

використання енергоефективних приладів. П'яти- та чотиризіркові готелі виявили найбільше бажаючих використовувати енергоефективні прилади для зменшення споживання енергії.

Близько третини готелів використовують як відновлювані, так і невідновлювані джерела енергії. Крім того, 77,6% готелів не використовують сонячні водонагрівачі, що вимагає інтенсивної роботи з використання сонячної енергії.

Багато конкретних стратегій матимуть значний вплив на зменшення споживання енергії. Ці стратегії включають кращу ізоляцію та покращену ізоляцію для системи гарячого водопостачання.

Крім того, підвищення та підвищення рівня обізнаності серед усіх власників готелів за допомогою спрямованої та добре розробленої кампанії. Також пропонують безвідсоткові позики; і активувати точні стандарти та специфікації для нових готелів.

Список використаних джерел

1. López-Bernabé E., Foudi S., Linares P., Galarraga I. Factors affecting energy-efficiency investment in the hotel industry: Survey results from Spain. *Energy Efficiency*. 2021. № 14(4). P. 41.
2. Sosiadi R., Heru B., Jamaludin M. Knowledge sharing, perceived risk and environmental information on energy saving behaviors of hotel guests. *International Journal of Data and Network Science*. 2023. №7(4). P. 1781–1788.
3. Wang Q. C., Lou Y. N., Liu X. Determinants and mechanisms driving energy-saving behaviours of long-stay hotel guests: Comparison of leisure, business and extended-stay residential cases. *Energy Reports*. 2023. № 9. P. 1354–1365.
4. Brækken A., Gabrielli C., Nord, N. Energy use and energy efficiency in cruise ship hotel systems in a Nordic climate. *Energy Conversion and Management*. 2023. № 288. P. 117–121.

*Анастасія Благополучна,
Яна Щербак*

ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ

Ресторанний бізнес є одним із секторів, де конкуренція на ринку є найбільш інтенсивною через такі фактори, як швидка зміна моди, різноманітність продуктів, зміна звичок і збільшення типу бізнесу [1]. Щоб забезпечити конкурентну перевагу та налагодити хороші стосунки з клієнтами, підвищити задоволеність, ресторани повинні обслуговувати

якісно та на новітньому рівні [2].

Підприємства почали включати інформаційно-комунікаційні технології у свої процеси управління, щоб реагувати на зміну запитів клієнтів, оскільки технології нового покоління підвищують задоволеність клієнтів і скорочують витрати та процес презентації [3; 4].

В епоху революції Industry 4.0, коли змінилися нові бізнес-технології та бізнес-середовище, використання технологій стає все більш обов'язковим для ресторанного бізнесу. У наш час, оскільки використання смартфонів стрімко зросло, підприємства почали використовувати інтелектуальні мобільні додатки. Тому що підприємство може надавати простіші та швидші послуги за допомогою розумного мобільного додатку. Технології нового покоління, такі як Веасон, Інтернет речей, датчики, 3D-екрани, кіоски, доповнена реальність, роботи, тепер застосовуються в ресторанах, як розумні мобільні додатки [5].

Багато сучасних ресторанних систем працюють за принципами прийому замовлень від клієнтів за допомогою ручних терміналів офіціантами. Ця система не містить усіх повних відносин «офіціант-кухня», відносин «офіціант-клієнт», відносин «клієнт-кухня». Деякі з негативних аспектів сучасних систем управління ресторанами є наступними [6].

- Не всіма процесами можна керувати з однієї точки.
- Клієнти не можуть стежити за замовленням, бачити суму замовлення та додавати додаткові примітки.
- Неспроможність забезпечити швидший зворотний зв'язок із ефективним використанням усіх елементів.

Нами запропоновано перспективні напрямки роботи для підприємств ресторанного господарства, які розроблені з урахуванням бізнес-змін, що очікуються в технологіях наступного покоління в ресторанах щодо закупівель, кухарів, обслуговуючого персоналу, гостей, інвесторів, технічного обладнання та поведження з відходами.

1. Завдяки інтелектуальності всіх пристроїв у майбутньому всі необхідні закупівельні матеріали ресторанів можна проводити автоматично завдяки рецептам, завантаженим у систему. Можна буде автоматично оновлювати запаси, розміщуючи матеріали на складі, або автоматично вилучати їх зі складу, приймаючи для споживання за допомогою технології RFID або штрих-коду існуючого основного складу. Коли це споживання досягає певного рівня, автоматичне замовлення буде надіслано відповідному постачальнику, і можна запобігти непотрібним запасам продукції. За допомогою цієї технології можна автоматично контролювати терміни придатності продуктів і запобігти втраті продукту через псування, гниття тощо.

2. За допомогою розробки технологій приготування та автоматизації, майбутні кулінарні блоки будуть приймати відповідні інгредієнти у визначеному порядку та формі відповідно до рецептів, готувати їх з необхідними соусами та презентаціями.

3. Офіціанти матимуть можливість побачити минулий досвід і попередні послуги про клієнтів, які обслуговуються за допомогою смартфонів і розумного програмного забезпечення, що використовується в ресторані. Як тільки гість прийде в ресторан, офіціантові можна буде повідомити стіл, який йому подобається сидіти, страви та напої, які йому подобаються, а також більш детальну особисту інформацію про гостя.

4. Гості, які приходять поїсти в ресторан, зможуть побачити страви, які вони замовлять, у 3D за допомогою передової технології голограм. Гості можуть бачити максимально реалістичні зображення страв за допомогою додатків, встановлених на смартфоні з доповненою реальністю та доданими до меню QR-кодами. Крім того, гості ресторану зможуть бачити оцінки та коментарі до страв перед їх замовленням.

Список використаних джерел

1. Denysenko M., Budiakova O. Features of economic development of hotel and restaurant business. *Economy and the state*. 2020. № 10. P. 19–23.
2. Hamdi I. K. Restaurant Business Development Strategy (Study On Sambalado Restaurant Jl. Pancing No. 25 Medan). *Inspirasi & Strategi (INSPIRAT). Jurnal Kebijakan Publik & Bisnis*. 2020. № 11(1). P. 1–5.
3. Shtal T. V., Stavarska T. O., Svitlichna V. Y. Digitalization as a tool for ensuring innovative development of restaurant business. *Studies of Applied Economics*. 2021. № 39(5). P. 1–15.
4. Koval L., Turski I., Kolomiets O., Komarnitskyi I. New Opportunities for Restaurant Business Development Based on Computer Modeling of Consumer Preferences. *Studies of Applied Economics*. 2021. № 39(3). P. 1–11.
5. Povorozniuk I., Dzhoha O., Neshchadym L., Kyryliuk I., Tymchuk S., Blahopoluchna A. The Influence of Globalization Processes on the Development of the Restaurant Business of Ukraine. *Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development*. 2023. № 45(2). P. 183–192.
6. Hotra V. Conceptual principles of hotel and restaurant business development. *Management*. 2021. № 33(1). P. 115–122.

*Анастасія Благополучна,
Юлія Яворська*

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ОБСЛУГОВУВАННЯ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Ресторанний бізнес стає одним із найбільш сприятливих секторів бізнесу. Це можна спостерігати за феноменом зростання ресторанного бізнесу в останні роки, навіть у маленьких містах [1].