

Міністерство освіти і науки України
Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка
Природничо-економічний факультет
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Кваліфікаційна робота
магістра

на тему: **«ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТА СУЧАСНІ ТРЕНДИ
ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ»**

Виконав: здобувач вищої освіти
другого (магістерського) рівня вищої освіти,
Т1-М23 групи
спеціальності: 242 Туризм і рекреація
Олександр СОСУЛА

Науковий керівник:
кандидат економічних наук, доцент кафедри
туризму та готельно-ресторанної справи, доцент
Тетяна МАРУСЕЙ

Рецензент:
кандидат економічних наук,
доцент кафедри менеджменту, доцент
Оксана ЛАВРУК

Кам'янець-Подільський – 2024 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.....	6
1.1.Індустрія гостинності: теоретичний аспект.....	6
1.2.Тренд як фактор розвитку індустрії гостинності.....	13
1.3.Інноваційні технології як важливий чинник розвитку індустрії гостинності.....	19
Висновки до розділу 1.....	25
РОЗДІЛ 2. ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС УКРАЇНИ: ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ.....	27
2.1. Аналіз розвитку готельного бізнесу України.....	26
2.2. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні.....	35
2.3.Цифровізація сфери гостинності: інноваційний тренд та пріоритетний напрямок розвитку.....	42
Висновки до розділу 2.....	49
РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ УКРАЇНИ В СУЧАСНИХ УМОВАХ.....	51
3.1. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в післявоєнний період.....	51
3.2. Екотренди в індустрії гостинності: економічний та соціальний аспект.....	60
3.3. Безбар'єрність в гостинності в умовах сьогодення.....	68
Висновки до розділу 3.....	76
ВИСНОВКИ.....	78
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	83
ДОДАТКИ.....	91

ВСТУП

Актуальність теми. У сфері туризму та готельно-ресторанного бізнесу, як багато в інших галузях в даний час спостерігається розгортання широкомасштабної економічної кризи. Це криза є результатом російського вторгнення в Україну. Зокрема, прояви в кризи в цей період включають скорочення обсягів міжнародного туризму та зменшення кількості внутрішніх туристів, які утримуються від відвідування окремих регіонів країни. Крім того, вітчизняні готелі та ресторани, розташовані в цих районах стикаються зі значним зменшенням кількості клієнтів. Нові умови роботи туристичного та гостинного бізнесу є складними, але вони також можуть створювати нові можливості, які можна формувати шляхом застосування інноваційних стратегій розвитку. Тому важливо, щоб індустрія гостинності розвивалась уже зараз, навіть в період війни, так як вона складає невід'ємну частину економіки країни.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідження перспектив розвитку індустрії гостинності є предметом дослідження вчених, серед яких такі науковці: Гузар У., Носирєв О., Кушнірук В., Єгупов І., Моргулець О., Нагернюк Д., Пандяк І. Однак, наявні проблеми актуалізують проведення досліджень і теоретичних напрацювань з метою визначення перспектив розвитку та сучасних трендів індустрії гостинності.

Мета дослідження – це розкриття теоретичних засад розвитку індустрії гостинності, аналіз тенденцій розвитку готельно-ресторанного бізнесу України та визначення шляхів розвитку індустрії гостинності України в сучасних умовах.

Для досягнення поставленої мети були сформульовані та вирішені такі **завдання:**

- розглянути теоретичні аспекти індустрії гостинності;
- визначити тренди індустрії гостинності як фактор розвитку;
- охарактеризувати інноваційні технології як важливий чинник розвитку індустрії гостинності;

- проаналізувати розвиток готельного та ресторанного бізнесу України ;
- дослідити цифровізацію сфери гостинності як інноваційний тренд та пріоритетний напрям розвитку;
- визначити проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в післявоєнний період;
- запропонувати екотренди в індустрії гостинності;
- обґрунтувати безбар'єрність в гостинності в умовах сьогодення.

Предмет дослідження – перспективи розвитку та сучасні тренди індустрії гостинності.

Об'єктом дослідження є процес формування, функціонування та розвитку індустрії гостинності.

Методи дослідження. Методологічною основою дослідження є загальнонаукові принципи пізнання, методи аналізу та синтезу, SWOT-аналіз, графоаналітичні методи, картографічні методи, методи статистичного аналізу.

