

<https://doi.org/10.31891/2307-5740-2024-336-109>

УДК 330.341:338.448

ПОРСЮРОВА Ірина

ННІ «Українська інженерно-педагогічна академія»
Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна<https://orcid.org/0000-0002-4903-8566>e-mail: i.porsiuropa@gmail.com

БОТІН Максим

ННІ «Українська інженерно-педагогічна академія»
Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна<https://orcid.org/0009-0008-8626-5881>e-mail: mbotin36@gmail.com

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ ІНСТРУМЕНТІВ ІННОВАЦІЙНО-КРЕАТИВНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПІДПРИЄМСТВАМИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

У статті проаналізовано використання інструментів інноваційно-креативних технологій підприємствами ресторанного бізнесу. Визначено, що інноваційно-креативні технології визначають новий вимір розвитку ресторанного бізнесу. Окреслено, що використання інструментів високотехнологічних інновацій в розрізі видів діяльності дозволить ефективно мінімізувати помилки та скоротити час, залучити нових клієнтів, прогнозувати попит і оптимізувати меню тощо. Так, підприємства ресторанного бізнесу активно впроваджують CRM-системи, програми для управління замовленнями, складуванням і персоналом, використовують соціальні мережі, платні оголошення і SEO для просування ресторану, а використання інструментів Big Data та аналітичних платформ допомагають зрозуміти уподобання клієнтів. Сьогодні використання QR-кодів для меню, інтерактивних столів або мобільних додатків (застосунків) для самостійного замовлення є звичними інноваційно-креативними технологіями ресторанів. Автоматизовані кухонні прилади та системи моніторингу забезпечують ефективне використання ресурсів і підвищують якість обслуговування, а креативні рішення щодо використання VR/AR для створення унікального клієнтського досвіду є важливим для розвитку Інтернет речей та цифрового маркетингу. Виділено основні напрями та перспективи використання креативних інновацій в ресторанному бізнесі, а саме створення унікального клієнтського досвіду, використання еко-інновацій, персоналізація через технології, інтеграція цифрових технологій, інновації в кулінарії, співпраця з локальними спільнотами, автоматизація та роботизація, розвиток гейміфікації. Визначено, що проблемами впровадження інноваційно-креативних технологій є високі витрати, проте їх ефективне використання впливає на підвищення конкурентоспроможності, платоспроможності, прибутковості за рахунок використання новітніх розробок; сприяє розширенню клієнтської бази через сучасні підходи до інноваційного управління; призводить до сталого розвитку бізнесу в умовах діджиталізації. Синергія процесів ефективного управління інноваційними ресурсами, креативними рішеннями, аналітики та автоматизації забезпечують стабільне зростання та рентабельність підприємств ресторанного бізнесу.

Ключові слова: інноваційно-креативні технології; ресторанний бізнес; автоматизація бізнес-процесів; цифровий маркетинг; цифрові платформи та аналітика; інтерактивні технології; Інтернет речей; креативні рішення.

PORSIUROVA Iryna, BOTIN Maksym

V.N. Karazin Kharkiv National University

FEATURES OF USING MODERN TOOLS OF INNOVATIVE AND CREATIVE TECHNOLOGIES BY RESTAURANT BUSINESS ENTERPRISES

The article analyzes the use of innovative and creative technology tools by restaurant business enterprises. It is determined that innovative and creative technologies define a new dimension of restaurant business development. It is outlined that the use of high-tech innovation tools in terms of types of activities will effectively minimize errors and reduce time, attract new customers, forecast demand and optimize the menu, etc. Thus, restaurant business enterprises are actively implementing CRM systems, programs for managing orders, warehousing and personnel, use social networks, paid ads and SEO to promote the restaurant, and the use of Big Data tools and analytical platforms helps to understand customer preferences. Today, the use of QR codes for menus, interactive tables or mobile applications (applications) for self-ordering are common innovative and creative technologies in restaurants. Automated kitchen appliances and monitoring systems ensure efficient use of resources and improve the quality of service, and creative solutions for using VR/AR to create a unique customer experience are important for the development of the Internet of Things and digital marketing. The main directions and prospects for the use of creative innovations in the restaurant business are highlighted, namely, the creation of a unique customer experience, the use of eco-innovations, personalization through technology, the integration of digital technologies, innovations in cooking, cooperation with local communities, automation and robotics, and the development of gamification. It was determined that the problems of implementing innovative and creative technologies are high costs, but their effective use affects the increase in competitiveness, solvency, and profitability through the use of the latest developments; contributes to the expansion of the client base through modern approaches to innovative management; leads to sustainable business development in the context of digitalization. The synergy of the processes of effective management of innovative resources, creative solutions, analytics, and automation ensure stable growth and profitability of restaurant business enterprises.

