

Міністерство освіти і науки України
Луцький національний технічний університет
Факультет митної справи, матеріалів та технологій
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА ЗА СТУПЕНЕМ ВИЩОЇ ОСВІТИ «МАГІСТР»

ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВ

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(шифр і назва спеціальності)

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
(назва освітньої програми)

Виконала: здобувач вищої освіти
групи ГРСмз-21

_____ ПОДОЛЯК Володимир Миколайович
(підпис)

Керівник:
_____ д.е.н., проф. КОРСАК В.І.
(підпис)

Кваліфікаційну роботу
допущено до захисту
«__» _____ 2023 р.
Гарант освітньої програми:
к. е. н, доцент СИДОРУК С.В.

Луцьк – 2023 року

ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет *митної справи, матеріалів та технологій*

Кафедра *туризму та готельно-ресторанної справи*

Ступінь вищої освіти: *магістр*

Галузь знань: *24 Сфера обслуговування*

Спеціальність: *241 Готельно-ресторанна справа*

Освітня програма: *Готельно-ресторанна справа*

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
Л.Ю. МАТВІЙЧУК

« ___ » _____ 2023 р.

З А В Д А Н Н Я НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Подоляку Володимиру Миколайовичу

1. Тема кваліфікаційної роботи *Впровадження інноваційних технологій для підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємств*
Керівник роботи: д.е.н., Корсак В.І.

затверджені наказом вищого навчального закладу від

2. Строк подання здобувачем вищої освіти кваліфікаційної роботи.

3. Вихідні дані до роботи: звіти Асоціації індустрії гостинності України, Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України, Ресторанної гільдії України, законодавчі та нормативні акти України щодо розвитку готельно-ресторанного господарства України, статистичні матеріали Державної служби статистики України, міждержавні та національні стандарти готельно-ресторанного господарства, наукова та практична література з досліджуваної тематики.

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, що потрібно розробити):

Розділ 1. Теоретичні засади підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємств

Розділ 2. Діагностика впровадження інноваційних технологій для підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства.

Розділ 3. Механізми забезпечення розвитку інноваційного підприємництва готельно-ресторанного господарства регіону

5. Перелік графічного матеріалу:

Частка підприємств, які займались інноваційною діяльністю, % до усіх підприємств.

Частка підприємств, що впроваджували інноваційні види продукції та послуг, %.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис	
		завдання видав	завдання прийняв
Гарант освітньої програми	доц. Сидорук С.В.		
Розділ 1. Теоретичні засади підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємств	проф.. Корсак В.І.		
Розділ 2. Діагностика впровадження інноваційних технологій для підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства.	проф.. Корсак В.І.		
Розділ 3. Механізми забезпечення розвитку інноваційного підприємництва готельно-ресторанного господарства регіону	проф.. Корсак В.І.		
Висновки	проф.. Корсак В.І.		
Нормо контроль	доц. Сидорук С.В.		

7. Дата видачі завдання «01» листопада 2022 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи магістра	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1.	Обґрунтування вибору теми кваліфікаційної роботи	01.11.2022 р.	
2.	Огляд літератури та досліджування проблеми для написання кваліфікаційної роботи	01.02.2023 р.	
3.	Написання теоретичної частини кваліфікаційної роботи	01.04.2023 р.	
4.	Написання аналітичної частини кваліфікаційної роботи	01.06.2023 р.	
5.	Написання проектної частини кваліфікаційної роботи	01.09.2023 р.	
6.	Висновки	01.10.2023 р.	
7.	Формування і організація списку використаних джерел	01.11.2023 р.	
8.	Попередній захист кваліфікаційної роботи бакалавра	28.11.2023 р.	
9.	Нормоконтроль	29.11.2023 р.	
10.	Інструментальна перевірка на академічний плагіат	до 7.12.2023 р.	
11.	Представлення кваліфікаційної роботи магістра до захисту	8.12.2023 р.	

Здобувач вищої освіти

_____ Подоляк В.М.

Керівник кваліфікаційної роботи

_____ Корсак В.І.

АНОТАЦІЯ

Анотація Подоляк В.М. *Впровадження інноваційних технологій для підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємств.* – На правах рукопису. Кваліфікаційна робота другого (магістерського) рівня, освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, галузі знань 24 Сфера обслуговування – Луцький національний технічний університет, кафедри туризму та готельно-ресторанної справи. – Луцьк, 2023. – 54 с., список джерел з 54 найменування.

Систематизувати інновації в готельно-ресторанному підприємстві Продуктові, процесні та маркетингові інновації формують різнобічний підхід до покращення послуг та оптимізації внутрішніх процесів. Посилення зусиль у напрямках створення нових продуктів, впровадження ефективних технологій та розробка інноваційних маркетингових стратегій сприяють не лише покращенню задоволення клієнтів, а й забезпечують стійкість готельно-ресторанних підприємств у конкурентному середовищі. Зазначене дозволяє визначати стратегічні пріоритети, обирати найбільш ефективні шляхи вдосконалення та вносити позитивний вклад у галузь гостинності в цілому. Засоби, які вибираються для реалізації інновацій, повинні бути гнучкими та відповідати конкретним потребам готельно-ресторанного ринку.

Визначено найоптимальніші шляхи удосконалення інноваційної діяльності готельно-ресторанних підприємств. З цією метою сформовано інституційно-організаційну структуру забезпечення розвитку інноваційного підприємництва готельно-ресторанного господарства регіону, що допоможе швидше та оптимальніше впроваджувати інноваційні технології в діяльність готельно-ресторанних підприємств та підвищувати конкурентоспроможності досліджуваної індустрії.

Ключові слова: інноваційна діяльність, готельно-ресторанні підприємства, фактори впливу, конкурентоспроможність.

ANNOTATION

Abstract Podolyak V.M. Implementation of innovative technologies to increase the competitiveness of hotel and restaurant enterprises. – On the rights of the manuscript. Qualification work of the second (master's) level, educational and professional program «Hotel and restaurant business», specialty 241 Hotel and restaurant business, fields of knowledge 24 Field of service – Lutsk National Technical University, department of tourism and hotel and restaurant business. – Lutsk, 2023. – 54 p., list of sources with 54 names.

Systematize innovations in the hotel and restaurant business Product, process and marketing innovations form a versatile approach to improving services and optimizing internal processes. Strengthening efforts in the direction of creating new products, implementing effective technologies and developing innovative marketing strategies contribute not only to improving customer satisfaction, but also ensure the sustainability of hotel and restaurant enterprises in a competitive environment. This allows you to determine strategic priorities, choose the most effective ways of improvement and make a positive contribution to the hospitality industry as a whole. The means chosen for the implementation of innovations must be flexible and meet the specific needs of the hotel and restaurant market.

The most optimal ways of improving the innovative activity of hotel and restaurant enterprises have been determined. For this purpose, an institutional and organizational structure was formed to ensure the development of innovative entrepreneurship in the hotel and restaurant industry of the region, which will help to implement innovative technologies in the operation of hotel and restaurant enterprises faster and more optimally and increase the competitiveness of the industry under study.

Keywords: innovative activity, hotel and restaurant enterprises, influencing factors, competitiveness.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВ	11
1.1. Зміст та значення інноваційних технологій в системі конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємств	11
1.2. Класифікація інновацій в готельно-ресторанному підприємстві	16
1.3. Форми інноваційного підприємництва готельно-ресторанного господарства регіону: вектори національного та міжнародного досвіду	24
РОЗДІЛ 2. ДІАГНОСТИКА ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА	28
2.1. Світові тренди впровадження інноваційних технологій для підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства	28
2.2. Аналіз розвитку інноваційного підприємництва готельно- ресторанного господарства регіонів України	31
РОЗДІЛ 3. МЕХАНІЗМИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РОЗВИТКУ ІННОВАЦІЙНОГО ПІДПРИЄМНИЦТВА ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РЕГІОНУ	39
3.1. Інституційно-організаційна структура забезпечення розвитку інноваційного підприємництва готельно-ресторанного господарства регіону	39
3.2. Інструменти створення та впровадження туристичних кластерів	42
ВИСНОВКИ	47
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	49

ВСТУП

Актуальність теми. Впровадження інноваційних технологій є ключовим фактором для підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанних підприємств у сучасному динамічному бізнес-середовищі. Інновації, які охоплюють автоматизоване управління, персоналізовані сервіси, використання штучного інтелекту, а також ефективні цифрові маркетингові стратегії, можуть значно покращити досвід клієнтів, оптимізувати операційні процеси та збільшити ефективність ресурсів. Це не тільки підвищує якість та швидкість обслуговування, але й відкриває нові можливості для розширення бізнесу, адаптації до змінюваних умов ринку та забезпечення сталого розвитку підприємства, тим самим підвищуючи його конкурентні переваги.

Висока конкуренція готельно-ресторанних підприємств змушує суб'єкти господарювання шукати новітні шляхи задоволення потреб та очікувань гостей. Інновації, такі як автоматизовані системи управління, персоналізовані сервіси через мобільні додатки та використання штучного інтелекту для підвищення якості обслуговування, можуть стати ключовими факторами успіху.

У сучасному світі, де споживачі готельно-ресторанних послуг все більше цінують персоналізацію та зручність, впровадження інновацій дозволяє готельно-ресторанним підприємствам відповідати на ці вимоги швидше та ефективніше. Використання розширених аналітичних інструментів та інтелектуального аналізу даних може допомогти краще зрозуміти потреби та поведінку споживачів, що, у свою чергу, веде до більш точного цільового маркетингу та підвищення лояльності клієнтів. Крім того, використання екологічно стійких технологій та практик не тільки знижує витрати і зберігає ресурси, але й підвищує привабливість підприємства для все більш екологічно свідомих споживачів. Таким чином, інновації в готельно-ресторанному бізнесі не лише сприяють підвищенню конкурентоспроможності, але й відіграють важливу роль у формуванні стійкого та відповідального майбутнього галузі.

Проблематиці теоретичних та прикладних аспектів впровадження інноваційних технологій для підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства, присвячено праці вітчизняних та закордонних вчених, зокрема: О. Артеменко вивчає інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі; О. Будякова зосереджує увагу на технологіях інформатизації індустрії гостинності; А. Дубініна займається моделюванням систем організації сервісної діяльності закладів ресторанного господарства; М. Лепкий досліджує особливості інноваційних технологій сталого розвитку індустрії гостинності.

Незважаючи на значну кількість публікацій на досліджувану тематику, доцільно відмітити, що важливі теоретико-методологічні та практичні питання дослідження впровадження інноваційних технологій для підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства в регіонах України в сучасних умовах залишаються невирішеними.

Об'єктом дослідження є процес підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства шляхом впровадження інноваційних технологій.

Предметом дослідження є теоретико-методичні та практичні аспекти підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства шляхом впровадження інноваційних технологій.

Метою роботи є обґрунтування теоретико-методичних засад та розробка практичних рекомендацій щодо підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства шляхом впровадження інноваційних технологій.

З метою досягнення зазначеного були поставлені такі завдання:

- визначити зміст та значення інноваційних технологій в системі конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємств;
- систематизувати інновації в готельно-ресторанному підприємстві;
- дослідити форми інноваційного підприємництва готельно-ресторанного господарства регіону;

- здійснити діагностику впровадження інноваційних технологій для підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства;
- запропонувати шляхи удосконалення інноваційної діяльності готельно-ресторанних підприємств;
- розробити інституційно-організаційна структура забезпечення розвитку інноваційного підприємництва готельно-ресторанного господарства регіону.

Перелік використаних у ході проведення дослідження методів. З метою вирішення визначених завдань у дослідженні використовувалися такі методи дослідження: систематизації та узагальнення (для визначення змісту та значення впровадження інноваційних технологій для підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства); розрахунково-аналітичні (для розрахунку частки суб'єктів господарювання, що впроваджували інноваційні види продукції, та продукцію, що є новою для ринку); економіко-математичні методи (для діагностики впровадження інноваційних технологій для підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства); процесний підхід (для формування інституційно-організаційна структура забезпечення розвитку інноваційного підприємництва готельно-ресторанного господарства регіону); графічні та табличні методи (для наочного зображення статистичного матеріалу).

Джерела інформаційної бази дослідження включають наукові статті та журнали з управління гостинністю, звіти галузевих аналітиків, кейс-стаді від провідних готельних мереж, та дослідження в галузі цифрових технологій в індустрії гостинності. Також важливими джерелами є дослідження споживацьких тенденцій та поведінки, інформація з професійних асоціацій гостинності, а також опитування фахівців галузі. Окрім цього, велику роль відіграють інноваційні випадки впровадження технологій в готельному бізнесі, які дають змогу оцінити реальні результати та виклики, асоційовані з цими процесами. Ця комплексна інформаційна база забезпечує глибоке та всебічне розуміння ролі інновацій у розвитку та конкурентоспроможності готельно-ресторанного бізнесу.

Новизна отриманих результатів дослідження полягає у визначенні найоптимальніших шляхів удосконалення інноваційної діяльності готельно-ресторанних підприємств. З цією метою сформовано інституційно-організаційну структуру забезпечення розвитку інноваційного підприємництва готельно-ресторанного господарства регіону, що допоможе швидше та оптимальніше впроваджувати інноваційні технології в діяльність готельно-ресторанних підприємств та підвищувати конкурентоспроможності досліджуваної індустрії.