Інформаційною базою дослідження були наукові публікації вітчизняних та зарубіжних вчених за темою дослідження; монографічна література; матеріали наукових конференцій; нормативно-правові та законодавчі акти; дані Державної служби статистики України.

Наукова новизна отриманих результатів полягає в визначенні проблем та перспектив розвитку готельно-ресторанного бізнесу в післявоєнний період, здійсненні аналізу екотрендів в індустрії гостинності, обґрунтуванні безбар'єрності в гостинності в умовах сьогодення.

Практичне значення отриманих результатів. У кваліфікаційній роботі сформульовано теоретичні положення та обґрунтовано практичні рекомендації перспектив розвитку та сучасних трендів індустрії гостинності.

Апробація результатів дослідження Екологізація готелів як напрям розвитку індустрії гостинності представлено на VI Всеукраїнська студентська науково-практична конференція «Екологічні проблеми сучасності», 11 квітня 2024 року, м. Кам'янець-Подільський.

Публікації. Авторська наукова публікація: Сосула Олександр. Екологізація готелів як напрям розвитку індустрії гостинності. Екологічні проблеми сучасності: зб. матеріалів VI Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції, 11 квітня 2024 року / за наук. ред. ректора, доктора економічних наук, професора В. Іванишин. Кам'янець-Подільський : ЗВО «ПДУ», 2024. С. 113-117.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, 3 розділів, кожен з яких містить по 3 підрозділи, висновку, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг 94 сторінки. В роботі міститься: 15 рисунків, 8 таблиць. Кількість використаних джерел: 64.

ВИСНОВКИ

У процесі дослідження визначено теоретичні засади розвитку індустрії гостинності, аналіз тенденцій розвитку готельно-ресторанного бізнесу України та шляхи розвитку індустрії гостинності України в сучасних умовах.

В ході проведення даного дослідження було досягнуто мету та виконано ряд завдань. Завдяки цьому можна сформулювати наступний перелік висновків:

1. Дослідили визначення «гостинності» сформоване авторами як закордонними, так і українськими, та визначено, що «гостинність» як поняття досить складне та потребує наступних досліджень та уточнень. Ми розглянули дане поняття з виробничо-економічної, культурної, моральної, соціальної наукових позицій та зробили висновок, що гостинність – це всі послуги, які надані гостю для задоволення його потреб та отримання позитивних вражень. Гостинності притаманні давні традиції світової культури, які відображають специфічні культурні риси різних народів та епох, які утілено в типах засобів розміщення. Виокремили чотири основні етапи еволюції сфери гостинності. Розглянуто характеристику складових гостинності у готельно-ресторанній сфері, такі як персонал, сервіс, атмосферу, інноваційні технології, продукт/послугу, безпеку.
2. Визначили тренди гостинності, які формують індустрію гостинності в напрямку більш персоналізованого, екологічного та технологічно просунутого досвіду для клієнтів, що ставить нові виклики та можливості для готельного та ресторанного бізнесу. Загалом, індустрія гостинності сьогодні більше, ніж будь-коли, зосереджена на інноваціях, сталому розвитку та індивідуальних потребах клієнтів. Ці тренди пропонують нові можливості для бізнесу в цій галузі. Тренд є важливим інструментом для розуміння і прогнозування змін у різних сферах життя. Він відображає не лише поточний стан речей, але й напрямок, у якому можуть розвиватися події, поведінка людей та технології, що дозволяє бізнесу, урядам та іншим інституціям своєчасно реагувати на зміни.

3. Розглянули інновації сфери гостинності, які є стратегічним інструментом для бізнесу, дозволяючи компаніям адаптуватися до змін, залишатися конкурентоспроможними і створювати нові ринки. Успіх сучасних компаній базується на інноваціях, що стали ключовими елементами їх бізнес-стратегії. Проте впровадження інновацій має свої виклики. Це високий рівень ризику, значні витрати, потреба в глибоких знаннях і вміннях. Незважаючи на це, інновації залишаються основним драйвером змін у сучасному світі, здатним трансформувати уявлення про межі можливого. Інновації допомагають оптимізувати процеси, підвищити лояльність клієнтів і знизити операційні витрати, створюючи при цьому екологічно стійкий і технологічно розвинений продукт.

