

DOI : 10.33274/2079-4819-2021-74-1-43-54

JEL M21, Z32

УДК 005.511:338.46 (477)

Ніколайчук О. А.,
канд. екон. наук,
доцент

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського,
м. Кривий Ріг, Україна,
e-mail : nikolaichuk@donnuet.edu.ua

Лебеденко Т. Є.,
д-р тех. наук, професор
Герасименко К. О., студент
Бондаренко К. В., студент

Одеська національна академія харчових технологій
e-mail : gerasimenko@donnuet.edu.ua
e-mail : bondarenko_k@donnuet.edu.ua

ОБҐРУНТУВАННЯ СТРАТЕГІЧНИХ НАПРЯМІВ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ УКРАЇНИ

UDC 005.511:338.46 (477)

Nikolaichuk O. A.,
PhD in Economic Sciences,
Associate Professor

Mykhailo Tuhan-Baranovskyi Donetsk
National University of Economics and Trade,
Kryvyi Rih, Ukraine
e-mail: nikolaichuk@donnuet.edu.ua

Lebedenko T. E.,
Grand PhD in Technical
Sciences, Professor
Herasymenko K. O., Student
Bondarenko K. V., Student

Odessa National Academy
of Food Technologies
e-mail : gerasimenko@donnuet.edu.ua
e-mail : bondarenko_k@donnuet.edu.ua

JUSTIFICATION OF STRATEGIC DIRECTIONS OF INCREASING THE COMPETITIVENESS OF THE HOTEL AND RESTAURANT INDUSTRY OF UKRAINE

***Мета.** Мета статті — проаналізувати сучасний стан конкурентоспроможності та визначити стратегічні напрями підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанної індустрії України.*

***Методи.** З метою досягнення поставлених завдань та мети у роботі використовувалися такі методи дослідження: системний і комплексний аналіз (для виокремлення тенденцій розвитку закладів готельно-ресторанного бізнесу), графічні й табличні методи (для наочного зображення статистичного матеріалу), абстрактно-логічний метод (для формулювання пропозицій та висновків).*

***Результати.** У результаті проведеного аналізу стану та конкурентоспроможності готельно-ресторанного бізнесу України в сучасних умовах встановлено: 1) аналіз динаміки кількості суб'єктів господарювання підприємств України у сфері тимчасового розміщення і організації харчування свідчить про зростання, що сигналізує про привабливість цієї сфери бізнесу; 2) за 2015–2019 рр. спостерігається нароцтання вартісних показників реалізованої продукції — у 2,67 раза за всіма суб'єктами; 3) оцінка фінансових показників діяльності суб'єктів засвідчила нестабільність фінансового стану протягом досліджуваного періоду. Частка прибуткових підприємств галузі з 2015 до 2019 року знизилася з 71,6 до 70,5 %. За 9 місяців 2020 року кількість прибуткових суб'єктів становила лише 26,8 %, що свідчить про різкий негативний вплив пандемії на діяльність підприємств готельно-ресторанного сек-*

© О. А. Ніколайчук, Т. Є. Лебеденко, К. О. Герасименко, К. В. Бондаренко, 2021

тору. З метою зростання конкурентоспроможності закладів готельно-ресторанного бізнесу були запропоновані основні стратегічні напрямки, які включають загальнодержавні заходи (модернізація туристичної інфраструктури, маркетингові заходи щодо популяризації туристичного продукту, заходи щодо державної підтримки бізнесу, залучення інвестицій, сприяння розвитку нетрадиційних видів туризму) та заходи на мікрорівні (контроль за якістю послуг, заходи щодо збереження персоналу та підвищення кваліфікаційно-професійного рівня персоналу, удосконалення мотиваційного механізму, оптимізація бізнес-процесів та витрат, впровадження сучасних інформаційних технологій, створення хостельних мереж та ресторанних мереж з універсальним набором послуг і високим рівнем обслуговування розширення асортименту послуг, розвиток доставки, збільшення онлайн продажів).

Ключові слова: конкурентоспроможність, готельно-ресторанна індустрія, пандемія COVID.

Постановка проблеми. Сучасний готельно-ресторанний бізнес є галуззю, що динамічно розвивається і змінюється, що призводить до виникнення нових і ліквідації менш успішних існуючих суб'єктів ринку. Мінливість та непередбачуваність зовнішнього середовища, проблеми політичного та соціально-економічного характеру, складність регуляторного середовища й доступу до джерел фінансування, погіршення фінансово-економічного стану більшості готельно-ресторанних закладів через вплив пандемії призводять до посилення конкуренції серед них.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідження сучасного стану та чинників конкурентоспроможності готельно-ресторанного бізнесу знайшло місце у працях багатьох вітчизняних та іноземних вчених, зокрема Т. Баума, С. Г. Нездодімова, В. В. Галасюка, О. В. Шикіної, О. Ю. Давидова, Л. Д. Завідної, Т. Г. Ковальчук, Л. Ю. Матвійчука, О. І. Мілашовської, М. Смирнові, А. В. Гриняло, М. М. Удута, О. Якушева та ін. Вплив пандемії COVID-19 на функціонування готельно-ресторанного бізнесу вивчається у працях Р. Хатта, І. Петрашко, А. Пустової, К. Лагарда, А. Гурріа, В. Медечука, А. Амеліна, Я. Лаврика, В. Каценельсона, А. Блінова, Д. Моніна, Н. Корж, Н. Онищук, С. С. Беляєвої, О. Б. Куракіна, Л. Г. Бишовця, Н. Балацької та інших дослідників. Разом з тим ускладнення умов господарювання більшості закладів готельно-ресторанного бізнесу через вплив пандемії призводять до посилення конкуренції, що обумовлює актуальність цього напрямку дослідження.

Мета статті — проведення аналізу сучасного стану та визначення стратегічних напрямів підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанної індустрії України.

