

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2026-84-17>

УДК 640.43:338.48

# ІННОВАЦІЙНІ ПРОЄКТИ У РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ

## INNOVATIVE PROJECTS IN THE DEVELOPMENT OF HOTEL AND RESTAURANT ENTERPRISES

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

Lesya Ukrainka Volyn National University

У статті досліджено теоретико-практичні засади реалізації інноваційних проєктів у розвитку готельно-ресторанних підприємств в умовах цифрової трансформації, кризових викликів та євроінтеграційних процесів. Встановлено, що інновації є ключовим чинником підвищення конкурентоспроможності, якості обслуговування та забезпечення сталого розвитку підприємств гостинності. Обґрунтовано, що пріоритетними напрямками інноваційних проєктів є цифровізація, ШІ, CRM- та ERP-систем, автоматизація сервісу, використання Big Data, роботизація та smart-рішення, що забезпечують персоналізацію послуг і зростання ефективності діяльності. Доведено, що важливими складовими інноваційного розвитку є впровадження екологічних ініціатив, «зелених» технологій, що відповідають принципам сталого розвитку й підвищують інвестиційну привабливість підприємств.

**Ключові слова:** інновації; інноваційні проєкти, готельно-ресторанне господарство; сталий розвиток; конкурентоспроможність.

The article substantiates the relevance of researching innovative projects in the development of hotel and restaurant enterprises in the context of digital transformation of the economy, intensification of the competitive environment, crisis challenges, and European integration processes. Growing consumer demands for quality, personalisation and security of services, as well as the need to improve the efficiency of hotel and restaurant businesses, require the implementation of comprehensive innovative solutions. The purpose of the article is to study the theoretical foundations and practical aspects of implementing innovative projects in hotel and restaurant businesses and to determine their impact on the competitiveness and sustainable development of the industry. The methodological basis of the study was formed by general scientific and special methods: systemic and structural-functional analysis – to generalise approaches to innovation management; comparative analysis – to identify priority areas for digitalisation; methods of generalisation and classification – to systematise types of innovation. It was established that the key areas of innovation projects are the digitalisation of business processes, the introduction of artificial intelligence, CRM and ERP systems, Big Data analytics, service automation, smart technologies and robotisation, which ensure improved service quality and personalisation of services. It has been found that important components of innovative development are the implementation of environmental initiatives and green technologies that comply with the principles of sustainable development and increase the investment attractiveness of enterprises. The practical value of the article lies in the possibility of using the results obtained to form and implement innovative development strategies for hotel and restaurant enterprises, improve quality management systems, digitally transform business processes, and implement sustainable development projects, which will contribute to increasing the competitiveness of enterprises.

**Keywords:** innovation; innovative projects; hotel and restaurant industry; sustainable development; competitiveness.

**Постановка проблеми.** Сучасний розвиток готельно-ресторанних підприємств відбувається в умовах посилення конкуренції, цифрової трансформації економіки, неста-

більності зовнішнього середовища та зростання вимог споживачів до якості, безпечності й персоналізації послуг. За таких умов традиційні моделі управління та організації сервісу



втрачають ефективність, що зумовлює необхідність системного впровадження інноваційних проєктів як інструменту забезпечення конкурентоспроможності та стійкого розвитку підприємств гостинності.

Цифровізація бізнес-процесів, впровадження штучного інтелекту, CRM- та ERP-систем (Enterprise Resource Planning), автоматизація обслуговування, використання Big Data і smart-технологій стають визначальними чинниками формування сучасної моделі готельно-ресторанного бізнесу.

Водночас недостатній рівень інноваційної активності окремих підприємств, обмеженість фінансового забезпечення, дефіцит висококваліфікованих кадрів, а також відсутність цілісного підходу до управління інноваційними процесами суттєво стримують їх подальший розвиток.

Окремої уваги потребує інтеграція екологічних та ресурсозберігаючих технологій, що відповідають принципам сталого розвитку та підвищують інвестиційну привабливість підприємств.

