

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



**МАТЕРІАЛИ ПІВМІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ІННОВАЦІЙНІ ТА
РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»**

24 грудня 2025 року, м. Полтава, Україна

ПОЛТАВА – 2025

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

POLTAVA STATE AGRICULTURAL UNIVERSITY
FACULTY OF TECHNOLOGIES OF ANIMAL BREEDING
AND FOOD

DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGIES
OSH STATE UNIVERSITY (KYRGYZSTAN)

ASSOCIATION UCM – ITALY «MEDITERRANEAN UNION
CHEFS – ITALY» (ITALY)

EDUCATION DIRECTORATE/ BILDUNGSDIREKTION
(AUSTRIA)

BALLSBRIDGE COLLEGE OF FURTHER EDUCATION
(IRELAND)

ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY (KAZAKHSTAN)

**III INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND
PRACTICAL CONFERENCE MATERIALS**

**«INNOVATIVE AND RESOURCE-SAVING
TECHNOLOGIES OF FOOD PRODUCTION»**

December 24, 2025, Poltava, Ukraine

POLTAVA - 2025

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТВАРИННИЦТВА ТА ПРОДОВОЛЬСТВА
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ОШСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (КИРГИСТАН)
АСОЦІАЦІЯ USM – ITALY «СЕРЕДНЬОЗЕМНОМОРСЬКИЙ СОЮЗ
ШЕФ-КУХАРІВ – ІТАЛІЯ» (ІТАЛІЯ)
УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ ВІДНЯ (АВСТРІЯ)
КОЛЕДЖ ПОДАЛЬШОЇ ОСВІТИ БОЛСБРІДЖА (ІРЛАНДІЯ)
АЛМАТИНСЬКИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (КАЗАХСТАН)

МАТЕРІАЛИ
III МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

«ІННОВАЦІЙНІ ТА
РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

24 грудня 2025 року, м. Полтава, Україна

Е-видання ПДАУ

ПОЛТАВА - 2025

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

**POLTAVA STATE AGRICULTURAL UNIVERSITY
FACULTY OF TECHNOLOGIES OF ANIMAL BREEDING AND
FOOD**

**DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGIES
OSH STATE UNIVERSITY (KYRGYZSTAN)
ASSOCIATION UCM – ITALY «MEDITERRANEAN UNION
CHEFS – ITALY» (ITALY)**

**EDUCATION DIRECTORATE/ BILDUNGSDIREKTION
(AUSTRIA)**

**BALLSBRIDGE COLLEGE OF FURTHER EDUCATION
(IRELAND)**

ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY (KAZAKHSTAN)

**III INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL
CONFERENCE MATERIALS**

**«INNOVATIVE AND RESOURCE-SAVING
TECHNOLOGIES OF FOOD
PRODUCTION»**

December 24, 2025, Poltava, Ukraine

E-edition of PDAU

POLTAVA – 2025

<i>пульсаційних апаратів</i>	
Семенов А. О., Скрипник В. О., Семенова Н. В.	68
<i>Ультрафіолетові технології в харчовій промисловості при бактеріцидному знезараженні порошкових матеріалів</i>	
Скрипник В. О., Семенов А. О., Крайній К. О.	71
<i>Розроблення технології кондуктивного імпульсного жарення натуральних м'ясних виробів із яловичини</i>	
Скрипник В. О., Семенов А. О., Мусяка Н. П.	75
<i>Розроблення технології кондуктивного жарення посічених м'ясних виробів</i>	
Скрипник В. О., Семенов А. О., Шалдуга І. А.	78
<i>Розроблення технології кондуктивного сушіння картоплі</i>	
Славинська В. О., Славинський Р. Л.	81
<i>Інноваційні процеси отримання ефірних олій в електродинамічних апаратах</i>	
Тараненко Є. Ю., Донкоглов В. І., Желваков О. А.	85
<i>Вивчення процесу сушіння вареного рису</i>	
Фарісеєв А. Г., Алексєєнко Б. О.	89
<i>Розробка технології виробництва снєків з малоцінної риби</i>	
Фарісеєв А. Г., Горобець А. С.	94
<i>Удосконалення технології мафінів за рахунок нетрадиційних видів рослинних олій</i>	
Шемет В., Омельчук В.	96
<i>Технологія виробництва функціонального пшеничного хліба з додаванням гарбузового пюре</i>	
Юхно В. М., Горбатенко В. С., Бражник М. В.	99
<i>Виробництво хлібобулочних виробів з дієтичними або оздоровчими властивостями</i>	
Юхно В. М., Христич Є. О.	103
<i>Використання борошна нішевих культур у технології функціональних борошняних кондитерських виробів</i>	
2. РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	
Банєва І. О., Козуб Д. Є.	106
<i>Ресурсозберігаючі технології харчової промисловості</i>	
Банєва І. О., Щербина І. І.	109
<i>Ресурсозберігаючі технології харчових виробництв</i>	
Бородай А. Б., Калита А. Б.	113
<i>Використання вторинної сировини олійного виробництва в технології пісочних напівфабрикатів</i>	
Прасол С. В., Шевченко А. О., Мальцева А. Є.	117
<i>Застосування вакуумного НВЧ-нагрівання для концентрування та сушіння рослинної сировини</i>	
Ткачук А. А., Харченко Є. І.	120
<i>Актуальні проблеми проектування зернових елеваторів</i>	