Keywords: innovative and creative technologies; restaurant business; business process automation; digital marketing; digital platforms and analytics; interactive technologies; Internet of Things; creative solutions.

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

В умовах цифровізації та діджиталізації бізнес-процесів інноваційно-креативні технології є необхідними інструментами для розвитку та здійснення ефективного управління діяльністю підприємств ресторанного бізнесу. У ресторанному бізнесі інновації відіграють важливу роль у забезпеченні ефективного управління ресурсами, зменшенні витрат та підвищенні рентабельності. Інновації не тільки спрощують управління операціями, але й створюють основу для стратегічного розвитку підприємства. Їхнє впровадження дозволяє ефективно адаптуватися до економічних викликів, знижувати витрати, покращувати якість обслуговування і підвищувати конкурентоспроможність. Синергія процесів управління ресурсами, аналітики та автоматизації є важливим фактором для забезпечення стабільного зростання та рентабельності. Вищезазначене актуалізує проблематику дослідження щодо використання інноваційно-креативних технологій підприємствами ресторанного бізнесу в теоретичній та практичній площинах.

АНАЛІЗ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ПУБЛІКАЦІЙ

Серед дослідників, котрі займалися проблемами інноваційного менеджменту, аналізом щодо використання інноваційно-креативних технологій підприємств ресторанного бізнесу, можна виділити наступних: Краснокутська Н. В., Гарбуз С. В. [3], Михайлова Л.І., Гуторов О.І., Турчина С.Г., Шарко І.О. [2], Поворознюк І. М. [4], Чернова Р.Ю. [7], Чобіток В.І. [1; 8], Шаповалова О.М. [9], Яхтер А.О. [10] та ін.

Поворознюк І. М. [4] визначила, що інновації у ресторанному бізнесі відіграють важливу роль у формуванні його майбутнього, вирішенні нагальних проблем і забезпеченні конкурентних переваг. У роботі обґрунтовано, що інноваційні технології, дозволяють рестораторам отримати переваги перед конкурентами, для цього необхідно вміти швидко реагувати на зміну ситуації на ринку і приймати оптимальні рішення, що базуються на стратегії управління, яка передбачає постійне впровадження інновацій.

Чернова Р.Ю. [7] визначила, що трансформаційні зміни, які відбуваються у сучасному світі впливають на сферу громадського харчування та прибутковість, а діяльність підприємств ресторанного господарства певним чином залежить від купівельної спроможності споживачів, що визначає розвиток ресторанного бізнесу та асортиментної забезпеченості наданими послугами. Останнє потребує впровадження інноваційних технологій, що є обов'язковим процесом для кожного ресторану.

Яхтер А.О. [10] розглянула структуру підприємств ресторанного господарства за сегментами, окреслила структуру факторів, що визначають майбутні зміни в розвитку ресторанного бізнесу та виокремила наступні інноваційні технології, а саме: інформатизація внутрішніх серверів; створення online, web- RFID серверів; автоматизація системи розрахунків зі споживачами; автоматизація системи постачання сировиною та матеріалами; впровадження інтегрованих систем.

Незважаючи на значну кількість досліджень щодо інноваційного розвитку підприємств ресторанного бізнесу, вбачаємо за необхідність визначити перспективи використання інструментів інноваційно-креативних технологій та їх подальший вплив на підприємства.

ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ

Метою статті є дослідження особливостей використання інноваційно-креативних технологій підприємствами ресторанного бізнесу та визначення перспектив розвитку на основі розширення інструментів.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ

Інструменти інноваційно-креативних технологій відіграють важливу роль у підвищенні ефективності роботи ресторанного бізнесу. Їх впровадження дозволяє забезпечити адаптацію до сучасних умов ринку, поліпшити обслуговування клієнтів та оптимізувати внутрішні процеси підприємств. Інноваційно-креативні технології сприяють оптимізації бізнес-процесів, підвищенню ефективності роботи та конкурентоспроможності підприємств, а саме технології можуть бути корисними в ресторанному бізнесі:

- автоматизація бізнес-процесів – впровадження CRM-систем, програм для управління замовленнями, складуванням і персоналом дозволяє мінімізувати помилки та скоротити час;
- цифровий маркетинг – використання соціальних мереж, платних оголошень і SEO для просування ресторану, залучення нових клієнтів і утримання існуючих;
- аналіз даних – Big Data та аналітичні платформи допомагають зрозуміти уподобання клієнтів, прогнозувати попит і оптимізувати меню;
- інтерактивні технології – використання QR-кодів для меню, інтерактивних столів або мобільних додатків (застосунків) для самостійного замовлення;
- Інтернет речей (internet of things, IoT) – автоматизовані кухонні прилади та системи моніторингу забезпечують ефективне використання ресурсів і підвищують якість обслуговування;
- креативні рішення – використання VR/AR для створення унікального клієнтського досвіду, таких як віртуальні тури по ресторану або тематичні доповнення до страв.

Вищезазначені підходи сприяють не лише підвищенню ефективності управління, але й створенню більш привабливого досвіду для клієнтів, що є вирішальним у сфері ресторанного бізнесу. В таблиці 1 наведено інструменти інноваційно-креативних технологій, які використовують підприємства ресторанного бізнесу в конкурентному ринковому середовищі.

Таблиця 1

Інструменти інноваційно-креативних технологій підприємств ресторанного бізнесу

№ з/п	Інноваційно-креативні технології	Інструменти	Аналіз	Результат
1	Автоматизація бізнес-процесів	CRM-системи; POS-термінали; ERP-програми	Оптимізація управління замовленнями, складуванням та фінансами. Підвищення швидкості обслуговування клієнтів завдяки автоматизації операцій. Мінімізація людського фактору і зниження ймовірності помилок.	Зменшення витрат часу та підвищення операційної ефективності
2	Цифрові платформи для управління	Онлайн-системи бронювання; програми лояльності; додатки для мобільних замовлень	Покращення клієнтського досвіду за рахунок зручності використання. Збільшення кількості замовлень через доступність у цифрових каналах. Забезпечення клієнтів можливістю персоналізованого обслуговування.	Зростання кількості постійних клієнтів і підвищення доходу
3	Використання Big Data та аналітики	Аналітичні платформи; Power BI; Tableau	Збір та аналіз даних про вподобання клієнтів. Визначення найбільш популярних страв і пікових годин роботи. Оптимізація маркетингових кампаній та стратегій ціноутворення.	Прийняття обґрунтованих управлінських рішень
4	Інтерактивні технології	QR-коди для меню; інтерактивні столи; віртуальні тури	Зменшення потреби у друкованих матеріалах. Покращення візуальної взаємодії з клієнтом. Створення унікального досвіду для гостей.	Підвищення привабливості ресторану серед сучасних клієнтів
5	Інтернет речей (IoT)	Смарт-прилади на кухні; автоматизовані системи контролю температури та якості продуктів	Забезпечення стабільної якості продукції. Оптимізація використання ресурсів (енергії, води, продуктів). Контроль відповідності санітарним нормам.	Скорочення витрат і підвищення рівня безпеки
6	Цифровий маркетинг	Соціальні мережі; таргетингова реклама; email-маркетинг	Залучення нових клієнтів через рекламні кампанії. Взаємодія з аудиторією через контент. Підвищення впізнаваності бренду.	Зростання кількості клієнтів та зміцнення іміджу ресторану

Джерело: сформовано авторами за [4; 5; 6]

Проблеми, які виникають у підприємств ресторанного бізнесу це високі витрати на впровадження інноваційних технологій, необхідність навчання персоналу та швидке моральне старіння технологій. Проте необхідно окреслити довгострокові перспективи від ефективного використання інноваційно-креативних технологій, а саме підвищення конкурентоспроможності за рахунок використання новітніх розробок; розширення клієнтської бази через сучасні підходи до управління; забезпечення сталого розвитку бізнесу в умовах діджиталізації.

