

Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу: досвід України та Європейського Союзу*

Б. Л. КОВАЛЬОВⁱ, Т. В. ПІМОНЕНКОⁱⁱ, А. С. ЛИСЕНКОⁱⁱⁱ

У статті проаналізовано інновації готельно-ресторанного бізнесу в Україні, ЄС та інших країнах, проведено їх систематизацію за видами та розкрито їх зміст. Визначено, що інновації готельно-ресторанного бізнесу Європи та інших країн пов'язані з використанням інформаційних технологій, систем управління та обробки інформації й дозволяють раціонально використовувати фінансові, людські, матеріальні ресурси, підвищувати комфорт та зручність клієнтів й економити їх час. Проаналізовано динаміку розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в 2012–2016 рр., визначено характер тенденцій кількості суб'єктів господарювання та обсягу реалізованої ними продукції. Встановлено, що темп приросту обсягу реалізованої продукції суб'єктами готельно-ресторанної сфери у 2015–2016 рр. становить 28–29 %, що більше від темпу приросту до кризи 2014 р., а обсяг реалізованої продукції у 2012–2016 рр. збільшився на 57,33 %.

Ключові слова: готель, ресторан, бізнес, інновація, тенденція.

Абревіатура:

Європейський Союз – ЄС.

УДК 338.48

JEL код: L83

Вступ. В умовах інтеграції України до ЄС у всіх галузях економіки відбуваються трансформації, які пов'язані з впровадженням нових технологій у бізнес-процеси відповідно до європейського досвіду. Для готельно-ресторанного бізнесу в Україні ці явища також характерні. Ця галузь спрямована на отримання прибутку із надання послуг проживання, харчування, розважального та транспортних сервісів.

Розвиток готельно-ресторанного бізнесу є актуальним для національної економіки, оскільки ця галузь має невикористаний потенціал для покращання соціально-економічної ситуації держави. Це пояснюється тим, що готельно-ресторанний бізнес пов'язаний з десятками суміжних галузей, що обумовлює створення додаткових робочих місць. Необхідно зазначити, що в Україні індустрія гостинності розвинена недостатньо порівняно з міжнародною спільнотою, де ця сфера діяльності приносить значний дохід. Частка туристичного бізнесу у структурі національної економіки таких країн є значною і безпосередньо залежить від розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

ⁱ Ковальов Богдан Леонідович, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри економіки та бізнес-адміністрування Сумського державного університету;

ⁱⁱ Пімоненко Тетяна Володимирівна, кандидат економічних наук, старший викладач кафедри економіки та бізнес-адміністрування Сумського державного університету;

ⁱⁱⁱ Лисенко Анастасія Сергіївна, студент Навчально-наукового інституту фінансів, економіки та менеджменту імені Олега Балацького Сумського державного університету.

* Публікація містить результати досліджень, проведених у рамках НДР «Форсайт-прогнозування стійкості національної економіки: від соціо-еколого-економічних протиріч до конвергентної моделі» (№ д/р 0117U003932).

© Б. Л. Ковальов, Т. В. Пімоненко, А. С. Лисенко, 2017.



Постановка проблеми. Перспективам, тенденціям розвитку готельно-ресторанного бізнесу України, а також аналізу його інноваційної діяльності присвячені праці українських вчених, серед яких: Я. О. Остапенко [1], К. С. Гавриш [2], Н. І. Данько [3], Ф. Даніалі [4], О. П. Бутенко [5], Н. С. Краснокутська [6], Т. Л. Керанчук [7], О. Є. Юрченко [8], О. М. Шаповалова [9], І. Г. Смирнов [10] та ін.

Досвід ЄС та інших країн свідчить про стрімке впровадження нововведень у бізнес-процеси готельно-ресторанної сфери і обумовлює їх детальне вивчення і систематизацію.

Метою дослідження є визначення основних тенденцій розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні та ЄС; аналіз та систематизація інновацій готельно-ресторанного бізнесу з урахуванням міжнародного і національного досвіду.

Результати дослідження. Міжнародний досвід. Найбільше застосування на практиці знаходять інновації технологічного характеру, тобто інновації у вигляді нових продуктів, а також процес впровадження нових технологій, обладнання та матеріалів. До організаційних інновацій належать розроблення і впровадження нової організаційної структури управління підприємством; до економічних – використання незастосовуваних раніше систем та форм оплати праці, методів управління витратами виробництва; до маркетингових – освоєння нових ринків та способів просування; до соціальних – застосування раніше невикористовуваних методів мотивації праці; до екологічних – використання нових технологій – реалізація нових технологій у галузі охорони навколишнього середовища; до інформаційних – використання нових інформаційних технологій [11].

