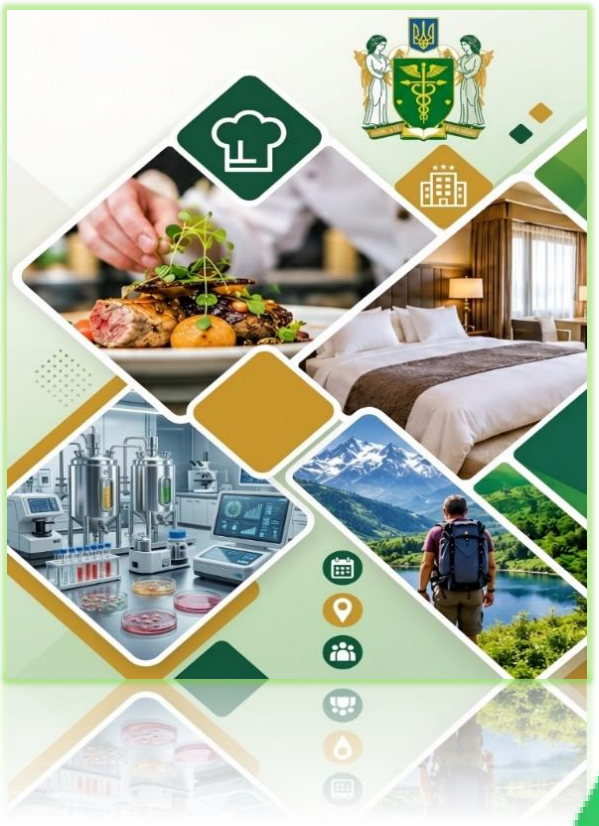
Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ
«Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»

VIII Регіональна науково-практична конференція

«ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ»

Збірник тез
04 листопада 2026 р.



Вінниця - 2026

УДК 664+640.4+338.48 (063)
і - 66
Інноваційні напрями розвитку харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Матеріали VIII регіональної науково-практичної конференції – Вінниця: ВСП «ВТЕФК ДТЕУ», ТОВ «Вінницька міська друкарня», 2026. – 183 с.

У збірнику матеріалів конференції розглядаються аспекти:

- Інновації в харчових технологіях, HoReCa та туризмі: 80 років досвіду ДТЕУ та погляд у майбутнє.
- Досвід, фахова освіта та майбутнє фахівців сфери послуг у ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».
- Інноваційні технології та гастрономічні тренди в ресторанному господарстві.
- Новітні технологічні рішення та концепції в готельному господарстві.
- Туризм без обмежень та адаптивні технології для безбар'єрних маршрутів і соціальної відповідальності.
- ІТ-інновації та цифрові трансформації в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі.

Редакційна колегія:
- Голова редакційної колегії – Лозовська Н.І. – директор ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».
- Відповідальний секретар – Трубляк Г.М. – завідувач навчально-методичного кабінету ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».

Члени редакційної колегії:
- Дудник Л.В. – заступник директора з начальної роботи ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».
- Кублінська І.А. – к.т.н., завідувач відділення харчових технологій та сфери послуг ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».
- Бабійчук І.В. – голова циклової комісії філології ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».
- Матвієнко Л.А. – голова циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».

Консультанти:
Боцюра Н.В. – керуюча рестораном «Фата Моргана», спеціаліст з сервісу, підбору персоналу.
Поліщук С.А. – керуючий готельно-ресторанним комплексом «Сафарі-Клуб».

За достовірність фактів, статистичної інформації, власних імен, цитат та інших відомостей, наданих у рукописах, відповідальність несуть автори публікацій.

