

*Секція: Інновації*

**СУЛИМА НАДІЯ МИКОЛАЇВНА**

*студентка 336 групи*

*Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ*

*м. Чернівці, Україна*

**ШУПРУДЬКО НАТАЛЯ ВОЛОДИМИРІВНА**

*асистент кафедри технології і організації ресторанного господарства*

*Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ*

*м. Чернівці, Україна*

## **ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІННОВАЦІЙНИХ ІДЕЙ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

Ресторанний бізнес відіграє чи малу роль у сучасній індустрії туризму. З кожним роком попит споживачів на заклади харчування збільшується, тому, в провідних країнах світу на розвиток та вдосконалення діяльності ресторанного господарства приділяється значна увага. Однак сучасний стан ресторанного бізнесу в Україні бажає кращого, він не тільки недостатньо відповідає оптимальному рівню обслуговування, а й занедбує сам зовнішній вигляд закладу. Тому, для того щоб ресторанний бізнес розвивався, необхідно вживати комплекс заходів щодо підвищення факторів якості, комфортабельності та зручності керуванням закладу. Серед цих заходів найголовнішим слід виділити розробку інноваційних рішень розвитку, залучення інноваційних винаходів, систем, технологій. Дослідження зумовлена швидкими темпами розвитку інноваційних технологій, для покращення становлення сучасного ресторанного бізнесу та підвищення його конкурентоспроможності.

Надамо визначення інновації - це кінцевий результат інноваційної діяльності, у вигляді нового чи удосконаленого продукту або технологічного процесу, який наділено якісними перевагами при використанні та проектуванні, виробництві, збуті, використовується у практичній діяльності та має суспільну перевагу [1]. Отже, інновації – це результат науки, який дозволяє людству, спрощувати технологічні процеси, умови праці, та переходити на новий більш розвинутий рівень суспільства. Інновації в ресторанному бізнесі - це впровадження у закладі нових технологій та здійснення маркетингових кроків, для кращого задоволення клієнта та проявлення у ньому бажання прийти ще. Перспективи розвитку інновацій в ресторанній справі України знайшли своє відображення у працях таких науковців, як В. Дорошенко, О. Іванік, В. Карсекіна, Т. Кононенко, Н. П'ятницької, А. Усіної, І. Хваліної, П. Черномаз та ін. Дослідження цих та багатьох інших науковців розв'язували та описували чи мало проблем практичного та теоретичного характеру, перспективність тих чи інших нововведень в галузі ресторанного господарства. Однак зі швидкими темпами розвитку інноваційних винаходів, технологій у сучасному світі, ці дослідження вимагають подальшого системного розгляду.

Так, з кожним роком інновації в ресторанному бізнесі досить швидко розвиваються, основними причинами цього є: збільшення попиту споживачів, що зумовлює збільшення закладів харчування; зі збільшенням закладів відповідно збільшується і конкуренція; кухні різних національностей та цікавий інтер'єр не є більше актуальним; розвиток новітніх технологій не стоїть на місці; сучасна молодь вподобає інноваційні технології, що спонукає їх йти у більш розвинуті заклади. Саме ці фактори спонукають власників закладів ресторанного господарства, продумувати не тільки основну стратегію діяльності, але й додавати закладу унікальність, неповторності, за рахунок розробки та

впровадження в реалізацію інноваційних технологій, які б зацікавили велику кількість потенційних споживачів до закладу. Окрім інноваційних методів, які приваблюють сучасних клієнтів, є й такі, які покращують сам процес виготовлення їжі, скорочує тривалість її приготування, збільшення харчових та енергетичних властивостей їжі та урізноманітнення її (молекулярна кухня). Це все дозволяє зменшити затрати робочої сили, що дає можливість скоротити кількість працівників, та собівартість продукції, що призведе до економічного зростання закладу, значної економії та сприятливої цінової політики.

І так однією з найважливіших інновацій даного напрямку, являються інформаційні технології, які дозволяють значно оптимізувати цілий ряд рутинних робіт в цій сфері. Так, впровадження в ресторані інформаційних систем, таких як web-сторінки, телекомунікації, сторінки в соц. мережах, дозволить закладу не тільки надати повну інформацію про заклад дистанційно, проводити он-лайн анкетування, а й збільшення кількості замовлень на доставку та бронювання столиків, для бенкету. А також встановлення безкоштовного wi-fi, дає чи малий плюс для закладу, адже поки клієнт чекає замовлення він може попрацювати, перевірити пошту, або поспілкуватися з друзями тощо. Окрім інформаційних технологій, на розвиток та економічне зростання закладу впливають й досягнення таких інноваційних технологій як: кухонні прилади, устаткування, біотехнології, конструкційні матеріали тощо.

На відміну від перерахованих інновацій, існують й такі, які надають закладу унікальності та привабливості для споживача, забезпечують його зручностями, та додатковими послугами. Такими технологіями є:

- інтерактивного (електронного) меню;
- екрану-планшету на столах, сенсорного дисплею;
- застосування QR-коду у маркетингу підприємства;
- LED - технології оповіщення;

- харчові 3D принтери;
- сенсорні виробники їжі;
- використання тривимірних проєкцій і відео-меппінга для демонстрації приготування страв тощо [2].

Також для закладів ресторанного господарства на сьогоднішній день розробляється безліч програм за допомогою яких покращується управління ними. Однією з таких програм є Breadcrumb, розроблена, для програмного забезпечення інтерактивного меню, сенсорного дисплею в столі, тривимірних проєкцій їжі тощо. Це програмне забезпечення здатне працювати в режимі реального часу. Воно дозволяє приймати замовлення, надавати повну інформації про приготування їжі, вносити постійні зміни в меню, проводити анкетування, відправляти замовлення на кухню, відстежувати процеси продажів тощо. Завдяки цій програмі та такому виду меню в ресторанах значно покращується сервіс, прискорюється процес обслуговування, дозволяє зменшити витрати на постійне друкування паперових меню, та зменшення кількості обслуговуючих офіціантів.

Однак, для ефективного провадження всіх вище сказаних інновацій та багато інших потрібно здійснювати заходи для вирішення певних перешкод. Сучасні підприємства мають слабкі фінансові можливості пов'язані з економічним та політичним становищем в країні, а також мати низький рівень інноваційного потенціалу, пов'язаний з наявністю державних і соціальних обмежень, які звужують рамки використання інноваційних ідей та дорожнеча процесів розробки і реалізації проєктів.

Отже, впровадження інноваційних технологій в сучасному ресторанному бізнесі, має чимало перспектив для його розвитку, адже внесення таких змін, може призвести до економічного зростання, підвищення якості обслуговування закладу, та високої конкурентоспроможності.

### **Література:**

1. Буковинська бібліотека [Електронний ресурс]: Поняття та види інновацій. Поняття інноваційної діяльності та її предмет [Сайт] - Режим доступу: <http://buklib.net/books/37223/>
2. Портал гостиничного и ресторанного бизнеса [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua/category/technologies/>
3. Застосування інноваційних Інтернет-технологій у ресторанному бізнесі [Електронний ресурс]: Все про туризм, туристична бібліотека [Сайт] - Режим доступу: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/shaleva.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/shaleva.htm)
4. Інновації в ресторанному бізнесі [Електронний ресурс]: Серкурій гроші у всі часи [Сайт] - Режим доступу: <http://mercury.kiev.ua/innovacii-v-restorannomu-biznesi/>
5. Борисова О.В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні/ О. В. Борисова// Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2012. – Вип. 1(2).