

НОВІТНІ ПРАКТИКИ УПРАВЛІННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

*Тронович О. А., здобувач вищої освіти
Київський національний університет технологій та дизайну*

Ефективний розвиток готельно-ресторанної сфери потребує системного оновлення технологій, методів формування організаційних структур та підходів до управління внутрішніми процесами на підприємствах галузі. На сьогодні інновації відіграють ключову роль у змаганні за лояльність клієнтів. Специфіка готельно-ресторанного бізнесу проявляється у характері послуг і продуктів, які надають суб'єкти цієї сфери. Особливу конкурентну перевагу отримують ті готелі, що активно впроваджують новітні рішення у свою діяльність. Наприклад, сучасні заклади все частіше орієнтуються на потреби ділових гостей, пропонуючи конференц-зали, ізольовані кімнати для переговорів, а також номери зі зручними робочими зонами для проведення зустрічей і нарад. Інноваційна активність у сфері готельно-ресторанного бізнесу має стратегічне значення та високий потенціал розвитку. Сьогодні особливо актуальним є глибоке вивчення радикальних інновацій як у теоретичному, так і в прикладному аспектах. Саме на їх основі поступово формуються еволюційні економічні та культурні новації, що відповідають сучасним викликам і враховують специфіку окремих регіонів [1].

Значення інноваційних підходів у забезпеченні сталого розвитку готельно-ресторанних послуг важко переоцінити. Вони не лише допомагають компаніям ефективно функціонувати в умовах жорсткої конкуренції, а й сприяють формуванню соціально відповідального бізнесу та збереженню навколишнього середовища. Сучасні споживачі очікують від компаній більше, ніж просто якісний сервіс – вони цінують зусилля, спрямовані на сталий розвиток, екологічну свідомість та позитивний вплив на суспільство. Це створює потребу в інноваційних підходах, які дозволяють збалансувати інтереси клієнтів, досягнення економічних результатів і екологічну безпеку.

Сфера готельно-ресторанного бізнесу охоплює широкий спектр інноваційних практик від впровадження енергоощадних технологій та ефективних систем поводження з відходами до розробки нових бізнес-моделей, орієнтованих на підтримку місцевих громад та забезпечення гідних умов праці. Зокрема, цифровізація процесів дає змогу не лише оптимізувати внутрішню діяльність, а й створювати персоналізовані послуги для клієнтів, що суттєво підвищує рівень їх задоволеності та лояльності до бренду [2].

Функції інноваційних технологій відіграють ключову роль у розвитку готельно-ресторанного бізнесу, виконуючи специфічні завдання, що забезпечують стабільне функціонування підприємств галузі. Серед найважливіших варто виокремити такі:

1. Підвищення конкурентоспроможності. Інновації дають змогу готелям і ресторанам вирізнятися серед конкурентів, пропонуючи унікальні послуги та впроваджуючи сучасні технологічні рішення. Це сприяє покращенню якості сервісу, ефективності внутрішніх процесів і рівня задоволеності клієнтів. Наприклад, мова йде про інноваційний дизайн інтер'єру, впровадження екологічних матеріалів, створення авторських гастрономічних концепцій тощо.

2. Залучення нових клієнтів. Інноваційні підходи дозволяють приваблювати нову аудиторію, що сприяє зростанню клієнтського потоку. Йдеться про впровадження екологічно відповідальних практик, цифрових сервісів для замовлення послуг, нових форматів дозвілля й розваг, які відповідають сучасним очікуванням споживачів.

3. Оптимізація та підвищення ефективності бізнес-процесів. Інновації допомагають автоматизувати рутинні операції, зменшити витрати та підвищити продуктивність управлінських систем. Приклади — використання сучасних систем керування готельними або ресторанными операціями, впровадження інтелектуальних рішень на основі технологій Інтернету речей (IoT), які дозволяють клієнтам налаштовувати освітлення, клімат-контроль, замовляти послуги через мобільний додаток чи користуватись електронними ключами [3].

Висновок. Інноваційна діяльність є визначальним чинником розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах сучасного конкурентного середовища. Інновації сприяють не лише підвищенню якості обслуговування, оптимізації внутрішніх процесів та зниженню витрат, але й забезпечують відповідність актуальним запитам споживачів щодо сталого розвитку, екологічної відповідальності та соціального впливу. Радикальні та еволюційні інновації, впроваджені в управлінні, технологіях, сервісі та організаційних структурах, відкривають нові можливості для зміцнення конкурентоспроможності, залучення нових клієнтів і формування довгострокової лояльності до бренду. Таким чином, інноваційні підходи стають не просто інструментом модернізації, а стратегічною основою для сталого розвитку та успішного функціонування підприємств готельно-ресторанної сфери.

Список використаних джерел

1. Серета, Н., Піюренко, І. Інноваційна діяльність в готельно-ресторанному бізнесі. Економіка та суспільство, (55). 2023. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-55-58>

2. Світлинець, О., Горішевський, П., Халілова-Чуваєва, Ю. (2024). Інноваційні стратегії в управлінні готельно-ресторанними послугами: від зелених ініціатив до соціальної відповідальності. Економіка та суспільство, (60). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-60-153>

3. Дмитришин, Б. В. Інновації як визначальний фактор розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Центральнотраїнський науковий вісник. Економічні науки : зб. наук. пр. Кропивницький. ЦНТУ, 2023. Вип. 9(42). С. 58-66.