Креативні інновації в ресторанному бізнесі відкривають нові перспективи для розвитку та забезпечують конкурентоспроможність у сучасних умовах динамічного ринку. Вбачаємо виділити основні напрями, які мають потенціал для подальшого зростання і трансформації галузі:

1. Створення унікального клієнтського досвіду:

- ✓ тематичні ресторани – концептуальні заклади з інтерактивними елементами (занурення у світ фантастики, історії чи мистецтва);
- ✓ AR/VR-технології – використання доповненої та віртуальної реальності для інтерактивних меню або екскурсій по кухні;
- ✓ гастрономічний театр – живе приготування страв у присутності гостей з елементами шоу.

2. Використання еко-інновацій:

- ✓ стійкі практики – запровадження безвідходного виробництва, повторне використання ресурсів;
- ✓ екологічне пакування – біорозкладне пакування для страв з собою;
- ✓ власні міні-ферми – вертикальні ферми або садки в ресторанах для вирощування свіжих інгредієнтів.

3. Персоналізація через технології:

- ✓ AI та Big Data – аналіз вподобань клієнтів для створення персоналізованих меню або пропозицій;
- ✓ програми лояльності – цифрові додатки, що надають бонуси та пропозиції на основі історії відвідувань;
- ✓ роботизоване обслуговування – використання роботів для доставки їжі або вітання гостей.

4. Інтеграція цифрових технологій:

- ✓ онлайн-замовлення та доставка – використання платформ із автоматизацією доставки та відстеження;
- ✓ смарт-меню – QR-коди, що дозволяють клієнтам переглядати меню та робити замовлення через смартфони;
- ✓ віртуальні ресторани – заклади, що працюють лише на доставку без фізичної локації.

5. Інновації в кулінарії:

- ✓ молекулярна кухня – використання наукових методів для створення нових текстур і смаків;
- ✓ альтернативні інгредієнти – заміна традиційного м'яса на рослинні аналоги або штучне м'ясо;
- ✓ здорове харчування – меню з акцентом на безглютеніві, низькокалорійні чи вегетаріанські страви.

6. Співпраця з локальними спільнотами:

- ✓ кулінарні майстер-класи – спільні заходи для клієнтів, які дозволяють їм навчитися приготуванню страв ресторану;
- ✓ партнерство з місцевими фермерами – використання локальних продуктів для підтримки регіонального бізнесу;
- ✓ соціальні проєкти – впровадження благодійних ініціатив.

7. Автоматизація та роботизація:

- ✓ роботизовані кухні – використання автоматизованого обладнання для приготування їжі;
- ✓ дрони для доставки – інноваційний підхід до доставки страв;
- ✓ системи самообслуговування – системи швидкого замовлення без участі персоналу.

8. Розвиток гейміфікації:

- ✓ програми для дітей – інтерактивні ігри або змагання в меню;
- ✓ бонусні системи – нагородження клієнтів за повторні візити або виконання певних завдань;
- ✓ ігровий підхід у обслуговуванні – впровадження квестів чи інтерактивів для гостей.

На рисунку 1 наведено перспективи вище запропонованих напрямів використання креативних інновацій для розвитку ресторанного бізнесу.



Рис. 1. Напрями та перспективи використання креативних інновацій в ресторанному бізнесі

Джерело: авторська розробка

Креативні інновації в ресторанному бізнесі сприяють не лише вдосконаленню обслуговування, але й створенню нових форм взаємодії з клієнтами. Перспективи розвитку полягають у інтеграції сучасних технологій, акценті на унікальність та адаптації до змін у суспільстві. Інвестування в інноваційні рішення дозволяє закладам не тільки відповідати трендам, але й формувати нові стандарти в індустрії гостинності.

ВИСНОВКИ З ДАНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК У ДАНОМУ НАПРЯМІ

