

РОЗДІЛ 10. ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

РОЛЬ ІННОВАЦІЙНОГО УСТАТКУВАННЯ ЯК ЧИННИКА ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГАЛУЗІ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ

THE ROLE OF INNOVATIVE EQUIPMENT AS A FACTOR IN ENHANCING THE COMPETITIVENESS OF INDUSTRY ENTERPRISES IN THE CONTEXT OF EUROPEAN INTEGRATION

УДК 338.4

DOI: <https://doi.org/10.32782/bses.87-30>

Корсак Р.В.

д.іст.н., професор,
завідувач кафедри
туристичної інфраструктури
та готельно-ресторанного господарства,
ДВНЗ «Ужгородський національний
університет»

Гуштан Т.В.

д.е.н., професор кафедри технології
і організації ресторанного господарства,
Ужгородський торговельно-економічний
інститут
Державного торговельно-економічного
університету

Годя І.М.

к.е.н., доцент кафедри
туристичної інфраструктури
та готельно-ресторанного господарства,
ДВНЗ «Ужгородський національний
університет»

Korsak Roman

Uzhhorod National University

Hushtan Tetiana

Uzhgorod Institute
of Trade and Economics
of State University
of Trade and Economics

Godya Ivan

Uzhhorod National University

У статті проаналізовано вплив інноваційного устаткування на економічну ефективність готельно-ресторанних підприємств через оптимізацію витрат, покращення якості обслуговування, залучення інвестицій та збільшення конкурентоспроможності. А також розглянуті різні аспекти використання інноваційного обладнання, включаючи автоматизацію процесів, застосування новітнього обладнання та технологій у кулінарній сфері, а також інтерактивні технології обслуговування клієнтів. Впровадження інноваційного устаткування є одним з ключових чинників у підвищенні економічної ефективності готельно-ресторанних підприємств. Подальший розвиток та конкурентоспроможність на глобалізованому ринку сфери гостинності вимагає постійного оновлення технологій, устаткування та методів обслуговування, що дозволить підприємствам ефективно функціонувати на ринку та забезпечувати задоволеність клієнтів.

Ключові слова: устаткування, готельно-ресторанний бізнес, гостинність, інновації, фахівець, конкурентоспроможність, економічна ефективність.

The article is dedicated to the study of the role of innovative equipment as a factor in increasing the competitiveness of enterprises in the hotel and restaurant industry in the context of European integration. The research examines current trends in the hospitality industry, where political and economic changes are increasing competition, and shifting consumer preferences require businesses to continually improve and adapt. The issues related to the training of specialists focused on modern technologies, with developed skills and abilities to effectively implement innovative equipment in the activities of hospitality enterprises, are considered. Given the destructive factors that actively influence the activities of hospitality enterprises, an analysis of the profitability of the operational and overall activities of hotels and similar accommodation facilities, as well as restaurants, was conducted. This analysis vividly demonstrated a decline in the hotel business and possible development prospects for catering enterprises. The article analyzes the impact of innovative equipment on the economic efficiency of hotel and restaurant enterprises through cost optimization, improvement of service quality, attraction of investments, and increased competitiveness. Various aspects of the use of innovative equipment are also considered, including process automation, the use of the latest equipment and technologies in the culinary field, and interactive customer service technologies. The authors concluded that the implementation of innovative equipment is one of the key factors in improving the economic efficiency of hotel and restaurant enterprises. Further development and competitiveness in the globalized hospitality market require constant updating of technologies, equipment, and service methods, enabling enterprises to function effectively in the market and ensure customer satisfaction. Innovative equipment helps hotel and restaurant enterprises optimize costs, improve service quality, and carry out customer-oriented and economically efficient activities.

Key words: equipment, hotel and restaurant business, hospitality, innovations, specialist, competitiveness, economic efficiency.

Постановка проблеми. Актуальність наукового дослідження ролі інноваційного устаткування як чинника підвищення конкурентоспроможності підприємств галузі в умовах євроінтеграції визначається політико-економічними змінами, що відбуваються в Україні та світі, а також невідповідними процесами глобалізації, кадрового голоду, зростаючих вимог до підприємств сфери гостинності та деструктивних чинників пов'язаних з військовою агресією на території держави.