На підставі вивчення та узагальнення джерел [12–21] проаналізовано інновації ресторанного бізнесу, поширені у світі, проведено їх систематизацію за видами та розкрито їх значення (табл. 1).

Таблиця 1

Класифікація світових інновацій у ресторанному бізнесі
[складено авторами на підставі аналізу [12–21]]

Вид інновації	Нововведення	Значення
1. Технологічні	Відбитки пальців замість карти для оплати	Підвищення захисту від крадіжок, економія часу
	Магніт на холодильник	Економія часу під час замовлення їжі
	Планшет-меню	Ефективне використання ресурсів, динамічне оновлення інформації
	Інтерактивний стіл	Утримання уваги та присутності клієнта
2. Економічні	Smart-kitchen	Автоматизація бізнес-процесів, економія витрат робочого часу, людської праці
	Роботи-офіціанти	
3. Інформаційні	Table-tracker	Відстеження місцерозташування клієнтів у закладі, оперативне доставлення замовлення
	Up Serve	Збір інформації про клієнтів та персонал
	Un Corkd	Аналітичні меню для відстеження тенденції інтересів клієнтів
4. Маркетингові	3D-кухар у тарілці	Розваги під час очікування страви
	QR-код	Розширення on-line взаємодії компаній та споживачів
	Динамічна реклама	Привертання відвідувачів до ресторанів під час спаду продажів

Нововведення в готельному бізнесі виконують майже чи не головну роль у функціонуванні готелю і залученні споживачів. Для ефективного розвитку готельно-ресторанного бізнесу проводиться пошук нових методів якісного обслуговування, охорони номерів та надання нових послуг для споживачів, які вже впроваджуються в більшості готелів країн Європи та світу.

На підставі вивчення та узагальнення даних джерел [22–26], проаналізовано інновації готельного бізнесу, які поширені у світі, проведено систематизацію за видами та розкрито їх зміст (табл. 2).

Таблиця 2

Класифікація світових інновацій у готельному бізнесі
[складено авторами на підставі аналізу [22–26]]

Вид інновації	Нововведення	Зміст
1. Технологічні	Використання смартфона замість ключа від номера	Економія часу, людської сили, автоматизація бізнес-процесів
	Свіжозварена кава замість будильника	Створення у клієнта позитивних спогадів-асоціацій із готелем
	Розумна підлога	Підвищення безпеки, комфорту та зручності клієнта
	Дзеркала з новинами дня	Утримання уваги та присутності клієнта
2. Екологічні	Система енергозбереження	Ефективне використання енергоресурсів
3. Інформаційні	Система «Saas Libra on Demand»	Ефективне управління готелем (продажі, маркетинг, заходи, взаємовідносини з клієнтами)
4. Маркетингові	Аромаркетинг	Створення стійкого зв'язку між запахом і готелем (або брендом) на підсвідомому рівні

Матеріали таблиць 1 і 2 засвідчують, що фактично всі інновації готельно-ресторанного бізнесу незалежно від їх типу пов'язані з використанням інформаційних технологій та систем обробки інформації для двох основних напрямків:

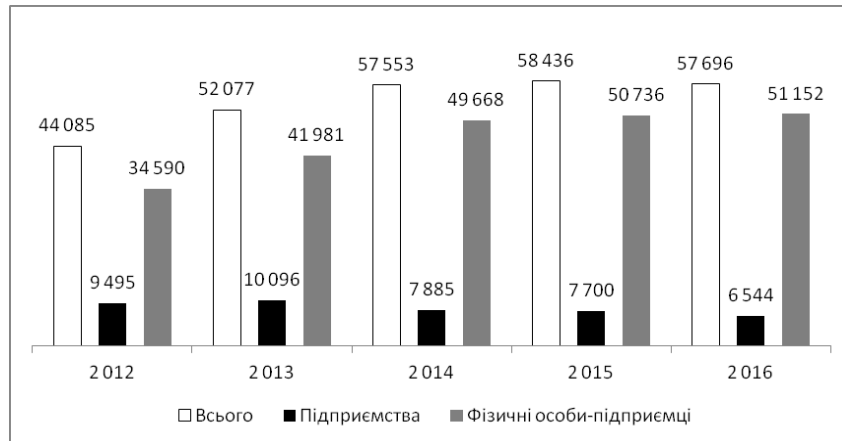
– ефективного використання ресурсів через економію часу, фінансових та трудових ресурсів;

– збільшення обсягу продажу товарів та послуг через привертання, утримання уваги клієнтів, а також вивчення їх поведінки.