Виклад основного матеріалу дослідження. Динаміка кількості суб'єктів господарювання підприємств України у сфері тимчасового розміщення й організації харчування (рис. 1) свідчить про позитивну динаміку показника протягом 2015–2019 рр. Основну кількість суб'єктів складають фізичні особи-підприємці (88 %). У цілому за 2017–2019 рр. спостерігається збільшення кількості суб'єктів, однак у період 2015–2016 рр. зменшення кількості суб'єктів становить 1,26 %, а за 2017–2019 рр. відбулося збільшення кількості суб'єктів на 21 %. Скорочення кількості суб'єктів господарювання протягом 2015–2017 рр. можна пояснити подіями 2014 року: Революція Гідності, анексія АРК Крим, військові події на Сході України. Починаючи з 2017 р. спостерігається зростання кількості суб'єктів, що відбулося за рахунок відносної стабілізації становища в країні. Одним із факторів збільшення кількості суб'єктів господарювання у 2017–2019 рр. є проведення фіналу Ліги Чемпіонів. Побудовані лінії тренду мають високі показники адекватності (коефіцієнти кореляції 0,98 та 0,96), що свідчать про стійку тенденцію до зростання кількості суб'єктів господарювання в індустрії гостинності. Це свідчить про привабливість цієї сфери бізнесу.

Оцінка обсягів реалізації послуг готельно-ресторанної сфери України наведена на рис. 2 та у табл. 1.

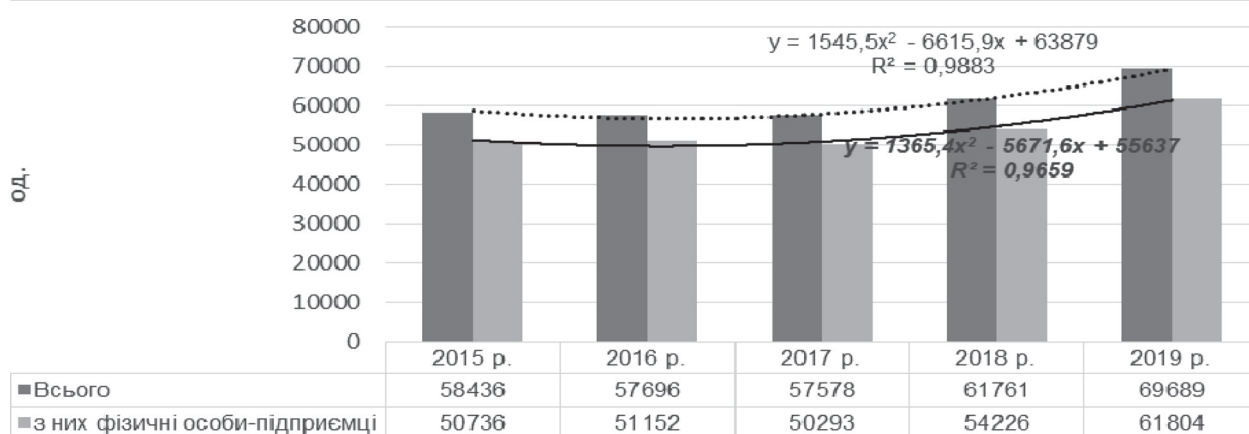


Рис. 1. Динаміка кількості суб'єктів господарювання у сфері тимчасового розміщування й організації харчування України за 2015–2019 рр. (побудовано за даними Держкомстату України [1])

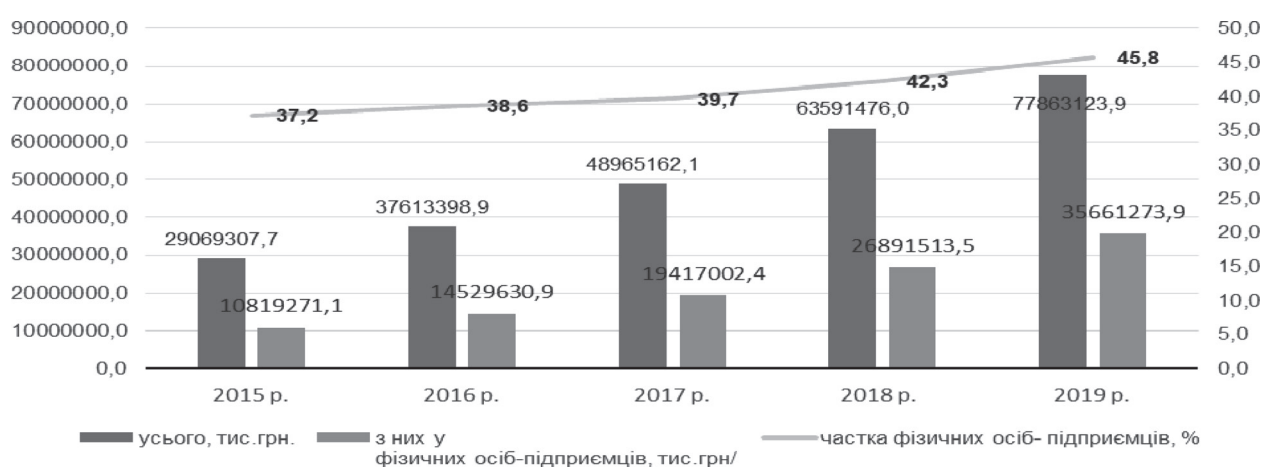


Рис. 2. Обсяг реалізації послуг готельно-ресторанної індустрії України (побудовано за даними Держкомстату України [1])

Таблиця 1

Обсяг реалізованої продукції суб'єктами господарювання у сфері тимчасового розміщування й організації харчування України за 2015–2019 рр. (побудовано за даними Держкомстату України [1])