Таким чином, існує об'єктивна потреба у комплексному дослідженні інноваційних проєктів як стратегічного інструменту розвитку готельно-ресторанних підприємств, визначенні їх пріоритетних напрямів, механізмів реалізації та оцінювання впливу на результати господарської діяльності.

#### **Аналіз останніх досліджень і публікацій.**

Проблематика інноваційного розвитку готельно-ресторанних підприємств активно досліджується вітчизняними науковцями в контексті цифровізації, автоматизації сервісу, екологізації та стратегічного управління, тощо. Банєва І., Величко О., розглядають сучасні підходи до організації готельно-ресторанного бізнесу [1]; Давидова О., Сисоєва С., Дмитришин Б., аналізують новітні технології ресторанного бізнесу [2; 3]; Терещук О., Пасічник М., досліджують інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві [4]; Неїленко С., Фогель А., Гуща Є., Олійник О., систематизують сучасні підходи до роботизації сервісних процесів в закладах ресторанного господарства [7]; Паска М., Графська О., Запісоцький А., обґрунтовують соціально-культурні проблеми управління якістю на підприємствах індустрії гостинності [8].

Проте, недостатньо дослідженими залишаються питання комплексного управління інноваційними проєктами як цілісною системою розвитку готельно-ресторанних підприємств, механізми інтеграції цифрових, екологічних

та організаційних інновацій у єдину стратегічну модель, а також оцінювання ефективності реалізації інноваційних проєктів у довгостроковій перспективі.

**Формулювання цілей статті (постановка завдання).** Метою статті є дослідження теоретичних і практичних засад реалізації інноваційних проєктів у розвитку готельно-ресторанних підприємств, обґрунтування шляхів підвищення їх ефективності в умовах цифровізації та сталого розвитку, а також формування концептуальної моделі управління інноваційними проєктами.

Для досягнення поставленої мети у статті передбачено вирішення таких завдань: узагальнити теоретичні підходи до трактування сутності інновацій та інноваційних проєктів у сфері готельно-ресторанного бізнесу; проаналізувати сучасні тенденції впровадження інновацій у діяльність підприємств гостинності; обґрунтувати практичні рекомендації щодо формування ефективного механізму управління інноваційними проєктами з метою підвищення конкурентоспроможності та забезпечення сталого розвитку підприємств; сформувати концептуальну модель управління інноваційними проєктами у готельно-ресторанних підприємствах.

Реалізація зазначених завдань дозволить забезпечити комплексне розуміння ролі інноваційних проєктів у стратегічному розвитку готельно-ресторанних підприємств.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Сучасний етап розвитку готельно-ресторанних підприємств характеризується трансформаційними змінами, зумовленими глобалізаційними процесами, цифровізацією економіки, зміною споживчих пріоритетів та зростанням ролі інтелектуального капіталу. За таких умов інноваційні проєкти є не лише інструментом удосконалення окремих бізнес-процесів, а стратегічним механізмом формування довгострокових конкурентних переваг і забезпечення сталого розвитку суб'єктів господарювання у сфері гостинності.

Інноваційні проєкти у готельно-ресторанному бізнесі доцільно розглядати як комплекс взаємопов'язаних організаційно-економічних, технологічних та управлінських заходів, спрямованих на створення або вдосконалення продукту, послуги чи бізнес-моделі з метою підвищення ефективності діяльності підприємств [4].

Інноваційні проєкти мають системний характер, передбачають чітко визначені цілі, ресурси, терміни реалізації та критерії

оцінювання результативності. У результаті дослідження встановлено, що ключовими напрямками реалізації інноваційних проєктів у готельно-ресторанних підприємствах є: цифровізація бізнес-процесів; автоматизація опе-

раційної діяльності; персоналізація сервісу; впровадження технологій штучного інтелекту (ШІ); екологізація та сталий розвиток (ресурсозбереження); розвиток інноваційних форматів управління (табл. 1) [3-5].