Досвід України. Стан ресторанного ринку України характеризується нестабільністю та мінливістю. За короткостроковим піднесенням відразу відбувається стрімкий спад. Перший пік підйому можна віднести до 2011–2012 рр. перед «Євро-2012». У столиці України за цей час відкрилося більше ста нових ресторанів та кафе. Значний спад спостерігається у 2014 р. з початком Революції Гідності, війни на Сході та падінням гривні. Падіння продовжувалось і в 2015 р., але більш помірними темпами [27].

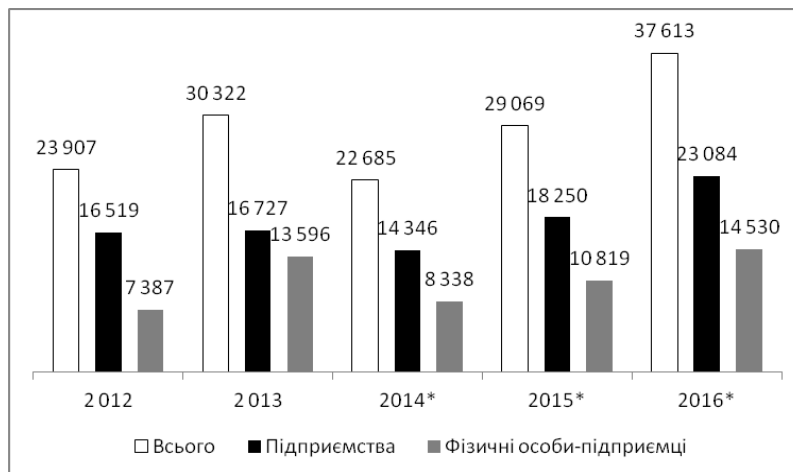
За даними компанії «Ресторанний консалтинг», у 2015 р. ємність ресторанного ринку м. Києві (лідера ресторанного бізнесу) зросла на 20 %, до 5,6 млрд грн. У цілому ж ємність ринку громадського харчування України становила близько 25 млрд грн. До жовтня 2016 р. ємність ресторанного ринку столиці збільшилася до 6,8 млрд грн, а до кінця року досягла 7 млрд грн, продемонструвавши таким чином зростання більш ніж на 20 % за рік. Таким чином, за підсумками 2016 р. ємність українського ресторанного ринку становить 30 млрд грн [28].

Динаміку готельно-ресторанного ринку України можна проаналізувати за даними Державної служби статистики щодо кількості суб'єктів господарювання для тимчасового розміщування й організації харчування (рис. 1) та обсягу реалізованої ними продукції у 2012–2016 рр. (рис. 2).



* без урахування тимчасово окупованої території Автономної Республіки Крим, м. Севастополя та частини зони проведення антитерористичної операції.

Рис. 1. Кількість суб'єктів господарювання для тимчасового розміщування та організації харчування у 2012–2016 рр., од. [складено авторами на підставі даних [29]]



* без урахування тимчасово окупованої території Автономної Республіки Крим, м. Севастополя та частини зони проведення антитерористичної операції.

Рис. 2. Обсяг реалізованої продукції суб'єктами господарювання для тимчасового розміщування й організації харчування у 2012–2016 рр., млн грн [складено авторами на підставі даних [29]]

Інформація рис. 1 ілюструє, що кількість суб'єктів господарювання для тимчасового розміщування та організації харчування у 2012–2015 рр. зростала. Щорічний темп приросту поступово знижувався і становив: 18,13 % (2013 р.), 10,52 % (2014 р.) та 1,5 % (2015 р.). У 2016 р. кількість суб'єктів господарювання готельно-ресторанної галузі становила 57 696 од., що на 1,27 % менше, ніж у попередньому році. В цілому ж у 2012–2016 рр. кількість суб'єктів збільшилася на 30,87 %.

Інформація рис. 2 показує, що обсяг реалізованої продукції суб'єктами господарювання для тимчасового розміщування й організації харчування у 2014 р. зменшився на 25,19 % (7 638 млн грн) порівняно з попереднім роком. Проте в наступні роки темп приросту значно збільшився і становив: 28,15 % (2015 р.) та 29,39 % (2016 р.), що навіть більше від темпу приросту до кризи 2014 р. – 26,84 % (2013 р.). У цілому ж у 2012–2016 рр. обсяг реалізованої продукції збільшився на 57,33 %.

