



INNOVATION IN THE HOTEL BUSINESS: AS A FACTOR OF INCREASING COMPETITIVENESS

Nargiza Hakimova

*Researcher of Tashkent State University of Economics
Tashken, Uzbekistan*

ABOUT ARTICLE

Key words: innovations, innovative technologies, hotel business, environmental cleanliness, energy saving, "green technologies", eco-hotels.

Received: 27.02.25

Accepted: 01.03.25

Published: 03.03.25

Abstract: The article examines the impact of the changes taking place in the conditions of the innovative development of tourism on the potential of tourism, as well as the foreign experience in introducing innovations into hotel operations. The factor of using innovation types to ensure competitiveness in hotel activity is described.

MEHMONXONA BIZNESIDA INNOVATSIYALAR: RAQOBATBARDOSHLIKNI OSHIRISH OMILI SIFATIDA

Nargiza Hakimova

*Toshkent davlat iqtisodiyot universiteti tadqiqotchisi
Toshkent, O'zbekiston*

MAQOLA HAQIDA

Kalit so'zlar: innovatsiyalar, innovatsion texnologiyalar, mehmonxona biznesi, ekologik tozalik, energiya tejash, "yashil texnologiyalar", eko-mehmonxonalar.

Annotatsiya: Maqolada turizmning innovatsion rivojlanishi sharoitida sodir bo'layotgan o'zgarishlarning turizm salohiyatiga ta'siri hamda mehmonxona faoliyatiga innovatsiyalarni joriy qilishda xorij tajribasi ko'rib chiqiladi. Innovatsiya turlaridan mehmonxona faoliyatida raqobatbardoshlikni ta'minlashda foydalanish omili tavsiflangan.

ИННОВАЦИИ В ГОСТЕПРИИМСТВЕ: ФАКТОР ПОВЫШЕНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ

Наргиза Хакимова

*Исследователь Ташкентского государственного
экономического университета
Ташкент, Узбекистан*

О СТАТЬЕ

Ключевые слова: инновации, инновационные технологии, гостиничный бизнес, экологическая чистота, энергосбережение, «зеленые технологии», эко-гостиницы.

Аннотация: В статье рассматривается влияние изменений, происходящих в условиях инновационного развития туризма, на туристический потенциал, а также опыт внедрения инноваций в деятельность гостиничного бизнеса за рубежом. Описан фактор использования различных видов инноваций для обеспечения конкурентоспособности в гостиничной сфере.

O'zbekistonda mehmonxona xo'jaligi mamlakat iqtisodiyoti va turizmini rivojlantirishda muhim o'rin tutadi. So'nggi yillarda mamlakat mashhur sayyohlik maskaniga aylandi, bu esa yuqori sifatli mehmonxona xizmatlariga talabning oshishiga olib keldi. O'zbekiston boy tarixiy va madaniy merosga ega bo'lib, mahalliy va xorijiy sayyohlarni o'ziga tortadi. Mamlakat, ayniqsa, turizmni rivojlantirish va infratuzilmani yaxshilash bo'yicha davlat tashabbuslarini amalga oshirishni hisobga olgan holda, mehmonxona sanoatini yanada rivojlantirish uchun imkoniyatlarga ega. Ayniqsa, Toshkent, Samarqand, Xiva kabi sayyohlar ommabop yo'nalishlarida yuqori sifatli mehmonxonalarga talab ortib bormoqda.

Zamonaviy biznes sharoitida turizm sanoati va, ayniqsa, mehmonxona biznesi manfaatdor tomonlarning turli talablariga moslashishiga to'g'ri keladi. Raqobatning kuchayishi va iste'molchilarning talablari ortib borayotgan sharoitda mehmonxonalar o'zgarishlarga tezroq va faolroq moslashishi zarur. Biznesga innovatsiyalarni joriy etish hal qiluvchi muvaffaqiyat omili va mehmonxonaning omon qolish shartiga aylanib ulgurdi, buning uchun korxona egalari ham, xodimlari ham birdek mas'ul bo'lishadi.