4. Проаналізували готельний та ресторанний бізнес України, визначили, що досить непоганим показником є завантаженість номерного фонду в Україні, так як вона дещо вирівнялась (діапазон 34-38%, а таких областях як Львівська, Івано-Франківська та Закарпатська, показник перевищує 60-70%. Суттєвий ріст визначається в готелях під керівництвом національних операторів, таких як Ribas Hotels та Optima Hotels, наприклад у Вінниці, Хмельницькому, Львові та інших регіонах. Визначено, за найбільшими мережами в Україні передують Optima Hotels (64 готелі), Ribas Hotels (21 готель), Premier Hotels and Resorts (11 готелів) Спостерігається поступове збільшення в динаміці також чисельність міжнародних готелів (серпень 2022 року – Best Western Plus Market Square Lviv. Максимальна кількість готелів серед закордонних ланцюгів – Accor (9 готелів) та Radisson (5 готелів). Через війну кілька українських мереж готелів розширили свою діяльність на міжнародному ринку. А саме, Reikartz – Казахстан, Узбекистан, Грузія. Premier Hotels – Угорщина. Ribas Hotels – Польща, Молдова, Індонезія (о.Балі).

Визначено, що з початку 2022 року було закрито майже 7 тисяч (більше 3 тисяч – це кафе та ресторани). Найбільше постраждали східні та південні області, Донецька, Запорізька Харківська та Миколаївська. підприємства

даної сфери все таки зуміли пристосуватись та вижити в даних умовах, тобто умовах воєнних дій. Тому у Львівській, Хмельницькій, Чернівецькій та Закарпатських областях за 2022-2023 роки було відкрито майже 2000 нових закладів харчування. У 2022 році загальна кількість ресторанів та кафе зменшилася на 9 %. Але вже за 2023 та перший квартал 2024 року ситуація почала суттєво покращуватись, так як кількість закладів збільшилась на 15% в порівнянні з 2022 роком, але зрозуміло, що відвідуваність закладів не була такою, як до війни. Досліджено, що у кафе та ресторанах України за друге півріччя 2023 року середній чек збільшився на 18% відповідно до показника цього самого періоду 2022 року. На витрати споживачів вплинуло підвищення собівартості, а також цін на продукти харчування. Основою здорожчання стало послаблення позиції гривні на ринку валюти.

5. Дослідили цифровізацію сфери гостинності, яка сприяє інтеграції систем управління та автоматизації бізнес-процесів. Готелі використовують спеціалізовані системи для моніторингу доходів, управління номерами та забезпечення клієнтського досвіду, які дозволяють організувати ефективний процес бронювання, надавати доступ до онлайн-оплати та звітності, а також забезпечувати високий рівень персоналізації. Відносно ресторанів, нові технології змінили підхід до замовлення і обслуговування. Ресторани використовують POS-системи, що не тільки спрощують облік замовлень, а й дозволяють аналізувати переваги клієнтів, адаптувати меню в реальному часі і знижувати помилки в замовленнях. Інноваційні POS-системи також підтримують зв'язок з клієнтами через мобільні додатки, надаючи їм можливість отримувати спеціальні пропозиції та знижки. Цифровізація в індустрії гостинності також дає можливість збирати великий обсяг даних, які можна використовувати для покращення якості обслуговування. Аналізуючи поведінку користувачів, компанії можуть персоналізувати послуги, що робить досвід клієнтів більш задоволеним і лояльним. Тому цифровізація стала не просто трендом, а необхідністю для сучасної індустрії гостинності.

6. Визначили, що післявоєнний розвиток туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні має великий потенціал, проте цей процес буде довгим та складним. Важливими факторами для успішного відновлення є залучення міжнародних інвестицій, відновлення інфраструктури, кадрові ресурси, а також використання нових екологічних і сталих підходів у розвитку туристичного бізнесу. Виділено основні проблеми та перспективи готельно-ресторанного бізнесу в умовах війни. Проведений нами SWOT-аналіз відображає ключові фактори, що впливають на перспективи відновлення та розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні після війни. Розуміння цих аспектів допоможе ефективніше планувати стратегії розвитку галузі.