Суб'єкти господарювання	2015 р.	2016 р.	2017 р.	2018 р.	2019 р.	Темп зростання за 2015–2019 рр., %
Тимчасове розміщування						
усього, тис. грн.	7042819,1	9890466,3	12520921,6	15632734,2	17480443,0	248,20
з них у фізичних осіб-підприємців, тис. грн	1906547,4	2776604,5	3626417,2	4938342,7	5898677,3	309,39
частка фізичних осіб-підприємців, %	27,1	28,1	29,0	31,6	33,7	-
Діяльність із забезпечення стравами та напоями						
усього, тис. грн.	22026488,6	27722932,6	36444240,5	47958741,8	60382680,9	274,14
з них у фізичних осіб-підприємців, тис. грн	8912723,7	11753026,4	15790585,2	21953170,8	29762596,6	333,93
частка фізичних осіб-підприємців, %	40,5	42,4	43,3	45,8	49,3	-

Аналіз табл. 1 засвідчує приріст обсягів реалізованих послуг суб'єктами господарювання у сфері тимчасового розміщування й організації харчування за досліджуваний період в 2,67 раза, за ФОП відповідно у 3,29 раза. При чому за весь досліджуваний період показник зростає, що пояснюється в тому числі зростанням цін на послуги у зв'язку з інфляційними процесами. Значно зростає внесок ФОП у формування доходу від реалізації — від 37,2 % в 2015 р. до 45,8 % у 2019 р.

Тенденція приросту реалізації наданих послуг відмічається також для закладів з надання послуг з тимчасового розміщуван-

ня — у 2,5 рази за аналізований період та у 3,1 раза за ФОП. Частка ФОП теж зростає на 6,6 %/ Аналогічна тенденція притаманна для закладів із забезпечення стравами та напоями — у 2,74 раза за аналізований період та у 3,34 раза за ФОП. Частка ФОП є значно більшою і зростає на 8,8 % за весь період — до 49,3 %.

Далі було проаналізовано фінансово-економічні показники діяльності готельно-ресторанної індустрії. Динаміка чистого прибутку вітчизняних підприємств у сфері тимчасового розміщування й організації харчування (табл. 2) свідчить про від'ємну динаміку показника протягом 2015–2016 рр.

Таблиця 2

**Чистий прибуток підприємств України у сфері тимчасового розміщування й організації харчування
(побудовано за даними Держкомстату України [1])**

Роки	Усього				
	чистий прибуток (збиток), тис. грн.	підприємства, які одержали прибуток		підприємства, які одержали збиток	
		у % до загальної кількості підприємств	фінансовий результат, тис. грн.	у % до загальної кількості підприємств	фінансовий результат, тис. грн.
2015	-6874869,7	71,6	670590,8	28,4	7545460,5
2016	-1983088,8	71,4	1505475,1	28,6	3488563,9
2017	1773481,4	69,3	4034334,2	30,7	2260852,8
2018	2350861,6	71,1	3858602,2	28,9	1507740,6
2019	4245604,3	70,5	5745343,1	29,5	1499738,8

З 2017 р. намітилася тенденція щодо отримання прибутку та його зростання у 2,4 раза в 2019 р.

Щодо частки прибуткових та збиткових підприємств, то спостерігається зменшення частки прибуткових підприємств в галузі з 71,6 % в 2015 р. до 70,5 % в 2019 р. Однак за результатами діяльності суб'єктів за 9 місяців 2020 р. більша частина суб'єктів є збитковими — їх частка 73,2 %.

Щодо рентабельності операційної та всієї діяльності (рис. 3), то лише в 2017–2019 рр. вона набуває позитивних значень та зростає.

У зв'язку із пандемією COVID-19 за 9 місяців 2020 року рентабельність знизилась за всією діяльністю до рівня 19,3 %, а від операційної діяльності — до 12,7 %.

Пандемія COVID негативно вплинула на готельно-ресторанний бізнес, що підтвер-

джується даними щодо фінансових результатів діяльності підприємств у 2020 році.

Аналіз наукової літератури та інтернет-джерел підтвердив погіршення умов функціонування суб'єктів. Так, перший та другий квартали 2020 року ознаменувались характерним занепадом готельно-ресторанного бізнесу. На початок липня, з послабленням карантинних обмежень, лише 86 % кафе та ресторанів мали змогу відновити свою роботу та частково адаптуватись до нових умов функціонування. Згідно з проведеним опитуванням української асоціації ресторанів, 18 % закладів працювали на літніх майданчиках, 18 % комбінували літні тераси та доставку, 16 % працювали на доставку, приймаючи гостей і в залі, і на відкритих майданчиках, а 13 % не працювали із доставкою, віддаючи перевагу роботі у залі та на терасі, 8 % закладів працювали лише на доставку і 11 % не функціону-