Mehmonxona biznesi turizmni rivojlantirishning muhim tarkibiy qismi hisoblanadi. Turistik yo'nalishning raqobatbardoshligi ko'p jihatdan uning turistik mahsuloti muvaffaqiyatining asosiy omillariga nisbatan erishilgan sifat darajasiga bog'liq. Turistik mahsulot darajasining muhim ko'rsatkichi – bu mehmonxonaning o'z mehmonlari va boshqa manfaatdor tomonlarga innovatsion mahsulotlar, xizmatlar va yechimlarni taqdim etish qobiliyati bilan belgilanadigan turar joy taklifining sifatidir.

Yevropa Komissiyasi "innovatsiya"ni mahsulot va xizmatlar va ular bilan bog'liq bozorlarni yaxshilash yoki oshirish, ishlab chiqarish, xarid qilish va tarqatishning yangi usullarini joriy etish; xodimlarni boshqarish, tashkil etish va mehnat sharoitlariga o'zgartirishlar kiritish sifatida belgilaydi.

Innovatsiya, ko'pincha, yangi mahsulot, jarayon, yangi g'oya, bilimning yangi shakli, mijozga xizmat ko'rsatishning yangi usuli yoki yuqoridagilarning kombinatsiyasini yaratish va

muvaffaqiyatli qo'llash deb ta'riflanadi. Innovatsiyaning barcha ta'riflari bir narsaga mos keladi: innovatsiya - bu yangilik.

Mehmonxona korxonasida innovatsion muhitni yaratish quyidagi jarayonlar bilan birlashishi kerak:

- a) mehmonxona mijozlarining hissiy va jismoniy holatini yaxshilash;
- b) mehmonxona infratuzilmasidan foydalanish samaradorligini oshirish;
- v) mehmonxona xizmatlari o'rtasidagi o'zaro aloqadan samaradorlikni oshirish;
- g) mehmonxona bo'limlari samaradorligini oshirish;
- d) mehmonxona mehmonlari bilan ishlashda xatolarni kamaytirish;
- e) mehmonxona xodimlari va mehmonlar o'rtasida samarali o'zaro munosabatlarni yaratish;
- f) mehmonxona mehmonlarining shaxsiy ma'lumotlari xavfsizligini ta'minlash,
- j) mehmonxonaning raqobatbardoshligini oshirish.

So'nggi yillarda ishlab chiqilgan yangi sayyohlik mahsulotlariga misollar sifatida sodiqlik dasturlari, ekologik jihatdan qulay joylashtirish vositalari, mahalliy an'analarga asoslangan tadbirlar va boshqalarni keltirish mumkin.

Hozirgi vaqtda mehmonxona biznesi va turizmga "kontseptual biznes" tushunchasi keng tarqalmoqda, bu iste'dodli dizaynerlar tomonidan yaratilgan dizaynerlik mehmonxonalar guruhi tomonidan taqdim etiladi. Bunday mehmonxonalarga badiiy mehmonxonalar, dizayn mehmonxonalar, butik mehmonxonalar kabilar kiradi. Ularni yaratish ijodkor odamlarning ijodiy konsepsiyasiga asoslanadi. Bu mehmonxonalar bir-biridan o'ziga xos me'moriy dizayni, betakror interyeri, o'ziga xos atmosferasi va a'lo darajadagi xizmati bilan ajralib turadi .

Mehmonxonaning ushbu turi eksklyuzivlikka, tabaqalashtirilgan mehmonxona mahsulotlariga talabning ortishi tendensiyasiga va mehmonxona tashkilotlarining odatdagi mehmonxona taklifidan ko'proq narsani taqdim etish istagiga javoban yaratilgan. Butik mehmonxonalar o'zining original, zamonaviy va hashamatli uslubi bilan ajralib turadi va g'ayrioddiy dam olish va qulaylikni ta'minlaydi.

