

DOI: <https://doi.org/10.37634/efp.2024.5.12>

УДК 330.34: 338.48:640:642

**Катерина Миколаївна ЖИЛЕНКО**

д.е.н., професор, зав. кафедри, Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3942-9467>

e-mail: zhilenkok@ukr.net

**Тетяна Сергіївна ЯРОВЕНКО**

д.е.н., доцент, професор кафедри, Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4665-6502>

e-mail: tsyarovenko@ukr.net

**Алла Василівна СТАВИЦЬКА**

к.е.н., доцент кафедри, Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0077-4415>

e-mail: allastav@ukr.net

**Алла Олександрівна САМОЙЛЕНКО**

к.е.н., доцент кафедри, Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9696-985X>

e-mail: samoilenko.alla.o@gmail.com

## ОСНОВНІ АСПЕКТИ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ТА ТУРИЗМУ

У статті розглянуто основні аспекти розвитку сфери гостинності, які розкривають потенціал її розвитку. Досліджено динаміку міжнародних прибуттів за 2005-2023 рр та рівня доходу ринку подорожей і туризму в Європі з 2018 р. (з його прогнозом до 2028 р.). Встановлено, що відбувається зростання кількості прибуттів у всіх регіонах світу, а головним туристичним напрямком залишається Європа. Зазначено, що попри відновлення, рівень прибуттів залишається нижчим, ніж до пандемії (за винятком Близького Сходу). Встановлено, що ключовими тенденціями сфери гостинності є цифрова трансформація; акцент на харчовій безпеці; розширення гастрономічного досвіду; гнучкість та персоналізація; екологізація; сталість та досвід. Підкреслено, що вони мають великий потенціал подальшого розвитку та вдосконалення.

**Ключові слова:** сталий розвиток, готельно-ресторанний бізнес, туризм, тенденції

### ВСТУП

Готельно-ресторанна галузь є важливим сегментом глобальної туристичної індустрії. Інтеграція аспектів сталого розвитку у концепції готельно-ресторанного бізнесу сприяє формуванню сталого та екологічно свідомого споживання.

Сучасний стан готельно-ресторанного бізнесу обумовлено кризовими явищами, несприятливими економічними та політичними умовами, а також наслідками пандемічних обмежень та військової агресії. За даними дослідження С.Е. Баженової, Ю.Ю. Пологовської та І.Г. Канцур у 2020 р. відбулося погіршення фінансових показників готельно-ресторанних підприємств: зросла кількість збиткових суб'єктів господарювання, зменшилася рентабельність діяльності та рівень прибутку [1]. Початок 2022 р. ще більше ускладнив ситуацію, оскільки під впливом військової агресії бізнес майже припинив ефективне функціонування. Для подолання кризи та забезпечення стійкості необхідно впроваджувати заходи з підтримки та стимулювання галузі гостинності, реалізовувати програми інвестиційної підтримки, сприяти розвитку інновацій та підтримці підприємницької активності [1]. Також важливим є застосування міжнародного досвіду та ресурсів для підтримки готельно-ресторанного сектора, а також здійснення реформ для створення більш сприятливого інвестиційного клімату.

М. Маклін досліджує фундаментальні концепції сталого управління у галузі гостинності, виявляє важливість екологічних практик подорожей і продовольчої безпеки [2]. Крім того, автор аналізує та надає розгорнуту характеристику моделі поведінки споживачів, під-

креслює обов'язки, покладені на персонал у сфері гостинності та туризму. Автор акцентує увагу на критичній потребі у впровадженні принципів сталого розвитку у секторах гостинності та туризму, що обумовлює необхідність зміни парадигми в цих галузевих практиках, включаючи управління ресурсами, зменшення відходів і залучення громади [2].

**МЕТА** статті – дослідження основних напрямів розвитку готельно-ресторанного бізнесу та туризму в контексті сталого розвитку, що передбачає вивчення сучасних тенденцій, проблем та можливостей, які впливають на ефективність функціонування даних галузей.

### МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Методологічну основу дослідження складають методи наукового пізнання: аналітичний, функціональний й статистичний аналіз, методи індукції та синтезу.

### РЕЗУЛЬТАТИ

Адаптація до нових реалій вибудовується за двома основними напрямками: ресторани впроваджують суворі стандарти безпеки та санітарії, щоб гарантувати захист клієнтів і персоналу; більше уваги приділяється гібридним моделям обслуговування (таким як доставка їжі та он-лайн-замовлення), щоб задовольнити мінливі потреби споживачів.

