

**Ткаченко М. О.**

*канд. екон. наук, старший викладач  
Національний технічний університет  
«Харківський політехнічний інститут»,  
м. Харків, Україна*

### **Інноваційний розвиток підприємств ресторанного бізнесу, які надають кейтерингові послуги**

Ресторанний бізнес – це високо конкурента галузь, що швидко розвивається і характеризується високим рівнем прибутковості, але разом з тим необхідно зазначити, що підприємства, які працюють у цій галузі дуже чутливі до макроекономічних коливань, що підтверджують дані стосовно динаміки роздрібного товарообороту ресторанного господарства в Україні. Так, у 2010-2013 рр. простежувалось зростання обсягів роздрібного товарообороту ресторанних господарств як у фактичних, так і порівнянних цінах. Наприкінці 2014 року, внаслідок загострення конфлікту на сході України, велика кількість підприємств ресторанної галузі припинила свою роботу, і лише протягом 2016-2017 років, ситуація у галузі зазнала деяких покращень [1, с. 483].

Разом з тим, починають стрімко розвиватися підприємства ресторанного господарства України, які надають кейтерингові послуги, що можна побачити з аналізу динаміки структури розподілу роздрібного товарообороту підприємств ресторанного господарства України за видами економічної діяльності, так, питома вага товарообороту підприємств, які займаються постачанням готових страв у 2012-2016 рр. становила 24,4, 25,4, 31,3, 31,97 та 28,28 відсотки [1, с. 483].

АВ той же час сучасний ринок ресторанних послуг характеризується нетривалим життєвим циклом – від одного до трьох років, а за даними Всесвітнього довідника Дунна та Бредстріта за ступенем ризику ресторанний бізнес незмінно посідає третє-четверте місце [2, с. 28]. Не обминає кейтерингові підприємства і макроекономічний вплив, про що свідчать показники їх фінансових результатів (57,7, 7,2, 149,6, 51,3, 58,8 млн грн протягом 2012-2016 рр.) [1, с. 484].

Все це призводить до висновку, що задля утримання стійких позицій і подальшого розвитку підприємствам ресторанного господарства, що надають кейтерингові послуги, необхідно постійно запроваджувати у свою діяльність організаційні, процесні та продуктові інновації.

Вчені-дослідники тенденцій розвитку ресторанної галузі виділяють такі основні напрями її інноваційного розвитку:

- розширення сировинної бази: біологічно-активні добавки, вторинні продукти переробки море- та соєвих продуктів, екзотичні продукти тощо;
- використання прогресивних галузевих технологій;
- нові технології та напрями у кулінарії, пов'язані з появою модних течій у ресторанному бізнесі, кухні: креативна, еkleктична, вегетаріанська тощо;

- застосування автоматизованих систем контролю та управління, високоефективної контрольної-виміральної апаратури;
- розробка асортименту конкурентоспроможних видів продукції із заданими споживчими властивостями, високими параметрами якості та послуг [2, с. 21].

Розглянемо основні інновації, що запроваджуються на підприємствах ресторанного бізнесу, що надають кейтерингові послуги (табл. 1).

**Таблиця 1 Основні інновації, що запроваджуються на підприємствах ресторанного бізнесу, що надають кейтерингові послуги**

Вид інновацій	Назва інновації	Характеристика інновації
продуктові	інновації формату або концепції	доповнення основного переліку послуг розважальними
	інноваційні страви	розробка нових рецептур
управлінські	сітьові процеси	створення під єдиною торговельною маркою мережі підприємств
	автоматизація системи управління підприємством	створення спеціальних програмних продуктів, що автоматизують виконання завдань різних підсистем
	кадрові інновації	набір персоналу без попереднього досвіду роботи
процесні	вакуумний пакувальник, виробництво готових охолоджених страв, встановлення пароконвектоматів	розробка або запровадження нового високоефективного обладнання для приготування, пакування та зберігання продуктів
	пропозиції з обслуговування бенкетів за зниженими цінами	періодичне проведення акцій для утримання старих та пошуку нових клієнтів, система знижок
	проведення заходів «таємний покупець»	виявлення недоліків в обслуговуванні споживачів з подальшим внесенням коректив в організацію роботи обслуговуючого персоналу

Джерело: адаптовано з [3]

Виходячи з цього, можна виділити три групи інновацій, що запроваджуються на підприємствах ресторанного бізнесу, що надають кейтерингові послуги: продуктові, управлінські та процесні.

#### Список використаних джерел:

1. Діяльність суб'єктів господарювання 2016 : стат. зб. // Держ. служба статистики України. – 2017. – 629 с.
2. П'ятницька Г. Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. – Київ, 2013. – 250 с.
3. Кирніс Н. І. Інновації у сфері підприємств ресторанного господарства, які надають кейтерингові послуги // Економіко-правова парадигма розвитку сучасного суспільства. – 2017. – №1.