



ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ



СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

VI МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

13-14 листопада 2025 року

ЛЬВІВ

УДК 338.483.13:392.72(043.2)

С89

Рецензенти:

доктор технічних наук, професор

Василь ПАСІЧНИЙ

(Національний університет харчових технологій)

доктор економічних наук, професор

Оксана ДАВИДОВА

(Харківський національний економічний університет імені С. Кузнеця)

доктор економічних наук, професор

Наталія ПАВЛЕНЧИК

*(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана
Боберського)*

Рекомендувала до друку Вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана
Боберського*

С89

Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп.

VI Міжнар. наук.-практ. конф. (13–14 листопада 2025 року, м. Львів). – Львів:
ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2025. – 682 с.

Збірник містить матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», яка відбулася 13–14 листопада 2025 року. У тезах доповідей висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; інновації харчових технологій та продукції ресторанного господарства; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства; визначення шляхів розширення зв'язків між вищою освітою та бізнес-середовищем; удосконалення підходів до професійної підготовки висококваліфікованих фахівців з управління та адміністрування і сфери обслуговування. Матеріали збірника будуть корисними для студентів, викладачів, науковців та працівників індустрії гостинності.

УДК 338.483.13:392.72(043.2)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського, 2025

Марта МАЛЬСЬКА – завідувач кафедри туризму Львівський національний університет імені Івана Франка, м. Львів.

Роман ШЕРСТЮК – завідувач кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, м. Тернопіль

Лариса ШАРАН – завідувач кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, м. Київ

Оксана ДАВИДОВА – завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу Харківського національного економічного університету імені С. Кузнеця, м. Харків

Василь ПАСІЧНИЙ – завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій, м. Київ

Марина САМІЛИК - завідувач кафедри технологій та безпечності харчових продуктів Сумського національного аграрного університету, м. Суми.

Наталія ЧОРНА - завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ, м. Вінниця

Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО - завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут», м. Харків

Валентина БУРАК - завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету, м. Херсон

Орися ІЖЕВСЬКА – доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського, м. Львів

Наталія ПЕТРИШИН – доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського, м. Львів

Ольга ТЕСЛЯ – доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського, м. Львів

Мар'яна ХРОМОВА – доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського, м. Львів

Тетяна РУБЦОВА - засновниця пекарні-кав'ярні «Львівський кіш», м. Львів

Координатор конференції

Михайло ШЕВЕЛЮК – викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського, м. Львів

Дмитро Крамаренко, Наталія Гіренко ІННОВАЦІЙНІ МЕТОДИ ОБСЛУГОВУВАННЯ МЕШКАНЦІВ ГОТЕЛІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	127
Наталія Мелешко СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	130
Людмила Довгопол ВПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЯХ: ТЕНДЕНЦІЇ, ІНСТРУМЕНТИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ	134
Анжеліка Бойко ІННОВАЦІЙНІ МОДЕЛІ ЦИФРОВОЇ ВЗАЄМОДІЇ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	138
Андрій Манько ВПЛИВ КУЛІНАРНИХ ІНФЛЮЕНСЕРІВ НА ЗРОСТАННЯ РОЛІ УКРАЇНСЬКОЇ ГАСТРОДИПЛОМАТІЇ	142
Віталій Безсонний, Ігор Захаров УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ НА ЗАСАДАХ СТАЛОСТІ	146
Марія Богач, Михайло Шевелюк АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	149
Радіон Соболев, Михайло Шевелюк ПРОФЕСІЙНІ МЕДІА-ЕКОСИСТЕМИ ДЛЯ БІЗНЕС- ЛОКАЦІЙ: ДОСВІД СОЛОВЕЙКО.МЕДІА В УКРАЇНІ	153
Юрій Загдай, Михайло Шевелюк ПРОФЕСІЙНІ СЕРВІСНІ РІШЕННЯ ДЛЯ КАВОВОГО БІЗНЕСУ ЯК ФАКТОР РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ УКРАЇНИ	156
Олег Калник, Марія Паска, Наталія Петришин ЦИФРОВІЗАЦІЯ СИСТЕМИ 5S У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: ЗАСТОСУВАННЯ SMART-ТЕХНОЛОГІЙ	159
Остап Млинко, Марія Паска ЗАСТОСУВАННЯ КУРКУМИ ПРИ ЗАПАЛЬНИХ ЗАХВОРЮВАННЯХ ПІДШЛУНКОВОЇ ЗАЛОЗИ	161

УДК 640.4:658.589

Дмитро Крамаренко

канд. техн. наук, доцент кафедри готельного,
ресторанного бізнесу і крафтових технологій

*Харківський національний економічний університет імені Семена
Кузнеця,*

м. Харків, Україна

Наталія Гіренко

канд. техн. наук, доцент кафедри професійної освіти,
ресторанного і туристичного бізнесу,

Луганський національний університет імені Тараса Шевченка,

м. Полтава, Україна

ІННОВАЦІЙНІ МЕТОДИ ОБСЛУГОВУВАННЯ МЕШКАНЦІВ ГОТЕЛІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Інноваційність у сфері готельно-ресторанного обслуговування стала визначальним фактором конкурентоспроможності як світових, так і українських закладів. Це викликано зростаючими очікуваннями гостей, динамікою технологічного прогресу та потребою в пошуку унікальних рішень для забезпечення якості сервісу. Сучасні тренди гостинності фокусуються на синергії між технологічними інноваціями та людським підходом [1].