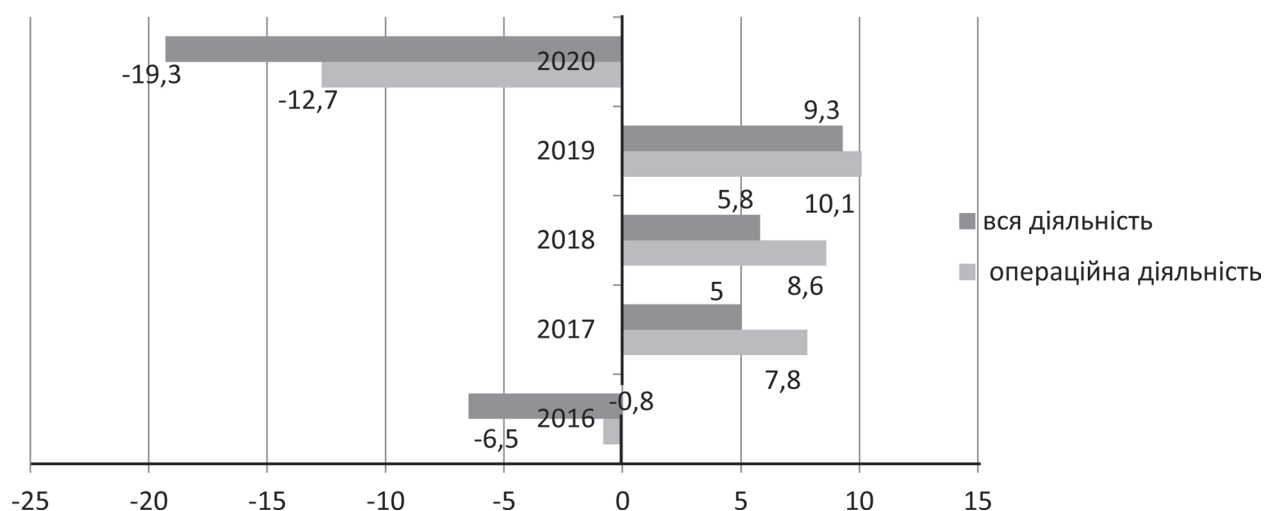


Рис. 3. Рентабельність операційної та всієї діяльності підприємств України у сфері тимчасового розміщення й організації харчування за 2016 р. — 9 міс. 2020 р. (побудовано за даними Держкомстату України [1])

вали у червні [2–7]. Готельна сфера потерпіла більших втрат та переживала повне закриття у той період, адже готелі не мали змоги працювати «на виніс» або доставку.

Нами були систематизовані основні проблеми розвитку закладів готельно-ресторанного бізнесу Україні, серед яких найбільш значущими є: скорочення платоспроможного попиту на послуги, відсутність ефективної державної підтримки бізнесу, невисока якість послуг, їх невідповідність міжнародним стандартам, регіональна диференціація розвитку, недосконалість матеріально-технічної бази та ін. [2; 8].

Слід підкреслити, що має місце значна регіональна диференціація розміщення

кількості діючих підприємств у готельно-ресторанній індустрії. Так, за даними Держкомстату України станом на 01.11.2020 р., за КВЕД «Тимчасове розміщення та організація харчування» діяло 8039 підприємств. Причому найбільша кількість підприємств у сфері організації харчування та тимчасового розміщення зосереджується у м. Київ, Львівській, Одеській, Харківській, Київській, Дніпропетровській, Запорізькій, Миколаївській, Херсонській, Закарпатській областях (табл. 3), що пов'язано з активним туристичним потоком, наявністю розвинених культурно-розважальних закладів та порівняно вищим економічним становищем вказаних регіонів.

Таблиця 3

ТОП-10 регіонів України за кількістю активних підприємств за регіонами за КВЕД «Тимчасове розміщення та організація харчування» (побудовано за даними Держкомстату України на 01.11.2020 р. [1])

Області	Кількість діючих підприємств	Частка у загальній кількості за КВЕД «Тимчасове розміщення та організація громадського харчування», %
м. Київ	2156	26,82
Львівська	816	10,15
Одеська	747	9,29
Харківська	508	6,32
Київська	416	5,17
Дніпропетровська	413	5,14
Запорізька	397	4,94
Миколаївська	241	3,00
Херсонська	234	2,91
Закарпатська	226	2,81

Найнижчі показники в абсолютному виразі зафіксовані в таких регіонах: Рівненська, Житомирська, Чернівецька, Кіровоградська, Тернопільська області. Ці регіони потребують залучення інвестиційних ресурсів для розвитку туризму та готельно-ресторанної індустрії.

Для вирішення виявлених проблем нами було запропоновано основні напрямки підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного бізнесу України, які наведено на рис. 4. Стратегічні напрями розвитку можна поділити на загальнодержавні та на рівні окремих суб'єктів господарювання. До загальнодержавних заходів слід віднести:

- модернізацію туристичної інфраструктури для залучення більшого туристичного потоку;

- маркетингові заходи щодо популяризації туристичного продукту. Особливо це є актуальним в сучасних умовах, адже пандемія COVID-19 призвела до скорочення іноземного й міжнародного туризму та переорієнтацією українських туристів більшою мірою на внутрішній туризм. Тому ці заходи призведуть до збільшення попиту на вітчизняні туристичні та готельно-ресторанні послуги, сприятимуть розвитку трансформативних подорожей (комбінування ділових подорожей та розваг — волонтерство, культурний обмін, заходи з командоутворення), івент-подорожей тощо);

- заходи щодо державної підтримки бізнесу (продовження податкових пільг в умовах карантинних обмежень, створення сприятливого інвестиційного клімату, організаційно-правова підтримка, збільшення державних інвестицій, впровадження механізмів державного-приватного партнерства, впровадження сучасних технологій управління в секторі туризму та гостинності і т. ін.);

- залучення інвестицій, особливо в регіони з низькими показниками розвитку готельно-ресторанної індустрії;

- введення єдиної системи категоризації готелів за європейськими стандартами;

- сприяння розвитку нетрадиційних видів туризму.