Готельно-ресторанний сектор є важливою складовою господарства, що має значний вплив на соціальний та економічний розвиток країни. Він забезпечує розширення туристичного потенціалу, залучення інвестицій та створення робочих місць. Інноваційне устаткування в свою чергу може

суттєво підвищити якість обслуговування та забезпечити конкурентні переваги підприємствам сфери гостинності.

Євроінтеграційні процеси, що відбуваються в Україні демонструють вітчизняним підприємствам сонячні перспективи та при цьому накладають і певні вимоги щодо якості послуг, безпечності, дотримання високих стандартів обслуговування споживачів. А ринок гостинності ЄС – це нові споживачі послуг, потенційні інвестори, а також потужні компанії зі світовими іменами, складати конкуренцію яким є досить непростим завданням для вітчизняного бізнесу.

Вимоги споживачів постійно зростають та змінюються, саме тому для того щоб бути конкурентоспроможними на ринку послуг з розміщення

та харчування підприємства повинні інвестувати в інноваційне устаткування, яке може допомогти збільшити ефективність виробництва, покращити якість послуг, що в свою чергу сприятиме залученню більшого потоку клієнтів, збільшенню прибутку, зростанню конкурентоспроможності та відродженню економіки держави загалом.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

У контексті дослідження ролі інноваційного устаткування в підвищенні економічної ефективності готельно-ресторанних підприємств інтерес складають праці вітчизняних науковців. Зокрема, дослідження О. Кравця [9, с. 141] вказує на важливість інноваційних впроваджень для підприємств готельного господарства і розглядає їхній вплив на ефективність діяльності, при цьому в працях Г. П'ятницької та Н. П'ятницької [14, с. 124] доводиться важливість інноваційних змін для підприємств ресторанного господарства і наголошується особлива увага на їхній вплив на економічну ефективність діяльності підприємства. Такі науковці, як А. Мазаракі, С. Шаповал, О. Григоренко, І. Тарасенко [10, с. 156; 11, с. 428] акцентують увагу на аспектах проектування та устаткуванні закладів ресторанного господарства, що є важливими компонентами успішної реалізації інноваційних стратегій сучасних підприємств готельно-ресторанного бізнесу. При цьому Ю.М. Нікольчук [12, с. 220] розглянув поняття інвестиційної привабливості підприємств сфери гостинності та вплив на неї окремих факторів, серед яких можна виділити стан матеріально-технічної бази, кадрового забезпечення, маркетингу, спеціалізації підприємства, а також фінансового стану. Тут необхідно зазначити, що такі фактори відносяться до внутрішніх складових і підвищення рівня інвестиційної привабливості в цьому плані залежить безпосередньо від самого підприємства.

Аналіз зазначених джерел дозволяє відмітити важливість проведення досліджень у напрямку розробки найбільш ефективних шляхів стимулювання конкурентоспроможності та інвестиційної привабливості для підприємств сфери гостинності. Адже з огляду на потребу в майбутньому повоєнному відновленні готельно-ресторанного бізнесу, як складової туризму в Україні, знадобляться вже напрацьовані методи, які можуть бути втілені на практиці. Принагідно варто наголосити на тому, що роль впровадження інноваційного або ж сучасного устаткування в підвищення конкурентоспроможності та інвестиційної привабливості розглянута в недостатній мірі.

Постановка завдання. В умовах євроінтеграційних процесів та воєнної агресії на території України сфера гостинності залишається однією з галузей, що є важливим чинником культурного та економічного розвитку держави. Саме тому аналіз впливу сучасного устаткування на розви-

ток підприємств гостинності, на їх конкурентоспроможності та інвестиційну привабливість є одним з нагальних питань розвитку та виживання галузі в умовах глобалізованого ринку.

Таке дослідження дозволить визначити напрямки діяльності, які в майбутньому сприятимуть підвищенню економічної ефективності готельно-ресторанного бізнесу та окреслять вектори можливого повоєнного відновлення нашої держави для підприємств сфери гостинності.

Виклад основного матеріалу дослідження.

