Міністерство освіти і науки України
Львівський національний університет імені Івана Франка

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ТА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ: СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ, ВИКЛИКИ, ІННОВАЦІЇ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
III-ї Всеукраїнської студентської
науково-практичної конференції

ЛЬВІВ 2026

УДК [338.448.2:005.591.6](06)

Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів ІІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2026 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2026. – 223 с.

Всеукраїнська студентська науково-практична інтернет-конференція організована з метою популяризації наукових розробок, координації наукової співпраці між освітньо-науковими інституціями, розвитку наукової діяльності студентів, сприяння формуванню молодих науковців, обміну досвідом, покращення навчального процесу у закладах освіти.

Конференція об’єднала наукову спільноту, студентів провідних вищих навчальних закладів України з питань розвитку готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій в Україні та світі.

Для наукових працівників, викладачів, аспірантів, магістрів та бакалаврів вищих навчальних закладів спеціальностей "Готельно-ресторанна справа та кейтеринг" і "Харчові технології".

Редакційна колегія: проректор з науково-педагогічної роботи та інновацій, д-р пед. наук, проф. О.В. Квас (голова, ЛНУ ім. І. Франка); декан геогр. ф-ту, к. геогр. наук, доц. В. І. Біланюк (співголова, ЛНУ ім. І. Франка), завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій, к. геогр. наук, доц. І. Г. Пандяк (відповідальний редактор, ЛНУ ім. І. Франка), д-р. тех. наук, проф. Г. О. Сімахіна (НУХТ), д-р. с-г. наук, проф. М. Я. Бомба (ЛНУ ім. І. Франка), д-р. тех. наук, проф. І. М. Ощипок (ЛНУ ім. І. Франка), к. тех. наук, доц. О. Б. Маслійчук (секретар, ЛНУ ім. І. Франка), к. екон. наук, доц. Г. В. Кушнірук (ЛНУ ім. І. Франка), к. тех. наук, доц. С. В. Майкова (ЛНУ ім. І. Франка), к. хім. наук, доц. Л. О. Федина (ЛНУ ім. І. Франка).

Відповідальна за випуск – к. геогр. наук, доц Пандяк І. Г.
Технічний редактор – старший лаборант Макогін Г. В., Островська Г. В.

Друкується згідно рішення Вченої ради географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка. Протокол № 4 від 26 травня 2026 року.

Автори опублікованих матеріалів відповідають за зміст і мовно-стилістичне подання інформації. Текст подано з незначною технічною корекцією зі збереженням авторського стилю.

Адреса редакційної колегії:
79008 Львів, вул. Лесі Українки, 39
Львівський національний університет
імені Івана Франка, географічний факультет
© ЛНУ ім. І. Франка, 2026
© Автори статей, 2026

3. ІННОВАЦІЇ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ***49***

Владислав Артюх, Сергій Цвілий
ІННОВАЦІЙНИЙ ПОВОЄННИЙ РОЗВИТОК ВІТЧИЗНЯНОГО ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ***49***

Софія Блажкун, Алла Рогова
СУЧАСНІ ТРЕНДИ У ФОРМУВАННІ АСОРТИМЕНТУ ДЕСЕРТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ***52***

Олександр Вишняков, Катерина Куниця
СУЧАСНІ КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇХ ВИКОРИСТАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ***57***

Анастасія Вороніна, Сергій Цвілий
БЕЗКОНТАКТНЕ ОБСУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ В МІЖНАРОДНІЙ ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ ***60***

Олег Дунас, Галина Кушнірук
ЦИФРОВА ТРАНСФОРМАЦІЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: СУЧАСНІ РІШЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ***63***

Артур Єфременко, Людмила Матвієнко
ІННОВАЦІЙНІ ВЕКТОРИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ЦИФРОВІЗАЦІЇ ***68***

Софія Логвиненко, Іван Годя
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ***71***

Уляна Мальчин, Орися Іжевська
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ МИГДАЛЬНОЇ КРИХТИ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ РИБНИХ СТРАВ ***74***

