітчизняних підприємств індустрії гостинності стосовно доцільності застосування та пошуку найбільш ефективних засобів автоматизації та роботизації.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. У конкурентному середовищі практично неможливо залишатися індиферентними до потреби застосування інноваційних технологій, що заохочує наукові кола долучатися як до концептуальних, теоретичних, так і прикладних аспектів модернізації процесів в індустрії гостинності. Розкриттю відповідних аспектів впровадження інноваційних технологій, автоматизації процесів й устаткування та інших сегментів сучасного управління і виробництва в індустрії гостинності, зокрема в готельно-

ресторанному бізнесі присвятили свої наукові дослідження Т. В. Лисюк, О. С. Терещук і М. П. Пасічник [3], Б. Михайлов та О. Кузьмін [4], Л. М. Нещадим і С. В. Тимчук [6], Сушко Н. В. [7], І. В. Тищук та О. С. Терещук [9], О. Б. Каламан та О. І. Градобітова [2].

Таким чином, існує доцільність не лише узагальнити існуючу інформацію та здійснити аналіз рекомендацій в зазначеному напрямку інноваційної діяльності підприємств індустрії гостинності, але дослідити певні питання з урахуванням впливу кризових явищ та умов невизначності.

Формулювання цілей статті. Метою статті є визначення факторів впливу на сучасні тенденції використання автоматизованих і роботизованих систем у діяльності підприємств індустрії гостинності.

З цією метою основним завданням є дослідити та здійснити аналіз досвіду та мотивацію зарубіжних і вітчизняних підприємств готельно-ресторанного бізнесу щодо застосування інноваційних технологій, методів, засобів й інструментарію для сприяння конкурентоздатності суб'єктів господарювання індустрії гостинності на ринку послуг.

Методологія та методи дослідження. Для розкриття теми наукового дослідження зокрема використані методи систематизації, узагальнення, порівняння, аналізу, синтезу, індукції та дедукції.

Виклад основного матеріалу дослідження. Індустрія гостинності, як складова сфери послуг, асоціюється з різноманітними потреб туристів і подорожуючих. Якщо розглядати динаміку змін у сфері послуг протягом останніх десятиліть, то варто акцентувати на високому рівні відмінностей потреб і запитів потенційного та фактичного споживача послуг індустрії гостинності. Незмінним залишається лише головний фактор – якість послуг. Це стосується послуг туризму, готельно-ресторанного бізнесу, громадського харчування, відпочинку та розваг, організації конференцій та різноманітних ділових і розважальних заходів. Індустрію гостинності також варто розглядати й з точки зору підприємництва з базовими принципами та сприятливою гостинною атмосферою. З точки зору наукового

підходу індустрію гостинності доцільно сприймати як поєднання цілеспрямованої діяльності представників різних сегментів ринку з метою всебічного задоволення потреб і запитів споживачів. Зміна трендів у сфері обслуговування готельними підприємствами потребує й зміни та адаптації до динаміки потреб і запитів. Особливу нішу в сучасному готельно-ресторанному господарстві займає питання впровадження новітніх технологій. Найбільш яскравим прикладом адаптації готельно-ресторанного бізнесу до потреби застосування інноваційних технологій доцільно назвати «використання технології зв'язку ближнього поля (NFC), інфрачервоних технологій та роботів» [8, с. 161]. Серед низки переваг застосування інноваційних технологій в автоматизації та роботизації професіональної підготовки та обслуговування гостей готельно-ресторанних закладів варто забезпечити й певну протидію зловмисним програмам, фішингу та різноманітним видам кіберзлочинів, що зумовлює додаткові витрати підприємства. У провідних країнах світу протягом низки років активно пропонується та популяризується так звана «гейміфікація», суть якої полягає в плануванні різноманітних моделей подорожей, «використовуючи елементи ігрового дизайну в неігровому контексті» [8, с. 161]. Це може бути зокрема отримання балів за виконання відповідних ігрових завдань, квестів, а в подальшому обмін цих оціночних показників на пропоновані послуги готельно-ресторанних комплексів під час наступного відвідування закладу. Завдяки гейміфікації можливе збільшення рекламного контенту та лояльності гостей, покращена пізнаваність бренду, більш яскравим стає сутність інформативної складової сайту готельно-ресторанного підприємства, відбувається більш інтенсивне онлайн-залучення та в кінцевому випадку – отримання доходу. Мобільні додатки, створені для гостей закладу, можуть мати точну та оперативну інформацію про супутні послуги туристам, у тому числі щодо культурно-мистецьких, спортивних закладів й очікуваних заходів у межах території перебування гостя готельно-ресторанного комплексу; екскурсійні, логістичні послуги. Завдяки удосконаленій технології PMS можливе більш адаптивне інтегрування з різними локаціями, підприємствами з однієї й тієї мережі тощо. Отже, за сприяння базовому інструментарію гейміфікації гості готельно-ресторанних комплексів, інших інноваційно спроможних готельних підприємств, закладів розміщення