До заходів підвищення конкурентоспроможності на рівні суб'єктів готельного бізнесу слід віднести:

- дотримання підвищених санітарно-гігієнічних норм;

- формування в Україні міжнародних та національних брендів економ-класу (2–3 зірки, вартість проживання не буде перевищувати 30–35 євро на добу);

- впровадження заходів щодо підвищення конкурентоспроможності для домінування національних мереж над міжнародними;

- вихід національних готельних мереж на світовий рівень;

- розширення переліку брендів, які об'єднують національні готельні мережі, що дозволить охопити більші частини ринку готельних послуг тощо;

- можливість модернізації існуючих готелів в єдину мережу з універсальним набором послуг;

- впровадження можливості безкоштовної відміни бронювання в умовах карантинних обмежень;

- оптимізація бізнес-процесів та витрат для поліпшення фінансово-економічного стану суб'єктів господарювання;

- заходи щодо збереження персоналу в умовах карантину та підвищення кваліфікаційно-професійного рівня персоналу, удосконалення мотиваційного механізму;

- перегляд асортименту послуг та впровадження послуг, що актуальні в нових умовах;

- підвищення якості послуг на основі дотримання міжнародних стандартів обслуговування;

- активна маркетингова діяльність на основі цифрових інструментів інтернет-маркетингу. На сьогодні найбільш затребуваним способом є Інтернет. Використання SMM (Social Media Marketing) дозволить популяризувати готельну індустрію серед тієї маси людей, що зацікавлені цим, адже сучасні технології дозволяють налаштовувати рекламні промоакції, прив'язуючись до регулярних запитів людини у браузері. Тобто реклама буде автоматично з'являтися лише у необхідній цільовій аудиторії;

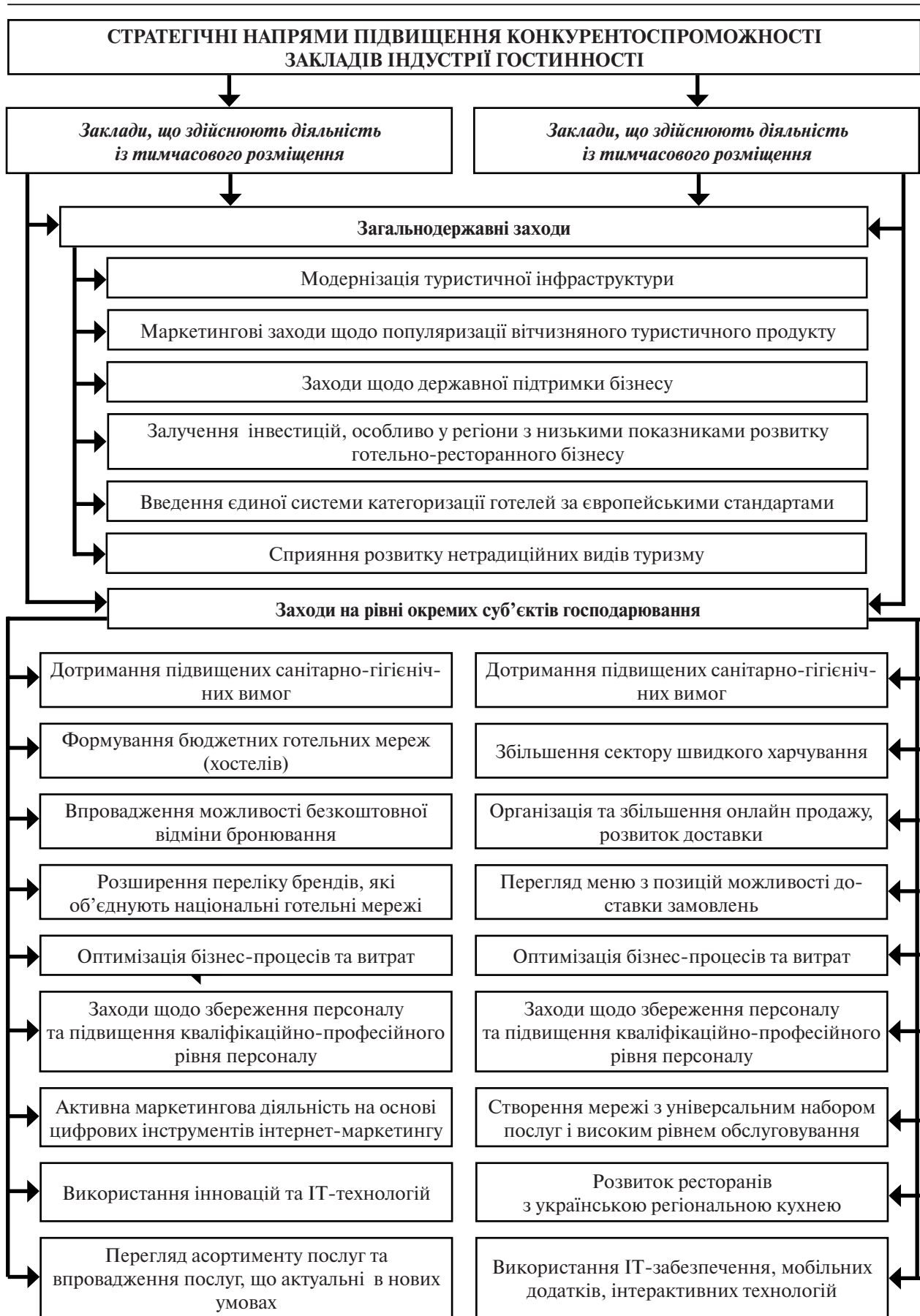


Рис. 4. Напрями підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного бізнесу України (складено авторами)

— орієнтація на інноваційні шляхи розвитку та забезпечення конкурентних переваг.

Стратегія підвищення конкурентоспроможності готельного сектору має спрямовуватись на розробку заходів реалізації інновацій з урахуванням внутрішніх і зовнішніх факторів і наявних ресурсів. Готельні мережі потребують встановлення власних нормативів і стандартів оформлення усіх приміщень готелю, технології і стандарти обслуговування, а також власну систему підготовки і підвищення кваліфікації персоналу.