Таблиця 1

## Напрями інноваційних проєктів у готельно-ресторанних підприємствах

Напрямок інноваційного проєкту	Основна мета	Реалізація	Очікуваний ефект	Характеристика
Цифровізація бізнес-процесів	Оптимізація операцій, підвищення ефективності управління та аналітичної підтримки	Впровадження PMS, ERP, CRM, систем електронного бронювання, мобільних застосунків, електронних меню	Скорочення транзакційних витрат, швидкість обслуговування, покращення управлінських рішень	Цифровізація дозволяє підприємствам гостинності підвищувати продуктивність, точність аналітики та персоналізувати обслуговування
Автоматизація операційної діяльності	Зниження впливу людського фактору, оптимізація ресурсів	Роботизація кухні та обслуговування, автоматизовані касові системи, і управління запасами	Підвищення продуктивності, скорочення часу обслуговування	Автоматизація забезпечує стабільність процесів і підвищує якість сервісу
Персоналізація сервісу	Формування довгострокових відносин з клієнтами, підвищення лояльності	Використання CRM-аналітики, програм лояльності, AI-чатботів	Підвищення задоволеності клієнтів, повторних продажів, репутації	Персоналізація обслуговування підвищує конкурентоспроможність і клієнтську лояльність
Впровадження технологій штучного інтелекту (AI)	Оптимізація управлінських і сервісних процесів, аналітика та прогнозування	Чат-боти, голосові помічники, AI-аналітика попиту, автоматизовані системи	Підвищення ефективності управління, зниження навантаження на персонал	AI дозволяє обробляти великі обсяги даних, прогнозувати поведінку клієнтів і автоматизувати операції
Екологізація та сталий розвиток	Зниження негативного впливу на навколишнє середовище, формування «зеленої» репутації	Енергоефективні технології, системи повторного використання ресурсів, еко-сертифікація	Зменшення витрат на ресурси, формування позитивного іміджу	Інтеграція екологічних практик є необхідною для сталого розвитку та конкурентоспроможності підприємств
Інноваційні формати управління	Підвищення гнучкості управління, адаптивність до змін ринку	Проєктні команди для інновацій, інтеграція інновацій у стратегію підприємств	Зростання адаптивності, впровадження нових практик, підвищення ефективності управління	Комплексний підхід до управління інноваціями підвищує ефективність та стійкість підприємств

Джерело: сформовано автором на основі [3-5]

Цифровізація бізнес-процесів охоплює впровадження сучасних інформаційних систем управління: PMS (системи управління майном/проектами), CRM (взаємовідносини з клієнтами), ERP (планування ресурсів) охоплює внутрішні процеси (фінанси, виробництво), електронних систем бронювання, мобільних застосунків, електронних меню, безконтактних способів оплати та самообслуговування. Інтеграція цифрових рішень забезпечує скорочення транзакційних витрат, підвищення швидкості обслуговування, мінімізацію людського фактору та покращення аналітичної підтримки управлінських рішень [7].

**Автоматизація операційних процесів** дозволяє оптимізувати структуру витрат і підвищити продуктивність праці персоналу, забезпечуючи зростання загальної ефективності діяльності підприємств [2].

Важливим напрямом є **персоналізація послуг**, яка реалізується через використання клієнтських баз даних, аналітики поведінки споживачів, програм лояльності та інструментів штучного інтелекту. Персоналізований підхід сприяє формуванню довгострокових відносин із клієнтами, підвищенню рівня задоволеності та зростанню повторних продажів [1].

Застосування **технологій штучного інтелекту (ШІ)** (чат-боти, голосові асистенти, автоматизовані системи підтримки клієнтів) дозволяють забезпечити цілодобову комунікацію та оперативне реагування на запити споживачів, що підвищує якість надання сервісу та знижує навантаження на персонал [5;8].

**Екологічна складова інноваційних проєктів** розглядається як структурний елемент інтегрованої моделі сталого розвитку, що поєднує економічну ефективність, соціальну відповідальність та екологічну безпеку.