На підставі вивчення та узагальнення джерел [30–38] проведено аналіз інновацій готельно-ресторанного бізнесу України, їх систематизацію за видами та розкрито їх значення (табл. 3).

Таблиця 3

Класифікація світових інновацій у готельному бізнесі
[складено авторами на підставі аналізу [30–38]]

Вид інновації	Нововведення	Значення
Ресторанний бізнес		
Інформаційні	CRM для доставки їжі	Управління процесом доставки їжі
	Well Done	Бронювання столів онлайн
	Ultra	Управління діяльністю великих ресторанів
	Mister.Am, Eda.ua	Замовлення їжі онлайн
Маркетингові	Show-kitchen	Створення шоу з відкритого процесу приготування їжі
	Теппан-шоу	
	Унікальний дизайн	Створення WOW-ефекту у клієнтів
Готельний бізнес		
Інформаційні	jПарус-Готель	Хмарна система автоматизації готелів
	PMS Cloud	Хмарний сервіс для управління готелем
	Booking.com	Сервіс для бронювання готелів
Маркетингові	Унікальний дизайн	Створення WOW-ефекту у клієнтів

Матеріали таблиці 3 показують, що проаналізовані новації готельно-ресторанного бізнесу України пов'язані з використанням інформаційних та маркетингових технологій і дозволяють:

- ефективно керувати діяльністю закладів через впровадження CRM та хмарних систем автоматизації;
- економити час через бронювання та замовлення онлайн;
- створювати стійкі позитивні враження у клієнтів через організацію шоу для клієнтів та унікальний дизайн інтер'єру.

Проведений аналіз міжнародного (зокрема, європейського) та національного розвитку готельно-ресторанного бізнесу дозволяє зробити такі **висновки**:

- по-перше, інновації готельно-ресторанного бізнесу Європи та інших країн пов'язані з використанням інформаційних технологій, систем управління та обробки

інформації й дозволяють раціонально використовувати фінансові, людські, матеріальні ресурси, підвищувати комфорт та зручність клієнтів та економити їх час;

– по-друге, готельно-ресторанний ринок України має ознаки стабілізації після кризи 2014 р., про що свідчить стрімкий (вищий від 2013 р.) темп приросту обсягу реалізованої продукції суб'єктами господарювання у 2015–2016 рр. при незмінній їх кількості.

Перспективи подальших наукових розробок автори вбачають у проведенні аналізу структури ринку готельно-ресторанних послуг та побудові прогнозу для готельного та ресторанныго бізнесу України.

Література

1. *Остапенко, Я. О.* Статистичний аналіз підприємств готельного господарства та прогнозування його розвитку / Я. О. Остапенко // Глобальні та національні проблеми економіки. – Миколаїв. – 2015. – № 8. – С. 1216–1221.
2. *Гавриш, К. С.* Оцінка розвитку готельного господарства України в регіональному розрізі на основі методичного підходу / К. С. Гавриш // Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Економічні науки. – 2013. – № 3. – С. 74–82.
3. *Данько, Н. І.* Напрямки підвищення якості готельних підприємств в Україні / Н. І. Данько, О. І. Решетняк // Вчені записки Харківського гуманітарного університету «Народна українська академія». – 2012. – Т. 18, кн. 2. – С. 190.
4. *Даніалі, Ф.* Дослідження загальних тенденцій ринку ресторанныго господарства України / Ф. Даніалі // Економіка промисловості. – 2012. – № 3–4. – С. 29–34.
5. *Бутенко, О. П.* Аналіз ринку ресторанныго господарства України та перспективи його розвитку / О. П. Бутенко, І. В. Дядюшкіна // Економічний простір. – 2013. – № 74. – С. 73–81.
6. *Краснокутська, Н. С.* Стан та перспективи розвитку ресторанныго господарства України / Н. С. Краснокутська, О. П. Ткаченко, А. С. Верменик // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Вип. 2(2). – С. 245–252.
7. *Керанчук, Т. Л.* Проблеми і перспективи розвитку готельного і ресторанныго бізнесу в Україні / Т. Л. Керанчук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 4. – С. 186–190.
8. *Юрченко, О. Є.* Інновації в готельному секторі України / Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанныго бізнесу: міжнародний та національний досвід : колективна монографія / за заг. ред. А. Ю. Парфінєнка. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 412 с., Розділ 4.3. – С. 390–405.
9. *Шаповалова, О. М.* Інноваційна діяльність, як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства / О. М. Шаповалова // Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. – 2013. – № 16. – С. 224–228.
10. *Смирнов, І. Г.* Інновації в готельному бізнесі: логістика постачання / І. Г. Смирнов, Ю. О. Карягін // Географія та туризм. – 2013. – Вип. 24. – С. 76–86.
11. *Классификация и виды инноваций* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.grandars.ru/student/management/vidy-innovaciy.html>.
12. *В Японии туристы смогут рассчитываться с отелями и ресторанами отпечатками пальцев* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://prohotelia.com/2016/04/tourists-in-japan-to-use-fingerprints-as-currency/>.
13. *Как клиентоориентированные технологии позволяют ресторанам увеличивать прибыль* [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://prohotelia.com/2014/11/restaurant-features/>.
14. *Иновации в ресторанном бизнесе* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://reston.com.ua/topics/8>.
15. *Иновации в ресторанном бизнесе* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://lifeandbrand.com/innovatsii-v-restorannom-biznese.html>.

