



Економіка та інновації

УДК 338.488

DOI <https://doi.org/10.5281/zenodo.18383026>

**Впровадження інноваційних технологій проектування та обладнання як
чинник підвищення ефективності діяльності підприємств готельно-
ресторанної сфери**

Лепкий Михайло Іванович,

кандидат географічних наук, доцент, кафедра туризму та готельно-ресторанної справи, Луцький національний технічний університет, м. Луцьк, Україна, <https://orcid.org/0000-0003-2470-6780>

Подольак Володимир Миколайович,

кандидат технічних наук, доцент, кафедра туризму та готельно-ресторанної справи, Луцький національний технічний університет, м. Луцьк, Україна, <https://orcid.org/0000-0002-8521-1258>

Сидорук Світлана Володимирівна,

кандидат географічних наук, доцент, кафедра туризму та готельно-ресторанної справи, Луцький національний технічний університет, м. Луцьк, Україна, <https://orcid.org/0000-0002-7403-6909>

Прийнято: 11.01.2026 | Опубліковано: 27.01.2026

***Анотація:** У статті досліджено комплексний вплив впровадження інноваційних технологій проектування та сучасного обладнання на показники економічної ефективності підприємств готельно-ресторанної сфери.*



Актуальність дослідження зумовлена необхідністю пошуку нових інструментів виживання бізнесу в умовах зростання вартості ресурсів, енергетичної нестабільності та посилення глобальної конкуренції. У статті розкрито сутність та проведено класифікацію інноваційних рішень, що охоплюють цифрові методи проектування та високотехнологічну матеріально-технічну базу.

Доведено, що роль інноваційного проектування є критичною на всіх етапах життєвого циклу підприємства, оскільки воно дозволяє мінімізувати капітальні витрати через усунення інженерних колізій у цифровому середовищі та оптимізацію ергономіки простору. Встановлено, що використання інтелектуального обладнання безпосередньо корелює зі зниженням операційних витрат на 25-40%, що досягається за рахунок суттєвої економії енергоносіїв, зменшення технологічних втрат сировини та підвищення продуктивності персоналу.

У статті також проаналізовано сучасний стан та тенденції впровадження інновацій на вітчизняних та закордонних підприємствах HoReCa, що дозволило виявити вектори адаптації українського бізнесу до кризових умов через цифровізацію та енергоавтономність.

Особливу увагу приділено обґрунтуванню підходу до оцінки економічної ефективності технологічного оновлення. На відміну від традиційних методик, запропонований підхід базується на синергії фінансових індикаторів, енергетичних метрик та якісних показників сервісу. Такий інтегрований аналіз дозволяє розраховувати сукупну вартість володіння активами та пришвидшувати термін окупності інвестицій у 1,5–2 рази порівняно з використанням застарілих технічних рішень.

Зроблено висновок, що стратегічне поєднання інтелектуального проектування та високотехнологічного обладнання створює фундамент для



сталого розвитку галузі, де технологічна перевага стає головним чинником формування доданої вартості та довгострокової конкурентоспроможності.

Ключові слова: *готельно-ресторанна сфера, інноваційні технології, проектування, обладнання, економічна ефективність, капітальні витрати, операційні витрати, HoReCa, цифровізація.*

**Implementation of innovative design and equipment technologies as a factor
for increasing the efficiency of the activities of hotel and restaurant
enterprises**

Mykhailo Lepkiy,

Candidate of Geographical Sciences, Associate Professor, Department of
Tourism and Hotel and Restaurant Business, Lutsk National Technical University,
Lutsk, Ukraine, <https://orcid.org/0000-0003-2470-6780>

Volodymyr Podolak,

Candidate of Technical Sciences, Associate Professor, Department of Tourism
and Hotel and Restaurant Business, Lutsk National Technical University, Lutsk,
Ukraine, <https://orcid.org/0000-0002-8521-1258>

Svitlana Sydoruk,

Candidate of Economic Sciences, Associate Professor, Department of Tourism
and Hotel and Restaurant Business, Lutsk National Technical University, Lutsk,
Ukraine, <https://orcid.org/0000-0002-7403-6909>

Abstract: *The article examines the comprehensive impact of implementing innovative design technologies and modern equipment on the economic efficiency indicators of enterprises in the hotel and restaurant sector. The relevance of the*



study is driven by the necessity to find new business survival tools amidst rising resource costs, energy instability, and intensifying global competition. The paper reveals the essence and provides a classification of innovative solutions covering digital design methods and a high-tech material and technical base.

