

**Вступ.** Сучасний світ гостинності переживає надзвичайно стрімкий розвиток, ставши одним з найбільш динамічних секторів світової економіки. У цьому контексті вивчення трендів інноваційної діяльності гостинності відіграє ключову роль у задоволенні потреб сучасних туристів та подорожуючих.

**Матеріали та методи.** Розвиток інноваційних технологій в індустрії гостинності стрімко зростає. Перед фахівцями готельно-ресторанного бізнесу поставлено завдання: залучити якнайбільше постійних гостей в заклади гостинності і отримати прибуток від послуг. Досягти поставлених завдань, без впровадження інноваційних технологій майже неможливо. Суперництво за кожного гостя, вимагає від готелів та ресторанів удосконалюватись у технологіях.

**Результати та обговорення.** Індустрія гостинності охоплює готельний та ресторанный бізнес, які задовольняють гостей різними видами технологій, розваг та відпочинку. До головних тенденцій розвитку індустрії гостинності відносяться: спеціалізації та диверсифікації послуг закладів розміщення, ресторанів, розважальних закладів; утворення готельних ланцюгів, мереж ресторанів, які стають транснаціональними компаніями; чимале використання в індустрії гостинності інформаційних систем управління, технологічного забезпечення, маркетингу; широке використання наукового менеджменту в організації готельного та ресторанный бізнесу, а також управління ним; розвиток мережі невеликих підприємств, зорієнтованих на конкретний сегмент ринку[1].

Відповідно до циклічно змінного життя, будь-яке підприємство змушене змінюватися, стаючи організатором інноваційних процесів. Дані етапи не повинні протікати стрімко їх необхідно здійснювати послідовно в рамках розробленої стратегії підприємства. Нижче наведені сучасні інновації у готельно-ресторанній сфері, це: інформаційні технології, наприклад, у ресторанах або на барах у готельних комплексах є зручні програми для вбивання замовлення та розрахунку з гостями (програма Choise, R-ксерг, Micros); залучення гостей до ресторанів, для показу теплан-шоу, коли на очах у здивованої публіки кухар віртуозно створює якусь фірмову страву. Технологічні досягнення пропонують і теплан-інновації ресторанного бізнесу: поряд з робочим місцем кухара на кухні встановлюють камери, а на моніторі на столику за його діями спостерігають лише ті відвідувачі, кому це цікаво; інтерактивне меню — дозволяє гостям ресторану самим робити замовлення, що є досить зручним процесом; винахід QR-коду-двовимірного штрих-коду це online взаємодії компаній та споживачів, де за допомогою смартфона можна відсканувати всі відомі інновації ресторанного бізнесу від історії ресторану, тенденцій інтер'єру до меню[2].

**Висновки.** Сучасні тренди інноваційної діяльності у готельно-ресторанній індустрії зумовлюють уточнення існуючих теоретичних розробок. Інновації можуть використовуватися в практичній діяльності підприємств при модернізації та вдосконаленні процесу обслуговування.

### Література

1. Онищук Н.В. Розвиток індустрії гостинності в Україні та світі. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2019. № 4 (21). С. 297–304.

2. Будякова О. Ю. Технології інформатизації індустрії гостинності. Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні: матеріали I Всеукр. наук.-практ. конф. Херсон: ХДАЕУ, 2021. С.298-300.