Готельно-ресторанний бізнес нерозривно пов'язано з туризмом. Стосовно глобального ландшафту міжнародного туризму, – 2023 р. свідчить про певне відновлення довіри до подорожей після важких часів. Зростання кількості прибуттів у всіх регіонах є позитивним сиг-

налом для туристичної індустрії. Однак важливо відзначити, що попри це відновлення, рівень прибуттів залишається нижчим, ніж до пандемії. Винятком є Близький Схід, що може бути пов'язано з унікальними факторами, які сприяють туристичній активності у цьому регіоні (рис. 1). Близький Схід виділяється як виняток, демонструючи стійкість і потенційно вигравши від конкретних факторів, які стимулювали в'їзний туризм у регіоні.

У 2023 р. Європа стала лідером, повідомивши про найбільшу кількість в'їзних мандрівників за весь період.

У Європі зафіксовано приголомшливі 700 млн прибуттів, що підкреслює її незмінну популярність як головного туристичного напрямку. Варто зазначити, що відновлення міжнародного туризму відображає ширші глобальні зусилля з подолання безпрецедентних викликів, спричинених пандемією COVID-19.

Прогнозується, що дохід у всіх сегментах значно зросте, що вказує на позитивну траєкторію на ринку подорожей і туризму. Дані про доходи ринку подорожей і туризму в Європі з 2018 до 2028 рр. вказують на стійку позитивну тенденцію в усіх його сегментах (рис. 2).

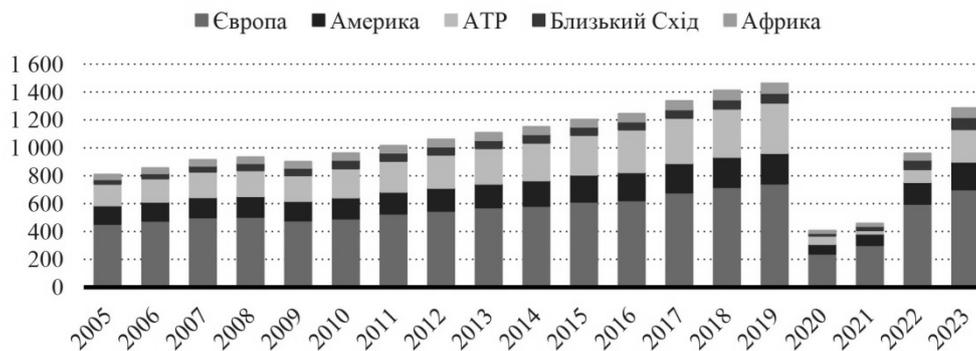


Рис. 1. Динаміка міжнародних прибуттів за 2005-2023 рр., млн осіб [3-5]

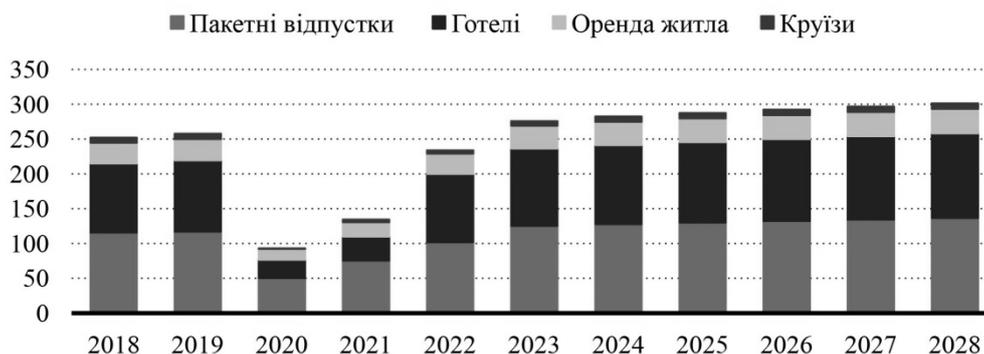


Рис. 2. Динаміка рівня доходу ринку подорожей і туризму в Європі з 2018 до 2028 рр., в млрд дол. США [4, 5]

Результати (рис. 2) свідчать, що до кінця періоду прогнозування кожен сегмент досягає свого максимального значення, яке відображає зростання та потенційну прибутковість у галузі подорожей і туризму. Готелі також демонструють стабільне нарощення доходів з 99,23 млрд дол. США (2018 р.) до 121,57 млрд дол. США (2028 р.). Отже, готельно-ресторанний та туристичний ринок у регіоні переживає стабільний розвиток.