Устаткування закладів ресторанного господарства – це сукупність технічних засобів, інструментів та пристроїв, які використовуються у готельно-ресторанній сфері для забезпечення оптимальної організації та проведення різноманітних операцій, таких як кулінарні процеси, обслуговування клієнтів, контроль над запасами і управління витратами [1, с. 105].

Інноваційне устаткування відіграє важливу роль у підвищенні економічної ефективності готельно-ресторанних підприємств. Адже воно сприяє автоматизації процесів, а відповідно підвищенню продуктивності працівників та задоволеності споживачів.

Сучасний відвідувач приходять з багажем потреб, очікувань та сподівань, інноваційне устаткування може максимізувати задоволеність отриманими послугами з розміщення та харчування підвищити якість обслуговування створивши комфортніші умови для клієнтів. Так встановлення сучасних систем кондиціонування повітря, розумних систем управління освітленням та аудіо-відео обладнання може зробити перебування гостей у готелі більш приємним та комфортним, що в свою чергу сприятиме позитивному сприйняттю бренду та залученню нових клієнтів.

Слід зазначити, що в деструктивних умовах, що склалися прослідковується нестача кваліфікованих працівників сфери туризму та гостинності, адже багато досвідчених кадрів вимушено мігрували за межі держави або були змушені з різних причин змінити вид своєї діяльності. Виходячи із зазначеного виникла потреба в підготовці фахівців орієнтованих на сучасні технології та методи, які використовуються в галузі гостинності, добре знайомих із сучасним устаткуванням та напрацьованими навичками роботи з ним, що дасть можливість ефективно впроваджувати інновації у практичну діяльність підприємств [5, с. 40; 6, с. 203].

Сучасне устаткування для готельно-ресторанних підприємств різноманітне та охоплює широкий спектр функціональних потреб та включаючи в себе:

1. Кухонне устаткування, що включає в себе всі необхідні пристрої для приготування та подачі страв, такі як: плити, духовки, фритюрниці, пароварки, грилі, міксери, блендери, м'ясорубки та

інше. Сучасні кухонні пристрої можуть бути автоматизованими та мають різні функціональні можливості для підвищення продуктивності та якості приготування страв.

2. Обладнання для обслуговування та сервісу, що включає в себе посуд, столові прибори, склянки, тарілки, бокали, термоси, та ін.; обладнання для подачі страв, таке як тарелі на підносах, дозатори для соусів та інші пристрої для організації буфетних столів забезпечують комфортне користування та додають елегантності до сервіровки столів. Таке устаткування створює приємний та незабутній досвід для гостей і забезпечує їх задоволення від відвідування ресторану чи готелю.

3. Готельне устаткування охоплює всі необхідні пристрої та обладнання для комфортного перебування гостей, такі як: ліжка, меблі, постільна білизна, рушники, душові прилади, кондиціонери, телевізори, бездротовий інтернет та інше.

4. Системи безпеки та контролю включають в себе: системи відеоспостереження, контролю доступу, протипожежні системи, сейфи для зберігання цінних речей гостей та інші пристрої для забезпечення безпеки та комфорту [2, с. 207; 4, с. 243].

Все це устаткування є не лише матеріальною базою, яка потребує підтримки, оновлення та інновацій, а є обличчям закладу, його рекламою, чинником створення тих-самих послуг гостинності та рекреації. Звичайно вибір конкретних пристроїв і систем залежить від потреб, можливостей та бюджету кожного конкретного підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Та все ж, Україна ставши на шлях євроінтеграції відкрила для себе широке коло можливостей, але при цьому виникла необхідність відповідати нормам та вимогам ЄС, зокрема відповідати високим стандартам якості надання послуг та системі безпечності НАССР [7, с. 33].

Світовий досвід демонструє високий рівень розвитку готельно-ресторанного ринку в Західній Європі та США, який за останнє десятиліття зазнав значних змін. Важка праця та поверхнева робота, орієнтована на привернення уваги цільової аудиторії, залишилися в минулому, а на її місце став клієнтоцентризм, що по-суті є орієнтацією у своїй діяльності на споживача, його потреб та їх задоволення [12, с. 223].