На теперішній час в Україні не вистачає такої готельної мережі, яка б задовольнила споживчий попит більшої частини населення — готелів бюджетного сектору без категорії, тобто хостелів. Необхідність наявності саме подібних засобів розміщення обумовлена тим, що в цілому пропоновані готельними ланцюгами послуги розраховані на доволі заможний клас споживачів. У той же час, потенційна модель споживчого попиту найбільш мобільної і такої доволі масової категорії туристів-споживачів бюджетних готельних послуг, як молодь знаходиться майже поза увагою готельєрів [9]

Аналіз літератури [3, 11–14] показав актуальність впровадження інновацій на основі роботизації, чат-ботів, ІТ-технологій, що дає можливість суттєво скоротити витрати. Так, з метою автоматизації процесів комунікації відвідувачів з персоналом такі великі готельні мережі, як Hyatt, Starwood, Marriott, GRT hotels, Accor Hotels впровадили своїх чат-ботів в якості каналів зв'язку зі службою обслуговування клієнтів. Застосування такої технології дозволяє опрацьовувати до 90 % запитів без втручання персоналу готелю і суттєво заощаджувати [15–17].

Основними напрямками підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства є:

— дотримання підвищених санітарно-гігієнічних вимог;

— збільшення сектору швидкого харчування, що особливо актуально в сучасних карантинних обмеженнях;

— організація та збільшення онлайн продажу, розвиток доставки. Ця діяльність

була найбільш затребуваною під час карантинних обмежень. Завдяки цьому ресторани господарства України почали розвивати власні служби доставки або співпрацювати із міжнародними додатками Raketa, Glovo, Delivery.com;

— перегляд меню з позицій можливості доставки замовлень;

— оптимізація бізнес-процесів та витрат для поліпшення фінансово-економічного стану суб'єктів господарювання;

— заходи щодо збереження персоналу та підвищення кваліфікаційно-професійного рівня персоналу;

— створення ресторанних мереж з універсальним набором послуг і високим рівнем обслуговування;

— розвиток ресторанів з українською регіональною кухнею;

— використання ІТ-забезпечення, мобільних додатків, інтерактивних технологій.

Так, використання QR-кодів на сьогодні стає все більш частою практикою у закладах ресторанного господарства. Його розміщують безпосередньо на столиках у закладі із поясненням про користування. Для того щоб отримати інформацію за QR-кодом, необхідно використати свій смартфон, навести камеру та перейти за посиланням до автоматичного відкриття сторінки із можливими функціями. Українські заклади використовують такі функції, як огляд меню, інформація про знижки та відгуки про заклад. Але можливо використовувати ще і такі функції, як замовлення за свій столик, дані про офіціанта та можливість залишити чайові, запрошення на заходи у закладі.

Використання цифрового меню, сенсорних планшетів, POS-систем та інших інтерактивних технологій — це потреба сьогодення вітчизняного ресторанного бізнесу, адже це є найефективнішим методом вирішення проблеми персоналу в майбутньому, призводить до відсутності необхідності очікування офіціанта для оформлення замовлення, виключаючи помилки [18–19].

Перспективним є використання RFID-технології. Суть технології полягає в розміщенні поблизу ресторанів RFID-міток, які

можуть зчитуватися спеціальними портативними пристроями за допомогою Wi-Fi, Bluetooth або мобільного зв'язку. В наслідок цього власник портативного пристрою отримує можливість переглянути меню, дізнатися про наявність вільних місць, системи знижок і бонусів і т. д. У свою чергу, для закладу ресторанного закладу — це можливість зекономити на рекламі [3; 20].

Висновки. У результаті проведеного аналізу стану та конкурентоспроможності готельно-ресторанного бізнесу України в сучасних умовах було виявлено, що за період 2015–2019 рр. спостерігається нарощування вартісних показників реалізованої продукції — у 2,67 раза за всіма суб'єктами. Оцінка фінансових показників діяльності суб'єктів засвідчила нестабільність фінансового стану протягом досліджуваного періоду. Оцінка прибутку підприємств тимчасового розміщення та харчування показала збитковість діяльності у 2015–2016 роках, тенденцію зміни у 2017 і подальше зростання у 2,4 раза до 2019 році. Частка прибуткових підприємств галузі з 2015 до 2019 року була знижена з 71,6 до 70,5 %. Однак за 9 місяців 2020 року кількість прибуткових суб'єктів становила лише 26,8 %, що свідчить про різкий негативний вплив пандемії на діяльність підприємств готельно-ресторанного сектору. Отже, діяльність готельно-ресторанних підприємств у 2015 році мала негативні тенденції, 2016–2019 роки охарактеризовані поліпшенням ефективності функціонування, вплив пандемії в 2020 р. призвів до підризу життєдіяльності готельно-ресторанного бізнесу.

Для вирішення зазначених проблем запропоновано концептуальні напрями підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанної індустрії, які включають загальнодержавні заходи (модернізація туристичної інфраструктури, маркетингові заходи щодо популяризації туристичного продукту, заходи щодо державної підтримки бізнесу, залучення інвестицій, сприяння розвитку нетрадиційних видів туризму) та заходи на мікрорівні (контроль за якістю послуг, заходи щодо збереження персоналу та

підвищення кваліфікаційно-професійного рівня персоналу, удосконалення мотиваційного механізму, оптимізація бізнес-процесів та витрат, впровадження сучасних інформаційних технологій, створення хостельних мереж та ресторанних мереж з універсальним набором послуг і високим рівнем обслуговування розширення асортименту послуг, розвиток доставки, збільшення онлайн продажу). Таким чином, впровадження пропонованих заходів, тісна співпраця держави та суб'єктів господарювання сприятимуть підвищенню конкурентоспроможності закладів готельно-ресторанного бізнесу.