мають можливість долучатися до контролю пропонованих послуг, завчасно інформувати про свої запити та надавати відгуки. Таким чином, цілодобово налагоджений двосторонній зв'язок має сприяти покращенню якості послуг.

Практикою доведено важливість правильного вибору необхідного устаткування для підприємств індустрії гостинності. Так, зокрема в сфері туризму та готельно-ресторанного бізнесу ефективність застосування відповідного обладнання та устаткування залежить від принципу дії та конструктивного їх виконання. Характерною ознакою динамічних змін у трендах готельно-ресторанного обслуговування є потреба постійного оновлення відповідного устаткування. Враховуючи раціональний вибір нового устаткування, не варто забувати про значні навантаження на задіяні у виробництві обладнання та устаткування.

Вирізняють такі основні підприємницькі ніші ресторанного господарства, які зумовлюють і підбір відповідного обладнання та устаткування – окремі ресторани у спеціально відведених місцях і ресторани в сегменті організаційної структури іншого підприємства індустрії гостинності. Відомо, що ресторанний бізнес, як галузь харчової промисловості, має відповідати особливо високим критеріям якості (санітарні, екологічні, хімічні, органолептичні тощо). З метою забезпечення високої якості кухонного обладнання для закладів харчування, у тому числі й для закладів ресторанного господарства, доцільно звертатися до найбільш перевірених на цьому ринку компаній.

За останні десять років на українському ринку виробників спеціалізованого обладнання для закладів ресторанного господарства та низки інших зі сфери діяльності підприємств індустрії гостинності й українські виробники набувають досвіду та гарантують якість, конкуруючи на ринку обладнання для харчової промисловості та ресторанного бізнесу з італійськими, німецькими, французькими фірмами. До основного устаткування закладів готельно-ресторанного господарства відносяться механічне, теплове та холодинське устаткування (табл. 1).

У сучасному ресторанному господарстві в експлуатаційному стані мають знаходитися такі типи обладнання як: технологічне обладнання для механічної та теплової обробки продуктів харчування; устаткування для опалення, вентиляції та кондиціювання повітря; обладнання для роботи водопроводу та кана-

Таблиця 1

**Види та призначення основного устаткування
закладів готельно-ресторанного господарства**

№	Вид устаткування	Призначення устаткування
1	Механічне	Для проведення механічних (подрібнення, змішування, пресування, сортування) і гідромеханічних (перемішування, емульгування, збивання, миття) процесів обробки сировини і матеріалів.
2	Теплове	Для нагрівання (теплової обробки) харчових продуктів, у тому числі для пастеризації, стерилізації, варіння, смаження.
3	Холодильне	Для холодильної обробки харчових продуктів з метою продовження термінів їх зберігання.

Джерело: розроблено авторами на основі [10, с. 32]

лізації; освітлювальні прибори та холодильне обладнання.

Система НАССР зумовлює підбір обладнання для гарантування безпеки кулінарної продукції. При цьому актуальними питаннями та напрямками удосконалення системи поводження з технологічним обладнанням й устаткуванням підприємств індустрії гостинності є необхідність створення вискоєфективних ресторанних технологій, зниження витрат на кондиціонування повітря при проєктуванні системи вентиляції, забезпечення ефективної роботи холодильного обладнання.

За результатами досліджень вчених визначено, що завдяки запровадженню роботизованих систем у діяльності закладів ресторанного господарства може забезпечуватися до 70% потрібного обсягу трудових затрат, що відповідно буде сприяти скороченню певних статей витрат і зменшенню собівартості продукції/послуг [5, с. 241]. Наведено декілька прикладів застосування роботизованих систем у ресторанному бізнесі. Так, наприклад, з метою залучення гостей все більшої популярності набувають технології «доповненої реальності», основна суть якої полягає в можливості забезпечити для гостей візуалізацію моделі страви в 3D-форматі. Також можлива візуалізація й процесу приготування страви, що може мотивувати гостей замовити відповідне блюдо. Практично буденною справою вже стала можливість «безкоштовного доступу до мережі Інтернет через точку Wi-Fi та активне ведення рестораном сторінок у соціальних мережах» [5, с. 242]. Для сприятливої атмосфери у ресторанному закладі використовують цифрові вивіски, у тому числі з акцентом на тематичну спрямованість. В Україні певним трендом ресторан-