It is proven that the role of innovative design is critical at all stages of the enterprise lifecycle, as it allows for the minimization of capital expenditures by eliminating engineering conflicts in a digital environment and optimizing spatial ergonomics. It has been established that the use of intelligent equipment directly correlates with a reduction in operating costs by 25–40%, achieved through significant energy savings, a decrease in technological raw material losses, and increased staff productivity.

The article also analyzes the current state and trends of innovation implementation in domestic and foreign HoReCa enterprises, identifying adaptation vectors for Ukrainian businesses to crisis conditions through digitalization and energy autonomy.

Particular attention is paid to substantiating the approach for evaluating the economic efficiency of technological upgrades. Unlike traditional methods, the proposed approach is based on the synergy of financial indicators, energy metrics, and qualitative service indicators. Such an integrated analysis allows for the calculation of the total cost of ownership (TCO) and accelerates the return on investment (ROI) by 1.5–2 times compared to the use of outdated technical solutions.

It is concluded that the strategic combination of intelligent design and high-tech equipment creates a foundation for the sustainable development of the industry, where technological advantage becomes the primary factor in generating added value and long-term competitiveness.

Keywords: *hotel and restaurant sector, innovative technologies, design, equipment, economic efficiency, capital expenditures, operating costs, HoReCa, digitalization.*



Постановка проблеми. У контексті повномасштабної військової агресії, що триває, гострота проблеми впровадження інноваційних технологій проєктування та сучасного обладнання в діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства суттєво зростає, набуваючи додаткового соціально-економічного та безпекового виміру. Існуюче протиріччя між високими вимогами ринку та споживачів до операційної стійкості, енергетичної автономності, безпеки, швидкості обслуговування та недостатнім рівнем інтеграції передових рішень посилюється через руйнування інфраструктури, дефіцит ресурсів та непередбачувані ризики. В умовах необхідності швидкої відбудови, релокації та адаптації функціонування закладів до нових реалій (зокрема, потреба у проєктуванні та оснащенні укриттів, використанні автономних джерел енергії, впровадженні модульних рішень), застарілі підходи до проєктування та експлуатації призводять не лише до економічних втрат, а й до зниження життєздатності бізнесу та неможливості виконання ним важливих соціальних функцій (надання житла внутрішньо переміщеним особам, забезпечення харчування). Таким чином, наукове обґрунтування інноваційних стратегій проєктування та впровадження енергоощадного, мультифункціонального обладнання є критично важливим для мінімізації негативних наслідків військових дій, забезпечення економічної стійкості галузі готельно-ресторанного господарства та формування підґрунтя для її повоєнної модернізації та відновлення.

Наукова новизна дослідження полягає у комплексному теоретико-методичному обґрунтуванні та розробці практично орієнтованих рекомендацій щодо використання ефекту посилення взаємодії від інтеграції інноваційних технологій проєктування (зокрема, з акцентом на гнучкість і швидкість адаптації в умовах кризового менеджменту) та сучасного



обладнання для забезпечення економічної стійкості та мінімізації ризиків діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства в умовах війни.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблема підвищення ефективності підприємств готельно-ресторанної сфери через впровадження інновацій перебуває у центрі уваги багатьох провідних науковців. Дані дослідження можна згрупувати у три основні тематичні блоки:

– загальні інновації, тренди та розвиток готельно-ресторанного бізнесу. Цей блок охоплює дослідження, зосереджені на загальних аспектах інновацій готельно-ресторанного бізнесу без специфічної регіональної прив'язки. Науковці Банєва І.О., Величко О.В. [2], Дмитришин Б.В. [4], Лисюк Т., Терещук О., Пасічник М. [8-9], Максименко О.Р., Красножон С.В. [10], Паска М.З., Радзімовська О.В., Гузенко І.І., Гузенко А.Ю., Холявка В.З., Графська О., Запісоцький А. [12-13] вивчали мінливі споживчі тренди, глобальні зміни, інновації як фактор розвитку готельно-ресторанного бізнесу, світові досягнення та інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі;