З огляду на політико-економічну нестабільність та зростання споживчих цін на товари та послуги всіх сфер виробництва діяльність підприємств гостинності не залишилась осторонь цього процесу. Так станом на травень 2024 року індекс споживчих цін у сфері діяльності підприємств розміщення та харчування по Україні склав 104,2%, а в найзахіднішому і відповідно найвіддаленішому від воєнного конфлікту регіоні (Закарпатській області) 105,4%. З початку 2024 року цінові коливання складали:

у січні 100,9%, у лютому 102,0%, у березні 102,5%, у квітні 103,1%. Виходячи із зазначеного прослідковується стабільне зростання, що ускладнює можливість для розбудови підприємств сфери гостинності, негативно впливає на оновлюваність матеріально-технічної бази, рентабельність підприємств, заважає впровадженню інноваційного устаткування та ускладнює конкурування в умовах глобалізації.

Згідно статистичних даних щодо рентабельності діяльності великих та середніх підприємств сфери гостинності, а саме готелів і подібних засобів тимчасового розміщення станом на 2023 рік рівень рентабельності операційної діяльності складав 4,8%, а рівень рентабельності всієї діяльності -5,3%. Якщо порівняти з періодом з січня по березень 2024 року то ці показники склали: -4,1% рентабельності операційної діяльності та -22,7% для всієї діяльності підприємств. Виходячи із зазначеного можна відмітити різке та зростаюче падіння можливостей готельних підприємств до розвитку, що може вказувати на потреби впровадження режимів економії та активного маркетингу в боротьбі за споживача [13].

Аналізуючи діяльність ресторанів та надання послуг мобільного харчування можна простежувати наступні зміни: за 2023 рік рівень рентабельності оперативної діяльності складав 7,3%, а рівень всієї діяльності підприємств 5,6%, а протягом січня – березня 2024 року рентабельність операційної діяльності склала 7,7%, рівень рентабельності всієї діяльності підприємств при цьому не змінився і склав 5,6% [13].

Проаналізувавши дані рентабельності за 2023 рік та порівнявши їх з інформацією за три місяці 2024 року можна дійти висновку, що високого спаду зазнає саме сфера засобів тимчасового розміщення. Це може бути пов'язане зі спадом туристичних потоків, зокрема зниження вимушеного внутрішнього туризму, адже протягом часу активних фаз військової агресії при сприянні місцевих органів влади вимушені переселенці отримали місця тимчасового проживання відмінні від сфери гостинності, або ж придбали власне житло.

Діяльність ресторанів та загалом сфери надання послуг з харчування залишилась відносно стабільною в зв'язку з породженою в часи COVID-19 звичкою використання мобільного харчування (їжа на виніс або ж доставка їжі), а також пошкодження в наслідок воєнної агресії енергетичної інфраструктури країни, що впливає на можливість самостійного приготування їжі вдома.

З огляду на зазначене підприємствам готельно-ресторанного бізнесу вкрай потрібні зміни, що дадуть змогу підвищити економічну ефективність їхньої діяльності. Одним із таких шляхів може стати впровадження інноваційного устаткування,

адже в умовах виживання підприємства повинні боротися за споживача.

Одним із економічно ефективних методів застосування інноваційного устаткування є використання мультифункціональних меблів, зокрема: розкладних диванів або ліжок із нішами для зберігання речей, адже такі меблі можуть використовуватися для різних цілей в залежності від потреб гостей, а також забезпечувати комфорт та затишок, що є далеко на останнім для споживача [1, с. 107].

Автоматизація процесів на підприємствах сфери гостинності може здійснюватися шляхом використання інноваційних систем автоматизації, таких як POS-системи (системи обслуговування на базі даних), системи управління готельним бізнесом (PMS), он-лайн-бронювання та ін., що може покращити швидкість обслуговування та ефективність управління ресурсами, а застосування систем управління відносинами з клієнтами (CRM) дозволяють готелям ефективно вести базу даних клієнтів, взаємодіяти з ними, надавати персоналізоване обслуговування, збільшувати лояльність та стати ближчими до своїх гостей [1, с. 106].