ного бізнесу стає автоматизація розрахунку, хоча мобільні платежі та розрахунки в криптовалюті ще поступаються за поширеністю серед клієнтів порівняно з оплатою банківськими картками. У провідних країнах світу має місце й така послуга як поділ оплати чеку для різних споживачів серед спільної компанії гостей. Поширення набувають додатки, завдяки застосуванню яких кур'єр може прийняти оплату через смартфон. Також сенсорний екран може дещо розважити клієнтів ресторану доки вони чекають на замовлення, адже їм надається можливість через додаток смартфона дізнатися про деталі страви, яку вони замовили, зокрема про її калорійність. Вже не є диковинкою голосове замовлення, що сприяє заощадженню часу в процесі його оформлення. І все ж, найбільш поширені функції роботизації для прибирання приміщень, миття посуду, адже для багатьох людей важливою складовою якісного сервісного обслуговування залишається саме позитивна емоція та комунікація на рівні людського спілкування під час обслуговування. Зазначимо основні напрямки використання особливостей роботизованих систем у ресторанному господарстві. Це, зокрема, стосується їх інтегрованості, необхідності в спеціальному обладнанні та програмному забезпеченні, важливості регулярної технічної підтримки, потреби у зміні технічного завдання для обслуговуючого робота персоналу. Найголовнішою перевагою та прогресивною тенденцією в роботизованому ресторанному закладі є зниження вартості сервісу [5, с. 243]. У той же час серед вагомих причин зволікання менеджерів ресторанних закладів запроваджувати роботизацію є висока вартість виготовлення та обслуговування роботів, адже

здебільшого вони виготовляються за індивідуальним замовленням, тобто є універсальним штучним продуктом.

Все більше завойовують прихильність не лише споживачів готельних послуг, але й персоналу готельно-ресторанних комплексів інновації типу «open key» та «smart room». Ці новації є «прикладом сучасної техніко-технологічної модернізації, яка надає новий рівень зручності та безпеки для гостей» [2, с. 16]. До основних переваг «open key» для менеджменту у готелях належить дистанційний контроль його роботи, можливість швидко реагувати на конфліктні ситуації та спостереження за заселенням і діями персоналу, а для гостей це – зручність та автономність. Так, зокрема у хмарній онлайн-системі функціонують такі моделі електронних замків як EVO, SLIM і FLAT від Omnitec Systems [2, с. 16]. Пропозицією надання персоналізованих можливостей для кожного гостя відрізняється сучасна концепція «smart room» («розумна кімната»). Елементи автоматизації та роботизації для сервісних готельних послуг впроваджені у готелі RadissonBluResort, Bukovel в Україні. Наразі в Україні такі послуги доступні лише у номерах вищої категорії (президентський номер, номери категорії люкс та номери категорії СПА-люкс) [2, с. 18].

Прикладом найбільш надійної та гнучкої системи управління базами даних у готельних комплексах за останні роки визнано систему управління FIDELIO, яка поєднує систематизований комплекс від здачі номеру в готелі та управління зв'язками з гостями до звітності та контролю за діяльністю закладу. У цій системі передбачена нелімітована кількість ємності для опрацювання та зберігання баз даних гостей і певної доступної інформації про їх запити, уподобання та допустимі засоби розрахунку. Система управління готельним бізнесом FIDELIO забезпечує широкий сегмент функціональних потреб споживачів і можливостей готельного підприємства для ефективного бронювання та обліку номерного фонду. Серед основних напрямків цільового призначення такої системи доцільно назвати створення та оновлення бронювання, диференціацію за віковими категоріями в сегменті обліку дітей, чітке та правдиве інформування про наявність номерів та їх категорію. Також передбачено розрахунок калькуляції (за вимогою), оформлення листа очікування та розширення можливостей тарифної політики. Система управління