Практична цінність одержаних результатів роботи полягає у наданні цінних вказівок та стратегій для готельного та ресторанного бізнесу. Результати дослідження допомагають у розумінні того, як сучасні технології можуть бути інтегровані в щоденну діяльність для покращення ефективності, оптимізації ресурсів та надання високоякісного сервісу. Вони також надають огляд найкращих практик та інноваційних підходів, які можуть бути адаптовані різними підприємствами відповідно до їх специфічних потреб та умов. Крім того, ці результати сприяють розвитку галузевих стандартів та можуть слугувати вихідним пунктом для подальших інновацій та досліджень, забезпечуючи таким чином тривалий розвиток та прогрес у готельно-ресторанному секторі..

Апробація результатів дослідження. Основні висновки та результати дослідження апробовані та опубліковані у вигляді тез у Студентському науковому віснику ЛНТУ, серія технічні науки (Луцьк, 2023 р.).

Структура роботи. Кваліфікаційна робота складається з вступу, трьох розділів та висновків; містить 57 сторінок тексту, 6 рисунків, 7 таблиці. Список джерел включає 57 найменувань літератури.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВ

1.1. Зміст та значення інноваційних технологій в системі конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємств

У світі, де технології стрімко розвиваються, готельно-ресторанні підприємства вступають в еру інновацій, змінюючи свою діяльність та способи взаємодії з клієнтами. Зміст та значення інноваційних технологій в системі конкурентоспроможності готельно-ресторанного бізнесу необхідно розглядати як ключовий фактор, що визначає успіх у цій галузі.

По-перше, інноваційні технології дозволяють готельно-ресторанним підприємствам оптимізувати та автоматизувати багато аспектів своєї діяльності. Сучасні системи управління готелями та ресторанами, онлайн-бронювання, електронні меню та інші інноваційні рішення сприяють ефективнішому управлінню ресурсами, збільшенню продуктивності праці та зменшенню ризиків помилок. Це особливо актуально в умовах зростання обсягів обслуговування та підвищеної конкуренції на ринку гостинності.

По-друге, інноваційні технології здійснюють важливий вплив у покращенні взаємодії з клієнтами та забезпеченні вищого рівня обслуговування. Впровадження мобільних додатків, програм лояльності, персоналізованих послуг та інших інноваційних підходів дозволяє готельно-ресторанним підприємствам не лише привертати нових клієнтів, але й забезпечувати неперевершений досвід для існуючих гостей. У цьому контексті інновації стають не просто технічними удосконаленнями, але і стратегічними інструментами для збудування довгострокових відносин із споживачами.

Визначення етапів виникнення інновацій у готельно-ресторанному господарстві представлено на рис. 1.1.

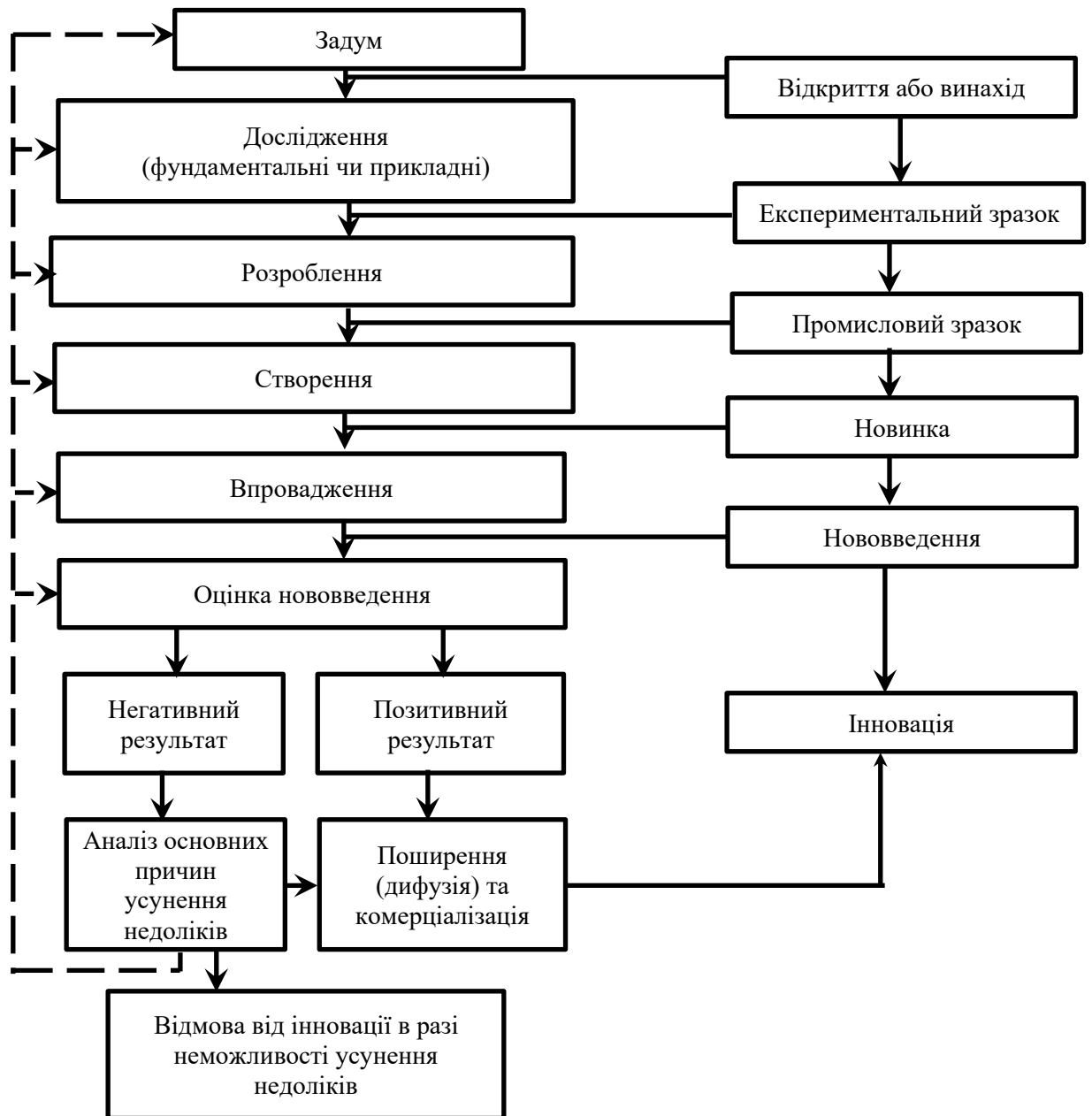


Рис. 1.1. Етапи виникнення інновацій в готельно-ресторанному господарстві .
Джерело: [7]

Етапи виникнення інновацій у готельно-ресторанному господарстві створюють основу для систематичного впровадження нововведень, які можуть підсилити якість послуг та клієнтський досвід. Від ідентифікації внутрішніх потреб і зовнішніх можливостей, аналізу трендів ринку та споживацьких вподобань, до розробки концепції нововведення, його прототипування та тестування - кожен етап є критичним для успішного запровадження інновацій.

Після того, як інновація була ретельно випробувана, настає фаза її комерціалізації та інтеграції у повсякденну діяльність, що вимагає глибокого розуміння бізнес-процесів та готовності до змін. Заключний етап полягає у моніторингу та оцінці впливу інновації на бізнес-показники, що дозволяє підприємствам не лише покращувати поточні операції, але й накопичувати знання для майбутніх інноваційних ініціатив.

Інноваційні процеси в готельно-ресторанному господарстві можуть бути розглянуті через два основних напрямки: інновації в продукті та інновації в обслуговуванні (рис. 1.2).



Рис. 1.2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному господарстві

Джерело:[7]

Інновації в продукті зосереджуються на створенні нових або поліпшенні існуючих готельно-ресторанних послуг. Це може включати розробку нових концепцій кухні, дизайн інтер'єру або тематичних заходів, що спрямовані на залучення нових сегментів клієнтів та створення унікального досвіду для

гостей. Важливим елементом тут є новаторський підхід до постачання послуг, наприклад, через використання екологічних матеріалів чи впровадження високотехнологічних рішень для підвищення комфорту та безпеки гостей.

З іншого боку, інновації в обслуговуванні займаються удосконаленням способів взаємодії з клієнтами та управління готельним бізнесом. Розробка нових послуг, таких як персоналізовані туристичні пакети, інтерактивні послуги через мобільні додатки або автоматизоване чек-ін та чек-аут, спрямовані на підвищення рівня задоволеності та лояльності клієнтів. Нові шляхи організації бізнес-процесів, такі як гнучкі моделі управління персоналом та використання біг-дата для стратегічного планування, дозволяють готелям та ресторанам оперативно реагувати на ринкові зміни та підвищувати ефективність своєї роботи.

Розвиток інноваційної діяльності готельно-ресторанних підприємств представлено на рис. 1.3.

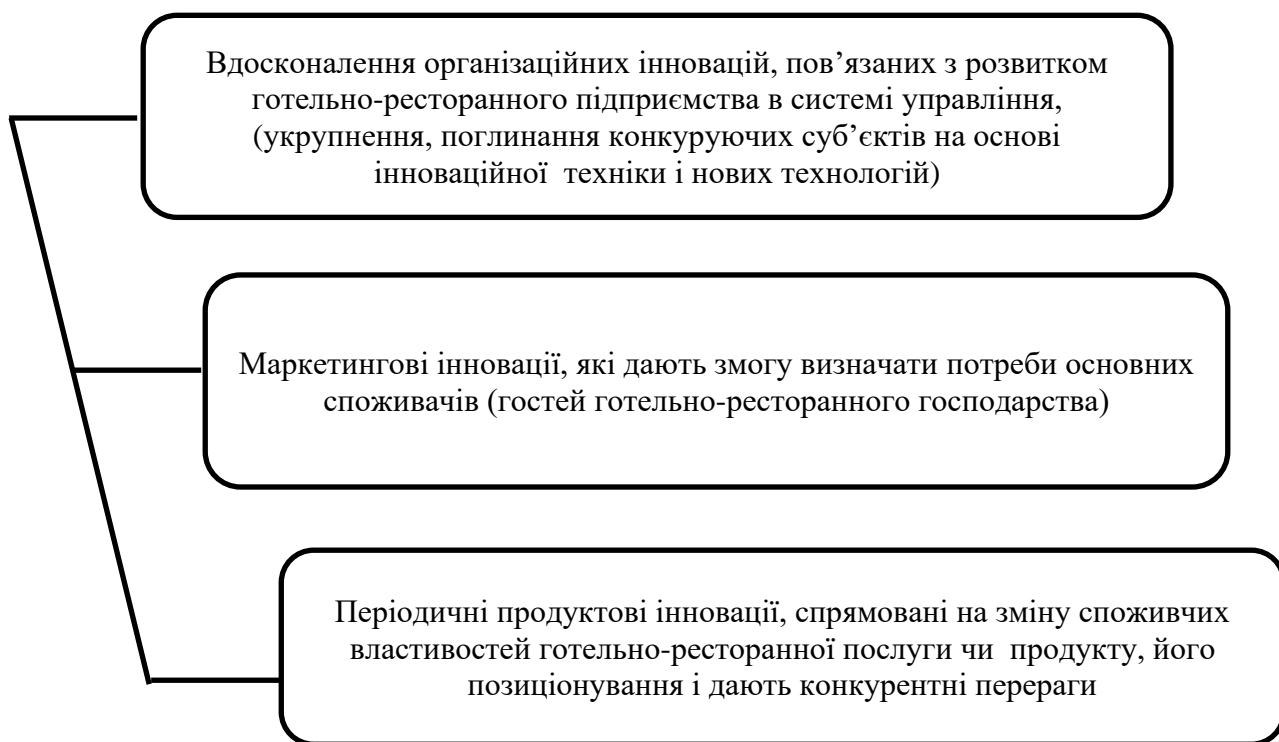


Рис. 1.3. Розвиток інноваційної діяльності готельно-ресторанних підприємств (відповідно до положення Генеральної угоди про торгівлю послугами) Джерело: [1]

Розвиток інноваційної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі, керуючись положеннями Генеральної угоди про торгівлю послугами (GATS), включає в себе ряд принципів та норм, які сприяють глобалізації та відкритості ринків. GATS спонукає підприємства розширювати свою інноваційну діяльність, надаючи послуги, які відповідають міжнародним стандартам і вимогам, що включає в себе впровадження новітніх технологій, створення унікальних послуг, та удосконалення менеджменту. Це стимулює підприємства впроваджувати кращі світові практики, покращувати якість обслуговування, та інтегрувати принципи сталого розвитку у свої бізнес-моделі.

В контексті GATS, інноваційна діяльність також передбачає зміцнення конкурентних позицій на міжнародному рівні через участь у міжнародних туристичних та гостинності мережах, співпрацю з іноземними інвесторами та адаптацію до різноманітних культурних та економічних умов. Це включає у себе не тільки впровадження інновацій у продуктах та послугах, але й організаційні інновації, підвищення кваліфікації персоналу, та використання передових маркетингових стратегій для просування послуг на глобальному ринку.