Ular, odatda, kichikroq sig'imga ega va taniqli dizaynerlar tomonidan ishlab chiqilgan interyerlarga ega bo'lib, har bir xona yangicha uslubda bezatilgan bo'ladi. Butik mehmonxonalar an'anaviy mehmonxonalarga nisbatan innovatsiya hisoblanadi. Atmosfera, qulaylik va eksklyuziv xizmatni qadrlaydiganlar uchun ixtisoslashgan mehmonxonalar.

Misol uchun, Castello di Velona Resort Italiyaning Montalcino shahridagi ajoyib Velona qal'asida joylashgan. Ba'zilar qal'aning eski xonalarida joylashgan bo'lsa, boshqalari zamonaviy kengaytmada joylashgan bo'lib, Val d'Orcia vodiysi ustidan quyosh botishining ajoyib

manzaralarini taqdim etadi. Unda Toskana restorani va 1500 m² maydonga ega bepul kurort mavjud. Mehmonxonada sauna, turk hammomi, yopiq va ochiq basseynlarga ega sog'lomlashtirish markazi mavjud.

Tarix davomida texnologik innovatsiyalar mehmonxona sanoatiga eng katta foyda keltirgan innovatsiyalar turiga kiradi. Ularga mehmonlar signalizatsiyasi, elektron eshik qulfi, shaxsiy kompyuterlar, ovozli pochta, video kuzatuv, elektron seyflar, kompyuterni bron qilish tizimlari, boshqaruv axborot tizimlari, simsiz Internetdan foydalanish, qayta tiklanadigan energiyadan foydalanish va boshqalar kiradi.

Turizmdagi asosiy texnologik innovatsiyalarga misollar sifatida kompyuterlashtirilgan monitoring va boshqaruv tizimlari, tozalash va texnik xizmat ko'rsatish robotlari, o'z-o'ziga xizmat ko'rsatish qurilmalarini keltirish mumkin. Texnologik innovatsiyalar mehmonxonalarga jismoniy o'zaro ta'sirni kamaytirish va tozalikni yaxshilash, natijada infektsiya xavfini kamaytirish imkonini beradi, shu bilan birga mijozlar ehtiyojini qondirish va mehmonxona raqobatbardoshligini ta'minlash uchun yordam ko'rsatadi.

Aria Resort&Casino mehmonxonasida, Las-Vegas, AQSH, oddiy xona kalitlari yo'q, mehmonning smartfoni kalit hisoblanadi. Xonalar sizning xonada ekanligingizni avtomatik ravishda aniqlaydigan tizim bilan jihozlangan. Tizim pardalarni ochadi, yoqimli musiqani yoqadi va qulay haroratni o'rnatadi.

Texnologik innovatsiyalar nuqtai nazaridan yaxshi mehmonxona amaliyotiga misollardan biri Blow Up Hall (Poznan, Polsha). Blow Up Hall – "elektron san'at mehmonxonasi" deb ataladi. Mashhur rassom Rafael Lozano-Xemmer hayajonli video instalyatsiya yaratdi, uning atrofida mehmonxona dizayni qurilgan. Binoga kirganingizdan so'ng siz mehmonxonaning 2400 ta kameradan olingan kadrlarni birlashtirgan holda qabulxonada efirga uzatiladigan videoning qahramonlaridan biriga aylanassiz. Eshiklarda kalit yoki raqamlar yo'q, faqat iPhone telefonidan kalit sifatida foydalaniladi. Har bir mehmonga o'z xonasiga kirish, konsyerjga qo'ng'iroq qilish, Internetga kirish va oldindan yuklangan sayohat ma'lumotlarini ko'rish uchun ishlatilishi mumkin bo'lgan tanib olish texnologiyasiga ega Apple telefoni beriladi.

