

в ресторані та лояльністю клієнтів, а також збирати важливі дані про клієнтів, які вони можуть використовувати, щоб отримати інформацію про ринок або відстежувати контакти. Крім того, наприклад, за допомогою програми Experiences OpenTable ресторани показують клієнтам найкращі страви та страви, які вони пропонують, коли клієнт замовляє «унікальний обід».

4. Цифрові кухонні «дошки».

5. Автоматизоване програмне забезпечення управління запасами, що допомагає відстежувати запаси їжі та напоїв, передбачати кількість і планувати повторне замовлення.

6. QR-коди, які дозволяють клієнтам отримувати доступ до онлайн-меню, робити замовлення та оплачувати свої замовлення, виконавши просте сканування.

7. Техніка доставки їжі.

Таким чином, інновації в умовах високої конкуренції у сфері ресторанного бізнесу створюють можливість підприємству відповідати зростаючим вимогам та запитам споживачів до ресторанної послуги, забезпечують зростання бізнесу на основі підвищення його прибутковості. Розроблення інноваційних рішень та їх запровадження в діяльність дадуть змогу запропонувати нові інвестиційні продукти та послуги з більш високою прибутковістю, а також значно підвищити якість клієнтського обслуговування.

Список використаних джерел:

1. Соколенко А. С. Інноваційні ресторани технології : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / К. В. Свідло, А. С. Соколенко, М. І. Писаревський. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 151 с.

2. Василенко О. В. Інноваційні технології та методи навчання управлінських кадрів закладів ресторанного господарства. *Зб. наук. пр. Уман. держ. пед. ун-ту ім. Павла Тичини*. 2015. Вип. 1. С. 72–78.

3. Restaurant technology: the ultimate guide to the restaurant of the future. URL: <https://aaronallen.com/restaurant-technology> .

4. Haddad N. 5 restaurant technology trends to watch for in 2023. *Hotel & Catering News Middle East*. 2023. URL: <https://www.hotelnewsme.com/tech-innovation/5-restaurant-technology-trends-to-watch-for-in-2023/>.

Назаренко Марина,

здобувачка, 241 Готельно-ресторанна справа
НТУ «Харківський політехнічний інститут»

ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛІВ

Екологічні проблеми – це зміни в навколишній природному середовищі внаслідок антропогенної діяльності, які руйнують структуру та функції ландшафтів та спричиняють соціальні, економічні та інші негативні наслідки.

Природа довкола нас постійно змінюється, зокрема завдяки діяльності людини. Навіть незначні зміни в екосистемі можуть призвести до масштабних та серйозних катастроф та трагедії як зараз, так і в майбутньому.

Людство все частіше почало зустрічатися з багатьма екологічними проблемами. Вчені з багатьох країн не можуть повністю визначити причини виникнення деяких з цих явищ та їх зв'язок з людиною. Про те є необхідність негайно щось змінювати вже зараз. Якщо люди не будуть намагатися щось змінювати та не будуть намагатися змінити ситуацію на краще, то гарного майбутнього року було чекати. Розв'язання екологічних проблем починається з шкільного нас, щоб зберегти та врятувати навколишнє середовище, зробити його комфортним та безпечним.

Готельні підприємства, так само як і інші підприємства, мають піклуватися про довкілля для цього застосовується так звана екологізація на виробництві. Екологізація має на увазі

відображення та зберігання ресурсів природи за рахунок удосконалення технологій та організації безвідходного виробництва та збільшення ефективності роботи в екологіці. Екологізація виробництва має на увазі взаємопов'язаність та взаємозалежність усіх дій щодо екологічних вимог. За рахунок цього управління економікою країн та їх функціонування мають базуватися на раціональному використанні природних ресурсів та застосуванні нових технологій, а також на прогресивній організації маловідходного та безвідходного виробництва.

Аналізуючи світовий досвід, до ключових тенденцій екологізації сучасних готелів можна віднести: скорочення харчових відходів, сортування сміття, відмову від використання одноразового пластикового посуду, скорочення використання паперу, водо збереження та використання альтернативних джерел енергії. Скороченню кількості харчових відходів може сприяти запобігання їх утворенню. Перспективним у вирішенні цього питання є застосування інноваційних технологій [1].

Розділення відходів вже давно стало звичною практикою у більшості країн світу. Папір та зменшення його використання в готелях.

Використання альтернативних джерел енергії дозволяє скоротити споживання природних ресурсів, а значить - негативний вплив на навколишнє середовище. Найбільшою популярністю користуються сонячні батареї. Вони складаються з набору фотоелектричних перетворювачів, що перетворюють енергію сонця в електричну. У багатьох зонах з постійними вітрами хорошим доповненням до сонячних батарей можуть стати вітрогенератори [1].

Напевно одним з найважливіших вимог для еко-готелів є постійний не приривний моніторинг споживання води та енергії і приймати міри для їх скорочення.