Впровадження енергоефективних технологій, систем повторного використання ресурсів, екологічних стандартів управління відходами та концепції «зеленої» гостинності забезпечує не лише скорочення витрат, а й формування позитивного іміджу підприємств [6].

**Інноваційні формати управління** забезпечують інтеграцію інноваційної діяльності в стратегічну систему підприємств та підвищують їх адаптивність до змін зовнішнього середовища [5].

У межах проведеного дослідження нами здійснено оцінювання ефективності інноваційних проєктів у готельно-ресторанних

підприємствах за сукупністю економічних, організаційних та клієнтських показників, що відображають багатовимірний характер їх впливу на результати господарської діяльності (рис. 1).

До економічних індикаторів віднесено приріст доходу, зниження операційних витрат, а також підвищення рівня завантаженості номерного фонду у закладах ресторанного господарства.

Організаційну ефективність нами визначено через скорочення часу обслуговування, підвищення продуктивності праці персоналу та оптимізацію управлінських процесів.

Клієнтський ефект у дослідженні оцінювався на основі зростання індексу задоволеності споживачів, підвищення рівня їх лояльності та збільшення частки повторних продажів, що дало змогу комплексно охарактеризувати результативність впроваджених інновацій.

Аналіз представлених результатів свідчить, що найвищу інтегральну ефективність демонструють проєкти цифровізації бізнес-процесів та персоналізації сервісу.

Цифровізація забезпечує комплексний вплив на всі групи показників: сприяє зниженню витрат, підвищенню швидкості обслуговування та покращенню якості управлінських рішень.

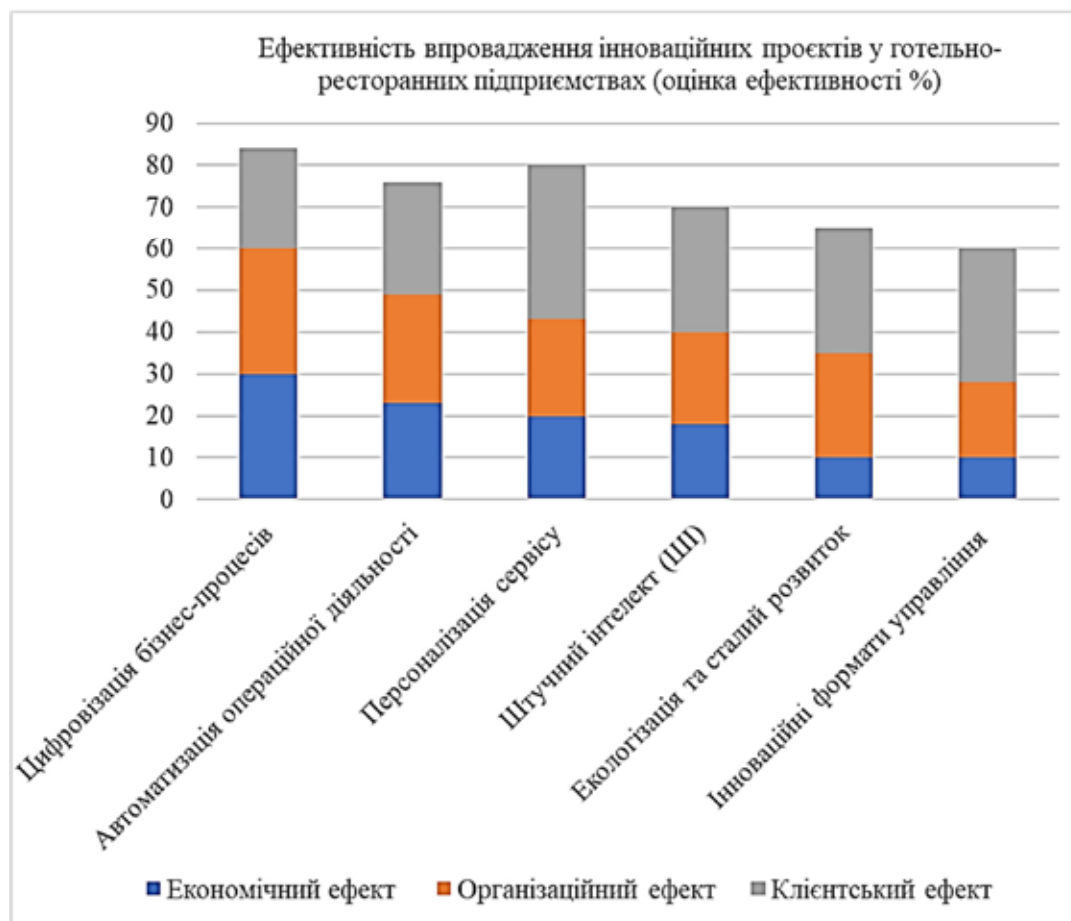
Персоналізація сервісу, у свою чергу, формує найбільш виражений клієнтський ефект, що проявляється у зростанні задоволеності споживачів та зміцненні їх довгострокової лояльності.