7. Визначили основні ЦСР, які застосовуються в індустрії гостинності. Розглянули міжнародну сертифікацію Green Key для готелів і туристичних підприємств. Виявили, що станом на 2024 рік в Україні сертифікат Green Key отримали 8 готелів, які дотримуються високих стандартів сталого розвитку. Розглянули концепцію Zero Wast, як концепцію, яка спрямована на мінімізацію відходів до нуля. Її мета полягає в тому, щоб максимально використовувати ресурси і зменшити негативний вплив на навколишнє середовище. Відмітили, що Година Землі в Україні є важливим екологічним заходом, до якого активно долучаються готелі, ресторани та інші підприємства сфери гостинності. Дослідили ринок українських виробників екологічних засобів, визначили їх склад та сертифікацію. Запропоновано екологічні інновації для готелів. Впровадження таких інновацій не лише допомагає знижувати негативний вплив на навколишнє середовище, а й дозволяє зберігати ресурси, зменшувати витрати та підвищувати репутацію готелю серед свідомих споживачів.

8. Обґрунтували, що відповідність інфраструктури сфери гостинності до норм безбар'єрності має набути масовості, оскільки воєнні дії зумовили збільшення травмованих людей. Запропоновано рекомендації для модернізації готелю та план інклюзивного номера для осіб з інвалідністю з

дотриманням будівельних норм. Дослідивши додаток «Безбар'єрний Кам'янець» відмітимо, що ситуація в місті Кам'янець-Подільський потребує змін на користь розбудови доступного середовища. Саме вдосконалення розвитку безбар'єрності на підприємствах сфери гостинності є важливою в умовах сьогодення частиною в туристичній діяльності, так як люди з обмеженими можливостями зможуть зупинитися в нашому місті без обмежень у доступі, а саме це сприятиме підвищенню свідомості суспільства про потреби та права людей з обмеженими можливостями. А безбар'єрність гостинності в умовах війни є не лише про комфорт, але й про психологічну та фізичну реабілітацію, інтеграцію постраждалих у суспільство. Впровадження рекомендованих нами пропозицій допоможе готелям нашого міста стати більш сучасними, доступними та конкурентними.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Асоціація індустрії гостинності України. Офіційний сайт. URL: <http://spilka-aigu.blogspot.com/>
2. «Безбар'єрний Кам'янець». URL: <https://bezbarier-kp.com/>
3. Безручко Л. С., Білоус С. В., Філь М. І. Готельне господарство України в умовах війни: сучасний стан та перспективи розвитку. Економіка та суспільство. 2023. № 47. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2145/2074>
4. Вони повернуться? Чи бачать воєнні біженці своє майбутнє в Україні і що робить для цього влада. URL: <https://www.radiosvoboda.org/a/bizhentsi-povernennia-maibutnie/33090865.html>
5. В Україні зростає кількість готелів та хостелів, внутрішній туризм сприяє розвитку індустрії – дослідження. URL: <https://forbes.ua/news/v-ukraini-zrostaе-kilkist-goteliv-ta-khosteliv-vnutrishniy-turizm-e-drayverom-rozvitku-industrii-doslidzhennya-03102024-23985>
6. Гузар У. Особливості та перспективи розвитку індустрії гостинності в Україні. Голод А., Паска М., Петришин Н., Тесля О., Тихоновський М. *Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice*. (2024). 3(56), 410-422. <https://doi.org/10.55643/fcaptr.3.56.2024.4371>
7. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. О. А. Ніколайчук, Н. С. Приймак, О. А. Сімакова, А. В. Слащева, Ю. А. Горайнова, Ю. М. Коренець, О. А. Боднарчук, О. А. Пусікова, Є. Г. Клевцов; ред. О. А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelnorestoranniy%20busniss.pdf
8. Гостинність без бар'єрів. Довідник зі створення безбар'єрного середовища у закладах HoReCa. Київ, 2023. 180 с.
9. Джинджоян В.В., Тесленко Т.В., Горб К.М. Інноваційні технології в туризмі та гостинності : навчальний посібник. Київ: Видавництво «Каравела», 2022. 340 с.