Mehmonxona biznesidagi boshqaruv innovatsiyalari inson resurslarini sifatli boshqarishga qaratilgan innovatsion yondashuvlarni nazarda tutadi. Bularga yangi ish o'rinlarini yaratish, yangi tashkiliy tuzilma, vakolatlar tizimi, ichki vakolatlarni rivojlantirish, jamoani shakllantirish faoliyati va boshqalar kiradi. Ular, ko'pincha, yangi mahsulot va xizmatlarni joriy etish bilan birlashtiriladi. Ushbu turdagi innovatsiyalar yordamida korxona xodimlarining qoniqish va sadoqatini oshirish muammosi hal qilinadi. Xodimlar bilan bog'liq innovatsiyalar xodimlarni

tashkil qilish, boshqarish va ushlab turish, ishdan qoniqishni oshirish, bilim va malakalarni rivojlantirishning yangi usullarini topishni o'z ichiga oladi.

Tadqiqot natijalari shuni ko'rsatadiki, ish joyidagi innovatsiyalarga ko'proq strategik yo'nalish va xodimlarning ijodkorligini rivojlantirish tashkilot faoliyatining omillariga ijobiy ta'sir ko'rsatadi. Ichki o'zgarishlarning yuqori sur'atlari, o'z-o'zini tashkil etish va bilimga investitsiya qilish ham daromadlar o'sishi, barqarorlik va mehmonxonalar bilan band bo'lishga ijobiy ta'sir ko'rsatdi.

Afsuski, natijalar, shuningdek, ish joyidagi innovatsiyalar mehmondo'stlik sanoatida boshqa sohalarga qaraganda past ekanligini ko'rsatadi. Boshqaruv innovatsiyasiga misol sifatida xodimlarni rag'batlantirish, motivatsion va korporativ dasturlar va xodimlarning sodiqligini shakllantirish uchun turli nomoddiy bonuslar bo'yicha yangi g'oya bo'lishi mumkin.

Keng rivojlangan yo'nalish bu xodimlarni taassurotlar bilan rag'batlantirishdir: moddiy rag'batlantirish, korporativ sayohatlar, jamoa qurish va ko'ngilochar tadbirlar.

Marriott mehmonxonalari turli xil motivatsion dasturlarni taklif qiladi, masalan:

1. "Oyning eng yaxshi xodimi" va ikkita shunday xodim bor: mehmonxonaning "yuzi" va mehmonxonaning "yuragi". Xodimlar mehmonxona restoraniga ikki kishilik taklifnoma va pul bonusi oladilar;

2. "Yilning eng yaxshi xodimi" – xodim yil oxirida tanlanadi va restoranga taklifnoma va Yevropaga besh yulduzli Marriott mehmonxonasi setida qolish bilan bir haftalik sayohatga yo'l oladi.

Logistika sohasidagi innovatsiyalar, bu tashkilotning qiymat zanjiridagi pozitsiyasiga ta'sir qilishi mumkin bo'lgan yangi biznes aloqalarini yaratishni o'z ichiga oladi. Turizm logistikasidagi innovatsiyalarga quyidagilar kiradi: oziq-ovqat va restoran biznesi sohasidagi vertikal kommunikatsiyalar, CRS (kompyuter bronlash tizimlari) va Internet-marketing, aeroport xab tizimini takomillashtirish va boshqalar.

Institutsional innovatsiyalar tashkilot vakolatlaridan tashqariga chiqadi, davlat va xususiy sektorlar bo'ylab tarqaladi va biznes yuritishning yangi qoidalarini belgilaydi. Turizm bilan bog'liqligiga misollar: moliyaviy rag'batlantirishni isloh qilish, ijtimoiy yoki sog'lomlashtirish turizmi konsepsiyasini qayta qurish; turistik hududlarga kirishni nazorat qiluvchi boshqaruv tizimlari va birliklari, kredit tashkilotlarini yaratish yoki o'zgartirish va moliyaviy resurslarni olish shartlarini o'zgartirish.