Юрій Процкий, Ольга Вівчарук
СУЧАСНИЙ СТАН ТА ОСНОВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В РИНКОВИХ УМОВАХ ***76***

4. СУЧАСНІ КОНЦЕПЦІЇ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ ***79***

Сніжана Буткевич, Ірина Петлін
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ В УКРАЇНІ В УМОВАХ ВІЙНИ ***79***

Олександр Дорош, Людмила Доскіч
РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У ЛЬВОВІ ***82***

Ірина Івасюк, Ігор Пандяк
ІНТЕГРАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ ЛОКАЛЬНИХ ВИНОРОБЕНЬ У КОНЦЕПЦІЇ РЕСТОРАНІВ ***86***

Валерія Стецюк, Іван Годя
НОВІТНІ КОНЦЕПЦІЇ УПРАВЛІННЯ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ ***90***

ЦИФРОВА ТРАНСФОРМАЦІЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: СУЧАСНІ РІШЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

Олег Дунас
здобувач освітнього рівня «Бакалавр» спеціальності «Комп'ютерні науки»

Галина Кушнірук
кандидатка економічних наук, доцентка
Львівський національний університет імені Івана Франка, Україна

Актуальність теми дослідження. В умовах глобальних технологічних трансформацій цифровізація та інноваційні технології формують нові підходи до ведення бізнесу в індустрії гостинності. Вони забезпечують оптимізацію бізнес-процесів, автоматизацію операцій та створення персоналізованого клієнтського досвіду. Сучасна конкурентоспроможність підприємств визначається не лише якістю обслуговування, а й здатністю впроваджувати цифрові рішення та інновації. Цифровізація виступає стратегічним інструментом підвищення ефективності діяльності, покращення комунікації з клієнтами та скорочення часу обслуговування. Вона сприяє формуванню конкурентних переваг і зміцненню позицій підприємств на ринку.

Виклад основного матеріалу. Цифрову економіку розглядають як систему економічних відносин, що базується на активному використанні та впровадженні цифрових комп'ютерних технологій у всі сфери виробництва і споживання. Вона охоплює широкий спектр онлайн-сервісів і цифрових продуктів, зокрема електронну комерцію, системи електронних платежів, інтернет-банкінг, краудфандингові платформи тощо. Основу цифрової економіки формують сучасні інноваційні технології, серед яких особливе місце займають Big Data, хмарні обчислення, штучний інтелект, зокрема нейромережі, смарт-технології та системи геолокації. Важливу роль відіграють рішення у сфері Інтернету речей (IOT – Internet of Things) та промислового Інтернету речей (IIT – Industrial Internet of Things), а також 3D-друк [4].

Метою статті є дослідження сучасних напрямів цифрової трансформації ресторанного бізнесу, аналіз переваг і викликів впровадження цифрових технологій, а також визначення перспектив їх розвитку.

Цифровізація ресторанного бізнесу передбачає впровадження інформаційно-комунікаційних технологій у всі аспекти діяльності підприємства – від прийому замовлень до аналітики та управління ресурсами. На відміну від часткової автоматизації, цифрова трансформація охоплює глибокі зміни бізнес-моделі, орієнтовані на створення доданої цінності для клієнта.

Особливістю ресторанного бізнесу є висока залежність від якості сервісу, швидкості обслуговування та індивідуального підходу до клієнта. Саме тому цифрові рішення мають забезпечувати не лише ефективність операцій, але й покращення клієнтського досвіду.

Сучасний ринок індустрії гостинності неможливо уявити без вагомого внеску цифрових платформ та інноваційних компаній. Водночас потенціал цифровізації для розвитку малого та середнього бізнесу залишається значним і далеко не повністю реалізованим. У цьому контексті доцільно виокремити ключові технологічні можливості, що сприяють подальшому розвитку галузі:

