

3. І.Савченко, В. Кавара, О. Ройко, Л. Стешенко, О. Ройко. Розвиток закладів ресторанного господарства України на сучасному етапі. *Навч. посіб.* 2025. С. 37-52. URL: https://hotelschool.lv/wp-content/uploads/2025/02/VPC_Toolkit_Restaurant-business_compressed.pdf

4. Banyeva, Iryna and Kushniruk, Viktor and Harbar, Halina and Ivanenko, Tetiana and Pavliuk, Svitlana, Innovative Management Strategies for Hotel and Restaurant Businesses and Tourism: A Catalyst for Economic Growth (March 16, 2025). OIDA International Journal of Sustainable Development, 18 (10), 175-186, 2025., Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=5296948>

Катерина ЧОРНА

ЗВО спеціальності 181 Харчові технології
Миколаївський національний аграрний університет,
м.Миколаїв

Науковий керівник – д-р екон.наук, професор
кафедри готельно-ресторанної справи та туризму

Ірина БАНЄВА

ІННОВАЦІЙНІ ТА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Ресторанний бізнес наразі є одним із найбільш динамічних сегментів економіки, що зумовлено стабільним зростанням попиту на послуги харчування. У сучасних умовах успіх закладу безпосередньо залежить від інтеграції новітніх харчових технологій та наукових досягнень у виробничі процеси. Впровадження прогресивних методів обробки сировини та інноваційних рецептур дозволяє не лише покращити якість і безпеку страв, а й суттєво підвищити лояльність клієнтів, середній чек та загальну рентабельність бізнесу.

В українському законодавстві інновації – це новостворені (застосовані) і (або) вдосконалені конкурентоспроможні технології, продукція або послуги, а також організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що істотно поліпшують структуру та якість виробництва та соціальної сфери.

Залежно від мети дослідження, аналізу та ступеня вимірювання об'єкта, інновація може бути :

1. Виробничі інновації націлені на збільшення обсягів випуску продукції за рахунок трансформації внутрішньої структури підприємства. Це досягається шляхом оптимізації балансу потужностей між окремими цехами чи підрозділами, а також завдяки інтеграції сучасних, досконаліших інструментів праці, передових технологічних процесів або нових методик створення товарів та надання послуг. Такі технологічні зміни гарантують системну модернізацію виробничих можливостей підприємства, що дозволяє йому впевненіше конкурувати як всередині країни, так і на міжнародній арені. У перспективі це призводить до освоєння нових сегментів ринку та, зрештою, забезпечує стабільність і зміцнення фінансових показників компанії.

2. Невиробничі (сервісні) інновації – удосконалення культури обслуговування та впровадження супутніх послуг, які не стосуються безпосередньо кухні, але формують загальний досвід гостя. Сервісні інновації зазвичай легше і швидше впровадити, ніж здається. Проте їх так само легко можуть скопіювати конкуренти, тому компаніям у сфері послуг доводиться постійно генерувати нові ідеї для утримання переваги. Якщо технічна інновація спрямована на економію енергії та матеріалів, то сервісна інновація спрямована на економію часу та зусиль клієнта.

3. Технічні інновації, своєю чергою. Орієнтовані на перехід до якісного вищого технологічного рівня через впровадження у реальну практику наукових відкриттів та раціоналізаторських рішень. Головною метою таких процесів є зростання продуктивності праці, а також суттєве заощадження сировини, енергоносіїв та інших видів ресурсів, що використовуються у виробництві.

Фахівці з харчових технологій можуть працювати керівниками ресторанних служб у готелях, технологами, рестораторами або менеджерами з обслуговування, забезпечують високий рівень гостинності.

Підприємства ресторанного господарства виконують три взаємопов'язані функції : виробництво кулінарної продукції, реалізація та

організація її споживання. Основна послуга закладів ресторанного господарства – послуга харчування складається з послуг виготовлення кулінарної продукції та створення умов для її реалізації і споживання відповідно до типу і класу закладу.

Технологічний процес закладу ресторанного господарства – сукупність операцій, які забезпечують виробництво кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів та їх продаж.

У межах термінів, необхідних для забезпечення безперервної роботи підприємства ресторанного господарства, зберігання певного запасу сировини є частиною технологічного процесу. Крім того, невеликий запас нешвидкопсувної сировини (борошно, цукор, крохмаль, спеції, тощо) доцільно створювати для раціонального використання транспорту.

Продукція ресторанів – це все, що кухня готує самостійно : від повноцінних обідів до випічки. Окрему увагу приділяють кондитерським виробам, оскільки для їхнього виготовлення через суворі санітарні норми потрібні спеціальні цехи. Центральне місце займають напівфабрикати. Ресторани можуть самі чистити овочі та обробляти м'ясо, або купувати вже підготовлені заготовки. Овочеві заготовки включають очищену картоплю, нарізані коренеплоди та бланшовану капусту.

М'ясні заготовки ділять за розміром :

- цілі пласти (великі шматки м'якоті);
- для смаження (готові стейки або відбивні);
- для тушкування (дрібні кубики на гуляш чи рагу);
- фаршеві вироби (котлети та люля-кебаб, які можуть бути як суто м'ясними, так і з домішками на кшталт хліба).

Такий чіткий поділ продукції на групи допомагає ресторанам ефективно організувати робочі процеси, дотримуватися санітарних стандартів та значно прискорити приготування страв для гостей.

Список використаних джерел :

1. Безрученков Ю. В. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства : навч.метод.посіб. для ЗВО / за ред. Ю. В. Безрученкова ; ДЗ “Луган.нац.ун-т”.- Київ : ФОРМ Мірошниченко А.В., 2021. – 160 с.

[https://digpub.chite.edu.ua/books/harch_tehn/syst_nacsr.pdf]

2. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. – 239 с.

<https://dspace.uzhnu.edu.ua/bitstreams/b4a9e0bc-ee33-41ed-a433-d75695b53ac3/download>

3. Інноваційні технології виробництва продукції та надання послуг [Електронний ресурс] : конспект лекцій / С. М. Логвінков, І. М. Літвінова. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2021. – 95 с.
<https://share.google/rNoxmMdv2Djch9JD>

4. Banyeva, Iryna and Kushniruk, Viktor and Harbar, Halina and Ivanenko, Tetiana and Pavliuk, Svitlana, Innovative Management Strategies for Hotel and Restaurant Businesses and Tourism: A Catalyst for Economic Growth (March 16, 2025). OIDA International Journal of Sustainable Development, 18 (10), 175-186, 2025., Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=5296948>

5. В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович : Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.) <https://share.google/fsCirUAv4Jd8rnYzo>

Анастасія НІКОЛЕНКО

ЗВО спеціальності 242 «Туризм та рекреація»,
Миколаївський національний аграрний університет
м. Миколаїв

Науковий керівник– д-р філос. наук, професорка кафедри
готельно-ресторанної справи та туризму

Галина ГАРБАР

СТАЛИЙ РОЗВИТОК МІСЬКОГО ТУРИЗМУ В УМОВАХ ОВЕРТУРИЗМУ (НА ПРИКЛАДІ БАРСЕЛОНИ)

Сучасний міський туризм є одним із найдинамічніших сегментів світової туристичної індустрії. Завдяки розвитку транспорту, цифрових сервісів бронювання та популярності коротких подорожей кількість туристів у великих містах стрімко зростає. Міський туризм розглядається як вид туристичної діяльності, пов'язаний з відвідуванням міських територій з метою відпочинку,