Bunday yangilik mehmonxonalarda oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishning barcha bosqichlarida xavfsizlik kafolatini ta'minlovchi HACCP (Xavflarni tahlil qilish va tanqidiy nazorat nuqtalari) tizimining joriy etilishi hisoblanadi. HACCP tizimi oziq-ovqat xavfsizligini

ta'minlash bo'yicha aniq chora-tadbirlarni belgilashga qaratilgan ilmiy asoslangan va tizimli usuldir.

Ushbu konsepsiya tizimli profilaktika yondashuvi bilan tavsiflanadi va o'ziga xos xavflarni aniqlash va tahlil qilish va "oziq-ovqat zanjiri" bo'ylab xavf ehtimolini, ya'ni iste'molchilar salomatligi uchun xavfni kamaytiradigan profilaktika choralarni belgilashga asoslanadi.

Qayd etilishicha, strategik darajada turizm sohasidagi innovatsiyalar atrof-muhit muammolariga g'amxo'rlik qilish bilan chambarchas bog'liq bo'lib, mehmonxona kompaniyalari rivojlantirayotgan atrof-muhitni boshqarish tizimi sertifikatlari soni ortib borayotganidan dalolat beradi. Shu sababli, biznesni boshqarishda innovatsiyalarning har qanday turi raqobatbardosh ustunlikka aylanishi mumkin bo'lsa-da, eko-innovatsiya nafaqat kompaniya va ekologik innovatsiyalar amalga oshirilayotgan jamiyatga foyda keltiradi, balki kompaniyaga, jamiyatga uch barobar ijobiy ta'sir ko'rsatadi.

Shunday qilib, atrof-muhitga yetarlicha bo'lmagan e'tibor va ushbu sohada korxona tomonidan innovatsion imkoniyatlar rivojlanmaganligi o'rta va uzoq muddatli istiqbolda bozorda raqobatbardoshlikni yo'qotishni anglatadi. Chunki, yaqin kelajakni ular faoliyat yuritayotgan muhitga moslashuvchi va undan oldinda turadigan ekologik samarali model va strategiyaga amal qilganlar belgilaydi. Atrof-muhitga ta'sirni kamaytirish, atrof-muhit muhofazasini kuchaytirish va mahalliy rivojlanish turizm uchun juda muhimdir .

Dunyo bo'ylab mehmonxonalar yanada ekologik toza bo'lish va ularning atrof-muhitga ta'sirini minimallashtirish uchun katta sa'y-harakatlarni amalga oshirmoqda. Misol uchun, Karib dengizi bo'ylab ko'plab mehmonxonalar yanada ishonchli va toza energiya shakli sifatida qayta tiklanadigan energiyaga o'tib ulgurdi. Bagama orollaridagi Star Island Eleuthera 100% toza energiyadan foydalanadigan mehmonxonalardan biridir.

Mehmonxonada quyosh nurlarini to'playdigan va mehmonxona binolarini kecha-yu kunduz energiya bilan ta'minlaydigan quyosh panellari mavjud. Chewton Glen mehmonxonasi Londondan poezdga ikki soatlik masofada joylashgan. 130 gektar o'rmon, bog'larni o'z ichiga olgan obyektda hozirda 14 ta ekologik toza xona mavjud. Xonalar milliy bog'ning ajoyib manzaralarini taqdim etadi va havo manbali issiqlik nasoslari, quyosh panellari, energiya tejankor yoritish va yomg'ir suvini yig'ish imkonini beradi.