Альона РЯБЦЕВА, викладач, ВСП «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ», м. Вінниця ІНКЛЮЗІЯ ТА ІНВЕСТИЦІЇ В ТУРИЗМІ: БЕЗБАР'ЄРНІСТЬ ЯК НАПРЯМ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНИХ ДЕСТИНАЦІЙ УКРАЇНИ	**149**
Розділ 6. ІТ-інновації та цифрові трансформації в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі	
Олександр АТАМАНЧУК, викладач, ВСП «Хмельницький торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ», м. Хмельницький ШТУЧНИЙ ІНТЕЛЕКТ ЯК ЗАСІБ КОНКУРЕНТНОЇ ПЕРЕВАГИ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ	**152**
Олена БОЙКО, викладач, ВСП «Краматорський фаховий коледж Криворізького національного університету», м. Кривий Ріг ІННОВАЦІЇ В HoReCa	**153**
Олена ВІЛЬХОВА, викладач, ВСП «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва ДДТУ», м. Кам'янське СМАРТ-ТЕХНОЛОГІЇ В ОБЛАДНАННІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: СУЧАСНІ МОЖЛИВОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ	**156**
Людмила ЗАБУРМЕХА, викладач, ВСП «Хмельницький торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ», м. Хмельницький КЛЮЧОВІ НАПРЯМИ ЦИФРОВОЇ ТРАНСФОРМАЦІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	**159**
Юлія ЗВЕРШАНІВСЬКА, студентка, науковий керівник: **Олена ГРИНЬОВА**, викладач, ВСП «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ», м. Вінниця ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У РОЗВИТКУ СУЧАСНОГО РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	**162**
Надія КРИВОРУЧКО, студентка, науковий керівник: **Ольга БЕЗРУЧЕНКО**, викладач, ВСП «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ», м. Вінниця ІТ-ІННОВАЦІЇ ДЛЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ	**165**
Владислав-Андрій КУХ, аспірант, науковий керівник: **Ганна МИХАЙЛІЧЕНКО,** д. е. н., професор кафедри туризму та менеджменту креативних індустрій, Державний торговельно-економічний університет, м. Київ ЦИФРОВІ ІНСТРУМЕНТИ ПРОСУВАННЯ ВИННОГО ТУРИЗМУ УКРАЇНСЬКОГО ПРИЧОРНОМОР'Я НА РИНКУ ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ	**168**
Марія ЛОПУШАНСЬКА, студентка, науковий керівник: **Олена ГРИНЬОВА**, викладач, науковий керівник: Ольга БЕЗРУЧЕНКО, викладач, ВСП «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ», м. Вінниця ІНТЕГРАЦІЯ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ ТА SMART-ТЕХНОЛОГІЙ У СУЧАСНИЙ РЕСТОРАННИЙ СЕРВІС	**172**
Валентина ПОСТОВА, канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ, м. Вінниця ВПРОВАДЖЕННЯ ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ В ДІЯЛЬНІСТЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	**174**

Валентина ПОСТОВА,
канд. екон. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Вінниця

ВПРОВАДЖЕННЯ ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ В ДІЯЛЬНІСТЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Сучасний етап розвитку ресторанного господарства України відбувається в умовах воєнного стану, зростання собівартості, дефіциту кадрів і змін у споживчій поведінці. За цих обставин цифрові технології перестали бути конкурентною перевагою окремих закладів і перетворилися на необхідну умову їхньої стійкості. Науковці зазначають, що пандемія COVID-19, а згодом і повномасштабна війна пришвидшили перехід бізнес-процесів закладів харчування в цифровий вимір та сприяли розвитку безконтактного обслуговування, онлайн-замовлень і доставки [3].

Актуальність проблеми підтверджують дані ринку. За результатами дослідження компанії Poster, яке охоплює агреговану статистику 8800 закладів, у І півріччі 2025 р. виручка закладів харчування зросла на 5 %, тоді як відвідуваність знизилася на 9 %, а середній чек збільшився на 17 % і становив 171 грн. Отже, зростання доходів забезпечується переважно ціновим чинником, а не збільшенням кількості гостей. Це актуалізує пошук інструментів підвищення операційної ефективності, утримання гостей закладу і збільшення частоти відвідувань, якими й виступають цифрові технології. Світовий досвід свідчить про аналогічну тенденцію: за даними Національної ресторанної асоціації США, 83 % операторів вважають інвестиції в технології джерелом конкурентної переваги, а 69 % відзначають зростання продуктивності завдяки автоматизації [9]. Аналіз наукових праць [1; 2; 5; 7; 8] дає змогу стверджувати, що цифрова трансформація закладу ресторанного господарства є не одноразовим впровадженням окремого програмного продукту, а поетапним процесом, що передбачає послідовне ускладнення технологічних рішень. Доцільно виокремлювати чотири рівні цифровізації закладу (табл. 1).