Готельно-ресторанний бізнес трансформується, адаптуючись до нових вимог ринку та сучасних тенденцій, які відображають не лише технологічний прогрес, а й глибокі зміни у цінностях споживачів. Такі зміни вимагають врахування принципів сталого розвитку та персоналізації надання послуг. Ключовими тенденціями, які визначають нову реальність гостинності, є: цифрова трансформація; акцент на харчовій безпеці; розширення гастрономічного досвіду; гнучкість та персоналізація; екологізація; сталість та досвід.

Сутність цифрової трансформації полягає в тому, що сучасні гості очікують безперервного, швидкого і зручного обслуговування. Технології, такі як мобільні додатки для бронювання та он-лайн-чати для комунікації, відіграють нині ключову роль. Готелі та ресторани впроваджують інтерактивні рішення, що забезпе-

чують персоналізоване обслуговування та безконтактність. Це не просто інновації або впровадження цифрових інструментів, а й глибокі та стратегічні зміни в усіх аспектах діяльності.

Харчова безпека та якість продуктів в умовах зростаючої освіченості споживачів та посилення уваги до здоров'я стали основними питаннями сучасної гострономії. Така тенденція розкривається через впровадження стандартів харчової безпеки та розроблення інноваційних технологій у гастрономічному секторі. На сучасному етапі спостерігається тенденція до активного використання органічних та місцевих інгредієнтів у гастрономічних закладах, що не лише сприяє формуванню сталості середовища та підтримці місцевих фермерів, але й гарантує споживачам якісні та свіжі продукти. Ресторани та кухні акцентують увагу на виборі продуктів, що піддаються мінімальному обробленню, зберіганню без використання штучних добавок та хімічних речовин. Захист споживачів від потенційно небезпечних продуктів та алергенів стає пріоритетом. Застосування таких стандартів, як НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) дає змогу визначити та контролювати критичні етапи виробництва та обслуговування, забезпечуючи безпеку для кожної страви.

Впровадження новітніх технічних рішень (таких як RFID-мітки для відстеження походження продуктів, сенсори для визначення ступеня свіжості, а також застосування блокчейн-технології для прозорості ланцюга постачання), сприяють гарантії якості та безпеки продуктів.

Сучасні споживачі спрямовують свою увагу на джерело походження продуктів, умови вирощування та оброблення. В цьому контексті гастрономічні заклади активно діляться інформацією про своїх постачальників, методи вирощування та готування, щоб забезпечити прозорість та довіру споживачів. В результаті гастрономічний світ не тільки вдосконалює смак та насолоду, але й визначає нові стандарти якості та безпеки для задоволення вишуканих смаків своїх клієнтів.

Сучасний готельно-ресторанний бізнес переживає період трансформації, де вирізняється особливий акцент на індивідуальний підхід до гостей. Готелі та ресторани пропонують гнучкі тарифи, персоналізовані пакети та послуги. Автоматизовані системи аналізу даних допомагають вивчати вподобання гостей та пристосувати обслуговування.

Готелі впроваджують енергоефективність, застосовуючи відновлювальні джерела енергії та управляючи відходами. Багато країн та регіонів впроваджують суворі екологічні стандарти та законодавство, що зобов'язує підприємства дотримуватися екологічної відповідальності. Інновації у сфері виробництва, упаковки та транспортування можуть покращити якість продуктів та зменшити екологічний слід.

Концепція сталого розвитку відображається не лише в екологічних практиках, а й в соціальній відповідальності та стосунках зі спільнотою. Готелі та ресторани активно взаємодіють з місцевими ініціативами та сприяють розвитку локальних галузей. Готельно-ресторанний бізнес взаємодіє з місцевими благодійними та соціальними організаціями задля підтримки освіти, охорони здоров'я, розвитку місцевої інфраструктури та інших ініціатив, спрямованих на поліпшення якості життя у регіоні.

Готелі та ресторани, взаємодіючи з місцевими ініціативами, не лише сприяють розвитку локальних галузей, але й стають центром для сталого розвитку та культурного обміну. Забезпечення персоналізованого обслуговування, заснованого на унікальних особливостях регіону, привертає гостей, які шукають автентичність та взаємодію з місцевим середовищем.