– вплив інноваційних рішень на конкурентоспроможність закладів готельно-ресторанного бізнесу та економіко-технологічне проектування розглядали в своїх публікаціях Бalandіна І.С. [1], Бондаренко Л.А., Стахорська О.О., Чаус В.А. [3], Земліна Ю., Букатов А. [5], Постова В.В. [14];

– переваги інновацій для підвищення якості обслуговування в готелях та ресторанах досліджуються в працях Кіш Г.В. [6], Лепкий М.І., Подоляк В.М. [7], Мендела І.Я., Подолян М.І. [11], Рогова Н., Оніщенко О. [15].

Значна увага приділяється автоматизації систем управління, що висвітлено у роботах фахівців з інформаційних технологій в сфері обслуговування. Проте, більшість існуючих публікацій зосереджені переважно на організаційно-управлінських інноваціях, залишаючи поза увагою технологічний аспект матеріально-технічної бази.



Проте, впровадження інноваційних технологій проектування та обладнання як чинник підвищення ефективності діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери не знайшла достатнього висвітлення в наукових працях і потребує подальшого поглибленого дослідження.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Попри значну кількість напрацювань, ряд аспектів залишаються дискусійними та недостатньо висвітленими, що зумовлює необхідність подальших досліджень.

У науковій літературі недостатньо розкрито економічну роль проектування, через потенціал інноваційних технологій, як інструментів мінімізації капітальних витрат на етапі створення закладу. Переважно ці технології розглядаються як архітектурні, а не економічні важелі.

Відсутній комплексний методичний підхід до оцінки прямого впливу високотехнологічного обладнання (індукційні системи, енергоефективні рекуператори, робототехніка) на зниження операційних витрат у довгостроковій перспективі.

Малодослідженим залишається взаємозв'язок між рівнем технологічної озброєності закладу та його енергетичною автономністю, що є критично важливим для вітчизняного ринку в умовах сучасних викликів.

Існує розрив між дослідженнями в галузі інженерії та економіки гостинності. Наукові праці рідко пов'язують вибір конкретного виду обладнання з показниками рентабельності активів та терміном окупності інвестицій.

Саме необхідність економічного обґрунтування інноваційних рішень на етапах проектування та технічного переоснащення визначила вибір теми, об'єкта та мети даного дослідження..

Формулювання цілей статті (постановка завдання). Метою дослідження є теоретичне обґрунтування та розробка підходів до оцінки впливу інноваційних технологій проектування та сучасного обладнання на



економічну ефективність діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери, а також визначення пріоритетних напрямів їх впровадження для підвищення конкурентоспроможності бізнесу.

Для досягнення поставленої мети передбачається виконання таких завдань:

- дослідити сутність та класифікувати інноваційні технології проектування, а також види сучасного обладнання, що є актуальними для галузі HoReCa;
- проаналізувати сучасний стан та тенденції впровадження інновацій на вітчизняних та закордонних підприємствах готельно-ресторанного господарства;
- обґрунтувати економічну ефективність від впровадження інноваційного обладнання (враховуючи термін окупності, зниження енерговитрат та підвищення якості сервісу);
- розкрити роль інноваційного проектування у мінімізації капітальних та операційних витрат підприємства на різних етапах його життєвого циклу.

Виклад основного матеріалу дослідження. Сучасний етап розвитку світової та вітчизняної економіки характеризується стрімкою цифровізацією та посиленням конкурентної боротьби, що змушує підприємства готельно-ресторанної сфери постійно шукати нові шляхи оптимізації своєї діяльності. В умовах нестабільного попиту, зростання вартості енергоресурсів та дефіциту кваліфікованої робочої сили традиційні методи управління та застаріла матеріально-технічна база стають серйозним бар'єром для сталого розвитку бізнесу [12]. Саме тому впровадження інноваційних технологій проектування та використання високотехнологічного обладнання перетворюються з допоміжних елементів на стратегічні чинники підвищення економічної ефективності.



