

УДК 658.87:658.78

Мельник Д.В., студентка**Науковий керівник: к.е.н., доц. Постова В.В.***Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ*

Доставка як сучасний тренд у готельно-ресторанному бізнесі

Наш світ перебуває в постійному русі, щодня дивуючи нас новими, непередбачуваними подіями. Людство, як відомо, здатне адаптуватися до найрізноманітніших умов. Яскравим підтвердженням цього стала пандемія COVID-19 у 2020 році, яка спричинила масштабне закриття бізнесів та закладів. Підприємці, опинившись перед необхідністю виживати, активно шукали шляхи вирішення цієї проблеми. Саме тоді на перший план вийшли служби доставки, популярність яких зросла в рази. Вони стали справжнім порятунком як для любителів ресторанної їжі, так і для самих рестораторів. Багато закладів створили власні служби доставки, а на ринку з'явилися нові мережі, які й досі успішно функціонують.

Сьогодні доставка не є просто послугою, а важливим фактором конкурентоспроможності та розвитку, що відкриває нові можливості для бізнесів і змінює саму концепцію харчування. В умовах швидкого розвитку цифрових технологій та зростаючого попиту на зручність і швидкість обслуговування, доставка їжі стала одним із провідних трендів у готельно-ресторанному бізнесі.

Цифрові технології кардинально змінили сферу доставки їжі. Мобільні додатки, онлайн-платформи та штучний інтелект автоматизували процес замовлення, зробивши його швидким та зручним. ШІ дозволяє оптимізувати маршрути кур'єрів і прогнозувати попит, а мобільні додатки надають клієнтам повний контроль над своїм замовленням. [2].

Зростання популярності доставки частково зумовлено змінами в способі життя та потребах сучасних споживачів. Сьогодні люди цінують свій час і прагнуть зручності, тому все більше обирають послуги доставки замість традиційного відвідування ресторанів. Крім того, замовлення їжі на дім або офіс дозволяє уникнути зайвих контактів і зберегти приватність. Також, особливо серед молоді, популярні тенденції здорового харчування, і це стимулює ресторани адаптувати меню під нові вимоги – пропонувати корисні страви та забезпечувати їхню швидку доставку [1].

Світ доставки їжі стикається з викликом: як зробити її зручною та водночас не шкодити планеті? На щастя, дедалі більше ресторанів та служб доставки обирають шлях екологічності, віддаючи перевагу біорозкладним матеріалам та впроваджуючи програми з переробки.

Доставка їжі стала потужним інструментом для розширення аудиторії ресторанів та готелів. Створення віртуальних ресторанів, що працюють виключно на доставку, дозволяє оптимізувати витрати та зосередитися на якості страв.

Сьогодні доставка стала важливим компонентом готельно-ресторанного бізнесу, який допомагає підвищити зручність для споживачів, адаптуватися до змін ринку та зберегти конкурентоспроможність. Виклики, пов'язані з екологією та якістю послуг, стимулюють інновації та пошук нових рішень, що робить цей тренд не тільки зручним, але й сталим. У майбутньому доставка буде ще більше інтегруватися в готельно-ресторанний бізнес, визначаючи нові стандарти та напрямки його розвитку [3].

Отже, доставка їжі стала невід'ємною частиною сучасного життя, а для готельно-ресторанного бізнесу перетворилася на стратегічно важливий напрямок розвитку. Сфера громадського харчування активно адаптується до нових вимог споживачів, пропонуючи зручні та швидкі сервіси доставки. Цей тренд не лише розширює аудиторію клієнтів, а й дозволяє закладам збільшити доходи та підвищити свою конкурентоспроможність. Впровадження сучасних технологій, таких як мобільні додатки та онлайн-платформи, значно спростило процес замовлення та доставки їжі, зробивши його більш доступним для широкого кола споживачів. Однак, успішна реалізація стратегії доставки вимагає від закладів не лише інвестицій у технології, а й ретельного планування, ефективної логістики та високої якості обслуговування.

Список використаних джерел:

1. Гребенюк Г.М., Чаркіна Т.Ю., Марценюк Л.В., Пікуліна О.В. Інноваційний підхід до розвитку туризму та готельно-ресторанного бізнесу України в умовах кризи. Агросвіт. 2021. № 5–6. С. 57–62. DOI: <https://doi.org/10.32702/2306-6792.2021.5-6.57>

2. Долга Г.В., Хитрова О.А. Управління готельним господарством у кризових умовах: реалії сьогодення та світовий досвід. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2022. Випуск 41. С. 32–36. DOI: <https://doi.org/10.32782/2413-9971/2022-41-6>

3. Postova V., Mazurkevych I., Riabenka M., Lukianets A., Krupitsa I. Development of Information Systems and Technologies in the Field of Hotels and Tourism. *Economic Affairs*, Vol. 69, February 2024. (Special Issue). P. 355-361.