

Neutzling, D. M. et al. "Linking sustainability-oriented innovation to supply chain relationship integration". *Journal of Cleaner Production*, vol. 172 (2018): 3448-3458. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.11.091>

Rauter, R., Perl-Vorbach, E., and Baumgartner, R. J. "Is open innovation supporting sustainable innovation? Findings based on a systematic, explorative analysis of existing literature". *International Journal of Innovation and Sustainable Development*, vol. 11, no. 2-3 (2017): 249-270. DOI: <https://doi.org/10.1504/IJISD.2017.083289>

Reficco, E. et al. "Collaboration mechanisms for sustainable innovation". *Journal of Cleaner Production*, vol. 203 (2018): 1170-1186. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.08.043>

Shushkova, Yu. V. "Uzahalennia instrumentiv svitovoho dosvidu derzhavnoi polityky innovatsiinoho ta tekhnolohichnoho rozvytku ekonomiky" [State Policy of Innovative and Technological Development of Economy World Experience Instruments Generalization]. *Ekonomika ta derzhava*, no. 11 (2019): 20-24. DOI: [10.32702/2306-6806.2019.11.20](https://doi.org/10.32702/2306-6806.2019.11.20)

Yermakova, O. A. "Instrumenty derzhavnoi innovatsiinoi polityky Ukrainy v konteksti vprovadzhennia yevropeiskoho dosvidu" [Instruments of the State Innovation Policy of Ukraine in the Context of Implementation of the European Experience]. *Mekhanizm rehuliuвання ekonomiky*, no. 1 (2016): 85-96. https://mer.fem.sumdu.edu.ua/content/articles/issue_28/OLGA_A_IERMAKOVAInstruments_of_the_State_Innovation_Policy_of_Ukraine_in_the_Context_of_Implementation_of_the_European_Ex.pdf

УДК 640.43:338.48
JEL: L83; M21; O14; O16; O31
DOI: <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2023-6-93-99>

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ УПРАВЛІННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: ПРАКТИКИ ТА ІННОВАЦІЇ

©2023 КАЩУК К. М., МОСІЙЧУК І. В., САУХ І. В.

УДК 640.43:338.48
JEL: L83; M21; O14; O16; O31

Кащук К. М., Мосійчук І. В., Саух І. В. Сучасні технології управління в готельно-ресторанному бізнесі: практики та інновації

Мета статті полягає в ознайомленні з новими технологіями, які можуть бути використані для поліпшення ефективності управління готелями та ресторанами, обслуговування клієнтів та забезпечення конкурентної переваги. Аналізуючи, систематизуючи й узагальнюючи наукові праці багатьох учених, було розглянуто сучасні технології управління в готельно-ресторанному бізнесі та наведено найкращі практики та інновації в цій галузі. У результаті дослідження виділено основні тенденції у сфері розвитку готельної індустрії. Визначено перелік відомих компаній, які пропонують сучасні технології управління, а також розроблено загальні класифікаційні підходи до інноваційних технологій. Обґрунтовано, що інноваційні технології допомагають підприємствам ресторанного господарства поліпшити ефективність роботи, забезпечити краще обслуговування гостей та створити конкурентну перевагу на ринку. Визначено перелік інноваційних технологій, які рекомендуються до використання на підприємствах ресторанного господарства, та компанії, які їх використовують з метою підвищити ефективність, поліпшити гостьовий досвід та залишитися конкурентоспроможними на ринку готельно-ресторанного бізнесу. Доведено, що використання цифрових технологій, таких як мобільні застосунки для замовлення столиків або онлайн-бронювання номерів, приводить до збільшення кількості замовлень і поліпшення гостьового досвіду, а такі інноваційні технології, як робототехніка, автоматизація процесів та штучний інтелект, можуть забезпечити ефективнішу роботу, зменшити помилки та підвищити задоволення гостей. Перспективами подальших розвідок у даному напрямі є дослідження найбільш перспективних та інноваційних форм організації готельного бізнесу – апарт-готелів, навести їх економічну сутність, види та переваги, а також вивчити зарубіжний досвід і дослідити проблеми розвитку цієї форми організації готельного бізнесу в Україні.

Ключові слова: інновації, готельно-ресторанний бізнес, цифрові технології, онлайн-бронювання, управління.