Таким чином, зміст та значення інноваційних технологій в системі конкурентоспроможності готельно-ресторанних підприємств є критично важливими для їхнього успіху та розвитку в сучасному господарському середовищі. Інновації дозволяють підприємствам оптимізувати внутрішні процеси, спрощувати взаємодію з клієнтами та надавати унікальні послуги, що формує позитивний образ та забезпечує лояльність споживачів. Застосування інновацій в готельно-ресторанній галузі виявляється не лише в покращенні технічних аспектів, але й в створенні ефективної системи взаємодії з публікою. Високий рівень сервісу, персоналізація обслуговування та відмінна якість стають результатом вдумливого застосування інноваційних технологій. Такий підхід дозволяє готельно-ресторанним підприємствам не тільки виживати в умовах конкуренції, але й виходити на новий рівень розвитку, забезпечуючи стабільність та успіх у динамічному ринковому середовищі.

1.2. Класифікація інновацій в готельно-ресторанному підприємстві

Готельно-ресторанне підприємство, в якому конкуренція на ринку стає все більшою, шукає нові шляхи розвитку та вдосконалення, інвестуючи в інноваційні підходи та технології. Класифікація інновацій в цій галузі визначається різноманітністю застосовуваних стратегій та технологій, спрямованих на поліпшення обслуговування, залучення нових клієнтів та підвищення конкурентоспроможності.

Перш за все, варто визначити, що інновації в готельно-ресторанному бізнесі можна розділити на три основні категорії: продуктові, процесні та маркетингові інновації. Продуктові інновації стосуються розробки нових видів послуг, страв, концепцій ресторанів, а також впровадження нових технологій у кулінарних процесах. Процесні інновації охоплюють вдосконалення внутрішніх операцій, управлінських процесів та технологічного обладнання. Маркетингові інновації включають в себе нові стратегії залучення клієнтів, використання соціальних мереж, програм лояльності та інші аспекти сприяння популяризації бренду та послуг.

Класифікація інновацій в готельно-ресторанному підприємстві важлива не лише для розуміння та систематизації новаційних рішень, але й для визначення стратегій подальшого розвитку. Враховуючи різні аспекти інновацій, підприємства можуть ефективно адаптуватися до змін у сучасному бізнес-середовищі та забезпечити стійкий конкурентний відгук на ринку готельно-ресторанних послуг.

Використання сучасних інформаційних технологій у готельно-ресторанному підприємстві відкриває нові можливості для підвищення ефективності та зручності обслуговування клієнтів. Автоматизація процесів управління, як-от онлайн-бронювання номерів чи столиків, значно спрощує взаємодію з гостями, дозволяючи їм в будь-який час легко отримати доступ до послуг. Це також сприяє інтеграції готельно-ресторанних підприємств у світові системи бронювання, що розширює ринковий охоплення та забезпечує

конкурентну перевагу в цифрову епоху. Така модернізація стимулює розвиток бізнес-взаємин зі стейкхолдерами та підтримує постійне оновлення бази даних клієнтів для персоналізованого маркетингу (таблиця 1.1).

Таблиця 1.1

Види інновацій в готельно-ресторанному підприємстві

Вид інновацій	Зміст інновацій
Використання сучасних інформаційних технологій	Від автоматизованого управління службами готелю чи ресторану до програм бронювання номерів чи столиків в мережі Інтернет. Наявність подібної системи дозволяє готельно-ресторанному підприємству підтримувати швидку взаємодію з стейкхолдерами, виходити на ринок бронювання послуг для індивідуальних гостей, а також інтегруватися в системи глобального бронювання.
Досягнення безпеки гостей	Використання відеоспостереження якна території готельно-ресторанного господарства так і навколишніх територій, застосування електронних замків, сейфів, як засобів захисту споживачів послуг
Екологічні інновації	Впровадження в готельно-ресторанне господарство екологічних інновацій у вигляді

Джерело: [10]

Забезпечення безпеки гостей є невід'ємною частиною інноваційної стратегії готельно-ресторанного бізнесу. Інтеграція сучасних систем відеоспостереження, електронних замків та програмованих сейфів є відображенням зростаючої важливості забезпечення високого рівня безпеки. Це не лише викликає довіру та відчуття захищеності серед гостей, але й демонструє відповідальність підприємства перед своїми клієнтами. Впровадження таких заходів сприяє формуванню позитивного іміджу бренду та може стати вирішальним фактором при виборі закладу гостями, які прагнуть безпеки та конфіденційності.

Типи інновацій в готельно-ресторанних підприємствах представлено в таблиці 1.2.

Технологічні інновації в готельно-ресторанних підприємствах відіграють вирішальну роль у створенні нових продуктів і послуг, що суттєво підвищують якість гостинності та зручність для клієнтів. Наприклад, впровадження інтерактивних систем для замовлення їжі та напоїв, цифрових ключів доступу до номерів, або розумного освітлення та температурного контролю в номерах є

технологічними нововведеннями, які розширюють асортимент послуг та забезпечують новий рівень комфорту та персоналізації. Ці інновації також включають в себе використання великих даних (big data) та аналітики для вдосконалення сервісу та створення цільових маркетингових кампаній.

Таблиця 1.2

Типи інновацій в готельно-ресторанних підприємствах

Тип інновацій	Характеристика	Конкретні способи для реалізації
Технологічні інновації	Створення нових продуктів, послуг та технологій, нові способи надавати готельно-ресторанних послуг	Розширення асортименту готельно-ресторанних послуг
Організаційно-економічні інновації	Інноваційні рішення в організації робочого процесу готельно-ресторанних господарств	Реалізація у формі вдосконалення моделей гостинності
Економічні інновації	Створення нових ринків, що дозволяють впроваджувати нові продукти, послуги або технології, створення нових способів купівлі та продажу готельно-ресторанних послуг	Розширення індустрії гостинності від центру до периферії
Маркетингові інновації	Нові або вдосконалені маркетингові методи охоплення нових аудиторій готельно-ресторанних послуг	Впровадження результатів дослідження ринку, спільно з експертами
Правові інновації	Нові інституції, закони чи нормативні акти введено або ж суттєві зміни в існуючі щодо готельно-ресторанних послуг	Застосування міжнародних норм, правил, конвенцій та національного законодавства у готельно-ресторанному господарстві
Соціальні інновації	Сформовані ідеї для вирішення актуальних соціальних та культурних проблем	Впровадження нових концепцій інноваційної діяльності готельно-ресторанних підприємств

Джерело: [13]

Організаційні інновації, з іншого боку, фокусуються на внутрішніх процесах підприємства, включаючи нові підходи в управлінні та організації робочого процесу. Вони можуть включати впровадження гнучких робочих графіків, розвиток корпоративної культури та залучення співробітників до інноваційного процесу. Такі зміни можуть призвести до підвищення продуктивності, покращення мотивації персоналу та створення більш здорового та інноваційного робочого середовища, що безпосередньо впливає на якість гостинності та рівень задоволеності гостей.

Економічні інновації в сфері готельно-ресторанного бізнесу відіграють

ключову роль у розробці нових ринкових стратегій та комерційних моделей, що сприяють розширенню бізнесу. Ці інновації можуть включати диверсифікацію послуг та продуктів, наприклад, шляхом запровадження концепцій «готель-бутик» або «фермерський ресторан», які пропонують унікальний досвід та відрізняються від стандартних пропозицій. Також економічні інновації включають розробку нових бізнес-моделей, які дозволяють готелям та ресторанам діяти більш гнучко та ефективно, відкриваючи нові ринки та адаптуючись до змінних економічних умов.

Маркетингові інновації, зокрема, відіграють важливу роль у просуванні готельно-ресторанних підприємств, запроваджуючи новітні методи досягнення потенційних клієнтів та їх залучення. Це може включати використання цифрового маркетингу, соціальних медіа, а також розробку персоналізованих рекламних кампаній, які базуються на дослідженні ринку та поведінки споживачів. Ці стратегії дозволяють створити більш ефективне комунікаційне середовище та налагодити глибші зв'язки з клієнтами, що в кінцевому підсумку сприяє підвищенню продажів та зміцненню лояльності бренду.

Класифікація інновацій у готельно-ресторанному підприємстві є ключовим елементом стратегічного розвитку та утримання конкурентної переваги. Продуктові, процесні та маркетингові інновації формують різнобічний підхід до покращення послуг та оптимізації внутрішніх процесів. Посилення зусиль у напрямках створення нових продуктів, впровадження ефективних технологій та розробка інноваційних маркетингових стратегій сприяють не лише покращенню задоволення клієнтів, а й забезпечують стійкість готельно-ресторанних підприємств у конкурентному середовищі. Зазначене дозволяє визначати стратегічні пріоритети, обирати найбільш ефективні шляхи вдосконалення та вносити позитивний вклад у галузь гостинності в цілому. Засоби, які вибираються для реалізації інновацій, повинні бути гнучкими та відповідати конкретним потребам готельно-ресторанного ринку. Такий підхід до інноваційного розвитку сприяє створенню унікальних пропозицій, забезпечує зростання конкурентоспроможності та сприяє сталому

успіху готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах.

1.3. Форми інноваційного підприємництва готельно-ресторанного господарства регіону: вектори національного та міжнародного досвіду

В сучасному світі готельно-ресторанне господарство визнається однією з ключових галузей економіки, яка вимагає не тільки традиційного, але і інноваційного підходу до свого розвитку. Форми інноваційного підприємництва в цій галузі стають джерелом конкурентної переваги, сприяючи розширенню асортименту послуг, підвищенню їх якості та впровадженню передових технологій. Зокрема, національний та міжнародний досвід стає важливим джерелом векторів інноваційного розвитку готельно-ресторанного господарства регіону.

Однією з ключових форм інновацій у готельно-ресторанному господарстві є впровадження новітніх технологій. Це охоплює використання інформаційних систем для управління готелями та ресторанами, розробку мобільних додатків для зручного бронювання та обслуговування клієнтів, а також впровадження систем штучного інтелекту для персоналізації обслуговування. Такі інновації дозволяють підприємствам оптимізувати свою діяльність та пристосовуватися до змін у попиті та уподобаннях клієнтів.

Ще однією важливою формою інноваційного підприємництва є розробка унікальних концепцій та послуг. Готельно-ресторанні комплекси можуть виходити за межі традиційного гостинця, створюючи атмосферу, що відповідає унікальним потребам та інтересам клієнтів. Це може бути тематичний ресторан, готель у стилі екологічного туризму чи ексклюзивний сервіс для конкретної аудиторії. Такі інновації дозволяють підприємствам виділятися серед конкурентів і привертати увагу нових клієнтів.

Особливості розвитку інноваційного підприємництва на рівні регіону представлено в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Зміст розвитку інноваційного підприємництва регіону

Зміст	Специфіка розвитку інноваційного готельно-ресторанного підприємництва	Особливості розвитку традиційного готельно-ресторанного підприємництва
Суб'єкт	Готельно-ресторанне підприємство, громада; органи управління	Фізичні та юридичні особи, що здійснюють готельно-ресторанну господарську діяльність, а також є зареєстровані відповідно до закону України як підприємці
Об'єкт	Інноваційний готельно-ресторанний продукт чи послуга	Готельно-ресторанні послуги, продукти, роботи
Види	Нові продукти та послуги готельно-ресторанного господарства, інновація технології; соціальні інновації	Соціальний, комерційний, виробничий, анімаційний розвиток
Мета	Перехід на інноваційну модель розвитку готельно-ресторанного господарства регіону	Досягнення економічних та соціальних результатів
Цілі	Створення інноваційного технологічного укладу економіки регіону	Створення конкурентного середовища
Завдання	Створення комунікацій між стейкхолдерами інноваційного розвитку готельно-ресторанних підприємств; інтеграція між стадіями інноваційного підприємництва; створення та просування нової бізнес-освіти	Задоволення потреб споживачів у готельно-ресторанних послугах, продуктах, роботах
Результат	Отримання підприємницького доходу	Отримання прибутку
Ресурси	Інтелектуальний ресурс та інші типи ресурсів готельно-ресторанного господарства	Виробничі ресурси (природні, матеріально-технічні, фінансові, людські)
Принципи	Інтеграція стейкхолдерів інноваційного процесу; рівноправність та взаємовигідність суб'єктів інноваційного підприємництва	Захист держави суб'єктів господарювання індустрії гостинності; свобода діяльності в межах закону України, вільна реалізація послуг на території України

Розвиток інноваційного готельно-ресторанного підприємництва в регіоні передбачає взаємодію між різними суб'єктами: підприємствами, територіальними громадами та органами управління. Ця взаємодія спрямована на створення інноваційного продукту чи послуги, яка має потенціал змінити традиційний підхід до надання готельно-ресторанних послуг. Інновації можуть включати нові технологічні рішення, соціальні ініціативи та організаційні

зміни, які прагнуть переформатувати ринок та забезпечити перехід регіону на новий технологічний рівень. Завданням тут є не лише впровадження інновацій, а й створення ефективних комунікацій між усіма стейкхолдерами, інтеграція інноваційних процесів на всіх стадіях діяльності, а також формування освіти, спрямованої на інноваційне підприємництво.