Автоматизація операційної діяльності та впровадження технологій штучного інтелекту характеризуються значним організаційним ефектом, оскільки забезпечують оптимізацію внутрішніх процесів і зниження навантаження на персонал.

Водночас екологізація та впровадження принципів сталого розвитку формують переважно клієнтсько-репутаційний ефект, що позитивно впливає на імідж підприємств та конкурентні позиції на ринку.

Інноваційні формати управління демонструють системний вплив на адаптивність підприємств, забезпечуючи узгодженість стратегічних рішень із впровадженням інновацій та підвищуючи стійкість до змін зовнішнього середовища.

Результати дослідження підтверджують, що ефективність інноваційних проєктів у сфері гостинності має комплексний характер і залежить від здатності підприємств інте-



**Рис. 1. Ефективність інноваційних проєктів**

*Джерело: сформовано автором на основі [5-6]*

грувати економічні, організаційні та клієнтські ефекти в єдину систему стратегічного управління.

Узагальнення напрямів інноваційних проєктів, їх цільових орієнтирів та очікуваних результатів, систематизованих у таблиці 1, дало змогу концептуалізувати підхід до управління інноваційною діяльністю готельно-ресторанних підприємств.

На основі проведеного аналізу сформовано концептуальну модель управління інноваційними проєктами, що відображає логіку їх послідовної реалізації та забезпечує цілісність управлінського впливу (рис. 2).

Модель сформовано на засадах: системності, комплексності, стратегічної орієнтації, інтеграції інновацій у загальну управлінську структуру підприємства, безперервності інноваційного циклу.

Запропонована модель охоплює такі взаємопов'язані етапи: ідентифікацію інноваційних можливостей; стратегічне планування; формування проєктної команди; ресурсне забезпечення; реалізацію проєкту; моніто-

ринг і контроль; оцінювання ефективності та масштабування отриманих результатів. Її структурна побудова орієнтована на інтеграцію економічних, організаційних і клієнтських ефектів у єдину систему управління, що забезпечує підвищення результативності інноваційної діяльності підприємств у довгостроковій перспективі.

На відміну від фрагментарного впровадження окремих нововведень, запропонована модель розглядає інноваційний проєкт як керований процес, що охоплює повний цикл – від ідеї до масштабування результатів (табл. 2).

Сформована модель має циклічний характер, що відповідає концепції безперервного інноваційного розвитку. Після завершення етапу оцінювання ефективності результати знову стають основою для виявлення нових інноваційних можливостей.

