

готелях, де не існує офіційної процедури перевірки і здачі номера при від'їзді, міні-бар у день від'їзду піддається контролю [2].

А от система автоматичних міні-барів дозволяє готелю суттєво оптимізувати витрати та підвищити прибутковість цього виду сервісу. Це досягається за рахунок централізованого управління всіма міні-барями, встановленими в номерах у готелі.

Взаємодія системи автоматичних міні-барів з системою у службі прийому і розміщення дозволяє миттєво передавати інформацію до основного рахунку гостя про витрати [3, 4].

Світові стандарти вимагають, щоб в готелях категорії 4 і 5 зірок мінеральна вода була лише у скляних пляшках та продукція відомих брендів.

В розріз сучасних інноваційних технологій слід розглянути й «розумні» міні-бари – сучасна зброя в прагненні боротьби з крадіжками і високими витратами на утримання обслуговуючого персоналу. З цією метою міні-бари нового покоління містять вмонтовані інфрачервоні чи електромагнітні датчики, які реагують на масу предмета та роблять спинання вартості [3].

Існують системи, які «вмикають» міні-бар лише гість зареєструвався у готелі та «замикають» його при виселенні. Інші «оповіщають» покоївку про те, що міні-бар відкривався, і тим самим вона знає про необхідність його перевірки. Автоматизація цих процесів полегшує контроль і не вимагає винаймання додаткового персоналу для цього.

Отже, міні-бар слугує як елементом гостинності, так і джерелом додаткового прибутку готелю. Він окуповується через 2-4 місяці, а надалі починає приносити стабільний дохід.

#### Список використаних джерел

1. Банько В.Г. Будівлі, споруди, обладнання туристських комплексів та їх експлуатація / Навчальний посібник. – К.: Центр інформаційних технологій. – 2006. – 292 с
2. Бочелюк В.Й., Бочелюк В.В. Дозвіллезнавство. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 208 с.
3. Офіційний сайт отеля Ritz [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [botinok.co.il/node/55185](http://botinok.co.il/node/55185). (дата звернення: 23.03.23)
4. Офіційний сайт корпорації Sheraton [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.starwoodhotels.com/heraton/index.html>. (дата звернення: 23.03.23)

УДК 658

## **КРЕАТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ В ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

О.Б. Моргулець, доктор економічних наук, професор

Н.А. Костіна, магістр

Київський національний університет технологій та дизайну

*Ключові слова:* підприємство готельно-ресторанного бізнесу, креативний менеджмент, розміщення, харчування, креативна діяльність підприємств, креативні управлінські рішення.

Підприємство готельно-ресторанного бізнесу є складною системою, що здійснює свою діяльність спрямовану на надання послуг з розміщення та харчування споживачів.

До послуг з розміщення або проживання в готелі відносяться:

- основні послуги: оформлення прибуття в готель та вибуття з нього, що відбувається цілодобово; поселення – надання номеру (місця) для тимчасового проживання;
- супутні послуги: видача і заміна постільної білизни, надання рушників і засобів особистої гігієни, можливість користування телевізором та іншими приладами в номері, прибирання приміщень.

До послуг з харчування відносяться: харчування у їдальнях, ресторанах, барах або кафе, які працюють при готелі або у співробітництві з ним. Надання готельних послуг харчування може бути надано також з доставкою в номер.

Підприємство готельно-ресторанного бізнесу може надавати також низку додаткових послуг, таких як: ремонт одягу та взуття, прання та хімчистка; перукарські послуги; користування сауною, банею, басейном; користування більярдною, спортивним залом і площадками; продаж друкованої продукції, сувенірів; доставка квітів і подарунків; користування камерою зберігання чи сейфом; прокат різноманітного інвентаря, побутових приладів; прокат автомобілів; виклик таксі; продаж квитків на транспортні чи розважальні послуги; замовлення місць в ресторанах міста; організація екскурсій; замовлення послуг перекладачів, гідів; оренда конференц-залу чи інших приміщень [1].