Рис.: 2. **Табл.:** 1. **Бібл.:** 9.

Кащук Катерина Миколаївна – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри економіки, менеджменту і маркетингу, Житомирський державний університет імені Івана Франка (вул. Велика Бердичівська, 40, Житомир, 10008, Україна)

E-mail: kaschuck.katerina@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4916-6867>

Мосійчук Ірина Вікторівна – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи, Житомирський державний університет імені Івана Франка (вул. Велика Бердичівська, 40, Житомир, 10008, Україна)

E-mail: mosiychuk_i@ukr.net

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7664-7853>

Researcher ID: <https://www.webofscience.com/wos/author/record/AAy-7063-2021>

Саух Ірина Василівна – доктор економічних наук, професор, професор кафедри економіки, менеджменту і маркетингу, Житомирський державний університет імені Івана Франка (вул. Велика Бердичівська, 40, Житомир, 10008, Україна)

E-mail: irina_saukh@ukr.net

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3812-6579>

Scopus Author ID: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorid=56658723900>

UDC 640.43:338.48

JEL: L83; M21; O14; O16; O31

Kaschuck K. M., Mosiichuk I. V., Saukh I. V. Modern Management Technologies in the Hotel and Restaurant Business: Practices and Innovations

The article is aimed at acquaintance with new technologies that can be used to improve the efficiency of hotel and restaurant management, customer service, and ensuring competitive advantage. Analyzing, systematizing and generalizing the scientific works of many scholars, the current management technologies in the hotel and restaurant business were considered and the best practices and innovations in this area were presented. As a result of the study, the main trends in the development of the hotel industry are identified. The list of well-known companies offering modern management technologies is determined, general classification approaches to innovative technologies are developed. It is substantiated that innovative technologies help restaurant industry enterprises to improve work efficiency, provide better guest service and create a competitive advantage in the market. The list of innovative technologies that are recommended for use at restaurant industry enterprises together with the companies that use them in order to increase efficiency, improve guest experience and remain competitive in the hotel and restaurant business market are determined. The use of digital technologies such as mobile reservation apps or online reservations of rooms has been proven to lead to more bookings and an improved guest experience, and innovative technologies such as robotics, process automation and artificial intelligence can enable more efficient operation, reduce errors and increase guest satisfaction. Prospects for further research in this direction are to study of the most promising and innovative forms of organization of hotel business – apart-hotels, to refer to their economic essence, types and advantages, also to study foreign experience and explore the problems of development of this form of organization of hotel business in Ukraine.

Keywords: innovations, hotel and restaurant business, digital technologies, online booking, management.

Fig.: 2. **Tabl.:** 1. **Bibl.:** 9.

Kaschuck Katerina M. – PhD (Economics), Associate Professor, Associate Professor of the Department of Economics, Management and Marketing, Zhytomyr Ivan Franko State University (40 Velyka Berdychivska Str., Zhytomyr, 10008, Ukraine)

E-mail: kaschuck.katerina@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4916-6867>

Mosiichuk Iryna V. – PhD (Economics), Associate Professor, Associate Professor of the Department of Economics, Management, Marketing and Hotel and Restaurant Business, Zhytomyr Ivan Franko State University (40 Velyka Berdychivska Str., Zhytomyr, 10008, Ukraine)

E-mail: mosiichuk_i@ukr.net

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7664-7853>

Researcher ID: <https://www.webofscience.com/wos/author/record/AAY-7063-2021>

Saukh Iryna V. – D. Sc. (Economics), Professor, Professor of the Department of Economics, Management and Marketing, Zhytomyr Ivan Franko State University (40 Velyka Berdychivska Str., Zhytomyr, 10008, Ukraine)

E-mail: irina_saukh@ukr.net

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3812-6579>

Scopus Author ID: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56658723900>

У готельно-ресторанному бізнесі сучасні технології значно змінили ландшафт управління. Завдяки постійному розвитку та впровадженню нових інструментів компанії можуть досягти високої ефективності, поліпшити якість обслуговування та забезпечити незабутній досвід для своїх гостей.

Однією з ключових переваг сучасних технологій управління є автоматизація рутинних процесів. Завдяки цьому готельно-ресторанні підприємства здатні зосередитися на стратегічних аспектах бізнесу, використовуючи час та ресурси ефективно. Ці технології спрощують багато процесів – від систем управління резерваціями до електронних платіжних рішень – і забезпечують безпеку даних клієнтів. Розробка та впровадження новітніх технологій стають необхідним етапом для успішного управління готелями та ресторанами.

