



*International scientific conference*

*ProConference*

Indexed in  
INDEXCOPERNICUS  
(ICV: 75.35)  
GOOGLESCHOLAR

**International scientific publication**

**C** "Promising scientific researches of Eurasian scholars  
'2025"  
**onference proceedings**

*SEPTEMBER 2025*

*Published by:*  
**ProConference**  
in conjunction with KindleDP  
Seattle, Washington, USA

*Series Conference proceedings «SW-US conference proceedings»*

Reviewed and recommended for publication  
*The decision of the Organizing Committee of the conference*  
**"Promising scientific researches of Eurasian scholars '2025"**  
*No 33 on September 21, 2025*

**Organizing Committee:** More than 400 doctors of science. Full list on page:  
<https://www.proconference.org/index.php/usc>

---

**DOI: 10.30888/2709-2267.2025-33-00**

**Published by:**  
**ProConference**  
**in conjunction with KindleDP**  
**Seattle, Washington, USA**

Copyright  
© Collective of authors, scientific texts, 2025  
© ProConference, general edition and design, 2025

**ISBN 979-8-2704841-4-9**

УДК 338.48:640.43:65.011.4

**ENTREPRENEURIAL ACTIVITY IN THE HOSPITALITY INDUSTRY:  
GLOBAL TRENDS, THE UKRAINIAN CONTEXT, AND DEVELOPMENT  
PROSPECTS**

**ПІДПРИЄМНИЦЬКА ДІЯЛЬНІСТЬ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: ГЛОБАЛЬНІ  
ТРЕНДИ, УКРАЇНСЬКИЙ КОНТЕКСТ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ**

**Budnyk N.V./ Будник Н.В.**

*d.t.s., Head of the Department of Food Technologies /*

*к.т.н., завідувач кафедри харчових технологій*

*ORCID: 0000-0003-2176-0650*

**Moroz S.E./ Мороз С.Е.**

*s.p.s., as.prof. / к.пед.н., доц.*

*ORCID: 0000-0001-7180-3060*

**Kalashnyk O.V./ Калашник О.В.**

*s.t.s., as.prof. / к.т.н., доц.*

*ORCID: 0000-0001-9281-2564*

**Levchenko Yu.V./ Левченко Ю.В.**

*s.t.s., as.prof. / к.т.н., доц.*

*ORCID: 0000-0001-7087-3681*

*Poltava State Agrarian University, Poltava, Skovorody 1/3, 36003*

*Полтавський державний аграрний університет, Полтава, Сквороди 1/3, 36003*

**Анотація.** Стаття присвячена аналізу сучасних тенденцій підприємницької діяльності в індустрії гостинності у глобальному та українському контекстах. Розглянуто вплив цифровізації, автоматизації, штучного інтелекту, інклюзивності та сталого розвитку на формування нових бізнес-моделей. Підкреслено значення соціальних мереж, гібридних концепцій та преміалізації доставки для підвищення конкурентоспроможності закладів харчування. Особливу увагу приділяється українському підприємництву в умовах війни, зростання внутрішнього туризму та пошуку інноваційних рішень для відновлення галузі. Зроблено висновок про необхідність поєднання технологій, культурної чутливості та сталого менеджменту як ключових чинників розвитку підприємництва в індустрії гостинності.

**Ключові слова:** HoReCa, інноваційні підходи, культура, здорове харчування, світові тенденції, інклюзивність, сталий розвиток.

**Abstract.** The article is dedicated to the analysis of current trends in entrepreneurial activity within the hospitality industry in both global and Ukrainian contexts. It examines the impact of digitalization, automation, artificial intelligence, inclusivity, and sustainable development on the formation of new business models. The significance of social media, hybrid concepts, and the premiumization of delivery services in enhancing the competitiveness of foodservice establishments is emphasized. Special attention is given to Ukrainian entrepreneurship amid the war, the growth of domestic tourism, and the search for innovative solutions to restore the sector. The study concludes that the combination of technology, cultural sensitivity, and sustainable management constitutes the key factors driving the development of entrepreneurship in the hospitality industry.

**Key words:** HoReCa, innovative approaches, cultural values, healthy nutrition, global trends, inclusivity, sustainability.

