

АНАЛІЗ ТА СИСТЕМАТИЗАЦІЯ ІННОВАЦІЙ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Скирда О.Є., канд. техн. наук, доц.

Ященко Д.В., магістрант

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

У контексті інтеграції України до Європейського Союзу, всі сектори економіки переживають зміни, пов'язані з впровадженням нових технологій у бізнес-процеси, у відповідності до європейського підходу. Готельно-ресторанний бізнес в Україні не є винятком. В цій галузі основна мета – отримання прибутку за допомогою надання послуг, які включають в себе проживання, харчування, розважальні та транспортні сервіси.

Аналіз та систематизація інновацій у готельно-ресторанному бізнесі з урахуванням міжнародного та національного досвіду можна виділити наступні інновації, які варто враховувати:

1. Цифрові технології.

Використання мобільних додатків для бронювання та керування номерами та впровадження інтернету речей для автоматизації процесів управління готелем та покращення зручностей гостей.

2. Впровадження штучного інтелекту.

Використання чат-ботів для спілкування з гостями та відповідей на їхні запитання. Персоналізація обслуговування та рекомендацій за допомогою штучного інтелекту.

3. Фонди збору даних та їх аналітика. Використання аналітики даних для прогнозування попиту та оптимізації цін та моніторинг відгуків гостей і відповідна реакція на них.

4. Фуд-технології.

Впровадження системи онлайн-замовлень для ресторанів та обігу їжі і використання автоматизованих кухонних процесів для підвищення продуктивності та зменшення витрат.

5. Сталість та екологічність.

Застосування енергоефективних технологій та використання відновлюваних джерел енергії, що особливо актуально в сучасних умовах.

Тому важливо систематизувати інновації та адаптувати їх до конкретних потреб і місцевих особливостей вашого готельно-ресторанного бізнесу. При цьому вивчення міжнародного і національного досвіду може надати важливі вказівки щодо ефективних стратегій та практик, які можуть бути успішно впроваджені.