- 10.ДБН В.2.2-40:2018 «Будинки і споруди. Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення». [Текст]. Видання офіційне. Чинний від 01.04.19. Київ.: Мінрегіон. 2018. 64 с.
- 11.Динаміка відвідуваності закладів в 2022-2023 роках. URL: <https://horeca-ukraine.com/dinamika-vidviduvannosti-zakladiv-v-2022-2023-rokah/>
- 12.Єгупова І. М. Індустрія гостинності: поняття, склад та місце у сфері послуг. Економіка та суспільство. 2021. № 29. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-29-50>
- 13.«Заклади зараз – єдине місце, куди українці можуть витратити гроші»: як розвивається ресторанний бізнес під час повномасштабної війни. Наш Київ. 2023. URL: <https://nashkiev.ua/eat/zakladi-zaraz-edine-mistse-kudiukraintsi-mozhut-vitrachati-groshi-yak-rozvivaetsya-restorannii-biznes-pid-chaspovnomasshtabnoi-viini>
- 14.Інновації у ресторанному бізнесі: впровадження технологій у HORECA. URL: <https://sunone.com.ua/articles-uk/innovacii-u-restorannomubiznesi-vprovadzhennya-tehnologij-u->
- 15.Інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу. URL: <https://newfood.media/2022/01/27/innovatsiyni-tekhnologii-u-sferirestorannoho-biznesu/>
- 16.Кіш Г. Інноваційні технології в діяльності готельно-ресторанних підприємств. Актуальні питання у сучасній науці. 2023. № 6 (12). С. 65-77. URL: <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/52251>
- 17.Коваленко Н. О. SWOT-аналіз потенціалу післявоєнного розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Економіка та суспільство. 2024. № 60. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/3613/3544>
- 18.Качак К.Б. Аналіз тенденцій як наукова проблема в літературознавчих студіях. Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Журналістика. Том 32 (71) № 1 Ч. 1 2021. С. 272-279.

19. Кохан М. О., Бірюкова Ю. А., Шпарик Я. Я. Стратегічний потенціал готельно-ресторанного бізнесу України у часи невизначеності та швидких змін. Економіка та суспільство. 2023. № 57. С. 31-38. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/3155>
20. Кошова Б. Сучасні виклики ресторанного бізнесу в Україні з врахуванням умов війни та вимог суспільства. Development Service Industry Management. 2024. №3, С. 179-183. [https://doi.org/10.31891/dsim-2024-7\(26\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2024-7(26))
21. Красномовець В.А., Трачук А.М. Теоретичні підходи до визначення поняття «тренд» у галузі туризму. ВІСНИК ХНТУ № 3(82). 2022. С. 166-172.
22. Кушнірук В. С., Величко О. В., Коваль О. Д. Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі. Економіка та суспільство. 2023. № 47. URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/14223/1/2157-2081-1-10-20230306.pdf>
23. Кушнірук В. С., Денищенко Л. В. Готельно-ресторанна індустрія: сучасний стан та перспективи розвитку. Електронне наукове фахове видання з економічних наук «Modern Economics». 2023. № 38. С. 58-62. URL: <https://modecon.mnau.edu.ua/issue/38-2023/kushniruk.pdf>
24. Мазур В. Індустрія гостинності – ефективний інструмент розвитку туристичного бізнесу. Журнал європейської економіки. 2015. Том 14 (№ 3). С. 273-286. URL: <https://jeej.wunu.edu.ua/index.php/ukjee/article/view/830>
25. Марусей Т. В. Еко-інноваційна концепція сфери гостинності. Захист і відновлення екологічної рівноваги та забезпечення самовідновлення екосистем: колективна монографія; за заг. ред. Т. О. Чайки. Полтава: Видавництво ПП «Астроя», 2023. С. 155-165.
26. Марусей Т.В. Доступність в сфері туризму та гостинності. Проблеми, пріоритети та перспективи сталого розвитку в ХХІ столітті: матеріали ХVІ міжнародної науково-практичної конференції [Електронний ресурс]. Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2024. С. 254-256. <http://elar.kpnu.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/7482/Problemy->

priorytety-ta-perspektyvy-staloho-rozvytku-v-XXI-st-2023.pdf?sequence=1&isAllowed=y