Використання інноваційних технологій для зменшення витрат енергії, таких як енергозберігаюче обладнання (LED-освітлення, енергоефективні кухонні прилади), може допомогти знизити експлуатаційні витрати та заощадити кошти для придбання сучасного устаткування та принесуть значні економічні та екологічні переваги, принагідно знижуючи їхній вплив на довкілля [2, с. 244].

Використання сучасного кухонного обладнання дозволяє шеф-кухарям оптимізувати процес приготування страв. Так використання комбінованих печей, які поєднують в собі різні методи готування, такі як парова кулінарія, конвекція та гриль дозволяють швидко і одночасно готувати різноманітні страви, що підвищує продуктивність кухні та забезпечує гостям швидке обслуговування та якісне харчування [8, с. 110].

Застосування таких інноваційних методів обслуговування клієнтів, як використання мобільних додатків для замовлення їжі або чат-боти для обслуговування клієнтів, може покращити зручність для клієнтів і зменшити навантаження на персонал. Крім того, інноваційні методи обслуговування клієнтів можуть включати в себе використання віртуальної реальності (VR) чи розширеної реальності (AR) для створення унікального досвіду для гостей, такого як віртуальні екскурсії, ігри або інтерактивні виставки. Ці технології можуть додати елементи розваг та розваг до перебування в готелі та зробити його більш привабливим для клієнтів [3, с. 223].

Загалом розглянуті інноваційні методи однозначно сприятимуть покращенню зручності для клієнтів, зменшуючи час очікування та надають

більше можливостей для персоналізованого обслуговування, що є одним з визначальних факторів для споживача.

З іншого боку під впливом деструктивних факторів, що склалися в умовах військової агресії та фінансової нестабільності підприємствам необхідна підтримка. Слід зазначити, що прийнятою у 2017 році є Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року, яка продовжує діяти, а також існують можливості для підприємців малого та середнього бізнесу приймати участь в грантовій діяльності. Суть таких грантів – це можливості отримання фінансування зокрема для удосконалення устаткування на підприємстві.

Висновки з проведеного дослідження. Інноваційне устаткування відіграє одну з ключових ролей у підвищенні економічної ефективності готельно-ресторанних підприємств, сприяючи оптимізації витрат, покращенню обслуговування та збереженню конкурентоспроможності. Крім того, інноваційні методи обслуговування клієнтів дозволяють готельно-ресторанним підприємствам залишатися в тренді та відповідати на змінні потреби та очікування споживачів.

В умовах євроінтеграції, воєнної агресії та процесів глобалізації підприємствам розміщення та харчування доводиться складно, а для того щоб вистояти в конкурентній боротьбі вони повинні застосовувати нові підходи. Серед таких впровадження інновацій, застосування інноваційного устаткування, залучення кваліфікованого персоналу та обов'язково залучення інвестицій. Загалом інвестування в інноваційне устаткування є стратегічним кроком для розвитку та успішної діяльності у сучасній галузі гостинності, але для того щоб стати привабливими для інвестицій потрібно досягти певного рівня який демонструватиме перспективи та потенціал закладу гостинності.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Годя І., Корсак Р. Індустрія гостинності: інноваційні рішення для устаткування готельно-ресторанного господарства. *Всеукраїнська науково-практична Інтернет-конференція*. Миколаївський національний аграрний університет 2024 р. С. 105–107.
2. Гончарук С., Корсак Р., Годя І. Специфіка використання устаткування у готельно-ресторанних комплексах історико-військової тематики. *Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки*. Том II / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя : Видавничий дім «Гельветика», 2024. С. 205–209.
3. Гуштан Т., Корсак Р. Роль VR та AR – технологій для розвитку воєнно-патріотичного туризму та готельно-ресторанного бізнесу. *Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки*. Том II / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ –

Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя : Видавничий дім «Гельветика», 2024. С. 221–225.

4. Корсак Р., Годя І. Вимоги до сучасного устаткування у готельно-ресторанних комплексах. *Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки*. Том II / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя : Видавничий дім «Гельветика», 2024. С. 243–246.

5. Корсак Р., Гуштан Т. Теоретико-методологічні аспекти підготовки фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа». *Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, В. Ільницький, І. Зимомря*. Дрогобич : Видавничий дім «Гельветика», 2024. Вип. 72. Том 2. С. 38–44.