16. *Інтерактивна барна стійка* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://idedal.ru/ibar.html>.
17. *Роботи-офіціанти* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://geektimes.ru/post/274118/>.
18. *Назад в майбутнє: 6 інноваційних технологій, змінюють ресторанну індустрію* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://geektimes.ru/company/jowi/blog/267832/>.
19. *What Does Innovation Mean For Restaurants?* [Electronic resource]. – Accessed mode : <http://www.uncorkd.biz/blog/what-is-restaurant-innovation/>.
20. *Інновації в ресторанному бізнесі: маленький 3D-повар в тарілці гостя* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://prohotelia.com/2015/06/le-petit-chef/>.
21. *Burger King запустив динамічну зовнішню рекламу в Лондоні* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://trademaster.ua/zarubezh/18307>.
22. *Смартфон замість електронного ключа в готелях Holiday Inn* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://prohotelia.com/2010/09/mobilekey/>.
23. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://int-konf.org/konf022016/1216-kandidat-tehnicheskikh-nauk-titimir-l-a-innovacionnyye-tehnologii-v-otelno-restorannom-biznese.html>.
24. *Інновації в готельному бізнесі: готель на долоні* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://ubr.ua/business-practice/own-business/innovacii-v-gostinichnom-biznese-otel-na-ladoni-55480>.
25. *7 tech innovations from Starwood's test lab* [Electronic resource]. – Accessed mode : <http://www.hotelnewsnow.com/Articles/26338/7-tech-innovations-from-Starwoods-test-lab>.
26. *Інноваційні підходи до розвитку готельного бізнесу* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://8cent-emails.com/innovacionnyye-podhody-razvitiyu-gostinichnogo-biznesa/>.
27. *Кризис со вкусом: ресторанный рынок – итоги, прогнозы, тренды* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://delo.ua/lifestyle/krizis-so-vkusom-restorannyj-rynok-itogi-prognozy-trendy-312948/?supdated_new=1513192729.
28. *В Україні спостерігається бум ресторанного бізнесу* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://uprom.info/news/ekonomika/biznes/v-ukrayini-sposterigayetsya-bum-restorannogo-biznesu/>.
29. *Державна служба статистики* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua>.
30. *16 необычных ресторанов и кафе Киева* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://ua.igotoworld.com/ru/article/704_neobichnie-restoranu-kieva.htm.
31. *Шалева, О. І.* Застосування інноваційних Інтернет-технологій у ресторанному бізнесі / О. І. Шалева // Торгівля, комерція, підприємництво. – 2013. – Вип. 15. – С. 142–145.
32. *CRM для доставки їди* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://wirecrm.com/crm/crm-dlya-dostavki-yedy>.
33. *Mister Am* [Electronic resource]. – Accessed mode : <https://misteram.com.ua>.
34. *Well Done* [Electronic resource]. – Accessed mode : <http://welldone.rest/well-done-mobilnoe-prilozhenie-dlya-bronirovaniya-stolikov/>.
35. *ULTRA ресторан* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://ultra-company.com/ru/restaurant/>.
36. *Програмний комплекс «Парус-Готель»* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://parus.ua/170/>.
37. *PMS Cloud* – Облачна система автоматизації готельних, хостелів, апартаментів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.pmscloud.com/ru/>.
38. *Booking.com* [Electronic resource]. – Accessed mode : <https://www.booking.com/>.

Отримано 10.11.2017 р.