Модель інтегрує:

- технологічні інновації (цифровізація, AI),
- організаційні інновації (проєктні команди, гнучкі структури),

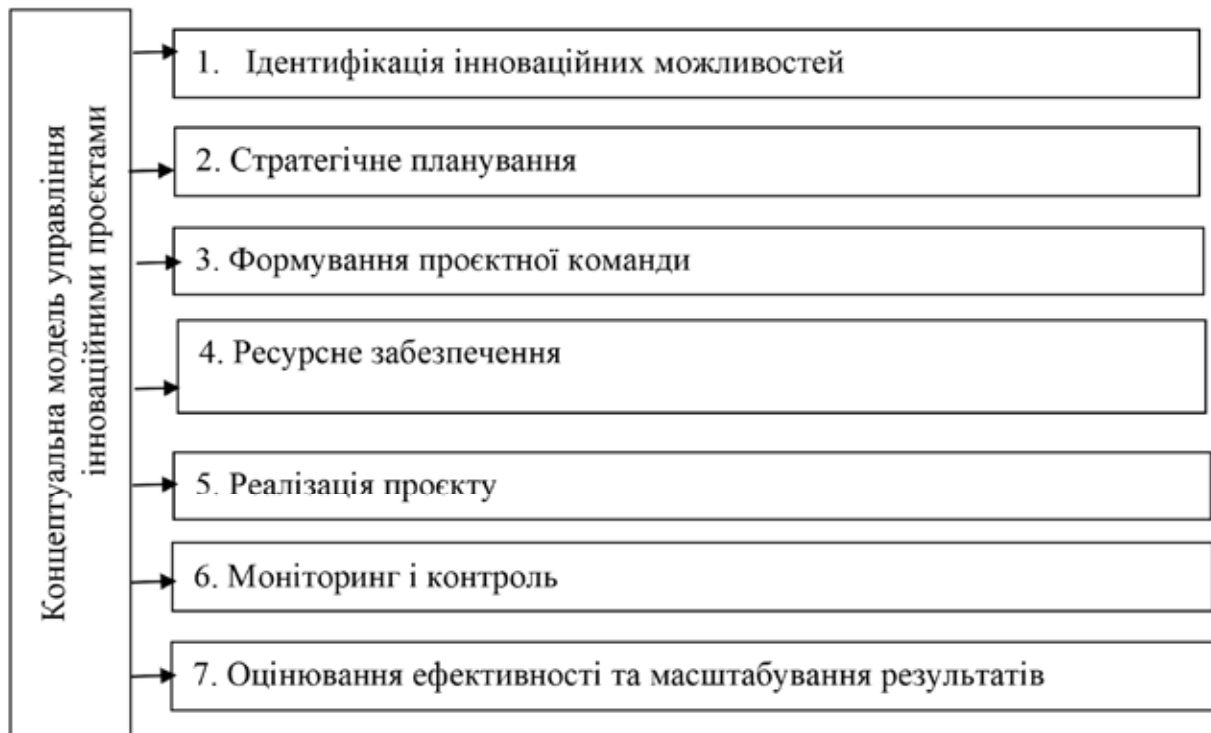


Рис. 2. Концептуальна модель управління інноваційними проєктами

Джерело: сформовано автором на основі [2 ;4; 5]

- сервісні інновації (персоналізація),
- екологічні інновації (сталий розвиток).

Її ключова особливість полягає в тому, що інноваційна діяльність не розглядається як окремий напрям, а впроваджується у стратегічну систему управління підприємством.

**Висновки.** Досліджено, що інноваційні проєкти є системоутворюючим чинником модернізації готельно-ресторанних підприємств. Вони забезпечують підвищення економічної ефективності, організаційної гнучкості та рівня задоволеності клієнтів. Найбільш ефективними напрямками є цифровізація бізнес-процесів та персоналізація сервісу, які формують комплексний вплив на всі категорії ефектів – економічний, організаційний і клієнтський. Впровадження технологій штучного інтелекту дозволяє оптимізувати управлінські процеси, автоматизувати обробку великих обсягів даних та підвищувати якість комунікації з клієнтами.

Екологізація та сталий розвиток є важливим стратегічним напрямом, який формує додаткову цінність підприємств на ринку та зміцнює їх інвестиційну привабливість. Інноваційні організаційні моделі, включаючи формування проєктних команд та інтеграцію інновацій у стратегію, дозволяють підвищити

гнучкість управління та адаптивність підприємств до змін зовнішнього середовища.