Зростання популярності мобільних пристроїв відкриває нові можливості для готельно-ресторанного сектора. Персоналізовані мобільні застосунки дозволяють гостям здійснювати бронювання, замовляти послуги та взаємодіяти з готелем або рестораном безпосередньо зі свого смартфона. Це не лише збільшує зручність для клієнтів, але й надає можливості підприємству збирати цінні дані про своїх гостей, що дозволяє поліпшити їхній персоналізований досвід і забезпечити високий рівень задоволення.

Аналіз останніх досліджень і публікацій дозволяє виявити низку цікавих висновків та трендів, які формують сучасну парадигму управління в цій галузі. Одне з головних досліджень засвідчує, що цифрові технології та інтернет-рішення стали невід'ємною частиною готельно-ресторанного бізнесу. Дослідники відзначають значний вплив онлайн-бронювань, вебсайтів, соціальних медіа та електронних систем управління на процеси бронювання, продажів та комунікації з клієнтами [1; 2].

Більшість публікацій підкреслюють важливість ефективного використання цих інструментів для підвищення обсягів бронювань, поліпшення керування ціноутворенням і забезпечення зручності для клієнтів. Значний обсяг досліджень також присвячений персоналізації та індивідуальному досвіду клієнтів. Завдяки технологіям, таким як аналітика даних, мобільні застосунки та системи управління взаємодією з клієнтами (CRM), готельно-ресторанні підприємства можуть створювати унікальні пропозиції для кожного клієнта. Це може включати персоналізовані рекомендації, спеціальні пропозиції або індивідуальну обробку замовлень. Такий підхід підвищує рівень задоволення клієнтів та сприяє їх лояльності [3].

Є багато вчених та експертів, які вивчають і досліджують сучасні технології управління в готельно-

ресторанному бізнесі. Їхні дослідження спрямовані на впровадження новітніх інновацій, поліпшення ефективності бізнесу та забезпечення задоволення клієнтів у цій сфері. Наприклад, Олена Шеремета досліджує впровадження інноваційних технологій у готельно-ресторанну індустрію та їх вплив на управління підприємствами; Наталя Малицька спеціалізується на управлінні готельно-ресторанними підприємствами, включно з використанням технологій у цьому секторі; Юрій Заблоцький досліджує ефективність управління готельно-ресторанним бізнесом та впровадження інноваційних технологій [4; 5].

Серед закордонних дослідників: Cathy Enz – проводить дослідження у сфері технологій управління та інновацій у готельній індустрії; Adele Ladkin – досліджує роль технологій управління в готельно-ресторанній галузі та їх вплив на конкурентоспроможність підприємств; Chekitan Dev – фокусується на використанні цифрових технологій у готельній індустрії та їх впливі на клієнтський досвід. Ці вчені мають значний досвід у дослідженні сучасних технологій управління в готельно-ресторанному бізнесі та їх впливу на ефективність та інновації в цій галузі [9].

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми є важливим кроком у дослідженні сучасних технологій управління в готельно-ресторанному бізнесі:

- ✦ *інноваційні моделі бізнесу* – дослідження щодо використання застосунків для замовлення їжі або платформ для обміну житлом, що дозволяють готелям і ресторанах пристосуватися до сучасних тенденцій;
- ✦ *оптимізація ефективності обслуговування клієнтів* – дослідження можуть фокусуватися на використанні таких технологій, як розумні системи управління чергами, автоматизовані системи замовлення й оплати, щоб поліпшити швидкість та якість обслуговування клієнтів у готелях і ресторанах.

Ці невирішені аспекти проблеми можуть бути відкритими полями для дослідження та розвитку в готельно-ресторанному бізнесі, де впровадження сучасних технологій та інновацій може мати суттєвий вплив на ефективність і конкурентоспроможність підприємств.

Метою даної статті є огляд сучасних технологій управління в готельно-ресторанному бізнесі та представлення найкращих практик та інновацій у цій галузі. Стаття спрямована на ознайомлення з новими технологіями, які можуть бути використані для збільшення ефективності управління готелями та ресторанами, поліпшення обслуговування клієнтів та забезпечення конкурентної переваги.