Інноваційно-креативні технології стають головним фактором успіху для підприємств ресторанного бізнесу, особливо в умовах швидких змін і викликів, що постають у сучасному світі. Ресторани повинні постійно адаптуватися до розвитку ІТ-технологій, поява нових автономних речей – роботи-офіціанти в ресторанах, безпілотні транспортні засоби для логістики, що сприяє підвищенню ефективності та швидкості операцій, зменшенню витрат на людські ресурси та адаптації до умов, коли потрібне мінімальне фізичне контактування. Використання підприємствами ресторанного бізнесу технології ідентифікації та відстеження дозволяють забезпечувати прозорість і контроль у процесах, які потребують точності. Відповідно системи відстеження товарів у логістиці (RFID, QR-коди); безконтактна ідентифікація клієнтів або співробітників (біометрія, NFC) дозволять підвищити прозорість операцій; зменшити ризики шахрайства та забезпечити безпеку і відповідність регуляторним вимогам. Наступним напрямом адаптації ресторанного бізнесу до конкурентного середовища є використання автоматичних чат-ботів для обслуговування клієнтів та системи автоматичного аналізу даних і звітності, що дозволить зменшити витрати часу та ресурсів, знизити людські помилки та збільшити кількість виконання завдань. Впровадження віртуальних подій та конференцій, платформ для стрімінгу відео, музики або інтерактивних розваг в ресторанному бізнесі дозволить залучити клієнтів у цифровому середовищі, розширити аудиторію через глобальні платформи та підвищити лояльність клієнтів через нові форми взаємодії. Важливим напрямком розвитку та використання інноваційно-креативних технологій є кібербезпека, що стає критичним елементом для захисту даних і систем. Використання автономних речей, технологій ідентифікації, автоматизації, інструментів онлайн-залучення та забезпечення кібербезпеки дозволяє не лише ефективно відповідати на виклики, але й створювати нові можливості для розвитку та вдосконалення бізнесу.

Отже, інновації в ресторанному бізнесі не повинні бути самоціллю, але мають вирішувати конкретні проблеми, розкривати нові можливості для клієнтів і створювати комфортні умови обслуговування. Використовуючи інноваційні інструменти, ресторани можуть не лише підвищити свою привабливість для клієнтів, але й відігравати роль драйверів змін у галузі, формуючи новий вектор її розвитку.

Література

1. Pohrebniak A., Chobitok V., Mushnykova S., Semenchuk T., Porsiurowa I. Strategic management of the investment support of the activity of enterprises in the conditions of the global challenges / A. Pohrebniak, V. Chobitok, S. Mushnykova, T. Semenchuk, I. Porsiurowa // Management theory and studies for rural business and infrastructure development. – 2023. – Volume. 45. – Issue. 3. – Pp. 258-266. – Режим доступу : <https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001151955300006>
2. Інноваційний менеджмент : навч. посібник / Л.І. Михайлова, О.І. Гуторов, С.Г. Турчина, І.О. Шарко. – Вид. 2-ге, доп. – Київ: Центр учбової літератури, 2015. – 234 с.
3. Інноваційний менеджмент : навч.-метод. посіб. для самост. вивч. дисципліни / Н. В. Краснокутська, С. В. Гарбуз ; Київський національний економічний ун-т. – К. : КНЕУ, 2005. – 276 с.
4. Поворознюк І. М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі / І.М. Поворознюк // Економіка та суспільство. – 2021. – Випуск 30. – Режим доступу : <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/619/593>
5. Порсюрова І. П., Ботін М. С. Маркетингові дослідження як інструмент інноваційного розвитку закладів ресторанного бізнесу / І. П. Порсюрова, М. С. Ботін // Бізнес Інформ. – 2024. – № 4. – С. 360–366. – Режим доступу : https://www.business-inform.net/export_pdf/business-inform-2024-4_0-pages-360_366.pdf
6. Порсюрова І.П. Маркетингові технології для розвитку бізнесу / І. Порсюрова // Фінансова архітектура та сценарії конкурентних моделей розвитку [електронний ресурс] : тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., 17 листопада 2023 р. / Держ. біотехнологічний ун-т. Харків, 2023. – С.191-193. – Режим доступу : <http://btu.kharkov.ua/nauka/konferentsiyi/>
7. Чернова Р.Ю. Інновації в ресторанному господарстві. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку. Матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., м. Умань, 30-31 жовтня 2019 р. – Умань: Візаві, 2019. – С. 151-152.
8. Чобіток В., Бобринцев П. Теоретично-методичні підходи до інноваційно-гнучкого управління підприємствами в сучасних умовах господарювання / В. Чобіток, П. Бобринцев // Адаптивне управління: теорія і практика. Серія Економіка. – 2024. – 18(36). – Режим доступу : [https://doi.org/10.33296/2707-0654-18\(36\)-15](https://doi.org/10.33296/2707-0654-18(36)-15)
9. Шаповалова О. М. Інноваційна діяльність, як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства / О. М. Шаповалова // Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. – 2013. – №16(205) – С. 224-228.
10. Яхтер А. Підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства за рахунок упровадження інноваційної діяльності. Збірник наукових праць Черкаського державного технологічного університету. Серія: Економічні науки. 2015. Вип. 39. – Ч.1. – С. 132-137.

