

Актуальні проблеми економіки. 2015. №10 (172). С. 202-212.

3. Шикіна О. В. Основні підходи до оцінювання конкурентоспроможності підприємств готельного господарства. *Східна Європа: економіка, бізнес та управління*. 2018. №6 (17). С. 429433.

Піюренко І.О.

д.е.н., професор

Миколаївський національний аграрний університет

Лесковець Н. В.

студент

Миколаївський національний аграрний університет

СУЧАСНІ ТА ПЕРСПЕКТИВНІ ІНОВАЦІЙНІ КОНЦЕПЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Теоретико-методологічні аспекти питання сутності інновацій та інноваційної діяльності знайшли відображення в численних публікаціях вітчизняних та зарубіжних дослідників. До цієї проблематики зверталися такі зарубіжні дослідники, як Й. Шумпетер, П. Друкер, Б. Сант, Б. Твісс, М. Хуцекта інші. Перспективи інноваційного розвитку ресторанного господарства в Україні знайшли відображення у працях таких науковців: С. Ілляшенко, В. Дорошенко, Ю. Даниленко, О. Завгородньої, Г. Андросчук, Л. Лесакової, Н. П'ятницька, В.Гриньова, О.Завадинська, Г.П'ятницька, О. Борисюк, В. Іжевський та інші. У дослідженнях цих та багатьох інших науковців вирішено та описано багато практичних і теоретичних проблем та перспектив конкретних інновацій у сфері ресторанного господарства. Дослідження цих науковців враховують, як основи організації роботи в закладах ресторанного господарства, так і нові моделі обслуговування клієнтів. Однак, зважаючи на швидкі темпи розвитку інноваційних винаходів і технологій у сучасному світі, ці дослідження потребують подальшого системного розгляду [1].

Ресторанний бізнес є одним з найбільш перспективних і динамічно зростаючих секторів економіки і відіграє важливу роль в індустрії гостинності. Споживчий попит на ресторанну індустрію зростає з кожним роком, саме тому розвинені країни приділяють велику увагу розвитку та вдосконаленню ресторанного господарства. Оскільки сучасні люди активні та динамічні, ресторанам необхідно впроваджувати додаткові послуги та інновації, які б заохочували їх до участі в різних видах соціальної та культурної діяльності. Впровадження інноваційних послуг є одним з ключових факторів зростання кількості ресторанних послуг та ефективності роботи закладу. При якісному, продуманому механізмі реалізації нові ідеї можуть суттєво збільшити кількість клієнтів ресторану, обсяги замовлень та загальну прибутковість [2].

У сучасному трактуванні термін "інновація« набуває форми вдосконалених або нових товарів (продуктів і послуг), технології їх виробництва та методів управління на всіх стадіях виробництва і реалізації

товарів, що сприяють розвитку та підвищенню економічної ефективності виробництва і споживання або мають соціальний чи інший ефект. Це кінцевий результат діяльності, спрямованої на створення та використання уречевлених інновацій[1].

Галузю з найбільшим потенціалом для інноваційного розвитку є харчова промисловість. Цьому сприяє висока динаміка зростання та якісні зміни в розвитку ринку послуг ресторанного господарства.

Інновації у сфері громадського харчування можна охарактеризувати як виробничі (виробництво продуктів харчування), з одного боку, та невиробничі (надання послуг громадського харчування та нехарчових послуг), з іншого. Кожна інновація у сфері ресторанного господарства приносить певні вигоди як виробникам, так і споживачам продукції та послуг ресторанного господарства [2].

Виділяють п'ять основних напрямів розвитку інноваційних процесів у харчовій промисловості [1]:

- Розширення сировинної бази: біологічно активні добавки, вторинні продукти переробки морепродуктів та соєвих продуктів, екзотичні продукти тощо;

- Використання передових промислових технологій;

- Застосування автоматичних систем контролю та управління, високопродуктивного контрольно-вимірювального обладнання;

- Нові технології та тенденції в приготуванні їжі у зв'язку з новими модними тенденціями в ресторанному бізнесі, наприклад, креативна, еклектична та вегетаріанська кухні;

- Розробка конкурентоспроможних асортиментів продукції зі специфічними споживчими характеристиками, високими параметрами якості та сервісу.