Mehmonxona issiqxonasida sabzavot yetishtirish innovatsion jarayonga misol bo'la oladi. Ushbu yangilik birinchi marta 2011-yilda Qo'shma Shtatlardagi Atlanta Marriott Alpharettada joriy etilgan. Shunday qilib, mehmonxona o'z mehmonlariga eng yangi mahsulotlarni iste'mol qilish imkoniyatini berdi. Mehmonlar, ko'pincha, yangi, mavsumiy, mahalliy mahsulotlar va organik sertifikatlarni talab qilganligi sababli, boshqa mehmonxonalar ham ushbu tashabbusni

o'z zimmasiga oldi. Innovatsiyalar rivojlanishiga qarab hozirda uy tomida bog'i bo'lgan mehmonxonalarni topish ham mumkin: Westin New York Grand Central mehmonxonasida oshpaz Brayan Uiler ko'p qavatli uyning tomida sabzavot va o'tlar bog'ini yaratdi.

Parijdagi mashhur For Seasons mehmonxonasi organik bog'ga ega bo'lib, o'z mehmonlariga qiziqarli tajriba – mehmonxona restoranlarida ovqat tayyorlash uchun sabzavot va mevalarni qo'lda terish xizmatini taqdim etadi.

Xizmatlarni takomillashtirish va farqlash uchun innovatsiya tushunchasi ochiq innovatsiya tushunchasi bilan bevosita bog'liq. Mijozlar va mehmonxona sektori o'rtasidagi hamkorlikdagi innovatsiyalar uchun ushbu maydon raqobatdosh ustunlik, mijozlar munosabatlarini va mijozlarning sodiqligini mustahkamlash manbai hisoblanadi.

Ochiq innovatsiyalar mehmondo'stlik korxonalariga o'z mijozlari bilan hamkorlik qilish uchun platformalar va kanallarni yaratish imkonini beradi, bu esa ularning didi va talablarini yaxshiroq tushunishga olib keladi.

Bunday sharoitda mijozning qabul qilingan xizmat haqidagi fikrini hisobga olish yanada zarurdir, chunki mijoz mehmonxona xizmatlaridan foydalangandan so'ng, agar u sifatdan qoniqsa, mehmonxonani uchinchi shaxslarga tavsiya qiladi. Shunday qilib, mijozlar ehtiyojini qondirish va keyingi tavsiyalar orqali mehmonxona yangi mijozlarni jalb qiladi va eskilarini saqlab qoladi .

Biroq, innovatsiya qilish uchun mijozning hozirgi ehtiyojlari haqida ma'lumotga ega bo'lish muhimdir. Biz to'plashimiz mumkin bo'lgan barcha mijozlar ma'lumotlariga ko'ra, so'nggi yillarda mijozlarni saqlab qolish va mehmonxonaga yangilarini jalb qilish uchun tavsiya tizimlari juda muhim bo'lib qoldi. Muxtasar qilib aytganda, mijoz mehmonxona sohasida innovatsiyalarning asosiy manbai hisoblanadi

Marketing innovatsiyasiga sodiqlik dasturlari misol bo'la oladi. InterContinental Hotels Group mehmonxonalari o'z mehmonlariga maxsus imtiyozlar dasturini taklif qilishadi. Priority Club mehmonxona sanoatidagi eng yirik mukofot dasturi bo'lib, marketing nuqtai nazaridan alohida rol o'ynaydi. InterContinental Hotels guruhiga kiruvchi barcha brendlarga tegishli bo'lgan klub a'zolari uchun ko'plab imtiyozlar va mukofotlar. Mehmonxona xizmatlariga sarflangan har bir dollar uchun to'plangan ballar jami summaga qo'shiladi va ballar keyinchalik mehmonxonani bron qilish uchun ishlatilishi, hamkor aviachiptalariga aylantirilishi yoki sovg'alar va shunga o'xshash narsalarni sotib olish uchun vaucherlarga qaytarilishi mumkin.

Klubga a'zolikning uchta darajasi mavjud: Gold Elite, Platinum Elite va eng yuqori Spire Elite. Ushbu uchta darajadagi har birida ma'lum imtiyozlar mavjud. Prioritet klubiga a'zo bo'lgandan so'ng har bir a'zo karta va ularning raqamini oladi va eng past darajadagi

imtiyozlardan boshlanadi va kechalar soni ko'payishi bilan kartaning qiymati, ya'ni imtiyozlar darajasi oshadi. Marriott Rewards sodiqlik dasturi dunyodagi eng afsonaviy va tan olingan dasturlardan biri hisoblanadi. Va u allaqachon 30 milliondan ortiq mijozlarga ega.