За критеріями екологічних міжнародних програм у екоготелі повинні обирати органічну кухню. Цей термін означає використання місцевої сировини або продукції з еколейблами, акцентування уваги в меню на ці продукти; зменшення вживання в їжу м'яса та викреслення зі списку сировини зникаючих видів тварин, риби, морепродуктів тощо; створення вегетаріанського чи веганського меню; пакування в одноразовий посуд лише за необхідністю та з матеріалів, що вторинно переробляються; зниження рівня харчових відходів [2].

В випадках коли готель хоче офіційно позиціонувати себе як "екоготель" то він має відповідати багатьом вимогам.

Для концепції екоготелю обрали відому європейську програму Green Key, за якою готель може отримати сертифікацію екологічного засобу розміщення, виконуючи ряд критеріїв. Екологічність повинна спостерігатись у всіх сферах діяльності закладу [2].

Також готелі які хочуть відповідати вимогам екологічності мають невідхильно дотримуватися певних зелених принципів, щоб користувачі були впевнені, що вони зупиняються у безпечному, нешкідливому та енергоефективному помешканні.

Еко-готель, як інноваційна концепція гостинності, має низку особливостей, якими відрізняється від звичайного у нашому розумінні готелю, зокрема [3]:

- залежністю від природного середовища;
- екологічною стійкістю;
- внеском у збереження навколишнього середовища;
- забезпеченням екологічної програми підготовки кадрів;
- врахуванням місцевої культури;
- забезпеченням економічної віддачі для місцевої громади та ін.

Еко-готель має певні критерії яким такого типу готелі мають відповідати якщо хочуть так себе позиціанувати.

Основними критеріями, яким має відповідати еко-готель, є [3]:

- використання для енергозабезпечення відновлювальних джерел енергії, таких як сонячна або енергії вітру;
- енергоощаднее освітлення;

- рециркуляція стічних вод, які повторно використовуються на кухні, у лазні і пральні, а також для саду і озеленення;
- програма утилізації відходів;
- господарське використання нетоксичних мийних засобів і пральних порошків.
- номери для людей, які не палять;
- перевезення на місцях "зеленими" автомобілями;
- харчування органічною продукцією місцевого вирощування;
- заборона використання одноразового посуду.

Екологічні готелі покликані вирішувати проблеми розумної економії та екологічного функціонування засобів розміщення. Для того, щоб еко-готель був успішним, необхідні три елементи:

- забезпечення екологічно чистих природних територій;
- сертифікація за підтримки третьої сторони;
- збалансована екологічна політика закладу.

Отже, підбиваючи підсумки можна зазначити, що екологізація діяльності готелів наразі дуже актуальна тема. Збереження екології в наш час є важливим питанням світу. Тому готелі також мають піклуватися про збереження та відновлення нашої природи.

Список використаних джерел:

1. Абрамова А.Г., Мирошник Ю.А., Еко-тренд в сфері гостинності: економічні та соціальні аспекти. *Ефективна економіка*. 2020. № 5.
2. Тітомир Л.А., Коротич О.М., Халілова-Чуваєва Ю.О, Екологізація готелів як напрям розвитку готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка харчової промисловості* Том 13, випуск 3/2021.
3. Паньків Н.Є., Гунько В.М., Вплив закладів туристичної інфраструктури на навколишнє середовище та розвиток еко-готелів як інноваційної концепції гостинності. *Науковий вісник НЛТУ України*. 2017. Т.27. №3. С.108-112.

Нестеренко Єлизавета,
здобувачка, 242 Туризм

Науковий керівник: Бойко Зоя, к.геог.н., доцент
Університет митної справи та фінансів

ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ БЕЗКОНТАКТНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Сфера готельно-ресторанного бізнесу є однією з найбільш інноваційних і швидко розвивається в сучасному світі. Розвиток технологій призвів до появи нових способів обслуговування гостей, які дозволяють підвищити комфорт, зручність і безпеку їх перебування в готелях і ресторанах. Одним з найважливіших трендів у сфері готельно-ресторанного бізнесу є впровадження технологій безконтактного обслуговування. Ці технології дозволяють гостям самостійно отримувати послуги без необхідності контактувати з персоналом закладу [1].

Серед найпоширеніших технологій безконтактного обслуговування в готельно-ресторанному бізнесі можна виділити:

1. Електронні меню. Замість традиційних паперових меню гості можуть використовувати електронні меню, які відображаються на екранах планшетів або смартфонів. Це дозволяє гостям самостійно вивчати меню, вибирати страви та робити замовлення.

2. Системи безконтактних платежів. Замість готівки або кредитних карток гості можуть використовувати системи безконтактних платежів, такі як Apple Pay або Google Pay. Це дозволяє їм швидко та зручно розраховуватися за послуги.