1) *Автоматизація бізнес-процесів*. Впровадження сучасних інформаційних систем (POS, ERP, CRM) дозволяє автоматизувати процеси обліку, управління замовленнями, складськими запасами та фінансами. *POS-системи* (Point of Sale) використовуються безпосередньо в залі або на барі для обробки замовлень і розрахунків. Вони дозволяють швидко передавати замовлення на кухню, контролювати продажі, вести облік страв і напоїв, а також зменшувати кількість помилок персоналу. *ERP-системи* допомагають керувати всіма внутрішніми процесами ресторану: закупівлями, складськими запасами, фінансами, виробництвом страв і навіть персоналом. Це дає змогу оптимізувати витрати, контролювати залишки продуктів і підвищувати рентабельність закладу. *CRM-системи* орієнтовані на роботу з клієнтами. Вони дозволяють збирати інформацію про гостей, їхні вподобання, історію відвідувань, запускати програми лояльності, персоналізовані акції та комунікації, що відповідно сприяє підвищенню рівня задоволеності клієнтів і формуванню постійної аудиторії. Такі системи інтегруються з кухонними дисплеями, які забезпечують оперативну передачу замовлень. Це сприяє зменшенню кількості помилок, підвищенню швидкості обслуговування та оптимізації витрат. Автоматизація кухні дозволяє стандартизувати процес приготування страв і підвищити їх якість.

2) *Персоналізація сервісу.* Завдяки використанню даних про клієнтів і алгоритмів штучного інтелекту підприємства можуть формувати індивідуальні пропозиції, враховуючи вподобання, історію замовлень та поведінкові характеристики споживачів. Це підвищує рівень задоволеності та лояльності клієнтів. На основі таких даних формується індивідуальний підхід до кожного гостя. Основні напрями персоналізації сервісу у ресторанах:

- індивідуальні рекомендації – офіціанти або цифрові системи пропонують страви та напої на основі попередніх замовлень або вподобань гостя;
- запам’ятовування клієнтів – використання CRM-систем для збереження інформації про гостей: улюблені страви, алергії, особливі побажання, дати важливих подій;
- програми лояльності – персоналізовані знижки, бонуси або спеціальні пропозиції для постійних клієнтів;
- комунікація з гостями – надсилання індивідуальних повідомлень, запрошень на події, акцій або привітань із важливими датами;

- гнучкість обслуговування – адаптація меню (наприклад, заміна інгредієнтів), врахування дієтичних потреб і стилю обслуговування під конкретного гостя.

3) *Розвиток онлайн-сервісів.* Цифрові платформи забезпечують можливість онлайн-бронювання, попереднього замовлення, доставки та безконтактної оплати. Це значно розширює канали взаємодії з клієнтами та підвищує доступність послуг. Онлайн-бронювання столиків дає змогу клієнтам зручно планувати візит, а ресторану – ефективно управляти завантаженістю залу. Власні сайти або мобільні додатки дозволяють клієнтам замовляти страви з доставкою або на самовивіз. Використання онлайн-платежів, мобільних додатків і NFC-технологій підвищує швидкість і безпеку розрахунків.

4) *Аналітика даних і прогнозування*. Застосування технологій Big Data та Business Intelligence дозволяє аналізувати великі обсяги інформації, виявляти закономірності попиту, прогнозувати продажі та приймати обґрунтовані управлінські рішення.

5) *Інтеграція з цифровими платформами.* Ресторани та готелі можуть інтегруватися з агрегаторами, сервісами доставки, платіжними системами та маркетинговими платформами. Це сприяє розширенню ринку збуту та підвищенню ефективності взаємодії з клієнтами [5]. Співпраця з сервісами (наприклад, Glovo, Bolt Food) розширює аудиторію та збільшує обсяг продажів.

6) *Використання хмарних технологій.* Хмарні сервіси забезпечують доступ до даних у режимі реального часу, зменшують витрати на IT-інфраструктуру та підвищують гнучкість управління підприємством. Хмарні рішення дозволяють зберігати та обробляти дані через інтернет, без потреби у дорогому локальному обладнанні, що особливо актуально для сучасних закладів. Наприклад, хмарні POS-системи дають можливість працювати з будь-якого пристрою (планшет, смартфон), синхронізують замовлення в реальному часі та спрощують контроль продажів.