27. Марусей Т. В. Автоматизація підприємств індустрії гостинності. I міжнародна науково-практична конференція інженерного навчально-наукового інституту ім. Ю. М. Потебні ЗНУ. «Інженерні інновації та розбудова національної економіки» (режим роботи – дистанційний), 09-10 травня 2024 року, Запоріжжя. С. 1003-1007.
28. Марусей Т. В. Екологізація як інноваційна концепція індустрії гостинності. Стійкий розвиток сільських територій у контексті реалізації державної екологічної політики та енергозбереження: кол. моногр.; за заг. ред. Т. О. Чайки. Полтава: Видавництво ПП «Астрыя», 2021. С. 296-305.
29. Марусей Т. В. Оптимізація готельних та ресторанних послуг через бізнес-аналітику: виклики та можливості. Л. І. Куц, Н. М. Гоблик-Маркович. Інвестиції: практика та досвід. 2024. № 6. URL: <https://www.nayka.com.ua/index.php/investplan/article/view/3272>
30. Марусей Т. В. Імперативи еко-інноваційного розвитку готельного господарства. Ефективна економіка. 2023. № 3. URL: <https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/article/view/1300>
31. Марусей Т. В. Особливості функціонування готелів в Україні в умовах воєнного стану. Агросвіт. 2023. № 12. URL: <https://nayka.com.ua/index.php/agrosvit/article/view/1657>
32. Марусей Т. В. Пріоритети розвитку digital-маркетингу готельного бізнесу. Економіка та суспільство. 2021. № 26. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/401>
33. Моргулець О. Б., Нищенко О. В. Готельно-ресторанний бізнес України у довоєнний, воєнний та післявоєнний період. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2023. № 8. С. 88-96. URL: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/tourism/article/view/1407>
34. Моргулець О. Б., Нищенко О. В., Зінченко О. В. Впровадження аутсорсингу бізнес-процесів на підприємстві. Financial and credit activity problems of theory

- and practice. 2020. 3 (34). P. 283-292. URL: <https://fkd.net.ua/index.php/fkd/article/view/3025>
- 35.Нагернюк Д.В., Коваленко Л.Г. Особливості сфери гостинності: дефініція поняття «гостинність». 2021. Випуск 59. URL: http://market-infr.od.ua/journals/2021/59_2021/11.pdf
- 36.Національна стратегія із створення безбар'єрного простору в Україні на період до 2030 року. Розпорядженням Кабінету Міністрів України від 14 квітня 2021 р. № 366-р. URL: [www https://.kmu.gov.ua > pras](https://www.kmu.gov.ua/pras)
- 37.Нищенко О. В. Готельно-ресторанний бізнес України: реалії та перспективи розвитку. Інноватика в освіті, науці та бізнесі: виклики та можливості : матеріали III Всеукраїнської конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених, м. Київ, 17 листопада 2022 року. Т. 2. Київ : КНУТД, 2022. С. 154-160. URL: <https://er.knutd.edu.ua/handle/123456789/22830>
- 38.Новоставська О. І. Міжнародний готельний бізнес в умовах глобальної нестабільності. Інтелект XXI. Світова економіка та міжнародні відносини. 2021. № 1. С. 5-9. URL: http://www.intellect21.nuft.org.ua/journal/2021/2021_1/3.pdf
39. Носирев О. Вектори розвитку готельно-ресторанного і туристичного бізнесу в умовах трансформаційних процесів. Соціально-економічні проблеми і держава (електронний журнал). 2023. Вип. 1 (28). С. 3-16. URL: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2023/23nooutp.pdf>
- 40.Онищук Н. В. Розвиток індустрії гостинності в Україні та світі. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2019. № 4 (21). С. 297-304. URL: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/21_2019/48.pdf
- 41.Пандяк І. Феномен індустрії гостинності: дефініція поняття, основні підходи, структура. Вісник львівського університету. Серія географічна. 2016. № 50. С. 277-285. URL: <http://publications.lnu.edu.ua/bulletins/index.php/geography/article/view/8714/0>
- 42.Програма забезпечення безперешкодного доступу мало мобільних груп населення для об'єктів соціальної та інженерно-транспортної інфраструктур