Традиційне готельно-ресторанне підприємництво зосереджується на задоволенні базових потреб споживачів у послугах, продуктах та роботах. Суб'єктами тут виступають фізичні та юридичні особи, які працюють в рамках встановлених законодавчих норм і мають за мету отримання прибутку. Відповідно, їхні завдання полягають у наданні якісних готельно-ресторанних послуг, що вимагає ефективного використання виробничих ресурсів, таких як природні, матеріально-технічні, фінансові та людські. Принципи, на яких базується традиційне підприємництво, включають захист держави, свободу господарської діяльності та вільний рух продуктів і послуг.

В інноваційному готельно-ресторанному підприємстві метою є перехід на інноваційну модель розвитку, що вимагає не тільки використання інтелектуальних ресурсів, але й інших типів ресурсів. Принципи роботи таких підприємств орієнтовані на інтеграцію учасників інноваційного процесу, рівноправність та взаємовигідність у відносинах між суб'єктами інноваційного підприємництва. Результатом інноваційної діяльності є не лише підприємницький дохід, а й формування нового технологічного укладу економіки регіону, що впливає на загальний розвиток галузі та вносить свій вклад у соціально-економічний розвиток суспільства.

Форми інноваційного підприємництва у готельно-ресторанному господарстві регіону визначаються не лише внутрішніми потребами та тенденціями, але й величезним впливом національного та міжнародного досвіду. Заходи та підходи, які вже успішно впроваджуються в інших країнах, можуть стати важливим керівником для розвитку галузі в конкретному регіоні.

Перше, на що варто звернути увагу, це важливість збереження та адаптації традиційних методів та звичаїв під впливом інновацій. Велика

кількість країн успішно комбінує традиційні аспекти своєї культури з новаторськими ідеями, щоб створити унікальні та привабливі готельно-ресторанні комплекси. Це дозволяє залучати як місцевих, так і іноземних клієнтів, розширюючи аудиторію та підвищуючи конкурентоспроможність.

Другий вектор, який слід враховувати, полягає в сприянні обміну досвідом між країнами та готельно-ресторанними підприємствами. Реалізація найефективніших методів та інновацій можлива завдяки взаємодії з міжнародним співтовариством. Зацікавленість у вивченні та адаптації кращих практик готельно-ресторанного бізнесу інших країн становить стратегічний напрям для регіонального розвитку, сприяючи підняттю якості обслуговування та розвитку галузі в цілому. Такий взаємний обмін досвідом стає ключовим чинником формування інноваційної моделі готельно-ресторанного бізнесу, що відповідає сучасним вимогам та очікуванням клієнтів.

Форми інноваційного підприємництва у готельно-ресторанному господарстві регіону, що орієнтуються на вектори національного та міжнародного досвіду, демонструють значний потенціал для розвитку та глобалізації послуг. Враховуючи кращі практики з усього світу, такі підприємства інтегрують передові технології, новаторські управлінські методи та ефективні маркетингові стратегії для залучення та утримання клієнтів. Це сприяє не тільки покращенню якості та диференціації послуг на місцевому рівні, але й забезпечує конкурентні переваги на міжнародній арені. Шляхом адаптації до мінливих умов ринку та впровадження інноваційних рішень, регіональне готельно-ресторанне господарство може досягати стійкого розвитку та зростання, створюючи нові можливості для економіки регіону та покращуючи його імідж на світовій карті гостинності.

РОЗДІЛ 2. ДІАГНОСТИКА ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА

2.1. Світові тренди впровадження інноваційних технологій для підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства

У світі, де конкуренція в галузі готельно-ресторанного бізнесу зростає на кожному кроці, впровадження інноваційних технологій стає ключовим фактором для підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанних підприємств. Зміна побутових, бізнес-та туристичних звичаїв споживачів вимагає від галузі постійного апгрейду та адаптації до нових реалій. У цьому контексті важливо розглядати світові тренди в інноваційних технологіях, які спрямовані на поліпшення якості обслуговування та виведення готельно-ресторанних підприємств на новий рівень ефективності.

Дослідження світових трендів у впровадженні інноваційних технологій є життєво важливим для готельно-ресторанного бізнесу, особливо в контексті постійної конкуренції та зростаючих вимог споживачів. Це дослідження дозволяє підприємствам адаптуватися до змін у споживацьких уподобаннях та технологічних інноваціях, що, в свою чергу, сприяє підвищенню їхньої конкурентоспроможності. Наприклад, врахування новітніх технологій у галузі цифрових ключів та штучного інтелекту може значно покращити якість обслуговування та зручність для гостей. Також це дає можливість готелям та ресторанам оптимізувати внутрішні процеси, знизити витрати та підвищити ефективність управління.

З іншого боку, розуміння глобальних тенденцій допомагає підприємствам передбачати майбутні зміни в галузі та розробляти стратегії, що відповідають новим викликам. Наприклад, зростаюча увага до екологічності та сталості у сфері готельно-ресторанного бізнесу вимагає від компаній впровадження зелених технологій та сталих практик. Такі дослідження не тільки допомагають

зберегти актуальність бізнесу на ринку, але й сприяють інноваційному розвитку, створюючи нові можливості для залучення клієнтів і підвищення лояльності існуючих. В цілому, вивчення світових технологічних трендів є ключовим елементом у стратегічному плануванні та розвитку готельно-ресторанних підприємств (таблиця 2.1)

Таблиця 2.1

Тренди впровадження інноваційних технологій для підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства

Тренд/технологія	Опис	Переваги для підприємства
Цифрові ключі	Гості використовують смартфони для доступу до своїх номерів, минаючи рецепцію.	Збільшення зручності для гостей, зниження витрат на персонал.
Штучний інтелект в обслуговуванні	Чат-боти і віртуальні асистенти для вирішення запитань гостей.	Підвищення ефективності обслуговування, доступність 24/7.
Безконтактні платежі	Платіжні системи, що дозволяють оплачувати послуги без фізичного контакту.	Збільшення безпеки та швидкості транзакцій.
Управління відгуками онлайн	Платформи для збору та аналізу відгуків гостей.	Покращення репутації та якості обслуговування.
Екологічні технології	Використання відновлюваних джерел енергії, програми переробки.	Покращення екологічного іміджу, зниження витрат.
Інтегровані системи управління	Системи для оптимізації роботи всіх відділів готелю.	Підвищення ефективності управління, зниження витрат на персонал.

Сучасний готельно-ресторанний бізнес стає все більш конкурентним завдяки швидкому впровадженню інноваційних технологій. Одним із ключових трендів є використання цифрових ключів, що дозволяє гостям отримувати доступ до своїх номерів за допомогою смартфонів, обходячи традиційну процедуру реєстрації на рецепції. Це забезпечує більшу зручність для гостей та знижує витрати на персонал. Іншим важливим напрямком є використання штучного інтелекту у вигляді чат-ботів і віртуальних асистентів, які відповідають на запитання гостей та забезпечують інформаційну підтримку 24/7, підвищуючи таким чином ефективність обслуговування.

Крім того, галузь активно впроваджує безконтактні платіжні системи, що сприяють безпеці та швидкості транзакцій. Онлайн управління відгуками через спеціалізовані платформи дозволяє готелям та ресторанам покращувати свою репутацію та якість обслуговування, оперативно реагуючи на відгуки клієнтів. Екологічні технології, такі як використання відновлюваних джерел енергії та програми переробки, допомагають підприємствам покращити свій екологічний імідж і знизити витрати. Інтегровані системи управління об'єднують різні аспекти готельної діяльності, забезпечуючи більш ефективне управління ресурсами і персоналом. Усі ці інновації спрямовані на підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанних підприємств у все більш цифровому та змінюваному світі.

Споживачі все більше очікують персоналізованого та безпечного досвіду, і технології можуть задовольнити ці потреби. Використання штучного інтелекту, інтернету речей та аналітики даних дозволяє готелям та ресторанам збирати та аналізувати інформацію для покращення обслуговування, вирішення індивідуальних потреб гостей та забезпечення безпеки. Розумні технології також полегшують процеси управління, резервації та внутрішнього обліку, дозволяючи готелям та ресторанам ефективно пристосовуватися до змін у галузі.

Акцент на сталі покращення зручності для гостей через мобільні технології є важливим аспектом забезпечення конкурентоспроможності готельно-ресторанних підприємств. Мобільні додатки для бронювання, замовлення їжі та інтерактивні сервіси стають невід'ємною частиною готельно-ресторанного досвіду. Гості цінують можливість швидко та зручно користуватися послугами через свої смартфони, адже це сприяє збереженню часу та надає їм більше контролю над своїм перебуванням. Мобільні технології дозволяють готелям та ресторанам активно взаємодіяти з гостями, створюючи індивідуальний та комфортний сервіс.

Останнім, але не менш важливим трендом є екологічна ініціатива сталого розвитку. Зростання екологічної свідомості споживачів змушує готельно-

ресторанні підприємства впроваджувати екологічно чисті технології та практики. Сучасні гості активно вибирають та підтримують компанії, які приділяють увагу екологічним питанням та працюють на зменшення свого вуглецевого сліду. Такі ініціативи включають в себе енергоефективність, використання відновлюваних ресурсів та впровадження систем управління відходами.

Висновуючи, можна визначити, що світові тренди впровадження інноваційних технологій на готельно-ресторанному ринку є ключовим фактором у забезпеченні конкурентоспроможності підприємств цієї галузі. Зараз споживачі не тільки очікують високоякісного обслуговування, а й взаємодії з високотехнологічним середовищем, яке сприяє зручності та персоналізації. Розумні технології, такі як штучний інтелект, Інтернет речей та мобільні додатки, є важливими інструментами для створення інноваційних рішень, що забезпечують підприємствам конкурентні переваги.

Для готельно-ресторанних підприємств, що прагнуть до успіху у глобальному ринковому середовищі, невід'ємним стає стратегічне впровадження інновацій. Розглядаючи сучасні вимоги та відгуки споживачів, визначаючи їхні потреби та уподобання, підприємства можуть налаштувати свої сервіси та процеси за допомогою передових технологій. Застосування інноваційних підходів не тільки підвищує ефективність операцій, а й робить готелі та ресторани більш привабливими для сучасного споживача, що відображається в їхньому конкурентному становищі та репутації.

Таким чином, впровадження інноваційних технологій як цифрові ключі, штучний інтелект у обслуговуванні гостей, безконтактні платежі та екологічні ініціативи, не тільки покращують якість послуг та ефективність внутрішніх процесів, але й відкривають нові можливості для зростання та інновацій. Успішне впровадження цих технологій вимагає стратегічного планування та глибокого розуміння поточних та майбутніх трендів, що дозволяє готельно-ресторанним підприємствам не тільки залишатися конкурентоспроможними, але й задавати нові стандарти в галузі.

2.2. Аналіз розвитку інноваційного підприємництва готельно-ресторанного господарства регіонів України

Інноваційне підприємництво стає ключовим фактором успішного розвитку готельно-ресторанного господарства, що враховує високу конкуренцію та зростаючі вимоги сучасного споживача. Регіони України, в яких відбувається активний розвиток готельно-ресторанного сектору, стикаються з потребою адаптації та впровадження інновацій, які спрямовані на поліпшення якості обслуговування, оптимізацію бізнес-процесів та забезпечення конкурентоспроможності.

Перед готельно-ресторанними підприємствами стає завданням не лише втілення сучасних технологічних рішень, але й аналіз розвитку інноваційного підприємництва в контексті регіональних особливостей. Враховуючи унікальні характеристики кожного регіону України, інновації в готельно-ресторанному господарстві можуть взаємодіяти з місцевими потребами, традиціями та культурою, щоб створити унікальний та привабливий продукт для місцевого та міжнародного ринків. Цей аналіз є важливим етапом стратегічного планування розвитку сектору в конкретному регіоні та може служити основою для формування ефективних стратегій росту та конкурентних переваг.

Зокрема, розгляд інноваційного підприємництва в готельно-ресторанному господарстві регіонів України дозволяє визначити напрямки, які вже успішно використовуються у світі та можуть бути адаптовані на місцевому рівні. Впровадження інновацій у сфері обслуговування, маркетингу, менеджменту та технологій може значно підвищити якість надання послуг, забезпечити зручність клієнтам та ефективність управління. Аналіз розвитку інноваційного підприємництва на регіональному рівні також дозволяє виявити потенційні вектори зростання та визначити взаємозв'язок із соціально-економічними аспектами розвитку регіону.

Впровадження інновацій у готельно-ресторанному господарстві регіонів України є важливим стратегічним кроком для підвищення

конкурентоспроможності та створення умов для сталого розвитку. Аналіз інноваційного підприємництва на місцевому рівні допоможе визначити оптимальні шляхи впровадження та адаптації сучасних технологій, що сприятимуть якісному та ефективному розвитку готельно-ресторанної галузі в конкретному регіоні.