Список літератури

1. Державний комітет статистики України. URL : <http://ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 26.04.2021).
2. Ніколайчук О. А., Герасименко К. О., Шульженко І. В. Організаційно-правові та економічні проблеми функціонування готельно-ресторанного бізнесу в умовах COVID-19. *Економічний журнал Одеського політехнічного університету*. 2020. № 4 (14). С. 25–34.
3. Ніколайчук О. А., Приймак Н. С., Сімакова О. О., Слащева А. В. Інформаційне обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу: сучасний стан та перспективи. *Інвестиції: практика та досвід*. 2020. № 886. С. 37–43.
4. Настич І. Падіння завантаженості, зниження Rack rates та складне відновлення: готельний бізнес під час COVID 19. 14.09.2020. URL : https://propertytimes.com.ua/gostinichnaya_nedvizhimost/padinnya_zavantazhenosti_znizhennya_rack_rates_ta_skladne_vidnovlennya_gotelniy_biznes_pid_chas_covid_19 (дата звернення: 26.04.2021).
5. Ринок готелів в Україні після карантину: ринок тільки починає відновлюватися. URL : <https://100realty.ua/uk/articles/rinok-goteliv-v-ukraini-pisla-karantinu-rinok-tilki-pocinae-vidnovluvatisa> (дата звернення: 26.04.2021).
6. Ресторанний бізнес: ринок в епоху COVID. URL : <http://bizrating.com.ua/20/articles/1328/index.html> (дата звернення: 26.04.2021).

7. Мало гостей і дуже жорсткі перевірки: як ресторанний бізнес пережив півроку карантину. URL : <https://delo.ua/business/kak-restorannyj-biznes-perezhil-pjat-mesjacev-ka-372150> (дата звернення: 26.04.2021).

8. Ковальчук Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. 2019. Вип. 23, ч. 1. С. 126–130. URL : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvumtevscg_2019_23_%281_%29__28 (дата звернення: 26.04.2021).

9. Рябев А. А. Готельні та готельні мережі: дослідження задоволення споживчого попиту. *Проблеми і перспективи розвитку підприємництва*. 2016. № 2 (1). С. 94–101. URL : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/piprp_2016_2\(1\)__18](http://nbuv.gov.ua/UJRN/piprp_2016_2(1)__18) (дата звернення: 26.04.2021).

10. Якушев О. Інноваційні технології в управлінні бізнес-процесами підприємств сфери готельно-ресторанних та туристичних послуг. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2020, Том 3. № 2. С. 195–208.

11. Baum, T. and Hai, N. T. T. (2020), «Hospitality, tourism, human rights and the impact of COVID-19». *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Vol. 32, No. 7, pp. 2397–2407. URL : <https://doi.org/10.1108/IJCHM-03-2020-0242>.

12. Kuo, C., Chen, C., Tseng, C. (2017). Investigating and innovative service with hospitality robots. *Int. J. Contemp. Hosp. Manag.* 29 (5), pp. 1305–1321.

13. Osawa, H., et al. (2017). Analysis of robot hotel: reconstruction of works with robots. In: *International Symposium on Robot and Human Interactive Communication*, pp. 219–223.

14. Bazzano, F., Lamberti, F. (2018). Human-robot interfaces for interactive receptionist systems and wayfinding applications. *Robotics* 7 (3), p. 56.

15. 5 отелей, которые уже используют роботов и искусственный интеллект. URL : <https://holidex.ru/iskusstvennyj-intellekt-v-otele> (дата звернення: 26.04.2021).

16. Chatbots for hotels: How can you best use them today? URL : https://www.mediaconcepts.com/resources/chatbots_for_hotels.html.

URL : https://www.mediaconcepts.com/resources/chatbots_for_hotels.html. (дата звернення: 26.04.2021).

17. В отелях Radisson Blu появился консьерж бот. URL : <https://lenta.ru/news/2016/05/13/chatbot> (дата звернення: 26.04.2021).

18. Технології та інновації, які змінюють ресторанний бізнес. URL : <https://sfii.gov.ua/tehnologii-ta-innovacii-yaki-zminjuyut-restorannij-biznes/>. (дата звернення: 26.04.2021).

19. Головні тренди у ресторанному бізнесі: обслуговування споживачів, сучасні технології, кулінарні вподобання. URL : <https://mealtime.com.ua/blog/golovni-trendy-u-restorannomu-biznesi> (дата звернення: 26.04.2021).

20. Що чекає ресторанний бізнес у 2021 році? URL : <https://mi100.info/2020/05/28/shho-chekaye-restorannyj-biznes-u-2021-rotsi/> (дата звернення: 26.04.2021).

References

1. State Statistics Committee of Ukraine. Available at : <http://ukrstat.gov.ua>. (Accessed 26 Apr 2021).

2. Nikolaichuk, O. A., Herasymenko, K. O., Shulzhenko, I. V. (2020). *Orhanizatsiino-pravovi ta ekonomichni problemy funktsionuvannia hotelno-restorannoho biznesu v umovakh COVID-19* [Organizational, legal and economic problems of the hotel and restaurant business in the conditions of COVID-19]. *Ekonomichnyi zhurnal Odeskoho politekhnichnoho universytetu* [Economic Journal of Odesa Polytechnic University], no. 4 (14), pp. 25–34.

3. Nikolaichuk, O. A., Pryimak, N. S., Simakova, O. O., Slashcheva, A. V. (2020). *Informatsiine obsluhovuvannia na pidpriemstvakh hotelno-restorannoho biznesu: suchasnyi stan ta perspektyvy* [Information service at the hotel and restaurant business: current status and prospects]. *Investytsii: praktyka ta dosvid* [Investments: practice and experience], no. 886, pp. 37–43.

4. Nastych I. (2020). Falling congestion, lower Rack rates and a difficult recovery: the hotel business during COVID 19. Available at : https://propertytimes.com.ua/gostinichnaya_

nedvizhimost/padinnya_zavantazhenosti_znizhennya Rack rates ta skladne vidnovlennya gotelnyy biznes pid chas covid_19 (Accessed 26 Apr 2021).

5. Hotel market in Ukraine after quarantine: the market is just beginning to recover Available at : <https://100realty.ua/uk/articles/rinok-goteliv-v-ukraini-pisla-karantynu-rinok-tilki-pocinae-vidnovluvatisa> (accessed 26 Apr 2021).