Широкий перелік послуг, що можуть надавати підприємства готельно-ресторанного бізнесу потребує створення розгалуженої структури підприємства до складу якої можуть входити: будівля готелю, їдальня, ресторан, бар або кафе, конференц-зал, перукарня, хімчистка та інші заклади. Функціонування підприємства готельно-ресторанного бізнесу неможливе без здійснення управління ним, що здійснюється через систему менеджменту. Специфіка управління підприємствами готельно-ресторанного господарства полягає в тому, що «робота цієї сфери призначена для передбачення та перевершення очікувань гостя (клієнта)» [2]. Саме тому на таких підприємствах стандартні функції менеджменту – планування, організування, координація, мотивація та контроль, доповнюються сучасними функціями, що дають більш повно задовольнити потреби розміщення та харчування споживачів. На сьогоднішній день однією з сучасних функцій є креативний менеджмент. Креативний менеджмент – це «пошук, створення, акумулювання креативних ідей з метою вирішення виробничих проблем» [3]. Креативний менеджмент тісно пов'язаний із розвитком таких напрямів менеджменту готельно-ресторанного підприємства, як: управління персоналом, стратегічний менеджмент, інноваційний менеджмент, самоменеджмент, організаційна культура підприємства, маркетинг інновацій.

Перехід до креативного менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу розвине креативну діяльність таких підприємств, що полягає у «здатності отримувати вартість із інтелектуального капіталу, тобто управляти відносинами між людським капіталом (здібностями і знаннями

співробітників), капіталом клієнта (рівнем взаємної інтегрованості) та організаційним капіталом (знання і культура організації), що максимізує потенціал організації в контексті створення вартості» [4]. Застосування нових нестандартних творчих ідей і рішень у готельно-ресторанному бізнесі підвищить рівень конкурентоспроможності окремого підприємства, що дасть змогу йому поступово зайняти лідерські позиції в готельно-ресторанній сфері та перевершити своїх конкурентів. Сприятиме розробці та впровадженню креативних управлінських рішень, тобто таких управлінських рішень в готельно-ресторанній сфері, що відрізняються творчим характером, а результати мають позитивні наслідки для колективу підприємства, підвищення рівня задоволеності споживачів готельно-ресторанними послугами, формування бази даних лояльних споживачів, підвищення рівня туристичної привабливості міста, регіону та держави в цілому.

#### Список використаних джерел

1. Моргулець О. Б. Менеджмент у сфері послуг. Навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 384 с.
2. Гакова М.В. Управління підприємствами готельно-ресторанного господарства. Науковий вісник Ужгородського нац. університету. 2017. Вип.13. URL: [http://www.visnyk-econom.uzhnu.uz.ua/archive/13\\_1\\_2017ua/14.pdf](http://www.visnyk-econom.uzhnu.uz.ua/archive/13_1_2017ua/14.pdf)
3. Брич В.Я., Корман М.М. Креативний менеджмент : підручник. Тернопіль : ТНЕУ, 2018. 220 с.
4. Бажал Ю.М. Інноваційне підприємництво: креативність, комерціалізація, екосистема : навч. посібник / Ю. М. Бажал [та ін.] ; ред. Ю. М. Бажал. – Київ : Пульсари, 2019.

## ПЛАТФОРМА 4 МИСТЕЦЬКІ КУЛЬТУРНІ ПРАКТИКИ

УДК: 7.071.2:78.087.68(477)

### ХУДОЖНЬО-ТЕОРЕТИЧНА СПАДЩИНА ОЛЕКСАНДРА КОШИЦЯ В УКРАЇНСЬКІЙ МУЗИЧНІЙ КУЛЬТУРІ

М.А. Кулиняк, кандидат мистецтвознавства, доцент,  
директор Інституту сучасного мистецтва Національної академії керівних кадрів  
культури і мистецтв, т.в.о. декана факультету культурних і креативних індустрій  
Київського національного університету технологій та дизайну

*Ключові слова:* композитор, співак, опера, традиція, хоровий спів.

У 20-30 роках ХХ століття видатний хормейстер і композитор Наддніпрянщини – Олександр Кошиць (1875-1944) вперше показав світові співочу традицію українського народу в практиці хорового співу. Завдяки його великій праці в Українському народному хорі співоче мистецтво України було