готелем FIDELIO забезпечує ефективну взаємодію «з ресторанною системою управління MICROS, телефонною системою, системою тарифікації телефонних дзвінків, системою автоматичних міні-барів, системою управління рахунками клієнтів, системою електронних замків VINGCARD, авторизацією кредитних карток VERYFONE, а також бухгалтерською системою FIDELIO» [1]. Для оперативного вирішення виробничих питань в сучасних готелях налагоджується система присвоєння особистих номерів телефонів для кожного менеджера, що безумовно допомагає ідентифікації власника номера та сприяє забезпеченню доступності виклику особи, з якою є потреба встановити телефонний контакт. Серед трендів підприємств індустрії гостинності залишається важливим отримання більш високих показників продуктивності, забезпечення точності та правдивості обліку, досягнення ефективних результатів у робочих процесах. У нагоді при цьому стають міжнародні ресурси соціальних мереж, професійно організовані та заповнювані веб-сайти. Сучасні тенденції використання автоматизованих і роботизованих систем у діяльності підприємств індустрії гостинності зумовлені необхідністю зі значного за обсягом інформаційного ресурсу веб-сайтів, інших рекламних інструментів забезпечувати мультимовність, правдиву та оперативну інформацію про готель, надавати практично миттєвий розпис інформативного блоку щодо бронювання, різними мовами інформувати про меню, забезпечувати мобільну сумісність персоналу та гостей закладу, надавати доступ до контактів і повідомляти про можливі зміни щодо контактної інформації. Таким чином, навіть поверховий огляд потенційних можливостей підприємств індустрії гостинності в напрямку створення більш комфортних й адаптивних до різних умов зовнішнього та внутрішнього впливу різноманітних факторів на діяльність суб'єктів господарювання дозволяє стверджувати, що завдяки застосуванню систем автоматизації створюються умови для уникнення «помилок, пов'язаних із ручним введенням інформації та обчисленнями, що може сприяти більш точному обліку та надійності даних. Для гостей також вагоме місце посідає можливість завдяки автоматизації процесів у закладах готельно-ресторанного бізнесу без зайвих зволікань зареєструватися, отримати доступ до інформації та затребуваного сервісу.

Висновки. Протягом проведення наукового дослідження визначено фактори впливу на сучасні тенденції використання автоматизованих і роботизованих систем у діяльності підприємств індустрії гостинності.

Практикою доведено ефективність застосування різноманітних новітніх спеціалізованих інтерфейсів для організації та надання

як готельних, так і ресторанних послуг, послуг анімації, ділового туризму тощо. Серед тенденцій підприємств індустрії гостинності автоматизація та роботизація завдяки можливості спрощення адміністративних регулюючих функцій та процесів управління сприяє зменшенню трудомісткості робочих процесів та її більшій ефективності.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Земліна Ю. В., Пуць В. Б. Автоматизовані системи управління підприємства готельно-ресторанного бізнесу. 2023. *Економіка та суспільство*. Випуск № 58. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-58-99> (дата звернення: 20.08.2025)
2. Каламан О. Б., Градобітова О. І. Імплементация інноваційних технологій як основа ефективного функціонування підприємств індустрії гостинності. *Економіка і регіон*. 2024. № 4(95). С. 16–22. DOI: [https://doi.org/10.26906/EiR.2024.4\(95\).3602](https://doi.org/10.26906/EiR.2024.4(95).3602) (дата звернення: 22.08.2025)
3. Лисюк Т. В., Терещук О. С., Пасічник М. П. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*. 2022. Випуск № 40. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11> (дата звернення: 22.08.2025)
4. Михайлов Б., Кузьмін О. Інноваційні технології та тренди в сфері гостинності сьогодення. *Сучасні тенденції та перспективи розвитку індустрії гостинності*. 2023. С. 155–160. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/d9489108-fbdf-4c37-834b-a9614ad7ab1d/content?trackerId=cfb7530a58a595df> (дата звернення: 22.08.2025)
5. Неїленко С., Фогель А., Гуца Є., Олійник О. Сучасні підходи до роботизації сервісних процесів у закладах ресторанного господарства. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Том 5. № 2. С. 239–249. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.2.2022.270101> (дата звернення: 19.08.2025)
6. Нещадим Л. М., Тимчук С. В. Автоматизація бізнес-процесів підприємств індустрії гостинності як чинник підвищення економічної ефективності. *Економіка та суспільство*. 2022. Випуск № 36. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-36-38> (дата звернення: 18.08.2025)
7. Сушко Н. В. Впровадження сучасних технологій у розвиток готельного бізнесу. *Інфраструктура ринку*. 2022. Випуск 68. С. 159. DOI: <https://doi.org/10.32782/infrastruct68-28> (дата звернення: 17.08.2025)
8. Сушко Н. В. Сучасні тенденції розвитку гостинної індустрії: проектний підхід. *Економіка та суспільство*. 2022. Випуск № 40. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-27> (дата звернення: 16.08.2025)
9. Тищук І. В., Терещук О. С. Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі: ефективність, персоналізація, автоматизація. *Економіка та суспільство*. 2025. № 71. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-61> (дата звернення: 18.08.2025)
10. Якименко-Терещенко Н. В., Александрова В. О., Стригуль Л. С.. Формування методів ефективного відбору устаткування для закладів туризму та готельно-ресторанного бізнесу. *Вісник НТУ «ХПІ» (економічні науки)*. 2023. № 2. С. 31–36. DOI: <https://doi.org/10.20998/2519-4461.2023.2.31> (дата звернення: 20.08.2025)