Готельно-ресторанний бізнес є однією з найбільш конкурентних галузей, де якість обслугову-

вання та задоволення клієнтів визначають успіх підприємства. Завдання управлінців у цій галузі полягає в постійному вдосконаленні процесів, забезпеченні ефективності та наданні неперевершеного досвіду для своїх гостей. У цьому контексті сучасні технології виявляються незамінними інструментами для досягнення цих цілей.

Готельний бізнес – важлива складова розвитку туризму. Конкурентоспроможність туристичного спрямування багато в чому залежить від досягнутого рівня якості його туристичного продукту стосовно ключових факторів успіху. Істотним показником рівня туристичного продукту є якість пропозиції щодо розміщення, що визначається здатністю готелю надавати інноваційні продукти, послуги та рішення своїм гостям та іншим зацікавленим сторонам. Інновації у сфері туризму та гостинності визначаються специфічними характеристиками туристичного продукту:

- ✦ туристичний продукт має нематеріальний характер;
- ✦ туристичні продукти не можна зберігати;
- ✦ споживання туристичних продуктів передбачає активну участь користувачів туристичних послуг і продуктів;
- ✦ велика кількість туристичних продуктів вимагає залучення значного капіталу;
- ✦ велика кількість постачальників послуг беруть участь у створенні туристичного досвіду, а знання, навички, здібності та мотивація співробітників є ключем до створення позитивного досвіду користувачів туристичних продуктів та послуг [6].

Приклади нових туристичних продуктів, розроблених останніми роками: програми лояльності; об'єкти розміщення, що екологічно позиціонуються; заходи, засновані на місцевих традиціях та ін. У даний час у готельному бізнесі та туризмі все частіше звучить поняття «концептуальний бізнес», представлений групою дизайнерських готелів, створених талановитими дизайнерами. До таких готелів відносять: арт-готелі, дизайн-готелі, бутік-готелі тощо. В основі їх створення покладено творчий задум творчих людей. Ці готелі відрізняються один від одного особливими архітектурними рішеннями, унікальними інтер'єрами, оригінальною атмосферою та відмінним сервісом [5].

Сучасні технології управління в готельно-ресторанному бізнесі надають унікальні можливості для поліпшення ефективності операцій і забезпечення вищого рівня задоволення клієнтів (табл. 1). Одним із найбільш важливих напрямків є використання розумних систем управління готелями, які включають автоматизацію бронювання, розподілу номерів та обліку прибутку. Ці системи дозволяють підприємствам ефективно керувати своїми ресурсами та

Основні тенденції у сфері розвитку готельної індустрії

№ з/п	Тенденція	Опис
1	Підвищена персоналізація	Готелі надають індивідуальні послуги та досліджують унікальні потреби клієнтів для створення персоналізованого досвіду
2	Використання штучного інтелекту та аналітики	Застосування алгоритмів штучного інтелекту та аналізу даних для прогнозування попиту, управління цінами та персоналізованих рекомендацій
3	Застосування Інтернету речей (IoT)	Використання підключених пристроїв та сенсорів для автоматизації й оптимізації рутинних процесів у готелях
4	Розширені реалістичні технології	Використання віртуальної та розширеної реальності для поліпшення візуального досвіду клієнтів та збільшення залучення
5	Сталість та екологічна свідомість	Зосередження на збереженні енергії, використанні екологічних матеріалів та інших практиках в готельній індустрії
6	Розширення мереж готелів	Готельні компанії розширюють свої мережі, запускають нові бренди та розвивають різноманітні формати проживання для різних сегментів ринку
7	Використання сучасних бронювання та замовлення	Використання сучасних бронювання та замовлення

Джерело: авторська розробка.

оптимізувати процеси, що приводить до збільшення продуктивності та зниження витрат.

Іншою сучасною технологією є використання систем управління замовленнями та оплатою. Інтерактивні застосунки та платформи дозволяють клієнтам замовляти їжу та послуги безпосередньо зі своїх мобільних пристроїв, що спрощує процес і забезпечує більш зручний досвід. Крім того, ці системи забезпечують автоматичний облік замовлень та оплати, що сприяє точному контролю над фінансами й уникненню помилок.