## ВИСНОВКИ

Вищезазначені ключові тенденції мають великий потенціал для розвитку та вдосконалення готельно-ресторанного бізнесу та туризму, сприяючи підвищенню рівня якості обслуговування та задоволенню потреб споживачів. Перспективи подальших досліджень у цьому напрямі можуть включати питання вдосконалення технологій (зокрема, RFID-мітки, сенсори, блокчейн тощо) для забезпечення прозорості ланцюга, відстеження походження продуктів, визначення їх ступеня свіжості та раціоналізації постачання, а також визначення оптимальних стратегій обслуговування.

### Список використаних джерел

1. Баженова С.Е., Пологовська Ю.Ю., Канцур І.Г. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. *Економіка та суспільство*. 2022. №38. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-22>
2. MacLean M. *Sustainable Hospitality and Tourism Management*. Society Publishing, 2019. URL: <http://surl.li/tkjqh>
3. Statistics of tourism. UN Tourism. URL: <https://www.unwto.org>
4. Travel, Tourism & Hospitality. Statista URL: <https://www.statista.com/>
5. Mobility Market Insights. Statista URL: <https://www.statista.com/study/40459/mobility-services-report/>

### References

1. Bazhenova S.E., Polohovska Yu.Yu., Kantsur I. H. Development of the hotel and restaurant business in today's conditions. *Economy and society*. 2022. №38. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-22> (in Ukrainian).
2. MacLean M. *Sustainable Hospitality and Tourism Management*. Society Publishing, 2019. URL: <http://surl.li/tkjqh>
3. Statistics of tourism. UN Tourism. URL: <https://www.unwto.org>
4. Travel, Tourism & Hospitality. Statista URL: <https://www.statista.com/>
5. Mobility Market Insights. Statista URL: <https://www.statista.com/study/40459/mobility-services-report/>

**Kateryna ZHYLENKO**

Doctor of Economics, Professor, Head of department, Oles Honchar Dnipro National University

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3942-9467>

e-mail: zhilenkok@ukr.net

**Tetiana YAROVENKO**

Doctor of Economics, Associate Professor, Professor of department, Oles Honchar Dnipro National University

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4665-6502>

e-mail: tsyarovenko@ukr.net

**Alla STAVYTSKA**

PhD in Economics, Associate Professor of department, Oles Honchar Dnipro National University

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0077-4415>

e-mail: allstav@ukr.net

**Alla SAMOILENKO**

PhD in Economics, Associate Professor of department, Oles Honchar Dnipro National University

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9696-985X>

e-mail: samoilenko.alla.o@gmail.com

## MAIN ASPECTS OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT OF THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS AND TOURISM

**Introduction.** The integration of tourism and the hotel and restaurant business has been contributing to increasing the level of efficiency of management and operation, optimization of resource costs, and improvement of the level of efficiency of greening. Sustainable management is designed to address the environmental challenges faced by two of the world's fastest growing industries: hospitality and tourism.

**The purpose of the paper** is to study the main areas of development of the hotel and restaurant business and tourism in the context of sustainable development, which involves the study of modern trends, problems and opportunities that affect the effectiveness of the functioning of these industries.

**Results.** The paper has considered the main aspects of the development of the field of hospitality, which allows us to reveal the potential of its development and improvement. The dynamics of international incomes for 2005-2023, the level of income of the travel and tourism market in Europe from 2018 with its forecast until 2028 were studied. It was established that what is happening is: restoration of consumer confidence in travel; growth in the number of incomes in all regions of the world; the main tourist destination is Europe. It is predicted that income in all segments of the tourism market will increase significantly, so the hotel and restaurant market will also undergo stable development. It is noted that despite the recovery, the level of income remains lower than before the pandemic (with the exception of the Middle East). It has been established that the key trends that determine the new reality of the hospitality sector are: digital transformation; emphasis on food safety; expansion of gastronomic experience; flexibility and personalization; environmentalization; stability and experience.

**Conclusion.** The conclusions have emphasized that the above-mentioned key trends have great potential for further development and improvement, contributing to increasing the level of service quality and meeting the needs of consumers of the hotel, restaurant and tourism business. As prospects for further research in this direction, the issue of improving technologies, which will contribute to the formation of sustainable and ecologically conscious consumption of resources, has been identified.

**Keywords:** sustainable development, hotel and restaurant business, tourism, trends