

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ - ШЛЯХ ДО СТАБІЛЬНОСТІ  
ТА РОЗВИТКУ**

**ТЕБЕНКО Ілля**

*здобувач освітнього ступеня «Бакалавр»,  
Таврійський державний аграрно-технологічний університет імені Д. Моторного,  
м. Запоріжжя*

Туристичний сектор є важливою складовою економіки, що відіграє ключову роль у формуванні національного доходу, створенні робочих місць та

залученні інвестицій. Проте останні роки характеризуються серйозними викликами для галузі, серед яких глобальна пандемія COVID-19, економічна нестабільність та військові дії, що суттєво вплинули на функціонування підприємств туристичного бізнесу [1].

Особливо вразливими до кризових явищ стали готельний та ресторанний бізнес, які є основою туристичної інфраструктури. Аналіз фінансових результатів підприємств у цих секторах свідчить про значні диспропорції у рівнях прибутковості, залежно від розміру компаній, адаптивності до змін ринку та загальної економічної ситуації в країні. Ресторанний бізнес загалом прибутковий, але прибутковість концентрується переважно у великих та середніх підприємств, тоді як малі та мікропідприємства мають високий рівень ризиків і частіше зазнають збитків.

Основними факторами прибутковості ресторанного бізнесу можна вважати: високу адаптивність до змін ринку (доставка, мобільне харчування, франчайзинг), відносно низькі бар'єри входу в галузь для нових гравців, диверсифікацію бізнес-моделей та впровадження цифрових технологій. Водночас ризиками та викликами можна вважати: високий рівень конкуренції, особливо серед малих та мікропідприємств, зростання собівартості сировини, оренди та операційних витрат, фінансова нестабільність малого бізнесу та його залежність від короткострокового попиту [2].

Готельний бізнес є більш ризикованим, ніж ресторанний сектор, оскільки більша частина підприємств, особливо малих та середніх, зазнає суттєвих збитків. Основними факторами кризового стану готельної галузі можна вважати: зниження туристичного потоку через війну, макроекономічну нестабільність та зниження купівельної спроможності населення; високу капіталоемність бізнесу та значні постійні витрати; відсутність великих гравців, які могли б стабілізувати ринок через інвестиційну активність.

Основними трендами розвитку HoReCa можна визначити [3]:

1. Локалізація бізнесу та використання українських продуктів.

68% респондентів зазначили збільшення використання локальних продуктів у ресторанах, 63% звертають увагу на українські напої, що підсилює інтерес до вітчизняного виробництва. Українська кухня та місцеві інгредієнти стають конкурентною перевагою для закладів громадського харчування.

2. Скорочення кількості закладів та нерівномірний розвиток ринку.

У 2022 році через воєнні дії закрилися понад 7 000 закладів, тоді як у 2023 році відкрилося близько 2 000, переважно у західних регіонах. Найбільші втрати на ринку спостерігаються у Харківській, Миколаївській, Запорізькій областях.

3. Зміна споживчих звичок та відновлення середнього чеку.

У 2023 році середній чек у ресторанах зріс на 23%, що пов'язано зі збільшенням собівартості та девальвацією. Найвищий ріст середнього чеку спостерігається у фаст-фуді (+20,7%), кав'ярнях (+19,5%) та кафе (+17,1%), що

вказує на зростання популярності доступного сегмента громадського харчування.

4. Кадровий дефіцит і висока плинність персоналу.

Серед опитаних - 71% закладів мали зміни у штаті за останні пів року, 13,6% оновили команду більш ніж на 50%. Основні проблеми - недостатній рівень підготовки персоналу, мобілізація та трудова міграція.

5. Діджиталізація та впровадження інноваційних технологій.

Попит на онлайн-сервіси, CRM-системи, автоматизовані каси та мобільні застосунки зростає. Інноваційні технології стають не просто трендом, а необхідною умовою для сталого розвитку підприємств HoReCa.

Ресторанний бізнес, який уже демонструє більшу стійкість у порівнянні з готельним сектором, активно використовує онлайн-платформи, мобільні додатки для замовлення, системи самообслуговування та CRM-рішення, що дозволяють персоналізувати обслуговування клієнтів та збільшити лояльність споживачів. Готельний бізнес має змогу покращити фінансові показники завдяки використанню штучного інтелекту для управління цінами, автоматизації бронювання, впровадженню цифрових ключів та систем управління гостьовим сервісом. Такі технологічні рішення не лише знижують витрати, а й сприяють створенню конкурентних переваг на ринку.

Аналіз ринку HoReCa в Україні за 2022 - 2024 роки демонструє складний період адаптації до воєнних і макроекономічних викликів. Основні фактори, що впливають на галузь, включають зниження купівельної спроможності населення, кадровий дефіцит, стан енергетичної системи, інфляційний тиск та воєнні ризики. Проте попри труднощі, ринок демонструє тенденції до трансформації та зростання через діджиталізацію, локалізацію продуктів та зміну споживчих вподобань.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Тебенко В.М., Завадських Г.М., Лисак О.І. Інноваційні складові відновлення сфери туризму. Науково-виробничий журнал «Бізнес-навігатор», 2022. №3 (70). С. 70-75.
2. Питома вага підприємств, які отримали збиток, у загальній кількості підприємств, за видами економічної діяльності у розрізі регіонів (2014–2022) URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення 10.02.2025 р.)
3. Український ринок HORECA: основні показники, проблеми та тенденції. 2024. Компанія Pro-Consulting. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-horeca-v-usloviyah-polnomasshtabnoj-vojni> (дата звернення 10.12.2024 р.)

Науковий керівник: к. е. н., доцент Тебенко В. М.

**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**

УДК 338.48:339.923:061.1ЄС(477)

*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