Успішні готелі та ресторани активно впроваджують сучасні технології та використовують їх для створення найкращих практик управління. Однією з них є персоналізація обслуговування. Завдяки збору та аналізу даних про клієнтів підприємства можуть надавати індивідуальний підхід до кожного гостя, враховуючи його особисті вподобання та потреби. Це дозволяє підвищити задоволення клієнтів і побудувати довготривалі взаємовідносини. Успішні готелі та ресторани активно впроваджують сучасні технології та використовують їх для створення найкращих практик управління. Однією з них є персоналізація обслуговування. Завдяки збору та аналізу даних про клієнтів підприємства можуть надавати індивідуальний підхід до кожного гостя, враховуючи його особисті уподобання та потреби. Це дозволяє підвищити задоволення клієнтів і побудувати довготривалі взаємовідносини [6].

Однією з найцікавіших інновацій є використання Інтернету речей (IoT) у готельно-ресторанному бізнесі. IoT дозволяє підключати різні пристрої та обладнання до мережі Інтернет, що сприяє автома-

тизації та контролю процесів. Наприклад, гість може використовувати мобільний застосунок для керування освітленням, клімат-контролем та іншими зручностями в номері. Це створює комфорт для гостей і забезпечує ефективне використання енергії. Крім того, розширена реальність (*Augmented Reality – AR*) відкриває нові можливості для поліпшення взаємодії з клієнтами. AR-технології дозволяють створювати інтерактивні візуальні ефекти, наприклад шляхом використання віртуальних турів або меню з доповненою реальністю. Це сприяє залученню уваги клієнтів та поліпшує їхнє враження від відвідування готелю чи ресторану [7].

У готельно-ресторанній сфері існує кілька відомих компаній, які пропонують сучасні технології управління. Ось декілька з них:

1. *Oracle Hospitality* – надає інтегровані рішення для управління готелями та ресторанами, включно із системами бронювання, керуванням гостьовими відносинами, фінансовим обліком та аналітикою даних.
2. *Amadeus* – є провідним постачальником технологій у готельній індустрії, їх рішення включають системи бронювання, керування гостьовими послугами, управління інвентарем та інші інструменти для оптимізації управління готельним бізнесом.
3. *Sabre Hospitality Solutions* – надає широкий спектр технологій для готелів та ресторанів, включно із системами бронювання, управлінням операціями, маркетинговими інструментами та аналітикою.
4. *Cloudbeds* – є популярним постачальником хмарних рішень для готельної індустрії, їх

платформа включає систему керування готельними операціями, бронювання, фінансовий облік та інтеграцію з іншими сервісами.

5. *RMS Cloud* – пропонує інтегровані рішення для управління готелями та ресторанами, включно із системою бронювання, управлінням гостьовими послугами, аналітикою даних і мобільними застосунками [8].

Розглянуті компанії мають широкий спектр рішень, які допомагають підвищити ефективність управління та поліпшити досвід гостей.

Інноваційні технології можна класифікувати за різними критеріями. Декілька загальних класифікаційних підходів до інноваційних технологій наведено на рис. 1.

Варто розглянути інноваційні технології, які рекомендуються до використання на підприємствах ресторанного господарства (рис. 2). Ці інноваційні технології допомагають підприємствам ресторанного господарства поліпшити ефективність роботи, забезпечити краще обслуговування гостей і створити конкурентну перевагу на ринку.

Існує чимало відомих компаній, які використовують сучасні технології управління в готельно-ресторанному бізнесі, зокрема:

1. *Marriott International* – використовує розумні системи керування для оптимізації енергоспоживання, управління запасами та контролю якості. Також впроваджуються технології IoT

та аналітику даних для поліпшення гостьового досвіду.

2. *Hilton Worldwide* – використовує мобільні застосунки для швидкої та зручної реєстрації гостей, замовлення послуг і взаємодії з персоналом. Компанія також експериментує із впровадженням робототехніки та штучного інтелекту.
3. *AccorHotels* – використовує цифрові технології для поліпшення комунікації з гостями, включно з чат-ботами та персональними порталами. Також впроваджуються системи аналітики даних для вдосконалення стратегії маркетингу й управління послугами.
4. *InterContinental Hotels Group (IHG)* – використовує технології IoT для моніторингу та контролю систем безпеки, енергоспоживання та комфорту для гостей. Активно використовується аналітика даних для прийняття стратегічних рішень.
5. *Airbnb* – використовує цифрові платформи та аналітику даних для управління бронюваннями, комунікації з гостями та оцінки якості. Також компанія експериментує зі штучним інтелектом для поліпшення рекомендацій та персоналізованого досвіду користувачів.