References

1. Pohrebniak A., Chobitok V., Mushnykova S., Semenchuk T., Porsiurova I. Strategic management of the investment support of the activity of enterprises in the conditions of the global challenges / A. Pohrebniak, V. Chobitok, S. Mushnykova, T. Semenchuk, I. Porsiurova // Management theory and studies for rural business and infrastructure development. – 2023. – Volume. 45. – Issue. 3. – Pp. 258-266. – Rezhym dostupu : <https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001151955300006>
2. Innovatsiyni menedzhment : navch. posibnyk / L.I. Mykhailova, O.I. Hutorov, S.H. Turchina, I.O. Sharko. – Vyd. 2-he, dop. – Kyiv: Tsentr uchbovoi literatury, 2015. – 234 pp.
3. Innovatsiyni menedzhment : navch.-metod. posib. dlia samost. vyvch. dystsypliny / N. V. Krasnokutska, S. V. Harbuz ; Kyivskiy natsionalnyi ekonomichnyi un-t. – K. : KNEU, 2005. – 276 pp.
4. Povorozniuk I. M. Innovatsiini tekhnolohii v restorannomu biznesi / I.M. Povorozniuk // Ekonomika ta suspilstvo. – 2021. – Vypusk 30. – Rezhym dostupu : <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/619/593/>
5. Porsiurova I. P., Botin M. S. Marketynhovi doslidzhennia yak instrument innovatsiinoho rozvytku zakladiy restorannoho biznesu / I. P. Porsiurova, M. S. Botin // Biznes Inform. – 2024. – № 4. – P. 360–366. – Rezhym dostupu : https://www.business-inform.net/export_pdf/business-inform-2024-4_0-pages-360_366.pdf
6. Porsiurova I.P. Marketynhovi tekhnolohii dlia rozvytku biznesu / I. Porsiurova // Finansova arkhitektonika ta stsenarii konkurentnykh modelei rozvytku [elektronnyi resurs] : tezy dopovidei Mizhnar. nauk.-prakt. konf., 17 lystopada 2023 r. / Derzh. biotekhnolohichnyi un-t. Kharkiv, 2023. – P.191-193. – Rezhym dostupu : <http://btu.kharkov.ua/nauka/konferentsiyi/>
7. Chernova R.Iu. Innovatsii v restorannomu hospodarstvi. Stratehichni perspektyvy turystychnoi ta hotelno-restorannoi industrii v Ukraini: teoriia, praktyka ta innovatsii rozvytku. Materialy Vseukr. nauk.-prakt. konf., m. Uman, 30-31 zhovtnia 2019 r. – Uman: Vizavi, 2019. – P. 151-152.
8. Chobitok V., Bobryntsev P. Teoretychno-metodychni pidkhody do innovatsiino-hnuchkoho upravlinnia pidpriemstvamy v suchasnykh umovakh hospodariuvannia / V. Chobitok, P. Bobryntsev // Adaptivne upravlinnia: teoriia i praktyka. Seriia Ekonomika. – 2024. – 18(36). – Rezhym dostupu : [https://doi.org/10.33296/2707-0654-18\(36\)-15](https://doi.org/10.33296/2707-0654-18(36)-15)
9. Shapovalova O. M. Innovatsiina diialnist, yak osnova pidvyshchennia konkurentospromozhnosti hotelnoho hospodarstva / O. M. Shapovalova // Visnyk Skhidnoukrainskoho natsionalnoho universytetu imeni Volodymyra Dalia. – 2013. – №16(205) – P. 224-228.
10. Iakhter A. Pidvyshchennia konkurentospromozhnosti pidpriemstv restorannoho hospodarstva za rakhunok uprovozhennia innovatsiinoi diialnosti. Zbirnyk naukovykh prats Cherkaskoho derzhavnoho tekhnolohichnoho universytetu. Seriia: Ekonomichni nauky. 2015. Vyp. 39. – Ch.1. – P. 132-137.