Актуальність теми полягає у необхідності розробки конкурентних стратегій для утримання та розширення аудиторії. Постпандемічні реалії прискорили діджиталізацію сервісів і впровадження автоматизації як у світових, так і у вітчизняних закладах. Автоматизовані системи управління, штучний інтелект, роботизовані рішення стали звичними рисами готельно-ресторанного обслуговування. Інтеграція smart-технологій, систем розпізнавання облич, мобільних додатків і чат-ботів визначає імідж сучасного готелю та ресторану, сприяючи формуванню незабутнього досвіду для гостей.

Огляд джерел і приклади інновацій засвідчує домінування чотирьох ключових напрямів.

Перший – це глибока цифровізація сервісу. Бездротові платформи керування готельними та ресторанными послугами через

мобільні додатки надають гостям повний контроль над замовленнями – від резервації столика у ресторані до персональної настройки номеру чи оплати рахунків через цифровий гаманець. У Boutique Hotel Senator у Києві реалізовано мобільний check-in та room service через власний застосунок – це зменшує час обслуговування і створює унікальний досвід для гостей, особливо бізнес-аудиторії [2].

Другий напрям – впровадження штучного інтелекту, чат-ботів та автономної роботизації. AI-асистенти та чат-боти здійснюють обробку заявок, надають рекомендації щодо меню та заходів, аналізують поведінку гостей для персоналізованих пропозицій, що має прямий вплив на лояльність клієнтів. Автоматизація рутинних процесів звільняє персонал для більш складних завдань, у тому числі в закладах ресторанного господарства при готелях. В Okura Prestige Hotel у Токіо роботи Relay здійснюють доставку страв і напоїв у номери, забезпечуючи безпечний постпандемічний сервіс. Українські заклади, як Reikartz Hotel Group, тестують впровадження електронних черг і віртуальних сервісів підтримки гостей [3].

До третього напрямку належать біометричні технології та системи розпізнавання облич. Вітчизняні й світові готелі активно застосовують FRT (Face Recognition Technology) для швидкого, безконтактного заселення, контролю доступу до номерів, а також для ідентифікації клієнтів у ресторані чи на заходах. Такі рішення суттєво скорочують людський чинник, підвищують ефективність та безпеку сервісу [4].

Наступний тренд – персоналізація та індивідуалізація послуг. Застосування CRM-систем, big data та аналітики дозволяє формувати пропозиції на основі вподобань, попередніх замовлень чи навіть настрою гостя (визначається через аналіз онлайн-відгуків чи міжсистемної інтеграції PMS – Property Management System та POS – Point of Sale). Це підхід, який практикується в мережі Marriott та Hyatt, а в Україні – у Premier Hotels and Resorts, де гості отримують рекомендації щодо меню у ресторанах залежно від дієтичних уподобань чи національних смаків.

Серед світових прикладів інноваційного обслуговування можна відзначити платформу Hilton Connected Room – де гість самостійно керує функціями номеру, віртуальні консьєржі у мережі Marriott, роботи-офіціанти у ресторанах Henn-na Hotel (Японія). Слід

зауважити, що цифровий прорив супроводжується викликами – питання етики, конфіденційності, захисту персональних даних, а також збереження людського виміру сервісу.

Висновки сучасних досліджень підтверджують визначальний вплив інновацій на підвищення лояльності гостей, розвиток позитивного бренду, оптимізацію роботи персоналу і підвищення прибутковості бізнесу. Успішна інтеграція інноваційних методів обслуговування мешканців готелів у сфері ресторанних послуг передбачає не тільки впровадження новітніх технологій, але й гнучкість, адаптивність команди, стратегічне планування та формування культури постійного вдосконалення сервісу. Саме поєднання цифрових рішень і людського підходу створює унікальні можливості для формування незабутнього досвіду та забезпечення сталого розвитку індустрії гостинності.

Ключові слова: інновації, готельно-ресторанний бізнес, цифровізація, автоматизація, штучний інтелект.

Список використаних джерел:

1. Гіренко Н. І., Крамаренко Д. П. Перспективи розвитку зеленого готельного бізнесу в сучасних реаліях. *Development Service Industry Management*. 2025. Vol. 2. Р. 207–213. [https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10\(26\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10(26))
2. Давидова О. Ю. Цифрові інновації в готельно-ресторанному бізнесі: сучасні тенденції та перспективи розвитку. *Економіка та суспільство*. 2024. Вип. 60. С. 71–78. DOI: 10.69803/3083-6034-2024-4-19.
3. Корсак Р. Використання штучного інтелекту у готельно-ресторанному бізнесі. *Інформація та документація*. 2024. № 235. С. 125–133.
4. Камінський Б.А. Модернізація готельно-ресторанного сектору: цифрова трансформація та біометричні технології. *Економіка і організація управління*. 2025. № 4(42). С. 39–48.

Наукове видання

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

*Збірник тез доповідей
VI Міжнародної науково-практичної конференції
(13-14 листопада 2025 року, м. Львів)*

Матеріали публікуються в авторській редакції

Відповідальна за випуск
Марія Паска

Комп'ютерне верстання
Зореслав Романів

Дизайн
Зореслав Романів



**Львівський державний університет фізичної культури імені Івана
Боберського**

79007, м. Львів, вул. Костюшка, 11
тел. +38 (067) 3026120
<http://www.ldufk.edu.ua/>
e-mail: maria_pas@ldufk.edu.ua

ЛЬВІВ – 2025