



ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ НАУКОВОЇ ДУМКИ В МЕНЕДЖМЕНТІ, ГАЛУЗЯХ СПОРТУ, ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я

*Тези доповідей
III Міжнародної студентської наукової конференції
(26-27 вересня 2024 року, м. Львів)*

*За загальною редакцією
Наталії ПАВЛЕНЧИК*

Львів -2024

УДК 338.488.2:640.43

ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ПОСЛУГ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Зореслав РОМАНІВ

студент

Науковий керівник – **Марія ПАСКА**

д-р вет. наук, професор

Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського (Україна)

Сучасна практика ведення будь-якої економічної діяльності свідчить, що підприємства для зміцнення своїх конкурентних позицій на ринку й формування ефективного плану розвитку достатньо часто мають вдаватися до певних інноваційних змін. Це, а також потреба забезпечення переходу економіки України до реалізації моделі науково-технічного й інноваційного розвитку зумовлюють доцільність дослідження проблематики створення передумов для впровадження ефективних інновацій на українських підприємствах, зокрема тих, діяльність яких прямо чи опосередковано пов'язана зі сферою ресторанного господарства. Основними елементами ефективності роботи закладу ресторанного господарства є концепція закладу, цінова категорія, кухня, якість обслуговування, спектр наданих послуг, атмосфера. Запорукою успіху й ефективного розвитку ресторану є тісна взаємодія цих складників.

Інновації в ресторанному бізнесі спрямовані на покращення обслуговування, оптимізацію процесів та адаптацію до нових вимог споживачів.

Проаналізовано основні напрямки інновацій, які наведено нижче:

Інформаційно-комп'ютерні технології. Упровадження інформаційно-комп'ютерних технологій стало критичним місцем для оптимізації управлінських процесів у ресторанах. Ця технологія дає змогу автоматизувати системи розрахунків, постачання сировини й управління запасами, що значно посилює роботу закладів.

Нові формати обслуговування. Сучасні споживачі все більше цінують можливість замовлення їжі на винос або доставку. Це призвело до зростання популярності закладів, які пропонують такі послуги, а також до впровадження нових технологій, таких як чат-боти для попереднього замовлення.

Здорове харчування й екологічна відповідальність. Зростання інтересу до здорового способу життя вплинуло на вибір продуктів у ресторанах. Споживачі надають переваги місцевим продуктам і стравам, що відповідають екологічним стандартам. Це також призвело до появи маркетплейсів, які з'єднують фермерів і ресторани.

Інтерактивні технології. Ресторани починають використовувати інтерактивні екрани та інші технології, які підвищують рівень взаємодії з клієнтами. Наприклад, інтерактивні бари, які реагують на дії відвідувачів, стають новим трендом у сфері гостинності.

Аутсорсинг персоналу. У зв'язку з нестачею кадрів багато закладів переходять на аутсорсинг, що допомагає їм зберегти гнучкість в управлінському персоналі та зменшити витрати.

Ці інновації не лише допомагають ресторанам адаптуватися до нових умов, але й створюють конкурентні переваги на ринку. Сучасні люди активні, динамічні, тому ресторанам варто впроваджувати такі додаткові послуги та інновації, які б заохочували їх до різних видів соціально-культурної активності. Упровадження інноваційних послуг обслуговування – це один з основних чинників зростання ресторанного сервісу й підвищення ефективності закладу. За умови якісного, продуманого механізму впровадження нові ідеї здатні значно збільшити кількість клієнтів, збільшити вартість одного замовлення та загальну прибутковість ресторану. Звичайно, що зміни потребують часу, але впроваджувати їх потрібно, тому обрану в дослідженні тему можна вважати актуальною.

Виявлено, що ресторанний бізнес є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому заклади ведуть між собою постійну боротьбу за

сегментацію ринку, за пошук нових і за утримання постійних споживачів їхньої продукції та послуг. Усім закладам ресторанного господарства треба мати високий рівень конкурентоспроможності, якого можна досягти завдяки інноваційним змінам в обслуговуванні споживачів.

Отже, визначено сутність інновацій та інноваційної діяльності закладів ресторанного господарства, проаналізовано особливості надання послуг у сфері ресторанного бізнесу, досліджено тенденції розвитку послуг ресторанного господарства в сучасних умовах.

Список використаних джерел:

1. Левків С.-М., Паска М. Рівень конкурентоспроможності ресторану «Marinad meat bar» в умовах сучасного ринку туристичних послуг. *Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика* : зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнар. участю (19 травня 2022 року, м. Львів). Львів, 2022. С. 133–135.

2. Гірняк Л. І., Глагола В. А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. *Інфраструктура ринку*. 2021. № 16. С. 71–78.