**Перспективы развития отельно-ресторанного бизнеса:
опыт Украины и Европейского Союза**

БОГДАН ЛЕОНИДОВИЧ КОВАЛЁВ*,
ТАТЬЯНА ВЛАДИМИРОВНА ПИМОНЕНКО**,
АНАСТАСИЯ СЕРГЕЕВНА ЛЫСЕНКО***

* кандидат экономических наук, доцент, доцент кафедры экономики и
бизнес-администрирования
Сумского государственного университета,
ул. Р.-Корсакова, 2, г. Сумы, 40007, Украина,
тел.: 00-380-542-332223, e-mail: b.kovalov@econ.sumdu.edu.ua

** кандидат экономических наук, старший преподаватель кафедры экономики и
бизнес-администрирования
Сумского государственного университета,
ул. Р.-Корсакова, 2, г. Сумы, 40007, Украина,
тел.: 00-380-542-332223, e-mail: tetiana_pimonenko@econ.sumdu.edu.ua

*** студент Учебно-научного института финансов, экономики и менеджмента
имени Олега Балацкого
Сумского государственного университета,
ул. Р.-Корсакова, 2, г. Сумы, 40007, Украина,
тел.: 00-380-542-332223, e-mail: nastialysenko1@gmail.com

В статье проанализированы инновации отельно-ресторанного бизнеса в Украине, ЕС и других странах, проведена их систематизация по видам и раскрыто их содержание. Определено, что инновации отельно-ресторанного бизнеса Европы и других стран связаны с использованием информационных технологий, систем управления и обработки информации и позволяют рационально использовать финансовые, человеческие, физические ресурсы, повышать комфорт и удобство клиентов и экономить их время. Проанализированы динамика развития отельно-ресторанного бизнеса в Украине в 2012–2016 гг., определен характер тенденций количества субъектов хозяйствования и объема реализованной ими продукции. Установлено, что темп прироста объема реализованной продукции субъектами отельно-ресторанной сферы в 2015–2016 гг. составляет 28–29 %, что больше темпа прироста до кризиса 2014 г., а объем реализованной продукции в 2012–2016 гг. увеличился на 57,33 %.

Ключевые слова: отель, ресторан, бизнес, инновация, тенденция.

Mechanism of Economic Regulation, 2017, No 4, 92–102
ISSN 1726-8699 (print)

**Prospects for the Development of Hotel and Restaurant Business:
the Experience of Ukraine and European Union**

BOHDAN L. KOVALOV*,
TETYANA V. PIMONENKO**,
ANASTASIA S. LYSENKO***

* *C.Sc. (Economics), Associate Professor, Associate Professor of the Department of Economics and Business-Administration, Sumy State University,
R.-Korsakova Str., 2, Sumy, 40007, Ukraine,
phone: 00-380-542-332223, e-mail: b.l.kovalyov@gmail.com*

** *C.Sc. (Economics), Senior Lecturer of the Department of Economics and Business-Administration, Sumy State University,
R.-Korsakova Str., 2, Sumy, 40007, Ukraine,
phone: 00-380-542-332223, e-mail: tetyana_pimonenko@econ.sumdu.edu.ua*

*** *Student, Balatsky Academic and Scientific Institute of Finance, Economics and Management, Sumy State University,
R.-Korsakova Str., 2, Sumy, 40007, Ukraine,
phone: 00-380-542-332223, e-mail: nastialysenko1@gmail.com*

Manuscript received 10 November 2017

The article analyzes the innovations of hotel and restaurant business in Ukraine, EU and other countries, organizes their sorting by type and their context revealed. It is determined that innovations of hotel and restaurant business in Europe and in the other countries are connected with the use of information technologies, systems of management and information processing and allow rational use of financial, human, physical resources, increase comfort and convenience of clients and save their time. The dynamics of development of hotel and restaurant business in Ukraine in 2012–2016 is analyzed, the character of the trends of the number enterprises and the volume of products sold by them are determined. It was established that the rate of growth of the volume of sales of goods by the hotels and restaurants in 2015–2016 is 28–29 %, which is more than the rate of growth before the crisis of 2014, and the volume of sales in 2012–2016 increased by 57,33 %.

Keywords: hotel, restaurant, business, innovation, trend.