У контексті економіки підприємства, інноваційні технології проектування та обладнання – це сукупність нових методів організації простору та засобів праці, які забезпечують економію ресурсів, мінімізацію впливу людського чинника, підвищення швидкості оборотності капіталу за рахунок пришвидшення виробничих процесів [4].

Проектування сьогодні – це не просто креслення, а створення «цифрового двійника» бізнесу, що дозволяє уникнути фінансових втрат ще до етапу будівництва. Сучасне обладнання в економічному аспекті класифікується за вектором впливу на фінансові результати (табл. 1). Аналіз таблиці показує, що інновації в HoReCa перейшли з категорії «сервісу» в категорію «технологічної ефективності».

Таблиця 1

Класифікація інноваційних технологій та обладнання в готельно-ресторанному бізнесі

Категорія інновацій	Вид технології / обладнання	Функціональне призначення
Технології проектування	BIM-технологія	Створення цифрової моделі об'єкта для управління його життєвим циклом
	VR/AR-візуалізація	Віртуальне моделювання інтер'єрів та ергономіки робочих зон
	Модульне проектування	Проектування закладу з готових заводських модулів для швидкого монтажу
Виробничо-технологічне обладнання	Пароконвектомати, індукція	Пришвидшення термічної обробки продуктів при збереженні їхньої маси
	Су-від, Cook-and-chill	Технології тривалого зберігання та низькотемпературного приготування
Інженерно-технічне обладнання	Системи відновлення/рекуперації енергії	Рекуперація тепла та інтелектуальне управління вентиляцією
	Інтегровані технології та системи	Автоматизовані системи контролю освітлення та водоспоживання
Автоматизація та робототехніка	Роботизовані системи	Роботи-офіціанти, автоматизовані кавові станції, лінії сортування
	Сенсорні системи	Датчики для моніторингу стану обладнання та умов зберігання продуктів

Джерело: складено авторами на основі [5, 6, 9, 10]



Сучасний стан розвитку світового готельно-ресторанного господарства характеризується тотальною цифровізацією та переходом до моделі інтелектуального сервісу, де ключову роль відіграють технології штучного інтелекту. У закордонній практиці провідні готельно-ресторанні заклади впроваджують концепцію гіперперсоналізації, що дозволяє формувати індивідуальні пропозиції для гостей на основі аналізу великих даних, та використовують BIM-технології для створення енергоефективних об'єктів з нульовим рівнем викидів. Світовий тренд на роботизацію процесів прибирання та обслуговування став відповіддю на глобальний дефіцит кадрів, перетворюючи інноваційне обладнання на основний інструмент стабілізації операційної діяльності [2, 8].

Вітчизняний сектор HoReCa демонструє високу адаптивність, де впровадження інновацій диктується необхідністю забезпечення життєстійкості бізнесу в умовах нестабільного енергопостачання та воєнних ризиків. Українські підприємства готельно-ресторанної сфери активно інтегрують хмарні системи управління, що дозволяють здійснювати дистанційний контроль бізнес-процесів, та роблять ставку на енергонезалежне обладнання й безконтактні технології обслуговування через мобільні додатки та QR-системи. Основна тенденція вітчизняного ринку полягає у переході до «ощадливого виробництва», де інноваційне проектування простору та використання розумних систем обліку ресурсів дозволяють критично знизити собівартість послуг без втрати їхньої якості [12].

Таким чином, якщо глобальний ринок спрямовує технології на підвищення комфорту та екологічності, то український досвід акцентує увагу на операційній гнучкості та економічній автономії, що в сукупності формує новий вектор розвитку галузі, де технологічне оновлення стає головною умовою виживання та подальшого розширення сфери HoReCa на ринку.



Обґрунтування економічної ефективності від впровадження інноваційного обладнання та технологій проектування в сучасних умовах господарювання вимагає відходу від спрощених методів розрахунку на користь комплексного аналізу життєвого циклу активів. Економічна доцільність інновацій у готельно-ресторанній сфері проявляється через поєднання трьох факторів: радикального зниження енерговитрат, оптимізації термінів окупності капіталу та капіталізації нематеріальних активів через підвищення якості сервісу [2]. Зокрема, використання енергоефективного обладнання (індукційних систем, пароконвектоматів з інтелектуальним керуванням, систем рекуперації тепла) дозволяє перетворити статтю витрат на комунальні платежі у джерело внутрішнього інвестування. Розрахунок ефективності при цьому повинен враховувати не лише ціну придбання, а й сукупну вартість володіння, де інноваційні рішення, попри вищу початкову вартість, демонструють значну перевагу за рахунок низьких експлуатаційних витрат (табл. 2).