Таблиця 1

Рівні цифровізації закладу ресторанного господарства

Рівень	Ключові технології	Управлінський ефект
1. Базова автоматизація	POS-системи, електронне QR-меню, безготівкова й онлайн-оплата	Скорочення часу обслуговування, облік продажів і залишків

Рівень	Ключові технології	Управлінський ефект
2. Інтеграційний	CRM, програми лояльності, кухонні екрани (KDS), інтеграція з агрегаторами доставки та онлайн-бронюванням	Єдиний контур даних про гостя, омніканальність продажів
3. Аналітичний	BI-панелі, ABC- та menu engineering-аналіз, аналіз відгуків	Управлінські рішення на основі даних, оптимізація меню і собівартості
4. Інтелектуальний	Штучний інтелект: прогнозування попиту, персоналізовані рекомендації, чат-боти, комп'ютерний зір для контролю харчових відходів	Зменшення списань, персоналізація сервісу, часткова компенсація дефіциту персоналу

Джерело: розроблено автором на основі [2; 3; 5; 8].

Найбільш перспективним, але водночас найменш поширеним в Україні є четвертий рівень. Штучний інтелект у ресторанному господарстві застосовується для прогнозування попиту й управління запасами, контролю якості, автоматизації маркетингових кампаній та персоналізації обслуговування [6]. Чат-боти і віртуальні асистенти здатні в режимі реального часу відповідати на запити гостей, допомагати з бронюванням і підвищувати задоволеність відвідувачів [4]. Важливо, що ефективне використання ШІ можливе лише за умови сформованих попередніх рівнів: без накопичених і структурованих даних POS- та CRM-систем алгоритми не матимуть інформаційної бази для навчання.

Специфіка функціонування закладів в умовах війни зумовлює окремі вимоги до цифрових рішень: наявність офлайн-режиму роботи касових і облікових систем під час відключень електроенергії, використання хмарних сервісів із резервуванням даних, посилення кібербезпеки, а також мобільність персоналу, що потребує інтуїтивно зрозумілих інтерфейсів і швидкого навчання. Окремим напрямом, співзвучним із державною політикою безбар'єрності, є інклюзивний цифровий сервіс: електронне меню з можливістю збільшення шрифту, сумісність із програмами екранного доступу, позначення алергенів і харчової цінності страв, що розширює коло потенційних споживачів.

Водночас процес цифровізації стримується низкою бар'єрів: обмеженими фінансовими ресурсами малих закладів, обережністю власників щодо довгострокових інвестицій, недостатнім рівнем цифрових компетентностей персоналу, а також розривом у технологічному розвитку між великими містами та регіонами. Дослідники також наголошують, що впровадження інновацій має бути орієнтоване на нові звички та уподобання споживачів, а не на технологію як самоціль [7].

Для регіональних закладів ресторанного господарства є доцільними такі напрями: 1) поетапний перехід між рівнями цифровізації з пріоритетом інтеграції наявних систем; 2) використання доступних SaaS-рішень за моделлю підписки, що знижує стартові витрати; 3) формування культури

управління на основі даних та регулярний аналіз показників меню; 4) пілотне впровадження інструментів ШІ у сферах прогнозування закупівель і комунікації з гостями; 5) розвиток цифрових компетентностей персоналу у співпраці з закладами вищої та фахової передвищої освіти.

Отже, цифрова трансформація закладів ресторанного господарства є системним процесом, що охоплює автоматизацію операцій, інтеграцію каналів взаємодії з гостем, аналітику даних та інтелектуальні технології. За умов скорочення відвідуваності й зростання витрат саме послідовне впровадження цифрових технологій дає змогу підвищити ефективність, утримати споживача та забезпечити стійкість закладу в післявоєнний період відновлення.

Список використаних джерел:

1. Альбещенко О., Рогова Н., Оніщенко О. Досвід розвинених країн у впровадженні інноваційних підходів в готельно-ресторанний бізнес. *Економіка та суспільство.* 2024. № 63. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-63-1 (дата звернення: 29.10.2026).