6. Корсак Р.В., Гуштан Т.В., Кашка М.Ю. Сучасні тенденції підготовки фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа» як чинник підвищення конкурентоспроможності галузі. *Причорноморські економічні студії*. 2024. Випуск 86. С. 201–205.

7. Корсак Р.В., Гуштан Т.В., Малець В.Д. Соціально-економічна проблематика впровадження системи HACCP у готельно-ресторанному бізнесі України в кризових умовах. *Причорноморські економічні студії*. 2024. Випуск 85. С. 30–35.

8. Корсак Р., Малець В., Годя І. Ресторанний сервіс: стандарти. Практичний посібник ресторатора. Ужгород Ж Карпатська Вежа, 2020. 145 с.

9. Кравець О. Інноваційні впровадження та їх вплив на підприємства готельного господарства. *Збірник виступів учасників XIII науково-практичної конференції студентів вищих навчальних закладів Укоопспілки «Інноваційні процеси і їх вплив на ефективність діяльності підприємства»*. Частина 1. Київ : НМЦ «Укоопосвіта», 2016. 184 с. С. 140–143.

10. Мазаракі А., Шаповал С., Григоренко О. Проектування закладів ресторанного господарства. Підручник. Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. 184 с.

11. Мазаракі А., Шаповал С., Тарасенко І. Устаткування закладів ресторанного господарства. Навчальний посібник. Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2013. 640 с.

12. Нікольчук Ю.М. Готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, фінансове забезпечення, інвестиційна привабливість та перспективи подальшого розвитку в Україні. *Науковий журнал Бізнес інформ*. 2020. № 5. С. 218–226.

13. Офіційний сайт Державної служби статистики. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/>

14. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства. *Економіка розвитку*. 2013. № 1(65). С. 122–126.

REFERENCES:

1. Hodia I., Korsak R. (2024) Industriia hostynnosti: innovatsiini rishennia dlia ustatkuvannia hotelno-restorannoho hospodarstva [Hospitality industry: innovative

solutions for hotel and restaurant equipment]. *Vseukrainska naukovo-praktychna Internet-konferentsiia «Hotelno-restoranni ta turystychni biznes v Ukraini: problemy ta perspektyvy rozvytku»*. Mykolaivskiy natsionalnyi ahraryni universytet. (Mykolaiv, April, 24–25, 2024). Available at: https://www.mnau.edu.ua/files/nauk_prof_konf/zbirnyk-tez-25-04-24.pdf (in Ukrainian)

2. Honcharuk S., Korsak R., Hodia I. (2024) Spetsyfika vykorystannia ustatkuvannia u hotelno-restorannykh kompleksakh istoryko-viiskovoi tematyky [Specifics of the use of equipment in hotel and restaurant complexes of historical and military themes]. *Nauka i osvita Ukrainy v umovakh rosiisko-ukrainskoi viiny: vyklyky ta zavdannia v konteksti natsionalnoi bezpeky*. (Zaporizhzhia, June, 15, 2024). Zaporizhzhia: Vydavnychiy dim «Helvetyka». (in Ukrainian)

3. Hushtan T., Korsak R. (2024) Rol VR ta AR – tekhnolohii dlia rozvytku voienno-patriotychnoho turyzmu ta hotelno-restorannoho biznesu [The role of VR and AR technologies for the development of military-patriotic tourism and hotel and restaurant business]. *Nauka i osvita Ukrainy v umovakh rosiisko-ukrainskoi viiny: vyklyky ta zavdannia v konteksti natsionalnoi bezpeky*. (Zaporizhzhia, June, 15, 2024): Zaporizhzhia: Vydavnychiy dim «Helvetyka». (in Ukrainian)

4. Korsak R., Hodia I. (2024) Vymohy do suchasnoho ustatkuvannia u hotelno-restorannykh kompleksakh [Requirements for modern equipment in hotel and restaurant complexes]. *Nauka i osvita Ukrainy v umovakh rosiisko-ukrainskoi viiny: vyklyky ta zavdannia v konteksti natsionalnoi bezpeky*. (Zaporizhzhia, June, 15, 2024): Zaporizhzhia: Vydavnychiy dim «Helvetyka». (in Ukrainian)