## Вступ.

Підприємницька діяльність в індустрії гостинності сьогодні постає як складний і динамічний процес, що формується під впливом суспільних змін, технологічних інновацій та економічних реалій. Вона не лише забезпечує фінансове зростання, а й сприяє культурному збагаченню, міжкультурному діалогу та соціальній інтеграції. Готельно-ресторанна справа поєднує бізнес-інтереси з культурними традиціями та емоційними враженнями гостей, створюючи простір для креативності та інновацій. Саме тому підприємці постійно шукають нові підходи до залучення клієнтів, зміцнення бренду та вдосконалення бізнес-моделей, розглядаючи інновації як ключовий інструмент конкурентоспроможності. Глобальні трансформації прискорюються: традиційні стратегії поступаються місцем адаптивним моделям, що відповідають очікуванням нового покоління споживачів. Цифровізація, інтеграція штучного інтелекту (ШІ), попит на екологічні практики, культура здорового харчування та персоналізовані послуги формують нову реальність. Заклади харчування перетворюються на багатофункціональні простори для експериментів і створення незабутніх досвідів, що підсилюють лояльність.

Дослідження літературних джерел виявило відповідну закономірність у тому, що такі глобальні тренди 2025 року, як автоматизація, гіперперсоналізація, «зелені» практики та формат *bleisure* продовжуватимуть еволюціонувати, інтегруючись у більш комплексні та стратегічні моделі розвитку [1]. Прогнози міжнародних видань підтверджують зростання глобального ринку з 5,38 трлн дол. США у 2023 році до 7,24 трлн у 2029-му, що демонструє величезний потенціал галузі [2].

В Україні війна спричинила падіння обсягів реалізації у секторі туризму та гостинності на 64-80% та скорочення зайнятості в цій галузі на 30%, що підтверджується даними Стратегічної дорожньої карти [3]. Водночас саме ці виклики стали потужним стимулом для пошуку інноваційних рішень і переосмислення підходів до ведення бізнесу. Зростання внутрішнього туризму на 70% у 2025 році, за оцінками аналітиків, свідчить про стійкий попит і

потенціал відновлення індустрії, особливо в умовах активізації подорожей всередині країни [3]. Адаптація глобальних тенденцій до специфічних умов України, зокрема її багатокультурної спадщини, регіональних гастрономічних традицій та поствоєнних викликів, створює надійне підґрунтя для розвитку індустрії гостинності, перетворюючи її на інструмент економічного відновлення, культурного поступу та європейської інтеграції.

### **Основний текст.**

Цифровізація та автоматизація кардинально трансформують структуру бізнес-процесів у секторі HoReCa, підвищуючи прозорість управління та ефективність контролю. Інтегровані системи дозволяють у режимі реального часу відстежувати запаси, постачання та фінансові потоки, що сприяє мінімізації витрат, зменшенню харчових відходів та підвищенню точності управлінських рішень. Алгоритми прогнозування попиту на основі аналізу великих даних забезпечують стабілізацію прибутків і оперативне реагування на коливання ринку.

Для України, де кадровий дефіцит є особливо відчутним, такі технологічні рішення стають стратегічним інструментом: вони дозволяють ефективно планувати зміни, формувати прозорі графіки роботи та підвищувати продуктивність персоналу. Інноваційні «розумні» інструменти дають підприємцям змогу знижувати операційні витрати й оптимально використовувати ресурси, що набуває особливого значення в умовах, коли індустрія гостинності орієнтується на принципи сталого розвитку. Сучасні аналітичні платформи, що працюють із великими масивами даних, забезпечують більш точне прогнозування попиту, сприяють стабільності доходів і дозволяють гнучко адаптувати бізнес до мінливих ринкових умов.

В українському контексті, де дефіцит кваліфікованих кадрів загострився через наслідки війни та міграцію, цифрові платформи планування персоналу стають критично важливими. Вони інтегрують дані про обсяги продажів, бронювання та зовнішні фактори, створюючи гнучкі графіки роботи. Це не лише підвищує операційну ефективність, але й сприяє мотивації персоналу,

забезпечуючи прозорість і передбачуваність робочого процесу. Такий підхід дозволяє підприємцям зберігати конкурентоспроможність навіть у нестабільному середовищі та закладає основу для сталого розвитку галузі.

Невід'ємною складовою майбутнього індустрії гостинності є впровадження ІІІ та робототехніки, що відкриває нові горизонти для підприємницької діяльності. Алгоритми ІІІ надають підприємцям ефективний інструмент для динамічного ціноутворення, персоналізації меню відповідно до поточних уподобань гостей та прогнозування обсягів закупівель, аналізуючи великі масиви даних у реальному часі та забезпечуючи швидке й обґрунтоване прийняття рішень. Робототехніка, зокрема на кухні чи за барною стійкою, бере на себе рутинні операції, зменшуючи залежність від людського фактору та забезпечуючи високу точність процесів приготування. У сфері обслуговування роботи стають надійними помічниками, підтримуючи високий рівень сервісу навіть за обмеженої кількості персоналу, що особливо актуально в умовах глобального дефіциту робочої сили.