2. Березівська О., Горішевський П., Богайчук В. Сучасні тренди та інновації у застосуванні цифрових технологій у готельно-ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство.* 2024. № 70. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-70-180 (дата звернення: 29.10.2026).

3. Олійник О. В., Шестакова А. В., Ярмолюк Д. І. Напрями цифровізації ресторанного бізнесу. *Економіка, управління та адміністрування.* 2023. № 1 (103). С. 15-21. DOI: https://doi.org/10.26642/jen-2023-1(103)-15-21 (дата звернення: 29.10.2026).

4. Семко Т. В., Пахомська О. В. Використання штучного інтелекту в закладах ресторанного господарства. *Праці Таврійського державного агротехнологічного університету.* 2025. Вип. 25, т. 1. С. 141-146. DOI: https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-1-17 (дата звернення: 29.10.2026).

5. Талапа С., Поляк М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі: вплив на ефективність управління та якість обслуговування. *Вісник Хмельницького національного університету. Технічні науки.* 2024. № 4 (339). DOI: https://doi.org/10.31891/2307-5732-2024-339-4-31 (дата звернення: 29.10.2026).

6. Турчіна С., Шпетний В. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: досвід і перспективи впровадження штучного інтелекту. *Економіка та суспільство.* 2025. № 72. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-72-150 (дата звернення: 29.10.2026).

7. Шерстюк Р., Стойко І. Нові технології на ресторанному ринку як результат формування нових звичок і уподобань споживачів. *Development Service Industry Management*. 2024. № 4. С. 161-166.

8. Mazurkevych I., Postova V. Development of innovative methods of increasing the competitiveness of restaurant establishments. *World Trends in the Use of Interactive Technologies in Education : international collective monograph*.

Lublin, 2024. DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.11279732 (дата звернення: 29.10.2026).

9. National Restaurant Association. 2025 State of the Restaurant Industry. Washington : National Restaurant Association, 2025. URL: https://restaurant.org/research-and-media/research/research-reports/state-of-the-industry/ (date of access: 29.10.2026).

Анастасія ТКАЧ, студентка,
науковий керівник:
Олена БОЙКО, викладач
технологічних дисциплін,
ВСП «Краматорський фаховий коледж КНУ»,
м. Кривий Ріг

ОНЛАЙН – СЕРВІСИ ТА МОБІЛЬНІ ЗАСТОСУНКИ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Ресторанний бізнес, як і будь-яка інша галузь, постійно еволюціонує під впливом технологічного прогресу. Сучасні онлайн-сервіси та мобільні застосунки стали не просто допоміжними інструментами, а ключовими елементами успішної стратегії, що дозволяють закладам харчування адаптуватися до мінливих потреб споживачів та підвищувати свою конкурентоспроможність. Ці технології докорінно змінюють традиційні бізнес-моделі, оптимізуючи операційні процеси, покращуючи клієнтський досвід і відкриваючи нові канали для залучення та утримання аудиторії.

Від онлайн-бронювання столиків до безконтактної оплати, від послуг доставки їжі до автоматизації складського обліку – кожен аспект роботи ресторану сьогодні може бути оцифрований. Нашою метою є розгляд основних видів та функцій онлайн-сервісів і мобільних застосунків у ресторанному бізнесі, аналіз їхнього впливу на ефективність роботи закладів та дослідження перспектив подальшого розвитку цієї сфери. Вивчення цих інструментів дозволить зрозуміти, як технології допомагають ресторанам не тільки виживати в умовах жорсткої конкуренції, а й створювати унікальний, зручний та привабливий досвід для кожного гостя [5].

Переваги для клієнта:

Сучасний споживач цінує свій час і комфорт. Саме тому використання мобільних застосунків у ресторанному бізнесі стало важливою складовою якісного сервісу. Такі цифрові рішення дозволяють зробити відвідування закладу або замовлення їжі не лише швидшим, а й приємнішим. Нижче наведено основні переваги, які отримує клієнт завдяки впровадженню мобільних технологій.

1. Зручність і швидкість замовлення.