Таблиця 2.

Порівняльні детермінанти економічної ефективності інноваційного та традиційного обладнання

Параметр порівняння	Традиційні рішення	Інноваційне обладнання	Економічний результат
Питомі енерговитрати	Високі (тепловтрати до 50%)	Низькі (ККД до 90-95%)	Зниження поточних операційних витрат на 30-40%
Витрати робочого часу	Значні ручні операції	Висока автоматизація	Оптимізація роботи закладу на 15-20%
Вихід готової продукції	Втрати маси до 25-30%	Мінімальні втрати	Зниження собівартості
Термін окупності (прогноз)	4-6 років	1,5-3 роки	Пришвидшення обороту капіталу

Джерело: складено авторами на основі [14]

Схема трансформації технологічних переваг у фінансові результати подана на рис. 1.



Рис. 1. Механізм трансформації технологічних інновацій у фінансові результати підприємства

Як бачимо з рисунку, впровадження інновацій запускає ланцюгову реакцію: від оптимізації окремих технологічних операцій до системного зниження операційних витрат, що в кінцевому підсумку трансформується у зростання чистого грошового потоку підприємства.

Окремим аспектом виступає підвищення якості сервісу як чинник зростання доходів. Впровадження інновацій на етапі проектування дозволяє ідеально розрахувати логістику всередині закладу, що пришвидшує обслуговування клієнтів. Кожна зекономлена хвилина на видачу страви або заселення гостя безпосередньо корелює зі збільшенням пропускної здатності закладу та зростанням середнього чека [15].



Якість сервісу, підкріплена сучасним обладнанням дозволяє підприємству працювати у вищому ціновому сегменті при збереженні конкурентоспроможної собівартості (табл. 3).

Таблиця 3

Матриця впливу технологічного проектування на економічні показники діяльності

Інструмент проектування	Об'єкт оптимізації	Вплив на ефективність
ВІМ-технології	Простір та інженерні мережі	Зменшення витрат на ремонт та реконструкцію на 15-20%.
VR-візуалізація	Ергономіка робочих зон	Підвищення продуктивності персоналу на 10-12%.
Модульне проектування	Терміни запуску об'єкта	Скорочення періоду «недоотриманого прибутку» на 2-4 місяці.

Джерело: складено авторами на основі [7]

Таким чином, обґрунтування економічної ефективності доводить, що інноваційне обладнання та цифрові методи проектування не є статтею додаткових витрат, а виступають інструментом стратегічного управління прибутковістю. Завдяки скороченню терміну окупності та радикальній економії ресурсів, підприємства готельно-ресторанної сфери отримують фінансовий ресурс для подальшого масштабування та стійкості до зовнішніх економічних шоків.

Роль інноваційного проектування у фінансовому менеджменті підприємств HoReCa є фундаментом для формування їхньої довгострокової економічної стійкості. Традиційний підхід до проектування часто розглядає цей етап як разові витрати, тоді як інноваційне проектування виступає інструментом стратегічної оптимізації витрат на кожному етапі життєвого циклу підприємства:

– етап створення та капітального будівництва – інноваційне проектування дозволяє радикально знизити капітальні витрати за рахунок



виявити помилки в інженерних мережах ще до початку робіт, точного бюджетування, модульних рішень;

- етап експлуатації та сталого розвитку – закладення алгоритмів ресурсозбереження в саму структуру закладу;

- етап реконструкції та модернізації забезпечує високу адаптивність закладу [1].

Таким чином, інноваційне проектування виступає не як джерело витрат, а як стратегічний актив, що забезпечує життєздатність підприємства на всіх етапах його існування, формуючи конкурентну ціну послуги за рахунок технологічної переваги.