Для України інтеграція ІІІ та робототехніки може стати стратегічним шляхом подолання кадрових проблем та формування сучасної, технологічно орієнтованої моделі гостинності. Це сприяє економічній стійкості малого та середнього бізнесу, закладає основу для інноваційного розвитку сектору, дозволяє відповідати міжнародним стандартам і залучати як внутрішніх, так і зовнішніх туристів. Впровадження таких технологій уможливорює створення гнучких і адаптивних бізнес-моделей, що враховують локальні особливості та глобальні тренди, забезпечуючи довгострокову перспективу розвитку індустрії.

У сучасному світі цифрова присутність бізнесу в індустрії гостинності стала не менш критичною, ніж його фізична локація, визначаючи конкурентоспроможність та привабливість для потенційних клієнтів. Оптимізація веб-сайтів під пошукові системи та локальні запити є ключовим чинником забезпечення видимості ресторану чи готелю в інформаційному просторі, що безпосередньо впливає на рівень відвідуваності та доходи. Проте сьогодні наявність сайту вже недостатня: він має бути адаптованим до мобільних

пристроїв, забезпечувати зручний доступ із різних платформ, містити актуальну та детальну інформацію, включно з меню, графіком роботи та контактами, а також бути логічно структурованим для швидкого сприйняття.

Важливу роль у розвитку індустрії гостинності відіграють соціальні мережі, які еволюціонували від простих рекламних каналів до багатофункціональних платформ, що поєднують промоцію, комунікацію, продаж послуг та навіть бронювання столиків чи номерів. Використання форматів сторітелінгу, коротких відео та «живих історій» дозволяє бізнесу формувати автентичний і привабливий образ, викликати довіру та створювати емоційний зв'язок із клієнтами, демонструючи закулісну роботу, культурні особливості або унікальні пропозиції. Соціальні медіа стають потужним каналом прямої взаємодії з аудиторією, що дозволяє підприємцям отримувати оперативний зворотний зв'язок, адаптувати послуги до актуальних потреб гостей і формувати лояльну спільноту навколо закладу.

Вектор розвитку індустрії гостинності дедалі чіткіше розділяється між масштабованістю франчайзингових форматів і унікальністю індивідуальних проєктів, створюючи багатовимірний простір для підприємницької діяльності. Мережеві формати, такі як відомі ресторани ланцюги чи готельні бренди, забезпечують швидке відновлення бізнесу завдяки інтеграції перевірених бізнес-моделей, стандартизованих операційних процесів і стабільності доходів, що є особливо цінним у повоєнній відбудові України. Водночас авторські ресторани, бутик-готелі та локальні заклади пропонують унікальні пропозиції, які приваблюють клієнтів, що шукають автентичний досвід, емоційну залученість та персоналізований підхід. Ця подвійність ринку формує особливий ландшафт для підприємців, надаючи їм гнучкість обирати між стратегією стандартизації, яка оптимізує ресурси, та творчим підходом, що дозволяє реалізувати інноваційні ідеї залежно від доступних ресурсів, цільової аудиторії та довгострокових цілей.

Зростаюче значення різноманітності в кулінарії відображає соціальну інклюзію, глобальні культурні процеси та етичні очікування сучасних споживачів, перетворюючи її на стратегічний напрямок підприємництва у сфері

гостинності. Сучасні відвідувачі дедалі частіше очікують, що меню враховуватиме широкий спектр dietary особливостей, починаючи від веганських та вегетаріанських страв до халяльних і безглютенових опцій, що відповідають їхнім світоглядним переконанням, медичним потребам або релігійним традиціям. Цей тренд виходить далеко за межі модної примхи, стаючи показником соціальної відповідальності бізнесу, який демонструє повагу до різноманітних культурних і релігійних груп та зміцнює репутацію закладу. В Україні, з її багатою багатокультурною спадщиною та регіональними гастрономічними традиціями, такий підхід набуває особливих перспектив. Підприємці отримують можливість сформувати конкурентну перевагу, розширивши клієнтську базу завдяки інклюзивності та шанс здобути лояльність відвідувачів, які цінують етичний та культурно чутливий сервіс.

Експерти звертають увагу, що харчування поза домом дедалі більше трансформується з банального способу втамувати голод у справжню подію, що обіцяє гостям унікальний і незабутній досвід. Сучасні відвідувачі прагнуть не лише скуштувати страву, а й поринути в атмосферу, яка викликає емоції та залишає глибокий відбиток у пам'яті. У відповідь на ці очікування ресторани та готелі все частіше створюють концептуальні простори, де продумана атмосфера, елементи театралізованості або інтерактивності в обслуговуванні стають невід'ємною складовою вражень. І ще один суттєвий аспект. Для підприємців у HoReCa з'являється стратегічна можливість будувати бренди, орієнтовані не лише на якість продукту, а й на створення емоційних зав'язків із клієнтами.