Тюрікова І. С., Шкребтієнко Е. В., Чепурний П. Д.	124
<i>Оптимізація технологічних відходів під час перероблення слив</i>	

3. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Антонюк І. Ю., Нікітась В. Ю.	127
<i>Використання рослинної та бджільницької сировини у технології кондитерських виробів підвищеної харчової цінності</i>	
Атанасова В. В.	130
<i>Тенденції та перспективи використання рослинних білків у сучасних харчових технологіях</i>	
Банєва І. О., Калачинська Є. А.	133
<i>Використання нетрадиційної сировини в технологіях харчових продуктів</i>	
Будник Н. В., Андрієнко Б. Ю., Опришко А. О.	136
<i>Використання бобових та злакових культур в технології м'ясних паштетів</i>	
Грабовська О. В., Аксьонова С. А.	140
<i>Перспективи використання білка бобових для виробництва харчових продуктів</i>	
Євлаш В. В., Аксьонова О. Ф., Мануєнков Д. О.	143
<i>Удосконалення методики екстракції гідроксикоричних кислот із надземної частини яглиці звичайної для подальшого використання в технологіях мармеладу</i>	
Кайнаш А. П., Волошко Н. М.	146
<i>Використання рослинних екстрактів в технології люля-кебаб для подовження терміну зберігання</i>	
Кайнаш А. П., Шевченко А. М., Шраменко Ю. П.	149
<i>Використання нетрадиційної сировини у технології борошняних кондитерських виробів</i>	
Літвінов А. О., Грабовська О. В.	153
<i>Вплив умов пастеризації на процес ферментації протеїнової суспензії з бобових</i>	
Мельник С. М., Сармалаєв А. А., Мельник М. М.	156
<i>Використання відходів олієдобування у технологіях харчових продуктів</i>	
Мороз С. Е., Сукманов В. О., Пилипака Б. С.	160
<i>Дослідження впливу додавання житніх висівок на властивості хліба</i>	
Назаренко В. О., Ромашко Т. П., Щиголь С. І.	163
<i>Використання обліпихи в технології морозива</i>	
Назаренко В. О., Романюк Т. О.	165
<i>Використання рослинної сировини в паштетах для дитячого харчування</i>	
Наконечна Ю. Г., Дрібна Т. Б.	167
<i>Розробка комплексної технології Zero Waste отримання функціональних напоїв методом ферментації некондиційної овочевої сировини</i>	

Сукманов В. О., Мащенко Д. М. Дослідження впливу додавання борошна кавової гущі на властивості пісочного печива	170
Сукманов В. О., Мірошніченко Є. М. Дослідження впливу додавання житніх висівок на антиоксидантні властивості хліба	174
Сукманов В. О., Тихоненко М. В. Дослідження впливу додавання лушпиння подорожника на властивості пшеничного хліба	179
Сукманов В. О., Чепіга А. М. Використання кисломолочних продуктів у технології хліба	183
Юрова Т. А., Рєвак О. М. Використання нетрадиційної сировини для створення галет функціонального призначення	187

4. АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Бровенко Т. В., Попова Є. О. Теоретичне та експериментальне обґрунтування показників якості закусок рулетів	190
Васильчук А. І., Банєва І. О. Актуальні питання якості та безпеки харчових продуктів	194
Вербицький С. Б., Пацера Н. М., Сенько Л. І. Теоретичні засади та моделі псування харчових продуктів у процесі зберігання	197
Войтко М. А., Божок О. Технологічні особливості виробництва функціональних харчових продуктів	201
Кайнаш А. П., Бражник К. О. Асортимент та якість закусок до пива, що реалізуються в мережі НОР НЕУ м. Полтава	204
Калашник О. В., Бараболя О. В., Скрипка О. М. Безпечність хліба пшеничного з додаванням борошна гречаного	208
Каращук Г. В. Вимоги до якості плодів баклажана при їх товарному обробленні	211
Кузнецова І. О. Вивчення впливу антиоксидантної активності соусу червоного з функціональними властивостями	214
Мироненко О. І., Шостя А. М. Від традиційних до прогресивних методів очищення води	218
Ремізова Н. Л., Калашник О. В., Міщенко О. А. Визначення токсичних елементів у батончиках круп'яних	223

Ремізова Н. Л., Кочерженко Т. В., Кузнецов Р. В. <i>Оцінка відповідності круп'яних батончиків гігієнічним нормативам за вмістом мікотоксинів</i>	226
Рогова А. Л., Чоні І. В. <i>Роль підприємств харчової промисловості у формуванні продуктів дієтичного асортименту</i>	230
Сидор В., Бровенко Т. В. <i>Обґрунтування та аналіз вимог до якості холодних закусок з риби</i>	233
Тепнюк П. К., Іваніщева О. <i>Мікробіологічні ризики вуличної їжі різних народів</i>	236
Тюрікова І. С., Усенко С. О. <i>Удосконалення системи управління безпечністю харчових продуктів на молокопереробних потужностях</i>	240

5. ОБЛАДНАННЯ ТА УСТАТКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Войтко М. А., Пахомська О. <i>Інноваційне обладнання у харчовій промисловості</i>	243
Іцковський Я. Б., Терзієв С. Г. <i>Енергоефективність вакуумної ректифікаційної установки для деалкоголізації вина</i>	246
Лисак В. В., Банєва І. О. <i>Обладнання та устаткування харчових виробництв</i>	250
Мірських Р. В. <i>Проблеми та науково-технічні протиріччя сучасного транспортного обладнання при впровадженні травмоощадних технологій</i>	253
Молчанов М. Ю. <i>Інженерні методи розрахунку процесів тепломасообміну електродинамічних апаратів</i>	257
Харченко Є. І., Шаран А. В. <i>Визначення коефіцієнтів втрат тиску на розгін матеріалу в пневмотранспортних установках</i>	261

6. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПАКУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Булгаков Г. А., Кушнірук В. С. <i>Розумне та активне пакування як інструмент підвищення якості та безпеки харчових продуктів</i>	266
Здубіцька Д. О., Банєва І. О. <i>Інноваційні технології пакування та зберігання харчових продуктів</i>	271
Серветник Д. В., Банєва І. О. <i>Інноваційні технології пакування та зберігання харчових продуктів</i>	275
Кайнаш А. П., Дубінчук М. О., Абдурасулов А. Х. <i>Інноваційні технології пакування та зберігання напівфабрикатів м'ясних посічених</i>	278
Янковська Ю. В., Кушнірук В. С. <i>Інноваційні підходи до контролю якості та тривалості зберігання продукції рослинництва</i>	283

7. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Александрова С. А. <i>Цифрова трансформація готельно-ресторанного бізнесу: переваги та ризики</i>	287
Андренко І. Б., Ащеулова С. А. <i>Культурна адаптація Zero Waste у готельному бізнесі: досвід ініціативи «Green Ramadan»</i>	290
Богдан Н. М., Осовець О. Е. <i>Імітаційне моделювання організаційно-економічного механізму післякризового відновлення готельного бізнесу регіональної економіки</i>	293
Богдан Н. М., Осовець О. Е. <i>Побудова та верифікація моделі прогнозування динаміки готельного сектору у післявоєнний період</i>	296
Бойко К. І., Колонтаєвський О. П. <i>Інноваційна реклама готелів як чинник підвищення конкурентоспроможності в умовах цифровізації</i>	298
Борисова К. М., Банєва І. О. <i>Технології готельно-ресторанного бізнесу</i>	300
Бородай К. О., Колонтаєвський О. П. <i>Інноваційні та технологічні тренди розвитку готельно-ресторанного бізнесу</i>	304
Будник Н. В., Мороз С. Е., Калашник О. В. <i>Глобальні стандарти як стратегічний ресурс готельного бізнесу</i>	306
Веред А. В., Полтавська О. В. <i>Специфіка маркетингових підходів в готельно-ресторанному бізнесі для наймолодших цільових аудиторій (gen Z та gen Alpha)</i>	310
Вовк В. Ю., Корецька І. Л. <i>Моніторинг якості роботи ресторану через SWOT-аналіз</i>	313
Войтко М. А., Іваніщева О. <i>Трансформація української національної кухні в умовах сьогодення</i>	316
Гринчук Л. О., Рябенька М. О. <i>Фактори зростання продуктивності праці та підвищення ефективного використання трудових ресурсів</i>	320
Дергач Я. О., Гарбар Г. А. <i>Соціальні мережі як інструмент просування та розвитку бізнесу в сфері гостинності</i>	323
Заюков І. В. <i>Використання штучного інтелекту на прикладі «HORECA-Україна» як головного драйверу розвитку готельно-ресторанного бізнесу</i>	326
Ковальова А. В., Гарбар Г. А. <i>Інноваційні технології в розвитку готельно-ресторанної справи</i>	330
Корнієнко К. Р., Калашник О. В. <i>Трансформація японської кулінарної традиції в Україні</i>	333

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

Легоша Я. О., Красномовец В. А. <i>Управління онлайн репутацією як інноваційна технологія розвитку готельно-ресторанного бізнесу України</i>	336
Leschouk Y., Cappy M., Kainash A. P. <i>Quality control of sanatorium services in Austria</i>	339
Ляшенко К. О., Калашник О. В. <i>Малі готелі як сегмент сучасної індустрії гостинності</i>	343
Ляшок М. І., Красномовец В. А. <i>Надання івент-послуг в Україні під час війни</i>	347
Мороз С. Е., Калашник О. В., Кузнєцов Р. В. <i>Підприємницькі моделі гастрономічного туризму: європейські тенденції та український контекст</i>	349
Мороз С. Е., Кіріца Е. А. <i>Співпраця крафтової кондитерської майстерні «Солодка кузня» з сегментом HoReCa як чинник розвитку локального гастрономічного бізнесу</i>	353
Мороз С. Е., Силка Ю. О., Усик Д. В. <i>Етика ділового спілкування в готельній індустрії</i>	355
Полотай Б. Я., Борзенко Я. О. <i>Пріоритетні напрямки інноваційної діяльності в готельному господарстві</i>	360
Полотай Б. Я., Селеман О. Б. <i>Фудтрак як перспективний напрям у ресторанному бізнесі</i>	364
Салімон О. М., Коробер І. О. <i>Івент-туризм: нові формати та досвід емоційних подорожей</i>	367
Серенко А. А., Плевак А. І. <i>Роль крафтових та авторських вин у формуванні винної культури країни</i>	373
Сєрова Д. О., Калашник О. В. <i>Потенціал та перспективи розвитку сільського засобу розміщення</i>	377
Тюренкова К. В., Гарбар Г. А. <i>Особливості антикризового менеджменту в готельно-ресторанному секторі</i>	380
Циганкова Є. О., Гарбар Г. А. <i>Ефективність сезонних маркетингових стратегій у готельно-ресторанному бізнесі</i>	383
Чибирик М. С., Колонтаєвський О. П. <i>Інноваційні безбар'єрні технології як напрям підвищення ефективності готельно-ресторанного бізнесу</i>	387
Чуєва І. О. <i>Безконтактні технології в туристській діяльності</i>	389
Шулла Р. С., Попик М. М. <i>Удосконалення системи стимулювання персоналу підприємств готельно-ресторанного бізнесу на основі концепції участі розподілі прибутку</i>	391

