МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

XIV МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ

22 травня 2025 р.

Київ НУХТ 2025

XIV International Scientific and Practical Conference "Innovative Technologies in the Hotel, Restaurant and Tourism Business", May, 22, 2025. Book of abstract. NUFT, Kyiv, 2025. – 303 p.

The publication contains materials of **XIV International** Scientific and Practical Conference "Innovative Technologies in the Hotel, Restaurant and Tourism Business".

The publication is intended for scientists and researchers who are engaged in definite problems in the Hotel, Restaurant and Tourism Business.

ISBN 978-966-612-380-3 © NUFT, 2025

Матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», 22 травня 2025 р. – К.: НУХТ, 2025 р. – 303 с.

Видання містить матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі».

Розраховано на фахівців і дослідників, які пов’язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

ISBN 978-966-612-380-3 © NUFT, 2025

23 **Сидорук Ю.В.**
Мінідесерти у кейтеринговому сервісі: сучасні тренди, технологічні рішення та стратегії впровадження в готельно-ресторанному бізнесі 79
24 **Баран О.М., Шаран Л.О., Шаран А.В.**
Особливості впровадження школи барного мистецтва в готельне підприємство 81
25 **Супрун В.О.**
Floating-SPA – інноваційний підхід у сфері готельного бізнесу 83
26 **Дубас О.В., Губеня В.О., Люлька О.М.**
Концепція рекреаційного готельного підприємства з комплексними оздоровчими програмами 84
27 **Павлов М.Р., Лявинець Г.М., Губеня В.О.**
Сучасні напрями техніко-технологічного оснащення кейтерингу 86
28 **Хайнос Н.П., Шаран Л.О.**
Оптимізація системи управління запасами ресторану при готелі 87
29 **Будзинський Д.В., Іщенко Т.І., Губеня В.О.**
Аналіз програм лояльності готельних підприємств м. Києва: проблеми та напрями вдосконалення 88
30 **Абрамова А.Г., Гоц Ю. П.**
Клієнтоорієнтованість як стратегія в готельному бізнесі 89
31 **Григоренко К.С., Іщенко Т.І., Губеня В.О.**
Удосконалення сервісної діяльності в ресторані при готельному підприємстві в умовах військового стану 90
32 **Лук'янець Г.Г.**
Традиції чи інновації: впровадження QR-кодів у ресторанній сфері 91
33 **Panova A.S.,**
Digital innovations in hotel management: new standards of administration and service 92
34 **Сергейко С.В., Дулька О.С.**
Впровадження унікальних готельних номерів для підвищення привабливості бренду готельного підприємства 94
35 **Лабунець Д.В., Дулька О.С., Іщенко Т.І.**
Удосконалення системи мотивації персоналу в готельному підприємстві 96
36 **Калєнік К.В.**
Інноваційні управлінські рішення в індустрії HoReCa 97
37 **Кирніс Н.І., Кунпан Т.С.**
Світовий досвід управління сталим розвитком на підприємствах ресторанного господарства 98
38 **Лейко В.В.**, **Бондар Н.П.**
Інноваційна концепція бутік-готелю в етнокультурному середовищі Полтавщини 100
39 **Абрамова А.Г., Городь М.К.**
Персоналізація сервісу в готельно-ресторанних підприємств за допомогою інструментів ШІ 102
40 **Монета В.Р., Бондар Н.П.**
Удосконалення кейтерингу в закладі ресторанного господарства 104
41 **Крикотненко А.Б., Бондар Н.П.**
Енергоефективність як чинник підвищення конкурентоспроможності готелю 105

УДК 338:001.895

ТРАДИЦІЇ ЧИ ІННОВАЦІЇ: ВПРОВАДЖЕННЯ QR-КОДІВ У РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ

Лук'янець Г.Г., доц., к.філол.н.
Національний університет харчових технологій

Вступ. Використання технології QR-кодів у сфері ресторанного бізнесу України як способу зручної та безпечної взаємодії між гостем та закладом набуло широкого поширення у часи пандемії та продовжує набирати обертів понині. Зазвичай, QR-коди розміщують на столиках, поверхнях закладу, друкованих меню та рекламних буклетах, що дозволяє гостям відскакувати код власним мобільним пристроєм та отримати швидкий доступ до меню та запропонованих послух, а також уможливлює оформлення замовлення, здійснення оплати, розділення чеку між гостями за одним столиком, бронювання столиків, формування зворотного зв'язку, залучення карт лояльності.

Результати та обговорення. Із організаційної точки зору, залучення QR-кодів сприяє оптимізації та прискоренню процесів обслуговування гостей у закладах. Економія часу відбувається на етапі отримання меню (тепер це долі секунд, а не декілька хвилин), вибору страв та здійснення оплати.

Окрім того, технологія зарекомендувало себе на всі сто відсотків у сфері онлайн замовлень та опції «на виніс». Привабливі картинки страв і напоїв, зрозумілий та чітко організований інтерфейс, інтуїтивне розуміння функцій та способів управляння замовленням і оплатою, можливість планування часу доставки, гнучкість внесення змін у замовлення – все це сприяло стрімкому поширенню використання QR-кодів у сфері громадського харчування.

Із фінансової точки зору, провайдери послуг QR-кодів обіцяють зменшення кількості персоналу (оскільки процес комунікації з гостями стає менш трудомістким) та збільшення прибутків (аж до 30 %), тобто власник отримує максимальну продуктивність із мінімальними затратами.

Попри очевидні переваги, залучення QR-кодів у роботі закладів ресторанного господарства, існують кілька протиріч та сумнівів, які варто взяти до розгляду. Перш за все, робота систем QR-кодів потребує наявність смартфону з камерою у гостя та бажання його використовувати; деякі гості, сфокусовані на цифровому детоксі, можуть потребувати альтернативного доступу до інформації. По-друге, потрібно забезпечити стабільну роботу інтернету для безперебійних транзакцій, а також кібербезпеку для уникнення шахрайства.

Скептики використання технологій також помічають зменшення спілкування та взаємодії між персоналом закладу та гостями. Хоча гості можуть залишати відгуки та виставляти оцінки послугам, часто унеможливлюється обмін культорологічною інформацією та деталізація способу подачі та споживання страв. Наприклад, не всі гості можуть зрозуміти, чому при замовлення пасти, її пропонується їсти не лише виделкою, але й ложкою; яка різниця між паеллю та пловом; вибір вин без сомельє також вкрай складний.

Висновок. Тож залучення технології QR-кодів має бути вдумливим та орієнтованим на покращення взаємодії закладів та гостей.