Частка підприємств, які займались інноваційною діяльністю, % до усіх підприємств представлено на рис. 2.1

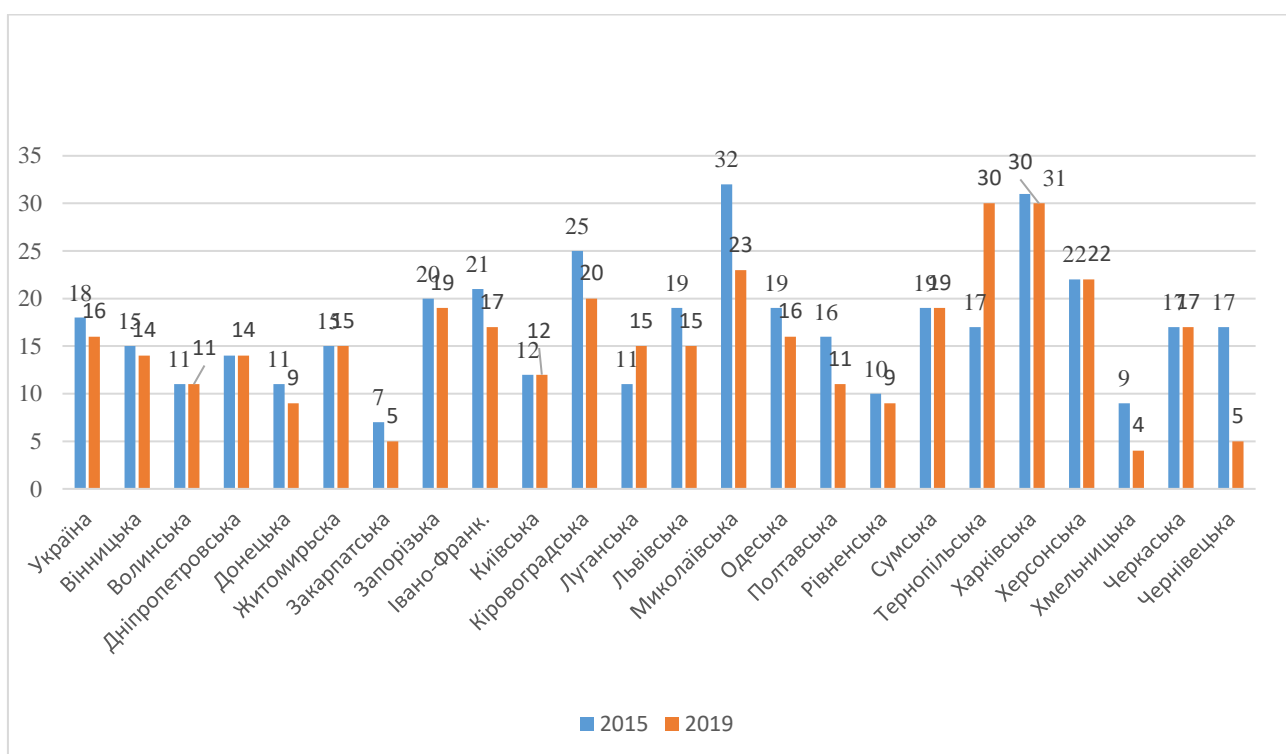


Рис. 2.1. Частка підприємств, які займались інноваційною діяльністю, % до усіх підприємств.

На основі наведених даних визначено тенденції інноваційної активності серед підприємств різних регіонів за певний період часу. Зокрема проаналізовано, як змінилася частка підприємств, які займались інноваційною діяльністю, від 2015 до 2019 року. Порівняння показників за ці роки дозволяє оцінити рівень прийняття та впровадження інновацій у різних областях, а також виявити регіональні особливості в розподілі інноваційної активності. Це вказує

на зміни в пріоритетах розвитку підприємств, на здатність регіонів реагувати на виклики ринку та на внутрішні та зовнішні стимули до інновацій.

Аналізуючи динаміку інноваційної діяльності, визначено, які регіони стали більш активними в області інновацій та які з них залишилися на тому ж рівні чи навіть показали зниження. Зазначене дає змогу зрозуміти, які фактори сприяли інноваційному розвитку в певних областях – чи то краща інноваційна політика, наявність інвестицій, розвинена інфраструктура чи високий рівень підприємницьких навичок. Такий аналіз є критичним для формування ефективної регіональної інноваційної політики, яка б підтримувала підприємства у впровадженні нововведень і допомагала б підвищити їх конкурентоспроможність на національному та міжнародному рівнях.

Частка підприємств, що впроваджували інноваційні види продукції та послуг представлено на рис. 2.2.



Рис. 2.2. Частка підприємств, що впроваджували інноваційні види продукції та послуг, %

Зазначене ілюструє інноваційну активність підприємств та їх здатність генерувати нові продукти або послуги, які вплинули на ринкову динаміку. Деякі регіони мали значно вищу частку підприємств, які пропонували інноваційну продукцію, вказуючи на високий рівень креативності та підприємницької ініціативи в цих областях. Це також відображало ефективність регіональних інноваційних політик та доступність ресурсів для підтримки інновацій.

Щодо продукції та послуг, які є новою для ринку, можна спостерігати, що деякі регіони мали значно більшу частку підприємств, які успішно вводять такі нововведення. Це свідчить про наявність динамічного бізнес-середовища, яке сприяло розвитку конкурентоспроможних продуктів і послуг та їх просування на ринок. Регіони з високою часткою таких підприємств можуть вважатися інноваційними хабами, здатними впливати на ринкові тренди та встановлювати нові стандарти у готельно-ресторанній сфері.

Таким чином, аналіз розвитку інноваційного підприємництва в готельно-ресторанному господарстві регіонів України вказує на необхідність прийняття та реалізації стратегічних заходів для вдосконалення галузі. Інноваційні підходи можуть допомогти підприємствам стати більш конкурентоспроможними, а регіонам – привабливішими для туристів та інвесторів.

Також, важливо враховувати специфіку кожного регіону та його ринковий потенціал для впровадження інновацій. Відмічаючи та адаптуючи ті інноваційні технології та практики, які відповідають конкретним умовам регіону, готельно-ресторанні підприємства можуть забезпечити більш ефективний розвиток та задоволення потреб клієнтів. У подальшому, інноваційність може стати ключовим фактором, що визначатиме успішність та стійкість готельно-ресторанного господарства в умовах зростаючої конкуренції та швидких змін у галузі гостинності.

РОЗДІЛ 3. МЕХАНІЗМИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РОЗВИТКУ ІННОВАЦІЙНОГО ПІДПРИЄМНИЦТВА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РЕГІОНУ

3.1. Інституційно-організаційна структура забезпечення розвитку інноваційного підприємництва готельно-ресторанного господарства регіону

В умовах сучасної економіки і технологічних змін, інновації в готельно-ресторанному господарстві виявляються важливим фактором розвитку та підвищення конкурентоспроможності. Для забезпечення ефективної реалізації інноваційних ідей та проектів важливо розглядати інституційно-організаційну структуру, яка допомагає стимулювати та координувати розвиток галузі на регіональному рівні. Ефективність інноваційного розвитку готельно-ресторанного сектору визначається активністю та підтримкою з боку місцевих, регіональних та національних владних структур. Забезпечення відповідної інституційно-правової бази, створення сприятливих умов для інновацій та співпраці з іншими суб'єктами господарювання – це ключові аспекти, які слід розглядати при аналізі інституційно-організаційної структури. Здатність готельно-ресторанного бізнесу взаємодіяти з іншими галузями, включаючи транспорт, культуру, інфраструктуру та інші, може стати важливим кроком у напрямку створення інноваційного екосистеми.

Створення спеціалізованих інноваційних центрів та лабораторій може висвітлити проблеми та сприяти швидкому впровадженню передових технологій у готельно-ресторанну сферу. Забезпечення освітніми та підтримуючими програмами дозволить розвивати та залучати талановиті кадри для сектору гостинності. Така інституційно-організаційна структура може стати каталізатором для інноваційного підприємництва в готельно-ресторанній галузі регіону.

Інституційно-організаційна структура забезпечення розвитку інноваційного підприємництва готельно-ресторанного господарства регіону представлено на рис. 3.1.

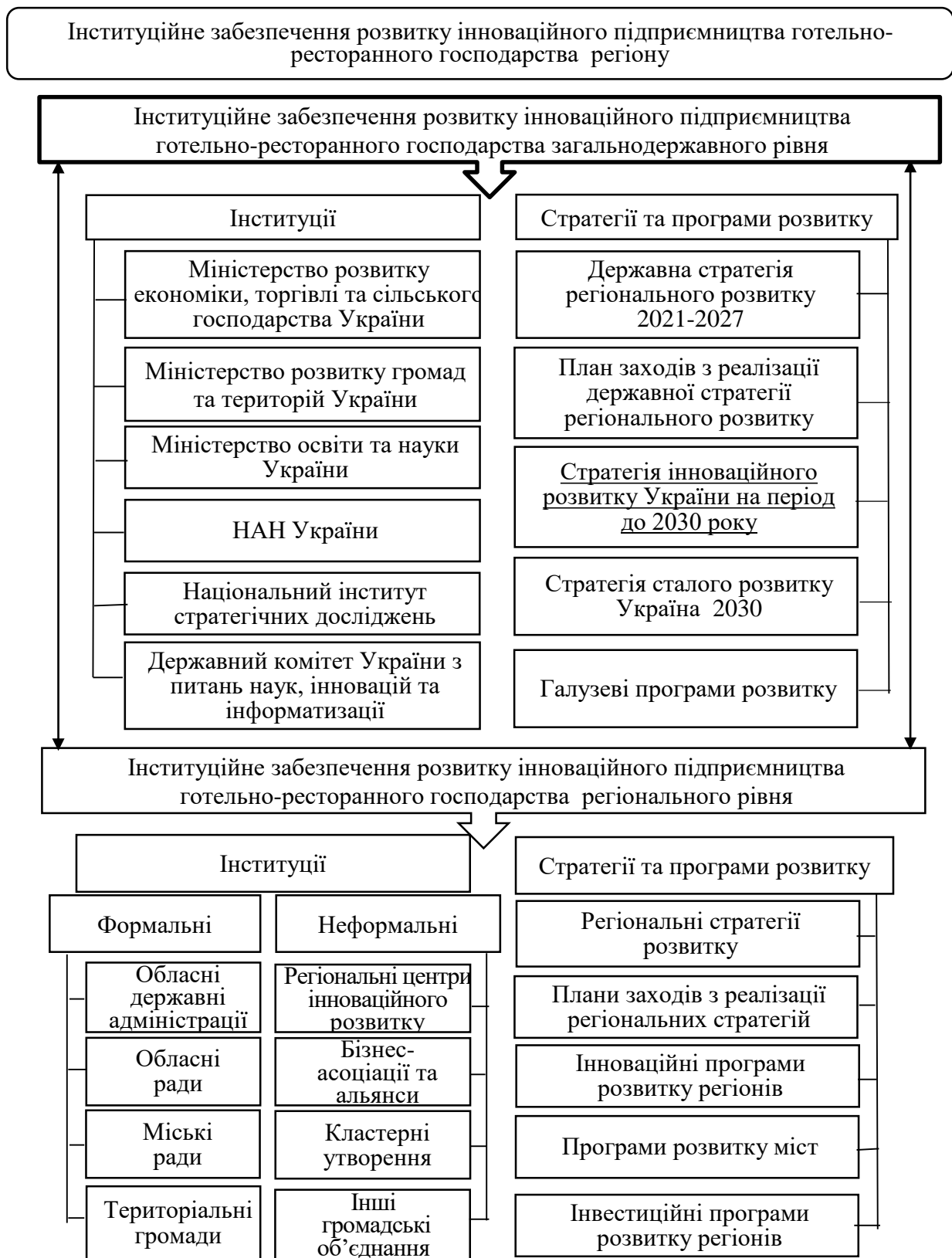


Рис. 3.1. Інституційно-організаційна структура забезпечення розвитку інноваційного підприємництва готельно-ресторанного господарства регіону

Представлено інституційно-організаційну структуру, яка забезпечує розвиток інноваційного підприємництва в готельно-ресторанній галузі регіону. Зазначене включає різні інституції та програми розвитку, що працюють на державному та місцевому рівнях, включаючи міністерства, національні академії наук, державні комітети, а також обласні адміністрації та міські ради. Ці організації забезпечують стратегічне планування та імплементацію програм, що сприяють інноваційному розвитку галузі, таких як державна стратегія регіонального розвитку, план заходів щодо реалізації державних стратегій, інноваційні програми та інвестиційні проекти.

Інституційне забезпечення включає формальні та неформальні елементи, такі як бізнес-асоціації, кластери та інші громадські утворення, які взаємодіють з офіційними органами влади для створення сприятливого середовища для інновацій. Ефективна координація між цими інститутами та використання відповідних стратегій та програм є вирішальною для стимулювання інноваційного розвитку та підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного бізнесу на регіональному рівні, що може мати значний вплив на економічне зростання та розвиток регіону в цілому.