ГЛОБАЛЬНІ СТАНДАРТИ ЯК СТРАТЕГІЧНИЙ РЕСУРС ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ

Н. В. Будник

к.т.н., доцент, завідувачка кафедри харчових технологій

С. Е. Мороз

к.пед.н., доцент кафедри харчових технологій

О. В. Калашник

к.т.н., доцент кафедри харчових технологій

Полтавський державний аграрний університет

м. Полтава, Україна

У сучасному світі, де глобалізаційні процеси дедалі інтенсивніше стирають межі між національними ринками, індустрія гостинності опиняється в епіцентрі структурних і змістовних трансформацій. Вони стосуються не лише впровадження цифрових технологій або зміни інструментів просування, а значно глибше зачіпають сервісну культуру, підходи до організації бізнес-процесів і саму логіку забезпечення якості. Готель сьогодні вже не сприймається як локальний об'єкт розміщення. Він є частиною глобальної мережі взаємодій, у якій беруть участь міжнародні туристи, професійні оператори, інвестори та інституційні партнери. Саме в цьому контексті глобальні стандарти виконують роль своєрідної універсальної мови, що забезпечує передбачуваність, порівнюваність і довіру між усіма учасниками ринку. Водночас універсальність стандартів породжує низку суперечностей, пов'язаних із їх застосуванням у різних соціокультурних та економічних умовах.

Проблема полягає у розриві між формальним впровадженням глобальних стандартів у готельному бізнесі та їх реальною інтеграцією у внутрішню культуру сервісу й локальний контекст діяльності підприємств. Отже, у фокусі дослідження перебуває не сам факт стандартизації, а її вплив на управлінські практики, сервісну культуру та формування довіри в готельному бізнесі.

Глобальні стандарти у готельному бізнесі формують чітку систему очікувань щодо рівня сервісу, безпеки, екологічної відповідальності та

етичних принципів ведення діяльності. Вони задають координати, у межах яких готель може бути зрозумілим і прийнятним для споживача незалежно від країни перебування. Це особливо важливо в умовах мобільності туристів, коли досвід проживання в одному готелі автоматично стає точкою відліку для оцінки іншого. У цьому сенсі стандарти перестають бути формальним набором вимог і трансформуються у стратегічний інструмент позиціонування та конкурентоспроможності.

Сутність глобальних стандартів полягає у визначенні універсально визнаних принципів організації діяльності, які охоплюють управління якістю, екологічний менеджмент, охорону праці, інформаційну безпеку та взаємодію з зацікавленими сторонами. Йдеться не лише про дотримання регламентів чи наявність документованих процедур. Значно важливішим є впровадження філософії безперервного вдосконалення, орієнтованої на аналіз процесів, попередження ризиків і системну роботу з очікуваннями гостей. Саме ця філософія дозволяє готелям різних країн діяти в єдиному логічному полі, зберігаючи при цьому власну ідентичність.

Вагомий внесок у формування глобальної стандартизаційної архітектури зробила Міжнародна організація зі стандартизації, яка запропонувала низку систем менеджменту, що стали базовими для готельної індустрії. Стандарт ISO 9001 зосереджений на управлінні якістю та орієнтації на споживача, ISO 14001 формує екологічну відповідальність і раціональне використання ресурсів, ISO 45001 регламентує питання безпеки та охорони праці персоналу, а ISO 27001 відповідає за захист інформації та даних гостей. У сукупності ці системи створюють цілісну управлінську модель, здатну підвищити стійкість готельного бізнесу в умовах невизначеності та криз.

Разом з універсальними стандартами в Україні активно розвиваються спеціалізовані сертифікації, адаптовані до специфіки сфери гостинності, зокрема Green Key, EarthCheck та LEED. Їх поява відображає зростаючу увагу до екологічного сліду готелів, соціальної відповідальності та сталого розвитку територій. Такі сертифікації не лише підвищують репутаційну привабливість об'єкта, а й слугують сигналом для свідомих споживачів, які

дедалі частіше обирають готелі з чітко задекларованими цінностями. У цьому поєднанні економічної доцільності, екологічної свідомості та соціальної відповідальності простежується нова логіка розвитку готельного бізнесу, де стандарти стають не обмеженням, а інструментом довгострокового зростання.