JEL Code: L83

Tables: 3; Figures: 2; References: 38

Language of the article: Ukrainian

References

1. Ostapenko, Ya. O. (2015). Statystychnyi analiz pidpriemstv hotelnoho hospodarstva ta prohnouzuvannya yoho rozvytku [Statistical analysis of the hotel industry and prognosis of its development]. *Hlobal'ni ta natsional'ni problemy ekonomiky*, 8, 1216–1221.
2. Gavrysh, K. S. (2013). Otsinka rozvytku hotelnoho hospodarstva Ukrainy v rehionalnomu rozrizi na osnovi metodychnoho pidkhodu [Assessment of the hotel economy of Ukraine in the regional section on the basis of the methodological approach]. *Visnyk Donets'koho natsional'noho universytetu ekonomiky i torhivli im. Mykhayla Tuhana-Baranovs'koho. Ekonomichni nauky* 3, 74–82.
3. Danko, N. I., Reshetnyak, A. I. (2012). Napriamky pidvyshchennia yakosti hotelnykh pidpriemstv v Ukraini [Directions of improving the quality of hotel enterprises in Ukraine]. *Vcheni zapysky Kharkivs'koho humanitarnoho universytetu «Narodna ukrayins'ka akademiya»*, Vol. 18, book. 2, 190.
4. Daniali, F. (2012). Doslidzhennia zahalnykh tendentsii rynku restorannoho hospodarstva Ukrainy [Research of general tendencies of restaurant market economy of Ukraine]. *Ekonomika promyslovosti*, 3–4, 29–34.
5. Butenko, O. P., Dyadyushkin, I. V. (2013). Analiz rynku restorannoho hospodarstva Ukrainy ta perspektyvy yoho rozvytku [Analysis of the market restaurant economy in Ukraine and prospects for its development]. *Ekonomichnyy prostir*, 74, 73–81.
6. Krasnokutskaya, N. S., Tkachenko, O. P., Vermenik, A. S. (2013). Stan ta perspektyvy rozvytku

- restorannoho hospodarstva Ukrainy [Status and Prospects for the Development of the Restaurant Economy of Ukraine]. *Ekonomichna stratehiya i perspektyvy rozvytku sfery torhivli ta posluh*, 2 (2), 245–252.
7. Kerancchuk, T. L. (2014). Problemy i perspektyvy rozvytku hotelnoho i restorannoho biznesu v Ukraini [Problems and prospects of development of hotel and restaurant business in Ukraine]. *Naukovi pratsi Natsional'noho universytetu kharchovykh tekhnolohiy*, 20 (4), 186–190.
 8. Yurchenko, O. Ye. (2017). Innovatsii v hotelnomu sektori Ukrainy [Innovations in the hotel sector of Ukraine] In *Suchasni tendentsii rozvytku hotelno-restorannoho biznesu: mizhnarodnyi ta natsionalnyi dosvid* [Current trends of the hotel and restaurant business development: international and national experience]. Kharkiv, 412, 390–405.
 9. Shapovalova, O. M. (2013). Innovatsiina diialnist, yak osnova pidvyshchennia konkurentospromozhnosti hotelnoho hospodarstva [Innovative activity as the basis for increasing the competitiveness of the hotel economy]. *Visnyk Shhidnoukrayins'koho natsional'noho universytetu imeni Volodymyra Dalya*, 16, 224–228.
 10. Smirnov, I. G., Karyagin, Yu. O. (2013). Innovatsii v hotelnomu biznesi: lohystyka postachannia [Innovations in the hotel business: supply logistics]. *Heohrafiya ta turyzm*, 24, 76–86.
 11. Klassifikatsiya i vidy innovatsiy [Classification and types of innovations]. Retrieved from <http://www.grandars.ru/student/menedzhment/vidy-innovatsiy.html>.
 12. V Yaponii turisty smogut rasschityvatsya s otelyami i restoranami opechatkami paltsev [In Japan, tourists will be able to calculate fingers with hotels and restaurants]. Retrieved from <http://prohotelia.com/2016/04/tourists-in-japan-to-use-fingerprints-as-currency/>.
 13. Kak kliyentooriyentirovannyye tekhnologii pozvoliyut restoranam uvelichivat pribyl [How customer-oriented technologies allow restaurants to increase profits]. Retrieved from <http://prohotelia.com/2014/11/restaurant-features/>.
 14. Innovatsii v restorannomu biznesi [Innovations in the restaurant business]. Retrieved from <https://reston.com.ua/topics/8>.
 15. Innovatsii v restorannom biznese [Innovations in the restaurant business]. Retrieved from <http://lifeandbrand.com/innovatsii-v-restorannom-biznese.html>.
 16. Interaktyvna barna stiika [Interactive Bar Stand]. Retrieved from <http://idedal.ru/ibar.html>.
 17. Roboty-ofitsianty [Robots-waiters]. Retrieved from <https://geektimes.ru/post/274118/>.
 18. Nazad v budushcheye: 6 innovatsionnykh tekhnologiy. menyayushchikh restorannuyu industriyu [Back to the Future: 6 Innovative Technologies Changing the Restaurant Industry]. Retrieved from <https://geektimes.ru/company/jowi/blog/267832/>.
 19. What Does Innovation Mean For Restaurants? Retrieved from <http://www.uncorkd.biz/blog/what-is-restaurant-innovation/>.
 20. Innovatsii v restorannom biznese: malenkiy 3D-povar v tarelke gostya [Innovations in the restaurant business: a small 3D cook in the guest dish]. Retrieved from <http://prohotelia.com/2015/06/le-petit-chef/>.
 21. Burger King zapustil dinamicheskuyu naruzhnuyu reklamu v Londone [Burger King Launched Dynamic Outdoor Advertising in London]. Retrieved from <https://trademaster.ua/zarubezh/18307>.
 22. Smartfon vmesto elektronnoho klyucha v otelyakh Holiday Inn [Smartphone instead of an electronic key at Holiday Inn Hotels]. Retrieved from <http://prohotelia.com/2010/09/mobilekey/>.
 23. Innovatsionnyye tekhnologii v otelno-restorannom biznese [Innovative technologies in the hotel and restaurant business]. Retrieved from <http://int-konf.org/konf022016/1216-kandidat-tehnicheskikh-nauk-titomir-la-innovatsionnyye-tehnologii-v-otelno-restorannom-biznese.html>.
 24. Innovatsii v gostinichnom biznese: otel na ladoni [Innovations in the hotel business: the hotel on the palm]. Retrieved from <https://ubr.ua/business-practice/own-business/innovatsii-v-gostinichnom-biznese-otel-na-ladoni-55480>.
 25. 7 tech innovations from Starwood's test lab. Retrieved from <http://www.hotelnewsnow.com/Articles/26338/7-tech-innovations-from-Starwoods-test-lab>.
 26. Innovatsionnyye podkhody k razvitiyu gostinichnogo biznesa [Innovative Approaches to Hotel