Розвиток нормативно-правового забезпечення для інноваційного підприємництва у готельно-ресторанній сфері є фундаментальним для створення стабільного, прозорого та сприятливого бізнес-середовища, яке є необхідним для залучення інвестицій, стимулювання технологічних інновацій та підтримки сталого розвитку. Чітко визначені законодавчі рамки дозволяють готельно-ресторанним підприємствам адаптуватися до швидких змін ринку, забезпечувати правову захищеність інтелектуальної власності та впроваджувати інноваційні практики, що ведуть до підвищення якості послуг, оптимізації витрат та покращення загального досвіду клієнтів, що, в свою чергу, посилює конкурентоспроможність регіону на національному та міжнародному рівнях.

Динаміка розвитку нормативно-правового забезпечення інноваційного підприємництва готельно-ресторанного господарства регіону представлена в таблиці 3.1.

Динаміка розвитку нормативно-правового забезпечення
інноваційного підприємництва готельно-ресторанного господарства регіону

Рік	Назва	Зміст
1995	Закон України «Про наукову і науково-технічну експертизу»	Інноваційні програми підлягають обов'язковій державній експертизі
1996	Конституція України	Кожен громадянин країни має право на наукову та технічну творчість, захист інтелектуальної власності
1999	Закон України «Про місцеві державні адміністрації»	Визначено роль місцевих державних адміністрацій у процесі забезпечення реалізації державної політики сприяння розвитку малого бізнесу на основі створенні інноваційних технопарків
2001	Закон України «Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки»	Визначено засади системи формування та реалізації пріоритетних напрямів розвитку науки та техніки в Україні
2002	Закон України «Про інноваційну діяльність»	Визначено засади державного регулювання інноваційної діяльності в Україні
2003	Закон України «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні»	Визначено особливості правового регулювання інноваційної діяльності
2004	Закон України «Про загальнодержавну комплексну програму розвитку високих наукоємних технологій»	Визначено засади комплексну програму розвитку високих наукоємних технологій
2005	Закон України «Про стимулювання розвитку регіонів»	Визначено засади державної регіональної політики розвитку регіонів і подолання їх депресивності
2006	Закон України «Про державне регулювання діяльності у сфері трансферу технологій»	Визначено засади державне регулювання діяльності у сфері трансферу технологій
2007	Закон України «Про науковий парк «Київська політехніка»	Встановлює правила розвитку у сфері трансферу технологій
2009	Закон України «Про наукові парки»	Регламентується порядок створення та функціонування наукових парків в Україні, їх мета функції, а також особливості їх державної підтримки
2010	Бюджетний кодекс України	Зафіксовано пріоритетне значення завдань інноваційного розвитку економіки
2012	Закон України «Про розвиток та державну підтримку малого та середнього підприємництва в Україні»	Визначено, що стимулювання інвестиційної та інноваційної активності суб'єктів малого і середнього підприємництва є метою державної політики у сфері розвитку малого і середнього підприємництва в Україні
2015	Закон України «Про наукову та науково-технічну діяльність»	Визначено правовий статус, реєстр наукових установ, яким надається підтримка держави
2017	Перелік питань розвитку критичних технологій у сфері виробництва озброєння та військової техніки».	Визначено критерії формування критичної маси в розвитку критичних технологій
2020	Про затвердження плану заходів щодо реалізації стратегії розвитку сфери інноваційної діяльності на 2020-2022 роки	Передбачено створення екосистеми, яка дозволяє інноваторам створювати та впроваджувати (комерціалізувати) власні розробки

Протягом останніх десятиліть в Україні була відзначена активна динаміка у формуванні нормативно-правової бази, спрямованої на підтримку інноваційного підприємництва в готельно-ресторанній галузі. Починаючи з 1995 року, коли прийнято основний закон «Про наукову і науково-технічну експертизу», що заклав основу для обов'язкової державної експертизи інноваційних програм, і до 2020 року, коли було затверджено план заходів для розвитку інноваційної діяльності на 2020-2022 роки, законодавство України постійно еволюціонувало. Це включало прийняття Конституції України у 1996 році, що гарантує право на наукову та технічну творчість та захист інтелектуальної власності, а також серію законів, які визначають роль місцевої влади в сприянні інноваціям та встановлюють пріоритети в науці та техніці.

З роками українське законодавство відобразило зростаючу усвідомленість важливості інновацій для регіонального розвитку, як видно з таких документів, як Закон «Про стимулювання розвитку регіонів» в 2005 році та Закон «Про державне регулювання діяльності у сфері трансферу технологій» в 2006 році. Ці та інші закони, зокрема ті, що стосуються створення наукових парків і сприяння малому та середньому підприємству, поклали основу для інноваційної інфраструктури, необхідної для підтримки технологічного розвитку та комерціалізації нововведень. Від цієї правової основи залежить створення сприятливих умов для інвестування в інновації, що є ключем до зміцнення готельно-ресторанного сектора та підвищення його конкурентоспроможності.

Систематизація нормативно-правового забезпечення є критичною для забезпечення послідовного та ефективного розвитку інноваційного підприємництва в готельно-ресторанному господарстві регіону. Вона вносить ясність та забезпечує юридичну визначеність, яка необхідна для підприємців, інвесторів та управлінців у прийнятті обґрунтованих рішень, заснованих на стабільних і передбачуваних правових умовах. Організований та логічно структурований правовий фреймворк сприяє ефективному впровадженню інновацій, гарантує захист інтелектуальної власності та стимулює розвиток

готельно-ресторанної галузі шляхом полегшення процесу ліцензування, зменшення бюрократичних бар'єрів і встановлення чітких критеріїв для трансферу технологій. Таким чином, добре організоване нормативно-правове забезпечення стає каталізатором інноваційної активності, сприяючи конкурентоспроможності та просуванню регіону як привабливої дестинації для бізнесу (таблиця 3.2).

Таблиця 3.2

Систематизація нормативно-правового забезпечення розвитку інноваційного підприємництва готельно-ресторанного господарства регіону

Загальні	Спеціалізовані
<p>Господарський кодекс України; Бюджетний кодекс України; Податковий кодекс України; Закони України: - «Про захист економічної конкуренції» - «Про зовнішньоекономічну діяльність», - «Про національну програму інформатизації», - «Про стандартизацію», - «Про підтвердження відповідності» Указ Президента України «Про заходи щодо поліпшення інвестиційного клімату в Україні»; Постанова Кабінету Міністрів України «Про заходи щодо поетапного запровадження в Україні вимог директив Європейського Союзу, санітарних, екологічних, ветеринарних, фітосанітарних норм та міжнародних і європейських стандартів»</p>	<p>Конституція України; Цивільний кодекс; Закони України: - «Про інноваційну діяльність», - «Про інвестиційну діяльність», - «Про наукову і науково-технічну діяльність», - «Про наукові парки», - «Про спеціальний режим інноваційної діяльності технологічних парків», - «Про індустриальні парки», - «Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки», - «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні», - «Про науково-технічну інформацію», - «Про державне регулювання діяльності у сфері трансферу технологій» - «Про охорону прав на знаки для товарів і послуг»</p>

Загальні законодавчі акти, такі як Господарський, Бюджетний та Податковий кодекси України, створюють широку правову основу для ведення бізнесу, в той час як спеціалізовані документи, включаючи закони про інноваційну, інвестиційну та науково-технічну діяльність, а також про наукові парки та індустриальні парки, зосереджуються на стимулюванні конкретних сфер інноваційного розвитку. Ця систематизація допомагає розмежувати та узгоджувати законодавчі ініціативи, спрямовані на створення сприятливого

інвестиційного клімату та забезпечення правової підтримки інноваційного розвитку в сфері готельно-ресторанного бізнесу, які є життєво важливими для економічного росту та зміцнення регіональної конкурентоспроможності.

Інституційно-організаційна структура взаємодії інноваційного підприємництва в готельно-ресторанному господарстві регіону має ключове значення для створення сприятливого середовища та розвитку цього сектору. Забезпечення підтримки з боку владних структур, партнерських взаємодій та наявність інноваційних центрів та освітніх програм є важливими компонентами цієї структури. Зазначене об'єднує загальні законодавчі акти, що визначають основні економічні, податкові та комерційні рамки ведення бізнесу, із спеціалізованими нормативами, які спрямовані на регулювання інновацій, трансферу технологій та захисту інтелектуальної власності. Це забезпечує цілісний підхід до законодавчої підтримки інновацій та є ключовим для залучення інвестицій, підвищення конкурентоспроможності галузі та сприяння її довгостроковому розвитку, що важливо для економічного процвітання регіону.

Впроваджуючи інноваційну діяльність в розвиток готельно-ресторанних підприємств, важливою умовою успіху є врахування індивідуальних особливостей регіону та залучення різноманітних учасників, починаючи від підприємств і закінчуючи дослідницькими установами, для максимізації потенціалу інновацій. Такий підхід дозволяє створити ефективну систему, яка сприяє сталому розвитку готельно-ресторанного господарства та впровадженню передових технологій, що в кінцевому підсумку забезпечує підвищення конкурентоспроможності регіону у сучасному глобальному контексті.

3.2. Шляхи удосконалення інноваційної діяльності готельно-ресторанних підприємств

Інновації у готельно-ресторанному секторі визнаються ключовим елементом розвитку, що сприяє вдосконаленню послуг та підвищенню конкурентоспроможності. Розуміння шляхів удосконалення інноваційної діяльності готельно-ресторанних підприємств є невід'ємною частиною стратегічного управління в галузі гостинності. Ця тема виходить за межі простого впровадження нових технологій чи рекламних кампаній, адже вимагає системного та комплексного підходу до інноваційного розвитку.

Першочерговим фактором для досягнення успіху в інноваційній діяльності готельно-ресторанних підприємств є визначення стратегічних напрямків розвитку. Залучення фахівців та консультантів для аналізу ринкових тенденцій, визначення потреб споживачів та ідентифікації можливих точок зростання є необхідним етапом формування ефективної інноваційної стратегії. Тільки шляхом чіткого визначення мети і завдань можна розробити ефективні інноваційні проекти, спрямовані на задоволення потреб клієнтів та вдосконалення власного конкурентного положення.

Другим важливим аспектом є створення інноваційної культури всередині готельно-ресторанного підприємства. Кадровий резерв, що розуміє важливість інновацій та готовий до їх впровадження, стає джерелом новаторських ідей та розвитку. Постійна освіта та підтримка робочого колективу у засвоєнні нових знань та навичок у сфері інновацій грає ключову роль у формуванні гнучкої та пристосованої до змін команди. Такий підхід сприяє створенню сприятливого середовища для впровадження інновацій та розвитку підприємства в цілому.

Шлях удосконалення інноваційної діяльності готельно-ресторанних підприємств визначається не лише використанням передових технологій, але й розумінням та врахуванням потреб ринку, вдосконаленням корпоративної культури та навчанням персоналу. Тільки такий комплексний підхід може забезпечити стає інноваційне зростання в готельно-ресторанній галузі та

забезпечити підприємство потужними конкурентними перевагами у динамічному господарському середовищі (рис. 3.2).

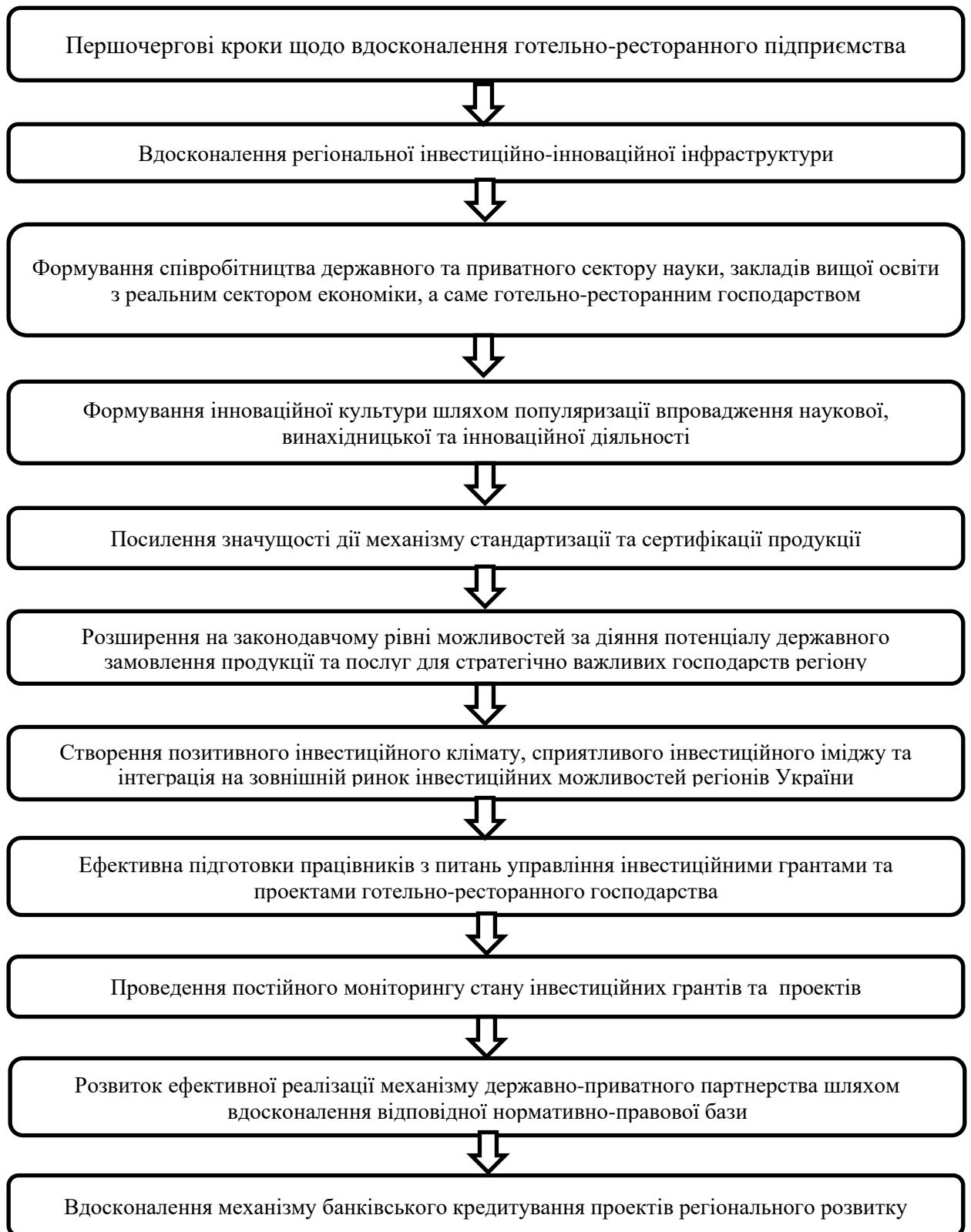


Рис 3.2. Шляхи щодо удосконалення інноваційної діяльності готельно-ресторанних підприємств.