Ці компанії використовують інноваційні технології управління, щоб підвищити ефективність, поліпшити гостьовий досвід і залишитися конкурентоспроможними на ринку готельно-ресторанного бізнесу.



Рис. 1. Класифікаційні підходи до інноваційних технологій

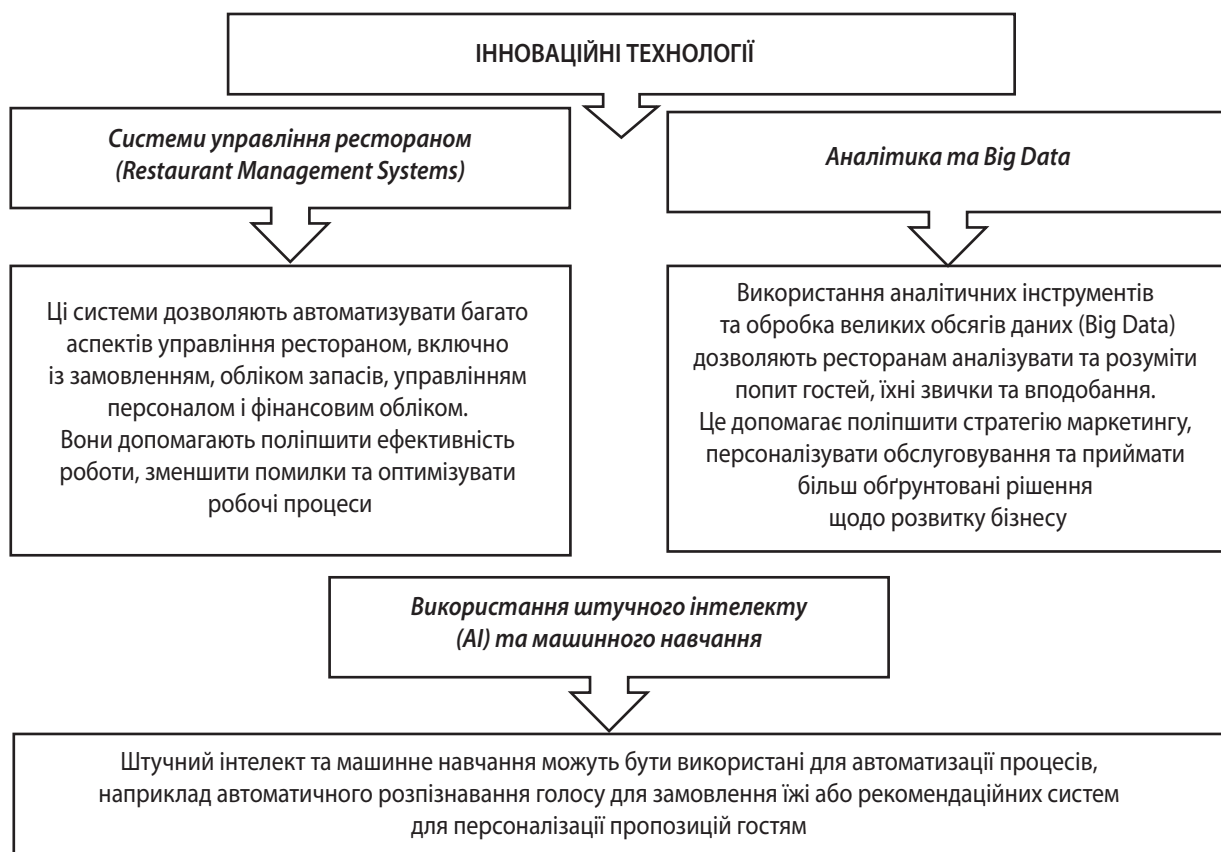


Рис. 2. Інноваційні технології, які рекомендуються до використання на підприємствах ресторанного господарства

Дослідження показують, що використання цифрових технологій, таких як мобільні застосунки для замовлення столиків або онлайн-бронювання номерів, приводить до збільшення кількості замовлень і поліпшення гостьового досвіду.