Висновки. Результати проведеного дослідження свідчать, що в умовах динамічної трансформації ринку гостинності впровадження інноваційних технологій проектування та сучасного обладнання перестає бути лише елементом престижу, перетворюючись на фундаментальний чинник забезпечення економічної стійкості та конкурентоспроможності підприємств. У ході роботи було доведено, що використання цифрового моделювання та віртуальної візуалізації на передпроектних етапах дозволяє радикально оптимізувати інвестиційний бюджет, нівелюючи ризики проектних помилок та скорочуючи терміни введення об'єктів в експлуатацію.

Підсумовуючи, можна стверджувати, що стратегічне поєднання інтелектуального проектування та високотехнологічної матеріальної бази створює надійний фундамент для довгострокового зростання прибутковості підприємств HoReCa, забезпечуючи їхню адаптивність до мінливих економічних умов та енергетичних викликів сучасності.

Список використаних джерел

1. Баландіна І. С. Економіко-технологічне проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. *Вчені записки ТНУ імені В.В. І.*



Вернадського. Серія: Економіка і управління. 2022. Т. 33, № 3. DOI: <https://doi.org/10.32782/2523-4803/72-3-3>.

2. Банєва І. О., Величко О. В. Сучасні підходи до організації готельно-ресторанного бізнесу. *Modern Economics*. 2022. № 36. С. 6–11. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V36\(2022\)-01](https://doi.org/10.31521/modecon.V36(2022)-01).

3. Бондаренко Л. А., Стахорська О. О., Чаус В. А. Вплив інноваційних рішень на конкурентоспроможність закладів готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2025. Вип. 78. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-78-109>.

4. Дмитришин Б. В. Інновації як визначальний фактор розвитку готельно-ресторанного бізнесу. *Центральноукраїнський науковий вісник. Економічні науки*. 2023. Вип. 9 (42). DOI: [https://doi.org/10.32515/2663-1636.2023.9\(42\).58-66](https://doi.org/10.32515/2663-1636.2023.9(42).58-66).

5. Земліна Ю., Букатов А. Інформаційні технології як фактор конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства: аналітичний зріз України. *Ресторанний і готельний ринковий консалтинг. Інновації*. 2025. Т. 7, № 2. С. 207–219. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.7.2.2024.3351>.

6. Кіш Г. В. Інноваційні технології в діяльності готельно-ресторанних підприємств. *Актуальні питання у сучасній науці*. 2023. № 6 (12). С. 65–77. DOI: [https://doi.org/10.52058/2786-6300-2023-6\(12\)](https://doi.org/10.52058/2786-6300-2023-6(12)).

7. Лепкий М. І., Подоляк В. М. Регіональні особливості проектування та організації рекреаційних послуг у готельно-ресторанних комплексах України. *Економіка та суспільство*. 2025. Вип. 75. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-75-55>.

8. Лисюк Т. Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі: технології автоматизації та персоналізації послуг. *Економіка та суспільство*. 2024. Вип. 67. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-67-13>.



9. Лисюк Т., Терещук О., Пасічник М. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*. 2022. Вип. 40. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11>.

10. Максименко О. Р., Красножон С. В. Інноваційні технології у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі. *Збірник наукових праць Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту*. Хмельницький, 2020. № 16. С. 252–261.

11. Мендела І. Я., Подолян М. І. Інноваційні технології в розвитку готельно-ресторанного бізнесу. *Здобутки економіки: перспективи та інновації*. 2025. № 20. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.16741875>.

12. Паска М. З., Радзімовська О. В., Гузенко І. І. та ін. Інновації в готельно-ресторанній індустрії. *Humanities Studies*. 2022. № 12 (89). С. 153–159. DOI: <https://doi.org/10.26661/hst-2022-12-89-17>.

13. Паска М., Графська О., Запісоцький А. Концептуальні засади розвитку закладів готельного господарства в інноваційному форматі. *Економіка та суспільство*. 2025. Вип. 71. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-125>.

14. Постова В. В. Оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2021. Вип. 24. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-24-20>.

15. Рогова Н., Онищенко О. Переваги інновацій для підвищення якості обслуговування в готелях та ресторанах. *Економіка та суспільство*. 2024. Вип. 68. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-68-86>.