7) *Безконтактні та мобільні технології.* Використання QR-меню, мобільних платежів і цифрових ідентифікаторів дозволяє підвищити швидкість обслуговування та рівень безпеки, що є особливо актуальним у сучасних умовах. Електронні меню спрощують доступ до інформації, дозволяють швидко оновлювати асортимент і зменшують витрати на друк.

8) *Інноваційні технології (AI, IoT, роботизація).* Штучний інтелект, Інтернет речей та роботизовані системи відкривають нові можливості для автоматизації процесів, управління ресурсами та створення інноваційного клієнтського досвіду [2]. *Штучний інтелект (AI)* використовується для аналізу даних і прийняття рішень: прогнозування попиту та оптимізація меню; персоналізовані рекомендації для гостей; чат-боти для прийому замовлень і бронювання; динамічне ціноутворення; контроль якості обслуговування через аналіз відгуків. *Інтернет речей (IoT)* об’єднує обладнання в єдину цифрову мережу: «розумні» кухонні пристрої (печі, холодильники), що контролюють температуру та стан продуктів; моніторинг запасів у реальному часі; енергоефективність (контроль освітлення, води, електроенергії); автоматичне повідомлення про технічні

несправності. *Роботи та автоматизовані системи* виконують частину операцій: роботи-офіціанти для доставки страв до столів; автоматизовані кухонні лінії (приготування піци, бургерів, кави); роботи для прибирання та дезінфекції приміщень; автоматичні каси самообслуговування.

Дослідження останніх років свідчать, що цифрові технології, зокрема CRM-системи, мобільні додатки, онлайн-бронювання, аналітичні платформи та інструменти Business Intelligence, відіграють ключову роль у трансформації ресторанного бізнесу, забезпечуючи підвищення ефективності управління, оптимізацію бізнес-процесів і покращення клієнтського досвіду [1; 3].

Впровадження цифрових технологій має низку переваг: підвищення ефективності ресторанного бізнесу, зменшення витрат, покращення якості обслуговування, зростання конкурентоспроможності. Водночас існують і певні виклики: значні фінансові витрати на впровадження, ризики кібербезпеки, необхідність навчання персоналу, залежність від технологічної інфраструктури. Таким чином, цифровізація потребує комплексного підходу та стратегічного планування.

У майбутньому очікується подальше зростання ролі цифрових технологій у ресторанному бізнесі. Зокрема, перспективними є: використання штучного інтелекту для прогнозування попиту, впровадження безконтактних технологій, застосування роботизованих систем, розвиток концепції «розумного ресторану». Інноваційні рішення дозволять не лише оптимізувати діяльність підприємств, але й створити новий рівень клієнтського досвіду.

Висновки. Цифрова трансформація ресторанного бізнесу є важливим чинником його розвитку в умовах сучасної економіки. Впровадження цифрових технологій сприяє підвищенню ефективності діяльності, покращенню якості обслуговування та зміцненню конкурентних позицій. Разом із тим, успішна цифровізація потребує значних інвестицій, належного рівня підготовки персоналу та забезпечення кібербезпеки. У перспективі розвиток інформаційних технологій відкриватиме нові можливості для інновацій у сфері ресторанного бізнесу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Вербівська Л., Буринська О. Використання цифрових технологій у підприємницькій діяльності. *Економіка та суспільство.* 2024. № 61. https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-61-84

2. Неіленко С., Фогель А., Гуща Є., Олійник О. Сучасні підходи до роботизації сервісних процесів в закладах ресторанного господарства. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Т. 5. № 2. С. 239–249. https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.2.2022.270101

3. Русавська В., Кожухівський С. Цифровізація та інноваційні технології в ресторанному бізнесі: сучасний стан та перспективи розвитку. *Економіка та суспільство*. 2025. № 81. https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-81-60

4. Тищенко С. Цифрові технології в індустрії гостинності. *Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка.* 2021. № 7. С. 131-139. https://doi.org/10.32851/2708-0366/2021.7.16

5. Kushniruk H., Ivanyshyn O. Trends and innovative food delivery models in the restaurant business. *Науковий журнал «Економіка і регіон».* 2025. № 2 (97). С. 105-113. https://doi.org/10.26906/EiR.2025.2(97).3794