Метою індустрії харчування є повне задоволення матеріальних і духовних потреб постійно зростаючої кількості людей. Беручи до уваги потреби цих людей, багато ресторанів прагнуть створити креативну та унікальну атмосферу і запропонувати споживачам широкий спектр послуг. Зокрема, це послуги сомельє, гастрономічні шоу, величні презентації страв, барні шоу, риболовля, приготування страв на очах у клієнтів, караоке, знижки для постійних клієнтів, виїзне обслуговування з організацією дозвілля та широкий спектр послуг [3].

Сучасні ресторани використовують низку додаткових та інноваційних послуг для підвищення своєї конкурентоспроможності на ринку харчових послуг. До таких послуг належать жива музика, дитячі кімнати та приготування їжі на очах у клієнта. Від технологій прийому замовлень споживачів до планування обідів (або святкових вечорів: класичних чи інноваційних). Можна забронювати столик онлайн на певний час, визначитися з розташуванням ресторанного залу, а також замовити страви, які хочуть гості. Для цього, наприклад, ресторан використовує електронне меню, яке публікує на своєму сайті. У цьому випадку гості не тільки

замовляють страви, які хочуть з'їсти, а їй мають можливість визначити калорійність, харчову цінність і ціну. Підтримка стабільно високого рівня обслуговування та створення нових привабливих умов для споживачів є необхідною умовою для того, щоб компанія стала ще більш популярною.

До прогресивних форм організації харчування в ресторанах відносяться різні види кейтерингу. Для підвищення їх конкурентоспроможності необхідно запропонувати впровадження інноваційних технологій. По-перше, необхідно зосередитися на здоровому харчуванні, тобто забезпечити споживачів усіх форм громадського харчування "здоровою їжею", яка використовує екологічно чисту сировину і не містить генетично модифікованих продуктів. Також необхідно передбачити методи приготування їжі, які б не руйнували поживні речовини і вітаміни, готувались при низьких температурах і не призводили до утворення канцерогенів в процесі смаження. Ще одним прикладом інноваційної послуги в обслуговуванні є саморозсувні столи для самообслуговування. Це один стіл у залі ресторану, за яким одночасно можуть сидіти 25-30 гостей. Стіл обладнаний кухонним приладдям і посудом, а також касовим апаратом самообслуговування і підставкою для олівців, щоб запобігти помилкам при самообслуговуванні [3].

Отже, можна сказати, що ресторанний бізнес є одним з найперспективніших сфер бізнесу для впровадження інноваційних технологій, оскільки заклади постійно борються за сегментацію ринку, пошук нових клієнтів та утримання постійних споживачів своєї продукції та послуг. Це вимагає від закладів ресторанного господарства бути висококонкурентними, чого можна досягти завдяки інноваційним змінам, як в управлінських, організаційних процесах, так і в сервісній діяльності закладів.

Бібліографічний список:

1. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. для вищ. навч. закл. К.: Кондор. 250 с. (дата звернення 23.10.2023).
2. Касенін В., Ткаченко Т. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні. К.: Економіка України, 2011. С.41-46. (дата звернення 23.10.2023).
3. Портал готельного та ресторанного бізнесу. URL: <http://prohotelia.com/> (дата звернення 23.10.2023).

Полуніна А.В.

студентка

Державний торговельно-економічний університет

Науковий керівник: к.е.н, доцент Салімон О.М.

БРЕНДИНГ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Бренд ресторану розповідає клієнтам, що робить ваш заклад особливим. Він вирізняє ваш ресторан від інших конкурентів і формує унікальну корпоративну ідентичність. Якщо бренд створено професійно, він надає потенційним клієнтам яскраві візуальні та емоційні враження. Потужний