REFERENCES:

1. Zhylenko Kateryna, Khrulkova Kateryna. (2021). Efektyvnist vykorystannia avtomatyzovanykh system u hotelnykh pidpriemstvakh [Efficiency of use of automated systems in hotel enterprises]. *Market infrastructure*. Issue 62. 94–101. DOI: <https://doi.org/10.32843/infrastruct62-17> (accessed 20.08.2025)
2. Kalaman O., Gradobitova O. (2024). Implementatsiia innovatsiinykh tekhnolohii yak osnova efektyvnoho funktsionuvannia pidpriemstv industrii hostynnosti [Implementation of innovative technologies as the basis for the effective functioning of hospitality industry enterprises]. *Economics and Region*. № 4(95). 16–22. DOI: [https://doi.org/10.26906/EiR.2024.4\(95\).3602](https://doi.org/10.26906/EiR.2024.4(95).3602) (accessed 22.08.2025)
3. Lysiuk T., Tereshchuk O., Pasichnyk M. (2022). Teoretychni osnovy motyvatsii personalu turystychnoho pidpriemstva [Innovative technologies in the hotel and restaurant]. *Economy and society*. Issue № 40. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11> (accessed 22.08.2025)
4. Mikhailov B., Kuzmin O. (2023). Innovatsiini tekhnolohii ta trendy v sferi hostynnosti sohodennia [Innovative technologies and trends in the hospitality industry today]. *Current trends and strategies for the development of the*

hotel and restaurant business, 155–160. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/d9489108-fbdf-4c37-834b-a9614ad7ab1d/content?trackerId=cfb7530a58a595df> (accessed 22.08.2025)

5. Neilenko S., Fohel A., Hushcha Ye., Oliinyk O. (2022). Suchasni pidkhody do robotyzatsii servisnykh protsesiv u zakladakh restorannoho hospodarstva [Modern approaches to robotisation of service processes in restaurant industry establishments]. *Restaurant and Hotel Consulting. Innovations*. Vol. 5. № 2. 239–249. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.2.2022.270101> (accessed 19.08.2025)

6. Neshchadym L., Tymchuk S. (2022). Avtomatyzatsiia biznes-protsesiv pidpriemstv industrii hostynnosti yak chynnyk pidvyshchennia ekonomichnoi efektyvnosti [Automation of business processes of hospitality industry enterprises as a factor of increasing economic efficiency]. *Economy and society*. Issue № 36. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-36-38> (accessed 18.08.2025)

7. Sushko N. (2022). Vprovadzhennia suchasnykh tekhnolohii u rozvytok hotelnoho biznesu [Implementation of modern technologies in development of hotel business]. *Market infrastructure*. Issue 68. 159. DOI: <https://doi.org/10.32782/infrastruct68-28> (accessed 17.08.2025)

8. Sushko N. (2022). Suchasni tendentsii rozvytku hostynnoi industrii: proektnyi pidkhid [Modern trends in the development of the hotel industry: a project approach]. *Economy and society*. Issue № 40. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-27> (accessed 16.08.2025)

9. Tyshchuk I., Tereshchuk O. (2025). Innovatsiini tekhnolohii u hotelno–restorannomu biznesi: efektyvnist, personalizatsiia, avtomatyzatsiia [Innovative technologies in the hotel and restaurant business: efficiency, personalization, automation]. *Economy and society*. № 71. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-61> (accessed 18.08.2025)

10. Yakymenko-Tereshchenko N. V., Aleksandrova V. O., Strygul A, L. (2023). Formuvannia metodiv efektyvnoho vidboru ustatkuvannia dlia zakladiv turyzmu ta hotelno-restorannoho biznesu [Development of methods for effective selection of equipment for tourism and hotel and restaurant business]. *Bulletin of NTU «KhPI» (economic sciences)*. № 2. 31–36. DOI: <https://doi.org/10.20998/2519-4461.2023.2.31> (accessed 20.08.2025)