- Business Development]. Retrieved from <http://8cent-emails.com/innovacionnye-podhody-razvitiu-gostinichnogo-biznesa/>.
27. Krizis so vkusom: restorannyi rynek – itogi, prognozy, trendy [Crisis with taste: restaurant market - results, forecasts, trends] Retrieved from https://delo.ua/lifestyle/krizis-so-vkusom-restorannyj-rynek-itogi-prognozy-trendy-312948/?Supdated_new = 1513192729.
 28. V Ukraini sposterihaetsia bum restorannogo biznesu [There is a boom in restaurant business in Ukraine]. Retrieved from <http://uprom.info/news/ekonomika/biznes/v-ukrayini-sposterigayetsya-bum-restorannogo-biznesu/>.
 29. Derzhavna sluzhba statystyky [State Statistics Service]. Retrieved from <http://www.ukrstat.gov.ua>.
 30. 16 neobychnykh restoranov i kafe Kiyeva [16 unusual restaurants and cafes of Kiev]. Retrieved from https://ua.igotoworld.com/en/article/704_neobichnie-restoranu-kieva.htm.
 31. Shaleva, O. I. (2013). Zastosuvannia innovatsiinykh Internet-tekhnologii u restorannomu biznesi [Application of innovative Internet technologies in the restaurant business]. *Torhivlya, komertsiya, pidpryyemnytstvo*, 15, 142–145.
 32. CRM dlya dostavki edy [CRM for food delivery]. Retrieved from <https://wirecrm.com/crm/crm-dlya-dostavki-yedy>.
 33. Mister Am. Retrieved from <https://misteram.com.ua>.
 34. Well Done. Retrieved from <http://welldone.rest/well-done-mobilnoe-prilozhenie-dlya-bronirovaniya-stolikov/>.
 35. ULTRA restoran [ULTRA restaurant]. Retrieved from <https://ultra-company.com/ru/restaurant/>.
 36. Programnyi kompleks «Parus-Gotel» [Software complex «Parus-Hotel»]. Retrieved from <http://parus.ua/170/>.
 37. PMS Cloud – Oblachnaya sistema avtomatizatsii gostinits, khostelov, apartamentov [PMS Cloud – Cloud Computing System for Hotels, Hostels, Apartments]. Retrieved from <http://www.pmscloud.com/en/>.
 38. Booking.com. Retrieved from <https://www.booking.com/ru/>.