У цьому сенсі стандарти виконують ще одну, менш очевидну, але не менш важливу функцію. Вони дисциплінують внутрішні процеси й змінюють саму культуру роботи готелю. Чітко прописані процедури, системи внутрішнього аудиту, регулярне навчання персоналу поступово зменшують залежність якості сервісу від людського чинника. З'являється відчуття керованості й передбачуваності, яке особливо цінне в умовах кадрової плинності, сезонних коливань попиту та кризових ситуацій. Готель починає працювати не в режимі постійного реагування на проблеми, а в логіці їхнього попередження. Зазначимо, що надмірна орієнтація на формальні вимоги може призводити до втрати гнучкості сервісу та знеособлення гостинного досвіду, особливо в малих і незалежних готелях. Зважаючи на означене, у сучасній готельній практиці дедалі чіткіше простежується прагнення поєднати міжнародні вимоги з локальною ідентичністю. Стандарти задають рамку безпеки, якості та відповідальності, тоді як наповнення цієї рамки відбувається за рахунок місцевої культури, гастрономії, дизайну й сервісних рішень. Саме на цьому перетині універсального й локального формується конкурентна унікальність готелю.

Зарубіжні дослідники [1, 2] висловлюють думку, що така глокальна модель не виникає спонтанно. Вона є результатом послідовної, часто непомітної роботи з узгодження різних логік. З одного боку діє раціональність стандартів із їхніми показниками, чек-листами та аудитами. З іншого – жива атмосфера гостинності, побудована на емоціях, інтуїції, дрібних жестах уваги. Баланс між цими вимірами потребує управлінської зрілості й готовності мислити системно, не зводячи сервіс до механічного виконання процедур. Саме тут стандарти виявляють свій глибинний потенціал, коли вони не замінюють людський фактор, а структурують його,

допомагають зробити якість відтвореною без втрати щирості. У практичному вимірі це означає переосмислення ролі персоналу. Працівник готелю перестає бути лише виконавцем інструкцій і стає носієм стандарту в щоденній взаємодії з гостем. Його компетентність формується не лише через тренінги, а й через розуміння сенсу вимог, їх зв'язку з безпекою, комфортом і довірою. Коли співробітник усвідомлює, навіщо існує певна процедура, вона перестає сприйматися як нав'язана формальність. У цьому контексті стандарти виконують освітню функцію, формуючи професійну ідентичність і відповідальність.

З часом така робота трансформується у довгострокову конкурентну перевагу. Готелі, які інвестують у культуру стандартів, зазвичай легше адаптуються до криз, швидше відновлюють операційну стабільність і демонструють вищий рівень довіри з боку ринку. Для них стандарти стають своєрідною системою навігації, що допомагає ухвалювати рішення в умовах невизначеності. Це особливо відчутно в періоди турбулентності, коли саме структурованість процесів і прозорість дій визначають здатність бізнесу втриматися.

Таким чином, глобальні стандарти в готельному бізнесі варто розглядати не як кінцеву мету, а як процес. Вони живуть і змінюються разом із організацією, відображаючи її зрілість, цінності та бачення майбутнього. Коли стандарти стають частиною внутрішньої логіки підприємства, вони перестають бути зовнішнім контролем і перетворюються на внутрішній орієнтир. І саме в цей момент готель починає «говорити» з гостем мовою якості, яку не потрібно пояснювати, бо вона відчувається. Саме така інтерпретація стандартів переводить їх із площини контролю у площину стратегічного розвитку готельного підприємства.

Список використаних інформаційних джерел

1. Salazar Noel B. Glocalization and Tourism Experiences. *Handbook of Culture and Glocalization*. 2022. pp. 123-137.
2. Rienda L et al. Internationalization and sustainable hotel competitiveness: resilience and network ties to increase tourism sustainability. *Sustainability*. 2024. 16(8):3267. DOI: <https://doi.org/10.3390/su16083267>.