5. Korsak R., Hushtan T. (2024) Teoretyko-metodolohichni aspekty pidhotovky fakhivtsiv spetsialnosti «Hotelno-restoranna справа» [Theoretical and methodological aspects of training specialists in the specialty "Hotel and restaurant business"]. *Aktualni pytannia humanitarnykh nauk: mizhvuzivskiy zbirnyk naukovykh prats molodykh vchenykh Drohobyskoho derzhavnoho pedahohichnoho universytetu imeni Ivana Franka (Drohobych, May, 25, 2024)*. Drohobych: Vydavnychiy dim «Helvetyka». (in Ukrainian)

6. Korsak R.V., Hushtan T.V., Kashka M.Iu. (2024) Suchasni tendentsii pidhotovky fakhivtsiv spetsialnosti «Hotelno-restoranna справа» yak chynnyk pidvyshchennia konkurentospromozhnosti haluzi [Modern trends in the training of specialists in the specialty "Hotel and restaurant business" as a factor in increasing the competitiveness of the industry]. *Prychornomorski ekonomichni studii*, vol. 86, pp. 201–205.

7. Korsak R.V., Hushtan T.V., Malets V.D. (2024) Sotsialno-ekonomichna problematyka vprovadzhennia systemy HACCP u hotelno-restorannomu biznesi Ukrainy v kryzovykh umovakh [Socio-economic problems of implementing the HACCP system in the hotel and restaurant business of Ukraine in crisis conditions]. *Prychornomorski ekonomichni studii*, vol. 85, pp. 30–35.

8. Korsak R., Malets V., Hodia I. (2020) Restoranni servis: standarty. Praktychnyi posibnyk restoratora [Restaurant service: standards]. Uzhhorod: Vydavnytstvo «Karpatska Vezha». (in Ukrainian)

9. Kravets O. (2016) Innovatsiini vprovadzhennia ta yikh vplyv na pidpriemstva hotelnoho hospodarstva

[Innovative implementations and their impact on the hotel industry]. *Zbirnyk vystupiv uchasnykiv XIII naukovo-praktychnoi konferentsii studentiv vyshchych navchalnykh zakladiv Ukoopspilky «Innovatsiini protsesy i yikh vplyv na efektyvnist diialnosti pidpriemstva»*. (Kyiv, Cherven, 2, 2016). Kyiv: NMTs «Ukoopsvita». (in Ukrainian)

10. Mazaraki A., Shapoval S., Hryhorenko O. (2017) *Proektuvannia zakladiv restorannoho hospodarstva. Pidruchnyk* [Design of restaurant business establishments]. Kyiv: Kyivskiy natsionalnyi torhovelno-ekonomichnyi universytet. (in Ukrainian)

11. Mazaraki A., Shapoval S., Tarasenko I. (2013) *Ustatkuvannia zakladiv restorannoho hospodarstva. Navchalnyi posibnyk* [Equipment of restaurant establishments]. Kyiv: Kyivskiy natsionalnyi torhovelno-ekonomichnyi universytet. (in Ukrainian)

12. Nikolchuk Yu.M. (2020) *Hotelno-restoranni biznes: suchasnyi stan, finansove zabezpechennia, investytsiina pryvablyvist ta perspektyvy podalshoho rozvytku v Ukraini* [Hotel and restaurant business: current state, financial support, investment attractiveness and prospects for further development in Ukraine]. *Naukovyi zhurnal Biznes inform*, vol. 5, pp. 218–226.

13. Ofitsijnyj sayt Derzhavnoji sluzhby statystyky [Official website of the State Statistics Service of Ukraine]. Available at: <https://www.ukrstat.gov.ua/> (in Ukrainian)

14. Piatnytska H.T., Piatnytska N.O. (2013) *Vplyv innovatsiinykh zmin na diialnist pidpriemstv restorannoho hospodarstva* [The impact of innovative changes on the activities of restaurant business enterprises]. *Ekonomika rozvytku*, vol. 1(65), pp. 122–126.