Представлена графічна схема, ілюструє послідовність удосконалення інноваційної діяльності готельно-ресторанних підприємств. Удосконалення інноваційної діяльності вимагає інтегрованого підходу, який починається з глибокого аналізу поточних операційних процесів, виявлення слабких місць та можливостей для впровадження нововведень. Зазначене включає в себе впровадження сучасних технологій для управління відносинами з клієнтами, автоматизацію внутрішніх процесів, а також розробку інноваційних послуг, які збільшують задоволеність клієнтів та підвищують ефективність роботи підприємства.

Ключовими елементами в процесі удосконалення є також неперервне навчання та розвиток персоналу, впровадження культури інновацій, і залучення зовнішніх та внутрішніх зацікавлених сторін до спільної роботи над інноваційними проектами. Важливо також забезпечити наявність необхідного фінансування та ресурсів для реалізації інноваційних ідей. Створення ефективної системи моніторингу та оцінки результатів інновацій дозволить готельно-ресторанним підприємствам вчасно коригувати свої стратегії та покращувати інноваційні процеси для підтримки сталого розвитку та конкурентоспроможності на ринку.

Визначення переваг використання інновацій, зокрема створення мобільного додатку для готельно-ресторанного підприємства, є важливим з огляду на підвищення зручності та доступності послуг для клієнтів. Мобільний додаток може слугувати як маркетинговий інструмент, так і платформою для управління бронюваннями, забезпечуючи персоналізовану взаємодію та покращений користувацький досвід. Це не тільки збільшує лояльність клієнтів через зручність використання, але й надає підприємству цінні дані для аналізу поведінки споживачів, дозволяючи оптимізувати послуги та пропозиції. Така інновація є інструментом для досягнення конкурентної переваги в індустрії, що швидко розвивається, та відкриває нові можливості для зростання бізнесу (рис. 3.3).



Рис 3.3. Плюси впровадження інновації створення мобільного додатку для готельно-ресторанного підприємства.

Створення мобільного додатку для готельно-ресторанного підприємства може надати значні переваги та покращити конкурентоспроможність бізнесу. Мобільний додаток дозволяє гостям легко бронювати номери, замовляти їжу, отримувати індивідуалізовані пропозиції та доступ до ексклюзивних знижок, що підвищує їхню лояльність та задоволеність. Для підприємства це означає більш ефективне управління засобами, оптимізацію робочого процесу та збір важливих даних про поведінку та переваги клієнтів. Інтеграція з соціальними медіа та іншими онлайн-платформами через мобільний додаток також може підвищити впізнаваність бренду та привернути нових гостей.

Алгоритм впровадження додатку для готельно-ресторанного підприємства представлено на рис. 3.4.

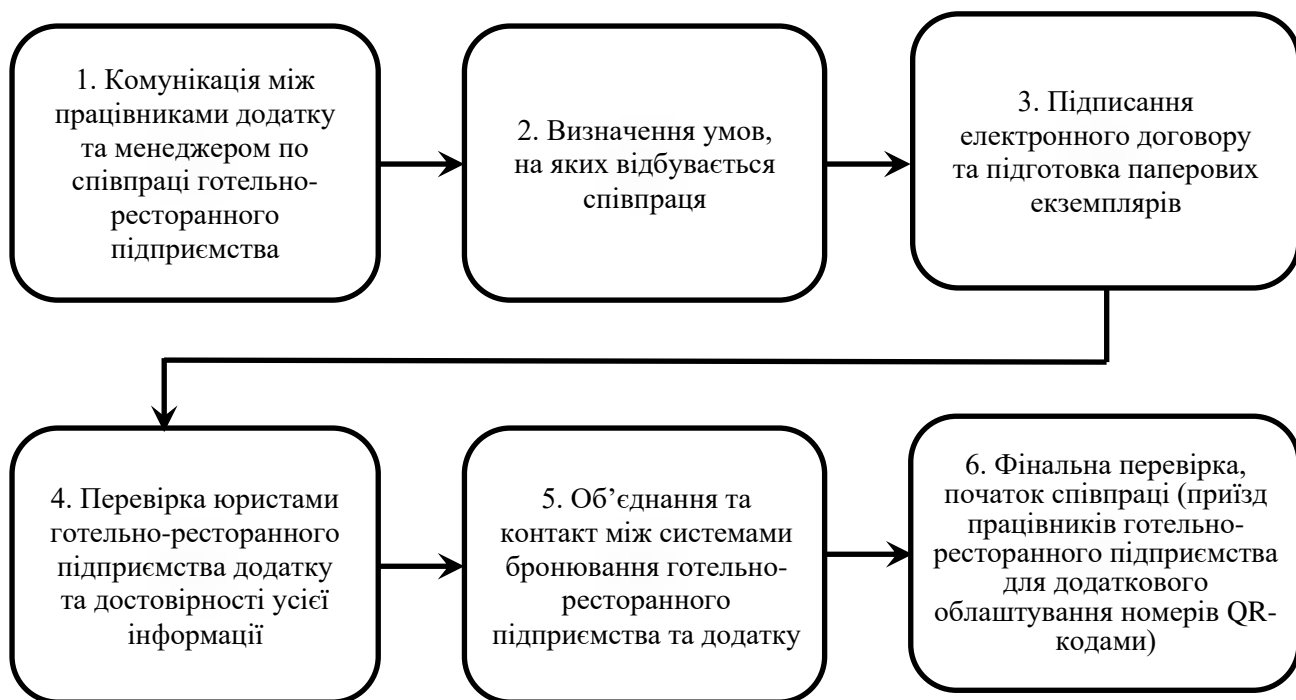


Рис 3.4. Алгоритм впровадження додатку для готельно-ресторанного підприємства

Впровадження мобільного додатку для готельно-ресторанного підприємства є багатоетапним процесом, який вимагає стратегічного планування та виконання. Спочатку необхідно провести дослідження ринку та аналіз потреб клієнтів, щоб визначити функціональні вимоги та ключові особливості додатку. Далі, етап розробки повинен включати дизайн інтерфейсу користувача, програмування та тестування, забезпечуючи високу якість та безпеку користувацьких даних. Після запуску, необхідно вжити заходів щодо маркетингу додатку, щоб забезпечити його високу видимість та завантаження. На завершальному етапі важливо здійснювати постійний моніторинг відгуків користувачів та аналітики для оптимізації функціональності додатку та його оновлення. Такий підхід забезпечить не тільки успішне впровадження додатку, а й його ефективне використання в довгостроковій перспективі.

Удосконалення інноваційної діяльності готельно-ресторанних підприємств є критичним фактором для забезпечення їхнього конкурентного розвитку та

виживання в сучасному господарському оточенні. Інновації не обмежуються тільки впровадженням новітніх технологій, але також охоплюють культурні зміни, стратегічне партнерство та залучення персоналу до процесу творення та впровадження ідей.

Для досягнення успіху в цьому напрямі, підприємства повинні створити стійку інноваційну культуру, де кожен співробітник відчуває себе частиною процесу і має можливість пропонувати власні ідеї. Розуміння та впровадження інновацій стає не лише стратегічним рішенням, а й необхідною умовою для виживання та розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах сталої зміни та конкуренції.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Визначено зміст та значення інноваційних технологій в системі конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємств, що є критично важливими для їхнього успіху та розвитку в сучасному господарському середовищі. Інновації дозволяють підприємствам оптимізувати внутрішні процеси, спрощувати взаємодію з клієнтами та надавати унікальні послуги, що формує позитивний образ та забезпечує лояльність споживачів. Застосування інновацій в готельно-ресторанній галузі виявляється не лише в покращенні технічних аспектів, але й в створенні ефективної системи взаємодії з публікою. Високий рівень сервісу, персоналізація обслуговування та відмінна якість стають результатом вдумливого застосування інноваційних технологій. Такий підхід дозволяє готельно-ресторанним підприємствам виходити на новий рівень розвитку, забезпечуючи стабільність та успіх у динамічному ринковому середовищі.

Систематизовано інновації в готельно-ресторанному підприємстві. Класифікація інновацій у готельно-ресторанному підприємстві є ключовим елементом стратегічного розвитку та утримання конкурентної переваги. Продуктові, процесні та маркетингові інновації формують різнобічний підхід до покращення послуг та оптимізації внутрішніх процесів. Посилення зусиль у напрямках створення нових продуктів, впровадження ефективних технологій та розробка інноваційних маркетингових стратегій сприяють не лише покращенню задоволення клієнтів, а й забезпечують стійкість готельно-ресторанних підприємств у конкурентному середовищі. Зазначене дозволяє визначати стратегічні пріоритети, обирати найбільш ефективні шляхи вдосконалення та вносити позитивний вклад у галузь гостинності в цілому.

Досліджено форми інноваційного підприємництва готельно-ресторанного господарства регіону. Розвиток інноваційного готельно-ресторанного підприємництва в регіоні передбачає взаємодію між різними суб'єктами: підприємствами, територіальними громадами та органами управління. Ця

взаємодія спрямована на створення інноваційного продукту чи послуги, яка має потенціал змінити традиційний підхід до надання готельно-ресторанних послуг. Інновації можуть включати нові технологічні рішення, соціальні ініціативи та організаційні зміни, які прагнуть переформатувати ринок та забезпечити перехід регіону на новий технологічний рівень.

Здійснено діагностику впровадження інноваційних технологій для підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства. Визначено, які регіони стали більш активними в області інновацій та які з них залишилися на тому ж рівні чи навіть показали зниження. Зазначене дає змогу зрозуміти, які фактори сприяли інноваційному розвитку в певних областях – чи то краща інноваційна політика, наявність інвестицій, розвинена інфраструктура чи високий рівень підприємницьких навичок. Такий аналіз є критичним для формування ефективної регіональної інноваційної політики, яка б підтримувала підприємства у впровадженні нововведень і допомагала б підвищити їх конкурентоспроможність на національному та міжнародному рівнях.

Запропоновано шляхи удосконалення інноваційної діяльності готельно-ресторанних підприємств. Удосконалення інноваційної діяльності вимагає інтегрованого підходу, який починається з глибокого аналізу поточних операційних процесів, виявлення слабких місць та можливостей для впровадження нововведень. Це може включати в себе впровадження сучасних технологій для управління відносинами з клієнтами, автоматизацію внутрішніх процесів, а також розробку інноваційних послуг, які збільшать задоволеність клієнтів та підвищать ефективність роботи підприємства.

Ключовими елементами в процесі удосконалення є також неперервне навчання та розвиток персоналу, впровадження культури інновацій, і залучення зовнішніх та внутрішніх зацікавлених сторін до спільної роботи над інноваційними проектами. Важливо також забезпечити наявність необхідного фінансування та ресурсів для реалізації інноваційних ідей. Створення ефективної системи моніторингу та оцінки результатів інновацій дозволить готельно-ресторанним підприємствам вчасно коригувати свої стратегії та

покращувати інноваційні процеси для підтримки сталого розвитку та конкурентоспроможності на ринку.

Розроблено інституційно-організаційну структуру забезпечення розвитку інноваційного підприємництва готельно-ресторанного господарства регіону.

Представлено інституційно-організаційну структуру, яка забезпечує розвиток інноваційного підприємництва в готельно-ресторанній галузі регіону. Зазначене включає різні інституції та програми розвитку, що працюють на державному та місцевому рівнях, включаючи міністерства, національні академії наук, державні комітети, а також обласні адміністрації та міські ради. Ці організації забезпечують стратегічне планування та імплементацію програм, що сприяють інноваційному розвитку галузі, таких як державна стратегія регіонального розвитку, план заходів щодо реалізації державних стратегій, інноваційні програми та інвестиційні проекти.

