

ТЕХНОЛОГІЇ ДОВІРИ: РОЛЬ БЛОКЧЕЙНУ У СФЕРІ NORECA

БУСИГІНА Софія,

здобувачка освітнього ступеня «Бакалавр»

спеціальності «Підприємництво та торгівля»,

*Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного,
м. Запоріжжя*

Розроблений для забезпечення функціонування криптовалют, блокчейн сьогодні стрімко поширюється у різні сфери економіки, зокрема у сегмент HoReCa – готелі, ресторани та кафе. Його децентралізована структура, незмінність даних і прозорість відкривають нові можливості для підвищення ефективності бізнес-процесів, боротьби з шахрайством та покращення якості обслуговування гостей.

Одна з ключових проблем у сфері HoReCa – це відсутність повної прозорості щодо походження продуктів. Заклади, які прагнуть позиціонувати себе як екологічні, органічні або такі, що використовують лише локальні продукти, часто стикаються з підrobкою сертифікатів та недобросовісними постачальниками.

Блокчейн дозволяє створювати повністю прозорий ланцюг постачання – від виробника до тарілки гостя. Кожен етап – вирощування, транспортування, зберігання – фіксується у незмінному реєстрі. Це забезпечує реальну перевірку походження продуктів та гарантію їхньої якості. У 2020 році компанія IBM запустила платформу IBM Food Trust, яка дозволяє ресторанам відстежувати походження кожного інгредієнта у страві. Вже зараз платформою користуються великі мережі, зокрема Nestlé та Carrefour, а ресторани Франції використовують її для підтвердження екологічності та свіжості своїх продуктів.

Заклади HoReCa значною мірою залежать від репутації в інтернеті, адже більшість гостей обирають ресторан чи готель на основі відгуків на таких платформах, як Google Maps, TripAdvisor чи OpenTable. Однак фальшиві відгуки стали поширеною проблемою: конкуренти можуть накручувати негативні оцінки або ж заклади самі створюють «липові» позитивні відгуки.

Блокчейн може забезпечити перевірку автентичності відгуків – кожен коментар прив'язується до підтвердженого бронювання або чека, а сам відгук фіксується у блокчейні, що унеможливорює його зміну або видалення заднім числом. Платформа Revain використовує блокчейн для створення системи відгуків нового покоління, де кожен відгук перевіряється та зберігається у незмінному вигляді. Такі рішення можуть стати стандартом для ресторанів та готелів, які прагнуть довести свою чесність та прозорість перед клієнтами.

У сфері HoReCa дуже поширені програми лояльності – накопичення бонусів за відвідування закладів чи бронювання номерів у готелях. Проте клієнти часто стикаються з втратою балів, проблемами під час їх використання або складними умовами обміну.

Блокчейн дозволяє створювати єдині бонусні системи, які працюють у мережі закладів або навіть у партнерських екосистемах, де кожен бонус фіксується в блокчейні та залишається під повним контролем клієнта.

Завдяки блокчейну заклади HoReCa можуть приймати оплату та обробляти бронювання без участі третіх сторін, таких як онлайн-платформи або агрегатори. Це знижує комісії та ризики шахрайства, адже всі транзакції фіксуються у блокчейні та перевіряються автоматично.

У великих мережах HoReCa управління персоналом – особливо сезонним – може бути складним. Блокчейн дозволяє створювати смарт-контракти, які автоматично фіксують умови працевлаштування, оплату праці, бонуси та штрафи. Це значно спрощує кадрові процеси та запобігає конфліктам.

Після пандемії COVID-19 санітарні стандарти стали особливо важливими для HoReCa. Блокчейн дозволяє фіксувати перевірки, результати аудиту, сертифікати та протоколи санітарної обробки. Усі дані зберігаються у відкритому реєстрі, доступному як для контролюючих органів, так і для гостей.

Попри великий потенціал, блокчейн у HoReCa стикається з певними викликами:

- Низька цифрова грамотність у малих закладах.
- Високі початкові витрати на інтеграцію.
- Необхідність створення єдиних стандартів та платформ для взаємодії.
- Юридичні та регуляторні питання щодо зберігання даних клієнтів.

Інтеграція блокчейн-технологій у сферу HoReCa відкриває значні можливості для прозорості, підвищення довіри клієнтів та автоматизації бізнес-процесів. Заклади, які першими адаптують ці рішення, отримають не лише конкурентні переваги, а й додаткові аргументи для залучення свідомих та лояльних клієнтів.

У сучасних умовах, коли гості все більше цінують чесність, прозорість та безпеку, блокчейн може стати технологічним фундаментом нової ери у сфері гостинності.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Беляк А. О. Вплив тенденцій цифровізації на розвиток суб'єктів господарської діяльності сфери гостинності. *Modern Economics*. 2022. № 35(2022). С. 23-28. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V35\(2022\)-04](https://doi.org/10.31521/modecon.V35(2022)-04).
2. Fortea S. L. 7. New technologies, digitalisation and trends in HORECA //for sustainable development. – С. 56.
3. Ruzza D., Morandini L., Chelli A. Blockchain Application to the SMEs in the Food Industry: Trusty Case Study //Blockchain Technology Applications in Businesses and Organizations. – IGI Global Scientific Publishing, 2022. С. 19-42.

Науковий керівник: к. е. н., доцент Лисак О. І.

Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Національний університет харчових технологій
Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного
Полтавський фаховий коледж підприємництва і ресторанного бізнесу
Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства

ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ УКРАЇНИ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

**ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
СТУДЕНТСЬКОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

12 березня 2025 року, Київ

КИЇВ 2025

Рекомендовано до друку рішенням Вченої ради ННІ неперервної освіти і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол №9 від 20 березня 2025 р.)

Євроінтеграційні процеси в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі України: збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції (12 березня 2025 р.). Київ: НУБіП України. 2025. 350 с.

Редакційна колегія:

Мельниченко С. В. – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Сердюк М. Є. – доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Олюніна С. Л. – викладач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

У збірнику тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції висвітлюються результати наукових досліджень студентської молоді з питань, присвячених євроінтеграційним процесам у сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу України. У матеріалах розглядаються виклики та перспективи адаптації галузі туризму в умовах євроінтеграції, інноваційні технології в закладах HoReCa, туристичне країнознавство, організація дозвілля молоді.

Конференція проводиться з метою посилення профорієнтаційної роботи із залучення активної шкільної молоді до навчання в НУБіП України, посилення наукової складової підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» і «Магістр», оприлюднення результатів їх дослідницької роботи, підвищення ефективності, якості наукових досліджень, обміну досвідом і представлення результатів науково-дослідної діяльності, обговорення дискусійних питань та визначення пріоритетів подальшого розвитку науки.

Видання розраховане для здобувачів вищої освіти, дослідників, викладачів, суб'єктів підприємницької діяльності.

Матеріали друкуються в авторській редакції. За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори. Позиція редакції не завжди може збігатися з точкою зору автора.

© Колектив авторів, 2025

© НУБіП України, 2025