Одним із найскладніших, але водночас перспективних викликів для сучасних підприємців у сфері гостинності є пошук балансу між прибутковістю та дотриманням принципів сталого розвитку, які дедалі більше стають невід'ємною частиною бізнес-стратегій. Використання енергоощадних технологій, таких як LED-освітлення, повторне використання ресурсів та скорочення харчових відходів за допомогою інноваційних систем переробки, поступово трансформується з передової практики у базову необхідність, продиктовану як екологічними нормами, так і очікуваннями споживачів. У

сучасному підприємстві стали рішення стають основою не лише для економічного відновлення, а й для довгострокового розвитку, дозволяючи інтегруватися в європейські стандарти та залучати екологічно свідомих туристів.

Ринок доставки та послуг «take-away» стрімко адаптується до змінних запитів споживачів. Якщо раніше головними критеріями були швидкість та доступність, сьогодні зростає попит на преміальні сервіси, включно з ексклюзивним пакуванням та програмами лояльності, які стимулюють повторні замовлення. Однією з ключових тенденцій є поява мультिकанальних бізнес-моделей, що інтегрують ресторан, онлайн-платформу для замовлень та мобільний застосунок із функціями бронювання та персоналізованих пропозицій. Такий підхід дозволяє охоплювати різні сегменти клієнтів, створювати додаткові джерела доходів і підвищувати стійкість бізнесу. Власні платформи доставки дають підприємцям змогу посилити контроль над брендом і маржею, що особливо важливо в умовах сучасних викликів. В Україні, де культура доставки активно розвивалася під час війни, цей сегмент має потенціал стати одним із ключових драйверів відновлення індустрії гостинності.

Важливим чинником, що визначає конкурентоспроможність бізнесу в індустрії гостинності, залишаються податкові та регуляторні умови, які безпосередньо впливають на фінансову стійкість та стратегічні рішення підприємців. У ряді європейських країн, таких як Німеччина та Франція, вже активно обговорюють і впроваджують зниження ставки податку на додану вартість (ПДВ) для сектору гостинності. Це дозволяє підприємцям підвищувати рентабельність без збільшення цін для кінцевого споживача. Такі ініціативи створюють сприятливі умови для розвитку малого та середнього бізнесу, особливо в умовах економічної нестабільності. Зниження податкового навантаження дозволяє оптимізувати прибутки та інвестувати в інновації.

Для України, де індустрія гостинності зазнала значних втрат через війну, подібні заходи могли б мати особливу цінність. Зниження ПДВ стало б потужним стимулом для швидшого відновлення сектору: зменшило б фінансовий тягар на підприємців, сприяло залученню внутрішніх туристів та

зміцненню позицій українського бізнесу на міжнародних ринках, підвищуючи його привабливість для інвесторів і мандрівників.

### **Висновки.**

У 2026 році розвиток підприємницької діяльності в індустрії гостинності України визначатиметься синтезом глобальних інновацій та локальних особливостей ринку. Ключовими драйверами трансформації бізнес-моделей стають цифровізація процесів, впровадження штучного інтелекту, персоналізація сервісів та орієнтація на сталий розвиток. В умовах воєнних викликів, кадрового дефіциту та економічної нестабільності підприємці змушені впроваджувати гнучкі та адаптивні стратегії, що забезпечують стійкість і конкурентоспроможність.

Успіх підприємців у майбутньому визначатиметься їхньою здатністю швидко адаптувати глобальні інновації до локальних умов і пропонувати споживачам ціннісний досвід, що підвищує лояльність, залучає нові сегменти клієнтів і зміцнює позиції українського бізнесу на світовій арені.

### Література:

1. Hospitality Industry Trends For 2025. EHL Insights, 2025. URL: <https://hospitalityinsights.ehl.edu/hospitality-industry-trends>.
2. 7 Trends Driving the Hospitality Industry in 2025. NetSuite, 2025. URL: <https://www.netsuite.com/portal/resource/articles/erp/hospitality-industry-trends.shtml>.
3. Стратегічна дорожня карта «Відновлення малого та середнього бізнесу у секторі туризму та гостинності в 2023-2033 роках» URL: <https://nto.ua/assets/files/ntou-library-small-and-medium-sized-businesses-recovery.pdf>.