Запропонована модель управління інноваційними проєктами у ГРК має переваги: поєднання галузевої специфіки гостинності з класичними підходами проєктного менеджменту; інтеграція цифрових, клієнтських та екологічних інновацій у єдину управлінську систему; орієнтація на багатовимірну оцінку ефективності (економічну, організаційну, клієнтську); врахування принципів сталого розвитку.

Отож, комплексне поєднання цифрових, організаційних, персоналізованих та екологічних інновацій створює синергетичний ефект, який суттєво підвищує конкурентоспроможність готельно-ресторанних підприємств та забезпечує їх стійкість у динамічному ринковому середовищі.

Подальшими перспективами розвитку інноваційних проєктів у науково-практичному полі є такі напрями:

- подальша інтеграція штучного інтелекту та аналітичних систем у всі рівні управління підприємством;
- розвиток «зелених» технологій та концепцій сталого розвитку;
- формування інтегрованих систем управління інноваційними проєктами;

Таблиця 2

## Модель управління інноваційними проєктами у ГРК

Етап моделі	Зміст етапу	Управлінські інструменти	Очікуваний результат
1. Ідентифікація інноваційних можливостей	Аналіз ринку, потреб клієнтів, внутрішніх ресурсів та технологічних трендів	SWOT-аналіз, PEST-аналіз, маркетингові дослідження, аналіз клієнтських даних	Визначення пріоритетних напрямів інновацій
2. Стратегічне планування	Формування цілей, показників ефективності та термінів реалізації	Показники результативності інноваційного проєкту (KPI), стратегічні карти, бюджетування, бізнес-планування	Узгодження інноваційного проєкту із стратегією підприємства
3. Формування проєктної команди	Визначення відповідальних осіб, розподіл ролей	Проєктний менеджмент, матрична структура управління	Забезпечення організаційної готовності до впровадження
4. Ресурсне забезпечення	Фінансове, кадрове, технологічне забезпечення	Інвестиційне планування, навчання персоналу	Готовність до реалізації проєкту
5. Реалізація інноваційного проєкту	Впровадження технологій, організаційних, екологічних ініціатив	Agile-підхід, цифрові платформи, CRM, ERP	Функціонування інновації в реальному середовищі
6. Моніторинг і контроль	Оцінювання проміжних результатів	Контроль KPI (зростання доходу (%), скорочення витрат (%), швидкість обслуговування (хв), рівень задоволеності клієнтів (%), коефіцієнт повторних продажів, рентабельність інвестицій (ROI), тощо	Виявлення відхилень та коригування дій
7. Оцінювання ефективності та масштабування	Комплексна оцінка економічних, організаційних і клієнтських ефектів	ROI, аналіз прибутковості, індекс задоволеності клієнтів	Прийняття рішення про масштабування або корекцію

Джерело: сформовано автором на основі [2; 4; 5]

– підвищення компетенцій персоналу та розвиток корпоративної інноваційної культури, що сприятиме ефективному впровадженню новітніх технологій і організаційних рішень;

– дослідження економічної ефективності інноваційних проєктів у довгостроковій перспективі, що дозволить розробляти

обґрунтовані інвестиційні стратегії та моделі повернення капіталовкладень.

Таким чином, інноваційні проєкти у готельно-ресторанних підприємствах є ключовим фактором формування стійкого розвитку та конкурентних переваг, а їх подальший розвиток і системне впровадження визначають стратегічні перспективи галузі.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

- 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) (дата звернення: 24.02.2026).
- Давидова О. Ю., Сисоєва С. І. Новітні технології та тренди ресторанного бізнесу. *Журнал з менеджменту, економіки та технологій*. 2024. № 1. С. 58–67. DOI: <https://doi.org/10.69803/3083-6034-2024-1-58> (дата звернення: 26.02.2026).