6. Restaurant business: the market in the COVID era. Available at : <http://bizrating.com.ua/20/articles/1328/index.html> (accessed 26 Apr 2021).

7. Few guests and very strict checks: how the restaurant business survived six months of quarantine. Available at : <https://delo.ua/business/kak-restorannyj-biznes-perezhil-pjat-mesjacev-ka-372150> (accessed 26 Apr 2021).

8. Kovalchuk, T. H. (2019). *Perspektyvy rozvytku hotelno-restorannoho biznesu v Ukraini v umovakh hlobalizatsii svitovoho hospodarstva* [Prospects for the development of hotel and restaurant business in Ukraine in the context of globalization of the world economy]. *Naukovyi visnyk Uzhhorodskoho natsionalnoho universytetu. Seriya: Mizhnarodni ekonomichni vidnosyny ta svitove hospodarstvo* [Scientific Bulletin of Uzhhorod National University. Series: International Economic Relations and the World Economy], no. 23 (1), pp. 126–130. Available at : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvu-umevcg_2019_23%281%29__28 (accessed 26 Apr 2021).

9. Riabiev, A. A. (2016). *Hotelni ta khostelni merezhi: doslidzhennia zadovolenia spozhyvchoho popytu* [Hotel and hostel networks: a study of consumer demand]. *Problemy i perspektyvy rozvytku pidpriemnytstva* [Problems and prospects of entrepreneurship development], no. 2 (1), pp. 94–101. Available at : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/piprp_2016_2\(1\)__18](http://nbuv.gov.ua/UJRN/piprp_2016_2(1)__18) (accessed 26 Apr 2021).

10. Yakushev, O. (2020). *Innovatsiini tekhnologii v upravlinni biznes-protsesamy pidpriemstv sfery hotelno-restorannykh ta turystychnykh posluh* [Innovative technologies in business process management of enterprises in the field of hotel, restaurant and tourist ser-

vices]. *Restorannyyi i hotelnyi konsal'tynh. Innovatsii* [Restaurant and hotel consulting. Innovations], vol. 3, no. 2, pp. 195–208.

11. Baum, T. and Hai, N. T. T. (2020). Hospitality, tourism, human rights and the impact of COVID-19. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, vol. 32, no. 7, pp. 2397–2407. Available at : <https://doi.org/10.1108/IJCHM-03-2020-0242>.

12. Kuo, C., Chen, C., Tseng, C. (2017). Investigating and innovative service with hospitality robots. *Int. J. Contemp. Hosp. Manag.*, no. 29 (5), pp. 1305–1321

13. Osawa, H., et al. (2017). Analysis of robot hotel: reconstruction of works with robots. In: *International Symposium on Robot and Human Interactive Communication*, pp. 219–223.

14. Bazzano, F., Lamberti, F. (2018). Human-robot interfaces for interactive receptionist systems and wayfinding applications. *Robotics* no. 7 (3), p. 56.

15. 5 hotels that already use robots and artificial intelligence. Available at : <https://holi-dex.ru/iskusstvennyj-intellekt-v-otele> (accessed 26 Apr 2021).

16. Chatbots for hotels: How can you best use them today? Available at : https://www.mediaconcepts.com/resources/chatbots_for-hotels.html (accessed 26 Apr 2021).

17. A concierge bot has appeared in Radisson Blu hotels. Available at : <https://lenta.ru/news/2016/05/13/chatbot> (accessed 26 Apr 2021).

18. Technologies and innovations that change the restaurant business. Available at : <https://sfii.gov.ua/tehnologii-ta-innovacii-yakizminjuyut-restorannij-biznes/> (Accessed 26 Apr 2021).

19. The main trends in the restaurant business: customer service, modern technology, culinary preferences. Available at : <https://mealtime.com.ua/blog/golovni-trendy-u-restorannomu-biznesi> (accessed 26 Apr 2021).

20. What awaits the restaurant business in 2021? Available at : <https://mi100.info/2020/05/28/shho-chekaye-restorannyj-biznes-u-2021-rotsi> (accessed 26 Apr 2021).

Objective. *The objective of the article is the analysis of the current state of competitiveness and determination of strategic directions for increasing the competitiveness of the hotel and restaurant industry of Ukraine.*

Methods. *In order to achieve the objectives and goals, the following research methods are used: systematic and comprehensive analysis (to identify trends in hotel and restaurant business), graphical and tabular methods (for a visual representation of statistical material), abstract-logical method (for formulating proposals and conclusions).*

Results. *As a result of the analysis of the state and competitiveness of the hotel and restaurant business of Ukraine in modern conditions, it is established: 1) analysis of the dynamics of the number of business entities of Ukrainian enterprises in the field of temporary accommodation and catering shows growth, 2) for 2015–2019 there is an increase in cost indicators of sold products — 2.67 times for all entities; 3) the assessment of financial performance of the entities shows the instability of the financial condition during the study period. The share of profitable enterprises in the industry from 2015 to 2019 decreased from 71.6 to 70.5 %. For 9 months of 2020, the number of profitable entities was only 26.8 %, which indicates a sharp negative impact of the pandemic on the activities of enterprises in the hotel and restaurant sector. In order to increase the competitiveness of hotel and restaurant business, the main strategic directions are proposed. They include national measures (modernization of tourist infrastructure, marketing measures to promote the tourist product, measures to support business, attract investment, promote the development of non-traditional tourism) and measures at the micro level (control over the quality of services, measures to retain staff and improve the qualification and professional level of staff, improving the motivation mechanism, optimization of business processes and costs, introduction of modern information technologies, creation of hostel networks and restaurant chains with universal service and high level of service, expanding the range of services, development of delivery, increase online sales).*

Key words: *competitiveness, hotel and restaurant industry, COVID pandemic.*

Надійшла до редакції 08.05.2021