ВИСНОВКИ

Сучасні технології управління в готельно-ресторанному бізнесі виконують важливу роль у поліпшенні ефективності та якості обслуговування. Впровадження найкращих практик та інноваційних рішень допомагає підприємствам привернути увагу клієнтів, підвищити їхнє задоволення та забезпечити конкурентну перевагу на ринку. Розумне використання сучасних технологій сприяє досягненню найкращих результатів у готельно-ресторанному бізнесі.

Інноваційна діяльність у готельно-ресторанній справі включає в себе застосування новаторських підходів, технологій і концепцій з метою поліпшення якості обслуговування, оптимізації бізнес-процесів і задоволення потреб сучасних клієнтів. Використання сучасних технологій управління в готельно-ресторанному бізнесі стає все більш поширеним і важливим для підприємств. Крім того, інноваційні технології, такі як робототехніка, автоматизація процесів та штучний інтелект, можуть забезпечити ефективнішу роботу, зменшити помилки та підвищити задоволення гостей. ■

БІБЛІОГРАФІЯ

1. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посіб. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
2. Давидова О. Особливості застосування інновацій у розвиток туристичної галузі України. *Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Серія «Економіка»*. 2015. № 7. С. 65–69. DOI: 10.17721/1728-2667.2015/172-7/9.
3. Івашина Л. Л. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності. *Економіка і суспільство*. 2018. Вип. 14. С. 597–599. URL: https://economyandsociety.in.ua/journals/14_ukr/84.pdf
4. Інновації в готельно-ресторанному сервісі та туризмі : навч.-метод. посіб. / укл. А. Гуцол. Старобільськ : Вид-во ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», 2021. 354 с.
5. Практичні та теоретичні питання розвитку науки та освіти // Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 19–20 грудня 2020 р.). Львів, 2020. Ч. 1. 74 с.
6. Семчук Ж. В., Петрик І. В. Економіка інновацій у сфері туризму. *Академічні візії*. 2022. № 4–5. С. 63–69. DOI: <https://dx.doi.org/10.5281/zenodo.6577003>
7. Юрченко О. Інновації в готельному бізнесі на сучасному етапі. *Вісник Львівського університету. Серія «Міжнародні відносини»*. 2014. Вип. 34. С. 292–301.
8. Черноусова Н. Ю. Основні напрямки впровадження інноваційних технологій у сфері гостинності. URL: <https://infotour.in.ua/chernousova.htm>

9. Charkina T., Pikulina O., Zadoja V., Tsviliy S. Improvement of the Tourism Industry Management Due to Introduction of New Trends and Types of Tourism. *Philosophy, Economics and Law Review*. 2022. Vol. 2. No. 1. P. 108–117.
DOI: 10.31733/2786-491X-2022-1-108-117

REFERENCES

- Charkina, T. et al. "Improvement of the Tourism Industry Management Due to Introduction of New Trends and Types of Tourism". *Philosophy, Economics and Law Review*, vol. 2, no. 1 (2022): 108-117.
DOI: 10.31733/2786-491X-2022-1-108-117
- Chernousova, N. Yu. "Osnovni napriamky vprovadzhennia innovatsiinykh tekhnolohii v sferi hostynnosti" [The Main Directions of Implementation of Innovative Technologies in the Field of Hospitality]. <https://infotour.in.ua/chernousova.htm>
- Davydova, O. "Osoblyvosti zastosuvannia innovatsii u rozvytok turystychnoi haluzi Ukrainy" [Features for Applying the Innovation in the Development of Tourism Industry in Ukraine]. *Visnyk Kyivskoho natsionalnoho universytetu imeni Tarasa Shevchenka. Seriiia «Ekonomika»*, no. 7 (2015): 65-69.
DOI: 10.17721/1728-2667.2015/172-7/9
- Innovatsii v hotelno-restorannomu servisi ta turyzmi* [Innovations in Hotel and Restaurant Service and Tourism]. Starobilsk: Vyd-vo DZ «Luhanskyi natsionalnyi universytet imeni Tarasa Shevchenka», 2021.
- Ivashyna, L. L. "Perspektyvy rozvytku restorannoho biznesu yak skladnyka industrii hostynnosti" [Prospects for the Development for Restaurant Business as Part of the Hospitality Industry]. *Ekonomika i suspilstvo*, iss. 14 (2018): 597-599. https://economyandsociety.in.ua/journals/14_ukr/84.pdf
- "Praktychni ta teoretychni pytannia rozvytku nauky ta osvity" [Practical and Theoretical Issues of the Development of Science and Education]. In *Materialy II Mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii*, part 1. Lviv, 2020.
- Semchuk, Zh. V., and Petryk, I. V. "Ekonomika innovatsii u sferi turyzmu" [Economics of Innovation in the Field of Tourism]. *Akademichni vizii*, no. 4-5 (2022): 63-69.
DOI: <https://dx.doi.org/10.5281/zenodo.6577003>
- Vlshchenko, N. M. *Innovatsiini tekhnolohii u restorannomu, hotelnomu hospodarstvi ta turyzmi* [Innovative Technologies in Restaurants, Hotels and Tourism]. Kharkiv: KhNUMH im. O. M. Beketova, 2018.
- Yurchenko, O. "Innovatsii v hotelnomu biznesi na suchasnomu etapi" [Innovations in Hotel Business at the Modern Stage]. *Visnyk Lvivskoho universytetu. Seriiia «Mizhnarodni vidnosyny»*, no. 34 (2014): 292-301.