3. Дмитришин Б. В. Інновації як визначальний фактор розвитку готельно-ресторанного бізнесу. *Центральноукраїнський науковий вісник. Економічні науки*. 2023. № 9 (42). С. 58–66. URL: <https://dspace.kntu.kr.ua/bitstreams/bbb99f3e-1065-4cd7-83d6-3771f0d11fee/download> (дата звернення: 26.02.2026).

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> (дата звернення: 26.02.2026).

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> (дата звернення: 26.02.2026).

6. Лисюк Т. Інноваційні підходи до забезпечення сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*, (72). 2025. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-72-97> (дата звернення: 26.02.2026).

7. Неїленко С., Фогель А., Гуца Є. Олійник О. Сучасні підходи до роботизації сервісних процесів в закладах ресторанного господарства. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Т. 5(2). С. 239–249. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/270101/265700> (дата звернення: 26.02.2026).

8. Паска М., Графська О., Запісоцький А. Соціально-культурні проблеми управління якістю на підприємствах індустрії гостинності. *Економіка та суспільство*. 2023. Вип. 56. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-56-31>(дата звернення: 26.02.2026).

#### REFERENCES:

1. 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) (accessed 26.02.2026).

2. Davydova O., Y., Sysoieva S. I. . (2024). Novitni tekhnolohii ta trendy restorannoho biznesu [The latest technologies and trends in the restaurant business]. *Journal of management, economics and technology*. No 1. 58–67. DOI: <https://doi.org/10.69803/3083-6034-2024-1-58> (accessed 26.02.2026).

3. Dmytryshyn, B. V. (2023). Innovatsii yak vyznachalnyi faktor rozvytku hotelno-restorannoho biznesu [Innovation as a Determining Factor in the Development of the Hospitality Business]. *Tsentralkoukrainskyi naukovyi visnyk. Ekonomichni nauky – Central Ukrainian Scientific Bulletin. Economic Sciences*, 9(42), 58–66. Available at: <https://dspace.kntu.kr.ua/bitstreams/bbb99f3e-1065-4cd7-83d6-3771f0d11fee/download> (accessed 26.02.2026).

4. Lysiuk, T., Tereshchuk, O., & Pasichnyk, M. (2022). Innovatsiini tekhnolohii u hotelno-restorannomu hospodarstvi [Innovative technologies in hotel and restaurant management]. *Ekonomika ta suspilstvo – Economics and Society*, (40). Available at: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11.7> (accessed 26.02.2026).

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 suspilstvo – Economics and Society*, (67). Available at: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-67-13> (accessed 26.02.2026).

6. Lysiuk, T. (2025). Innovatsiini pidkhody do zabezpechennia staloho rozvytku hotelno-restorannoho biznesu [Innovative approaches to ensuring sustainable development of the hotel and restaurant business]. *Ekonomika ta suspilstvo – Economics and Society*, (72). Available at: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-72-97> (accessed 26.02.2026).

7. Neilenko, S., Fohel, A., Hushcha, Ye., & Oliinyk, O. (2022). Suchasni pidkhody do robotyzatsii servisnykh protsesiv v zakladakh restorannoho hospodarstva [Modern Approaches to Robotisation of Service Processes in Restaurant Industry Establishments]. *Restoranni i hotelnyi konsaltnyh. Innovatsii – Restaurant and Hotel Consulting. Innovations*, 5(2), 239–249. Available at: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/270101/265700> (accessed 26.02.2026).

8. Paska M., Hrafska O., Zapisotskyi A. (2023) Cotsialno-kulturni problemy upravlinnia yakistiu na pidpriemstvakhindustrii hostynnosti [Socio-cultural problems of quality management at enterprises of the hospitality industry]. *Ekonomika ta suspilstvo – Economy and society*, vol. 56. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-56-31> (accessed 26.02.2026).

Дата надходження статті: 03.03.2026

Дата прийняття статті: 19.03.2026

Дата публікації статті: 28.03.2026