Mehmon avtomatik ravishda dastur ishtirokchisi maqomini oladi va bepul xonada yashash, kurortlarda chegirmalar yoki hamkorlar ro'yxatidan istalgan aviakompaniya bilan reyslarga almashtirilishi mumkin bo'lgan ballarni to'playdi. Mehmondo'stlik sanoatida innovatsiyalar ko'pincha gastronomiya, animatsiya, sog'lomlashtirish markazlari kabi mehmonxona xizmatlari sifatining ayrim jihatlariga qaratilgan.

Zamonaviy biznes sharoitida turizm sanoati va, ayniqsa, mehmonxona biznesi manfaatdor tomonlarning turli talablariga moslashishiga to'g'ri keladi. Raqobatning kuchayishi va iste'molchilarning talablari ortib borayotgan sharoitda mehmonxonalar o'zgarishlarga tezroq va faolroq moslashishi zarur. Biznesga innovatsiyalarni joriy etish hal qiluvchi muvaffaqiyat omili va mehmonxonaning omon qolish shartiga aylanib ulgurdi, buning uchun korxona egalari ham, xodimlari ham birdek mas'ul bo'lishlari zarur.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. Киреева Ю.А. Современные тенденции развития сферы гостеприимства / Ю.А. Киреева // Актуальные проблемы развития индустрии гостеприимства : сборник научных статей по итогам XVII международной научно-практической конференции «Актуальные проблемы развития индустрии гостеприимства» и Круглого стола «Экономика туризма и индустрии гостеприимства: точки роста, цифровая трансформация, кадры» в рамках I Всероссийского профессорского экономического форума, Санкт-Петербург, 01 июня 2021 года. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный экономический университет, 2022. – 54-62-betlar. – EDN XRVMVX.
2. Мілінчук О. В. Переваги екологічної сертифікації готелів в Україні / О. В. Мілінчук. // Менеджмент в інноваційному розвитку економіки: проблеми та перспективи. – 2014. – 322–323-betlar.
3. Пушка О. С. Развитие современных эко-тенденций у готельных хозяйствах міста Києва / О. С. Пушка, Д. Ю. Тихонова. // Young Scientist. – 2017. – №4. – С. 739–742.
4. Полстяная Н. В., Кононенко Т. П., Федак В. И. Экологические отели как современная инновационная концепция в индустрии гостеприимства // Science of Europe. 2018. №25-2 (25). 8-bet.
5. Абрамова Д. Д., Сурикова Н. А. Экологические инновации в средствах размещения // Экологические аспекты современных городов. Сборник материалов VIII межрегионального семинара. Иваново, 2022. 62-68-betlar.

6. Mehmonxonaning rasmiy sayti <http://www.muottasmuragl.ch/en/>
7. Stoffers, J.; Eringa, K.; Niks, J.; Kleefstra, A. Workplace Innovation and Organizational Performance in the Hospitality Industry. Sustainability 2021, 13, 5847. <https://doi.org/10.3390/su13115847>
8. Stoffers, J.; Hendrikx, K.; Habets, O.; Van Der Heijden, B. Employability and innovative work behaviours in SMEs in a Euroregion. Pers. Rev. 2019, 49, 167–187
9. Латкин А.Н., Ильина Е.Л., Шевелева Л.А., Сергеева В.С. Создание инновационной среды в гостиничных предприятиях // BENEFICIUM. 2020. № 3 (36). С. 12-20. DOI: [http://doi.org/10.34680/BENEFICIUM.2020.3\(36\).12-20](http://doi.org/10.34680/BENEFICIUM.2020.3(36).12-20).