Інституційне забезпечення включає формальні та неформальні елементи, такі як бізнес-асоціації, кластери та інші громадські утворення, які взаємодіють з офіційними органами влади для створення сприятливого середовища для інновацій. Ефективна координація між цими інститутами та використання відповідних стратегій та програм є вирішальною для стимулювання інноваційного розвитку та підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного бізнесу на регіональному рівні.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Алексеев І. В., Желізняк Р. Й., Мазур А. В. Міжнародна податкова конкуренція в сфері стимулювання інноваційної діяльності підприємств. Формування ринкової економіки в Україні. 2016. № 8 (182). С. 23 -33
2. Артеменко О., Сукач М., Хрущ Л., Скопень М. Інформаційні системи і технології в готельно–ресторанному та туристичному бізнесі: підручник. К.: Ліра К. 2018. 764 с.
3. Архієреєв С. І., Дерід І. О. Взаємозв'язок розвитку регіональної інноваційної системи, інтерактивних інноваційних комплексів, та інноваційної інфраструктури. Приклад регіону Емілія-Романья. Вісник СумДУ. 2009. № 1. 228 с URL: http://visnyk.sumdu.edu.ua/arhiv/2009/Econom_1_09/09asipre.pdf
4. Баженова С., Пологовська Ю., Канцур І. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. *Економіка та суспільство*. № 38. 2022. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-22>
5. Білецька Н.В., Транченко Л.В., Яворська В.В. Розвиток індустрії туризму та гостинності в Україні. *Підприємництво і торгівля*. № 26, 2020. С. 10-17.
6. Богомаз В., Русавська В. Вплив пандемії та воєнного стану на розвиток індустрії гостинності в Україні. *Collection of Scientific Papers «ΛΟΓΟΣ»*, (March 3, 2023; Bologna, Italy), P. 11-13.
7. Будякова О.Ю. Технології інформатизації індустрії гостинності. Матеріали І Всеукр. наук.-практ. конф. «Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні» (м. Херсон, 23 квітня 2021 р.). Херсон: ХДАЕУ, 2021. С.298-300.
8. Будякова О.Ю., Шапошнікова О.М. Інноваційні підходи в підприємстві готельно-ресторанного бізнесу. *Інтелект XXI*. Випуск 4, 2020. С. 60-64.
9. Бурій С.А. Інноваційний потенціал у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2014. № 5. С. 201-205.

10. Верстяк О., Лозова М. Інноваційні напрями управління підприємствами сфери гостинності. *Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект: матеріали Міжнародної науково-практичної онлайн-конференції, м. Чернівці, 5 травня 2022 р.* Чернівці: Технодрук, 2022. С. 38-43.
11. Верстяк О., Продан Ю. Інновації, що змінюють індустрію гостинності. *Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект: матеріали Міжнародної науково-практичної онлайн-конференції, м. Чернівці, 5 травня 2022 р.* С. 43-47.
12. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2018. 373 с.
13. Горбань В.К. Розвиток індустрії гостинності в Україні. *Матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. «Сучасні технології менеджменту, інформаційне, фінансове та облікове забезпечення» (м. Черкаси, 16-17 квітня 2020 р.)*. Черкаси: СУЕМ, 2020. С. 509-512.
14. Готельно-ресторанна справа: навчальний посібник для аудиторної та позааудиторної роботи студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / автори: Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.М., Лютак О.М., Сидорук С.В., Смаль Б.А., Лепкий М.І., Подоляк В.М., Зубехіна Т.В, Громик О.М., Дашук Ю.Є. Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. 356 с.
15. Гудзовата О.О., Тучковська І.І. Інформаційні технології та системи індустрії гостинності: підручник. Львів: Видавництво «БОНА», 2018. 347 с.
16. Гузар У.Є., Голод А.П., Паска М.З. Становлення індустрії гостинності як чинника підвищення конкурентоспроможності національної економіки. *Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики*. Том 3 (44). 2022. С. 208-215.
17. Гумен О.С. Галузеві інформаційні ресурси готельно-ресторанної справи: модернізація та перспективи розвитку. *Вісник Харківської державної академії культури. Серія : Соціальні комунікації*. 2018. Вип. 51. С. 168-178.

18. Джинджоян В.В., Тесленко Т.В., Горб К.М. Інноваційні технології в туризмі та гостинності: навчальний посібник. К.: Каравел», 2022. 340 с.
19. Джуташвілі Н.М. Сутність та особливості сервісного продукту готелю. *Інфраструктура ринку*. Випуск 43, 2020. С. 146-153.
20. Дубініна А.А., Малюк Л.П. Моделювання систем організації сервісної діяльності закладів ресторанного господарства. *Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства» (м. Запоріжжя, 25 листопада 2022 р.)*. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. 770 с. С.531-533.
21. Закон України «Про інноваційну діяльність». Відомості ВРУ, 2002. №36. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/T020040>
22. Інновації у ресторанному бізнесі: впровадження технологій у Horeca. Sunone. 2023. URL: [https:// sunone.com.ua/articles-uk/innovacii-u-restorannomubiznesi-vprovadzhennya-tehnologij-u-horeca](https://sunone.com.ua/articles-uk/innovacii-u-restorannomubiznesi-vprovadzhennya-tehnologij-u-horeca)
23. Ковальська Л. Л. Оцінка конкурентоспроможності регіону та механізми її підвищення: монографія. Луцьк.: ЛДТУ, 2007. 385с.
24. Конкурентоспроможність підприємств у міжнародному цифровому просторі: Монографія / За редакцією Ареф'євої О.В. К.: ФОП Маслаков, 2019. 342 с.
25. Корчак Г.В., Котузаки О.М., Нікітчина Т.І. Технологічні інновації в ресторанному бізнесі для забезпечення конкурентоспроможності закладу. *Економіка харчової промисловості*. Том 13, Випуск 4/2021. С. 69-74.
26. Леонова Б.Б., Горшкова Л.О. Ефективність інновацій у сфері готельно-ресторанного бізнесу. *Тези III Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні виклики сталого розвитку бізнесу» 3-4 листопада 2022 року*. Житомир: ДУ «Житомирська політехніка», 2022. С. 268-270.
27. Лепкий М.І., Матвійчук Л.Ю., Дашук Ю.Є., Сидорук С.В. Інноваційні технології в підвищенні кваліфікації персоналу сфери обслуговування. *Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики: збірник наукових праць Міжн. наук.-практ. конференції*, 15-16 квітня 2021 р. Дніпро: Біда К.О., 2021. С. 48-51.

28. Лепкий М.І., Подоляк В.М. Особливості інноваційних технологій сталого розвитку туризму. *Матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання»: 23–24 березня 2023 року, м. Черкаси: у 2-х томах.* Т. 1. Черкаси: ЧДТУ, 2023. С. 79-81.
29. Лепкий М., Подоляк В. Інтегрований підхід до реалізації регіональної програми розвитку туризму. *Міжнародний та національний досвід суспільно-географічного розвитку туристичної галузі в умовах євроінтеграції: тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції.* Мукачєво: МДУ, 2022. С. 93-95.
30. Лепкий М., Подоляк В. Сучасні тенденції розвитку туризму Волинської області. *Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни : збірник праць Міжнародного науково-практичного форуму (м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.).* Львів: «Камула», 2023. С. 68-73.
31. Лисюк Т.В., Терещук О.С., Клітюк Х.І. Ефективність інноваційних проектів готельно-ресторанних підприємств. *Вісник ОНУ імені І.І.Мечникова. Серія Економіка.* Одеса, 2017. Т. 22, Вип. 8(61). С. 76-80.
32. Лисюк Т.В., Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І. Інноваційні інформаційні технології туристичних підприємств. *Економічний форум: науковий журнал.* №3. 2021. С. 78-87.
33. Лисюк Т., Терещук О., Пасічник М. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*, (40). 2022. URL.: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11>
34. Литвинець Л.Ф. Механізм управління розвитком підприємств готельного господарства. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції.* К.: НУХТ, 2020. С. 62-63.
35. Матвієнко Л.А. Тренди, які змінюють готельно-ресторанний бізнес. *Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні*

технології в готельно-ресторанному бізнесі», 23 листопада 2021 р. К.: НУХТ, 2021. С.154-157.

36. Минайлюк В.В., Сильчук Т.А. Впровадження інноваційної системи «gex-room expedition» в готельно-ресторанному комплексі. *Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 23 листопада 2021 р. К.: НУХТ, 2021. С.168-169.*

37. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.О. Інформаційне обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу: сучасний стан та перспективи. *Інвестиції: практика та досвід.* 2020. № 23. С. 37-42.

38. Проблеми та перспективи розвитку інноваційної діяльності в Україні: виклики воєнного часу. *Тези доп. XIV Міжнар. бізнес-форуму (Київ, 23 берез. 2023 р.) / відп. ред. А. А. Мазаракі.* К.: Держ. торг.-екон. ун-т, 2023. 197 с.

39. Рибальченко Н. П., Намлієва Н. В., Гарбар Г. А. Розвиток сучасних технологій індустрії гостинності в умовах цифровізації економіки. *Державне управління: удосконалення та розвиток.* 2022. № 2. URL: <http://www.dy.nauka.com.ua/?op=1&z=2617>

40. Романюк А.В., Литвінець Л.Ф. Клієнтоорієнтованість як інструмент формування конкурентних переваг підприємств індустрії гостинності. *Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 23 листопада 2021 р. К.: НУХТ, 2021. С. 176-177.*

41. Савченко О.В. CRM-системи готельно-ресторанних підприємств та погляди на оцінку їх ефективності. *Вісник Хмельницького національного університету.* 2017, № 2, Том 2. С. 280-282.

42. Терещук Н.В. Інноваційні технології в індустрії гостинності. *Інфраструктура ринку.* Випуск 69, 2022. URL.: http://www.market-infr.od.ua/journals/2022/69_2022/30.pdf

43. Тищенко С. Цифрові технології в індустрії гостинності. *Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка*, (7), 2021. С. 131-139. URL.: <https://doi.org/10.32851/2708-0366/2021.7.16>
44. Цирульнікова В.В., Різник А.О. Інновації у сфері гостинності. *Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 23 листопада 2021 р.* К.: НУХТ, 2021. С. 175-176.
45. Шелеметьєва Т.В., Гресь-Євреїнова С.В. Впровадження інноваційних технологій для підвищення конкурентоспроможності підприємства готельно-ресторанного господарства. *Інфраструктура ринку*. Випуск 55. 2021. С. 143-149.
46. Ятаутас В.С. Інформаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі. Тези доповідей III наукової конференції «Математичні методи, моделі та інформаційні технології в управлінні підприємством» (м. Вінниця, 5 листопада 2018 р.). Вінниця: ВТЕІ КНТЕУ, 2018. С.213-216
47. Abdou, A. H., Hassan, T. H., & Dief, M. M. E. (2020). A description of green hotel practices and their role in achieving sustainable development. *Sustainability (Switzerland)*, 12(22), 1-21. <https://doi.org/10.3390/su12229624>
48. Akhorshaideh, A. H., Al-Gasawneh, J., Zeglat, D., Nusairat, N., & Judeh, M. (2022). The role of operational innovation and external environment on the relationship between service quality and marketing performance in the hotel business. *Problems and Perspectives in Management*, 20(2), 448-458. [https://doi.org/10.21511/ppm.20\(2\).2022.37](https://doi.org/10.21511/ppm.20(2).2022.37)
49. Bacari, C., S.raphin, H., & Gowreesunkar, V. G. B. (2021). Sustainable development goals and the hotel sector: Case examples and implications. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 13(1), 9-21. <https://doi.org/10.1108/WHATT-08-2020-0085>
50. Bernthal, R. (2022, July 8). Ukraine Journal: Hotel business in Ukraine during war with Russia. *Travel Writers Magazine*. Retrieved from Innovative Marketing,

- Volume 19, Issue 1, 2023. 19 (1). 2023. URL: <https://www.travelwritersmagazine.com/ukraine-journal-hotelbusiness-in-ukraine-during-warwith-russia/>
51. Matt Alderton. How virtual reality will transform meeting. Successful Meetings Publishing, 2018. URL: <http://www.successfulmeetings.com/Strategy/Technology-Solutions/Virtual-Reality-Meetings-Events-Destination-Marketing/>
52. Filimonau, V. (2021). The prospects of waste management in the hospitality sector post COVID-19. Resources, Conservation and Recycling, 168, 105272. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2020.105272>
53. Phan, T. K., Nguyen, T. H. T., Dang, T. H., Tran, V. T., & Le, K. N. (2021). Non-financial factors affecting the operational performance of hospitality companies: Evidence from Vietnam. Problems and Perspectives in Management, 19(4), 48-62. [https://doi.org/10.21511/ppm.19\(4\).2021.05](https://doi.org/10.21511/ppm.19(4).2021.05)
54. Seyitoğlu, F., Ivanov, S. (2021). Service robots as a tool for physical distancing in tourism. Current Issues in Tourism, 24(12), 1631-1634. <https://doi.org/10.1080/13683500.2020.1774518>