УДК 658.15: 351.863(043.3)

JEL: L86; O12; O31; O39

DOI: <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2023-6-99-105>

ФОРМУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ПІДПРИЄМСТВ В УМОВАХ ЦИФРОВОЇ ЕКОНОМІКИ

©2023 КУЛІКОВ О. П., КВАШИНА Ю. А., КРИВОНОС К. В.

УДК 658.15: 351.863(043.3)

JEL: L86; O12; O31; O39

Куліков О. П., Квашина Ю. А., Кривонос К. В. Формування інноваційного потенціалу підприємств в умовах цифрової економіки

У статті проаналізовано особливості формування інноваційного потенціалу підприємств в умовах, що визначені переходом від індустріально-ринкової до інформаційно-мережевої економіки, поєднують різні закономірності та змішані форми, мають ознаки зростаючої цифровізації традиційних бізнес-процесів, застосування інноваційних інструментів виробництва продукції, підтримки та розвитку бізнесу. Ознаками економічних моделей розвитку сьогодні стали цифровізація (інтеграція цифрових технологій у бізнес-процеси), інклюзія (урахування соціального чинника), циркулярність (використання високих технологій для виробництва альтернативних видів енергії, захисту навколишнього середовища). Результати науково-технічного прогресу надають компаніям і проєктним командам стратегічні можливості для швидкої реакції на запити ринків, створення інноваційних продуктів, забезпечення гнучкості та унікальності прийняття рішень і, таким чином, зумовлюють появу нових бізнес-систем і бізнес-процесів, створюють нову ціннісну сутність інноваційних продуктів і послуг (наприклад, Uber, Airbnb, цифровий банкінг тощо). Проведений аналіз умов, стану та перспектив інноваційного розвитку світових компаній-лідерів, їх досвіду надав можливість виділити найкращі практики провідних держав у сфері промислових інновацій та пріоритетні напрямки вдосконалення традиційних технік і методів управління, визначити актуальний інструментарій стратегування для інтеграції вітчизняних підприємств у міжнародне бізнес-середовище.

Ключові слова: інноваційний потенціал, цифровізація, високотехнологічні компанії, критерії-ознаки, управлінський інструментарій.

Рис.: 2. **Табл.:** 2. **Бібл.:** 13.

Куліков Олександр Петрович – кандидат юридичних наук, доцент, проректор з науково-педагогічної та адміністративно-господарської роботи, Державний торговельно-економічний університет / Київський національний торговельно-економічний університет (вул. Кіото, 19, Київ, 02156, Україна)
E-mail: o.kulikov@knu.edu.ua

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3453-5030>

Квашина Юлія Анатоліївна – аспірантка кафедри міжнародних економічних відносин, Харківський національний економічний університет ім. С. Кузнеця (просп. Науки, 9а, Харків, 61166, Україна)

Кривонос Костянтин Валерійович – аспірант кафедри міжнародних економічних відносин, Харківський національний економічний університет ім. С. Кузнеця (просп. Науки, 9а, Харків, 61166, Україна)