- на території Кам'янець-Подільської міської територіальної громади на 2023-2027 роки. Кам'янець-Подільська міська рада. URL: <https://www.kam-pod.gov.ua/>
- 43.Результати дослідження «Огляд готельного ринку України 2024». URL: <https://ribashotelsgroup.ua/blog/rezulytati-issledovaniya-obzor-gostinichnogo-rinka-ukraini-2024/>
- 44.Середа Н., Піюренко І. Інноваційна діяльність в готельно-ресторанному бізнесі. Економіка та суспільство. 2023. № 55. 66 URL: <http://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2890>
- 45.Тарасюк Г. М., П'янков В. С. Індустрія гостинності України: становлення та розвиток. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2022. № 43. С. 140-143. URL: http://www.visnykeconom.uzhnu.uz.ua/archive/43_2022ua/26.pdf
- 46.Тищенко С. Цифрові технології в індустрії гостинності . *Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка*, (7), (2021). 131-139. <https://doi.org/10.32851/2708-0366/2021.7.16>
- 47.Михайлов Б. Сучасні тренди у ресторанній індустрії на 2024 рік. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/ecf2dd1e-3bf6-4613->
- 48.Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, № 219 від 24.07.2002., м. Київ. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
- 49.Ринок HoReCa під час війни: поточний стан та ключові тенденції. URL: <https://voxukraine.org/rynok-horeca-pid-chas-vijny-potochnyj-stand-taklyuchovitendentsiyi/>
- 50.Ринок кафе та ресторанів в Україні: зафіксовано зростання середнього чека на 18%. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rinok-kafe-ta-restoraniv-v-ukrayini-zafiksovano-zrostannya-serednogo-cheka-na-18>

51. Чіков І. А. Теоретичні підходи до визначення сутності поняття «інновація». Ефективна економіка. 2019. № 11. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=7450>
52. Штучний інтелект: інновації в готельному бізнесі. URL: <https://fgritb.knukim.edu.ua/home/news/shi-innovatsii-v-hotelnomubiznesi.html>
53. Що таке Hospitality (індустрія гостинності)? EDUSTEPS. URL: <https://edusteps.com.ua/posts/hospitality-schools/1851-sectors-of-hospitalityindustry.html>
54. Як змінився ресторанний ринок України у 2023 році? URL: <https://visitukraine.today/uk/blog/2869/how-has-the-ukrainian-restaurant-market-changed-in-2023#skilki-zakladiv-zakrilosya-ta-vidkrilosya-pid-cas-viini>
55. Як змінилися виручка, середній чек і відвідуваність закладів харчування в 2023 році. Три висновки і дев'ять інфографік із дослідження Poster. Як змінилися виручка, середній чек і відвідуваність закладів харчування в 2023 році. Три висновки і дев'ять інфографік із дослідження Poster. URL: <https://forbes.ua/company/yak-zminilasya-viruchka-seredniy-chek-i-vidviduvanist-zakladiv-kharchuvannya-u-2023-rotsi-tri-visnovki-i-devyat-infografik-z-doslidzhennya-poster-17012024-18559>
56. Green Key. URL: <https://www.greenkey.global/>
57. Marusei T. Tendencias y características del desarrollo de la industria turística Ucraniana en condiciones de guerra y perspectivas de salida a la crisis. Revista De La Universidad Del Zulia, (2024). 15(42), 407-427. <https://doi.org/10.46925//rdluz.42.23>
58. Marusei T. Innovative strategies and triggers for the development of the tourism and hotel-restaurant business in crisis conditions. V. Yurovchyk, T. Zubekhina. Ефективна економіка. 2023. № 9. URL: <https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/article/view/2172>
59. Marusei T., Belinska K. Blockchain as an innovative tool of tourism. Modern engineering and innovative technologies. 2021. Вип. 18, No 3. P. 38-43 DOI: 10.30890/2567-5273.2021-18-03-025

60. Noah Webster. An American dictionary of the English language. RulonMiller Books. URL: <https://www.abebooks.com/first-edition/American-dictionaryEnglish-language-containing-whole/12063492965/bd>
61. Statista. URL: <https://www.statista.com/forecasts/891187/revenue-in-thehotels-market-worldwide>
62. QR-коди для гостинного бізнесу: як використовувати + переваги. URL: <https://uk.qrcodechimp.com/maximize-profits-in-hospitality-using-qr-codes/>
63. Yalovenko O., Nyshenko O., Poliakova O., Prokopenko L., Loshchenova I., Oleksiuk O. Theoretical foundations for the development of professional competencies in education. AD ALTA: Journal of Interdisciplinary Research. 2022. Vol. 12, Issue 1, Special Issue XXVI. P. 151-155. URL: <http://www.magnanimitas.cz/ADALTA/120126/PDF/120126.pdf>
64. World Tourism Organization. Website. URL: <https://www.unwto.org/>