

УДК 641.5

Богдан Федів

*студент-магістрант 2 курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»*

Науковий керівник: Ольга Маслійчук

*канд. техн. наук,
доцент кафедри готельно-ресторанної справи
та харчових технологій,
Львівський національний університет
імені Івана Франка*

ФОРМУВАННЯ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНИХ ІННОВАЦІЙНИХ ТРЕНДІВ У СФЕРІ HoReCa

Вступ. Сучасні інноваційні тренди у сфері HoReCa змінюються надзвичайно швидко, особливо це пов'язано з введенням карантинних обмежень та воєнних дій у нашій країні. Якщо раніше доставка з ресторану була не дуже популярною, то зараз більша частина прибутку приходиться саме на замовлення на доставку та з собою. На сьогодні актуальним є питання здоров'я та життя кожного жителя планети. Ураховуючи це, багато закладів ресторанного господарства перебудували свою діяльність з упровадженням принципів безпеки і турботи про клієнта. Сучасне населення активне, динамічне, тому сфері HoReCa необхідно формувати та впроваджувати такі додаткові послуги, як інноваційні тренди, які б заохочували їх до соціально-культурної активності.

Метою роботи стало дослідження інноваційних трендів сфері HoReCa, їхнє формування та впровадження в закладах ресторанного господарства України.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Теоретико-методологічні аспекти сутності інновацій та інноваційної діяльності відображені в численних публікаціях як українських, так і закордонних дослідників. Серед закордонних науковців цю проблему досліджували Б. Санто., Б. Твісс, М. Хучек та ін. Перспективи інноваційного розвитку закладів ресторанного господарства України знайшли своє відображення у працях таких науковців: В. Дорошенко,

О. Завгородньої, В. Іжевського, Г. П'ятницької та ін. У дослідженнях розв'язано та описано чимало проблем практичного та теоретичного характеру, перспективність тих чи інших нововведень у галузі ресторанного господарства. Однак зі швидкими темпами розвитку інноваційних трендів, технологій, винаходів у сучасному світі дані дослідження вимагають подальшого системного розгляду.

Результати. Інноваційні тренди в ресторанному господарстві можуть бути охарактеризовані як виробничі (виробництво харчових продуктів) та невиробничі (надання послуг). До основних напрямів розвитку інноваційних трендових процесів у ресторанному господарстві належать такі:

- урізноманітнення сировини: біологічно-активні добавки, екзотичні продукти, вторинні продукти перероблення море- та соєвих продуктів;
- прогресивні галузеві технології;
- упровадження автоматизованих систем контролю та управління, НАССР;
- нові трендові технології та напрями в кулінарії: креативна, еклектична, вегетаріанська, авторська кухні та ін.;
- удосконалення конкурентоспроможних видів продукції.

У табл. 1 представлено результати інноваційних трендів у сфері HoReCa.

Таблиця 1

Сучасні інноваційні тренди у сфері HoReCa

Натуральна їжа	Популярність натуральної та якісної їжі – тренд, який із кожним роком набирає обертів. Дедалі більша кількість ресторанів не лише прагне використовувати натуральні продукти, але й шукає заміну тим, які містять занадто багато добавок та інгредієнтів. Як зазначає Віктор Тітов, що основний тренд сучасності – винахід нових продуктів, зокрема для заміни інгредієнтів, які спричиняють алергію
Свідоме споживання	Зміна клімату, соціальні проблеми, пандемія, війна стали топовими темами. Значна частина суспільства прагне вплинути на катастрофічні зміни життя планети. Тож однією з головних тенденцій є масштабний рух у напрямку свідомого споживання: вживання продуктів без відходів, використання «неідеальних» овочів і фруктів, зменшення кількості споживання м'яса, збільшення рослинного білка в щоденному раціоні

Продовження табл. 1

Vegan & Vega	Дедалі більше гостей віддають перевагу стравам, які не містять інгредієнтів тваринного походження. Тож у меню мають бути різноманітні вегетаріанські страви, це й мигдальне або соєве молоко для капучино та інших кавових напоїв
Безалкогольні напої	Актуальне нині здорове харчування, натуральність та зміни харчових звичок передбачають повну або часткову відмову від алкоголю
«Віртуальні кухні» за типом dark kitchen	Прагнення зручності та швидкості диктують іще один тренд – збільшення кількості «віртуальних кухонь» та «інтернет-ресторанів». Доступ для водіїв доставлення, короткострокове паркування та розроблення меню зі стравами «з собою» виходять на новий рівень
Упровадження роботехніки	Роботи в секторі HoReCa – це не далеке майбутнє, а сучасність. Вони замінюють працівників на кухні й працюють у залах
Автентична кухня	Специфічна пропозиція – це завжди додаткова увага з боку клієнтів. Незалежні ресторани, засновані на певній особливості, унікальній кухні чи автентичності мають конкурентну перевагу
Сучасне дитяче меню	Класичне дитяче меню залишилося в минулому. Для маленьких гурманів з'являються органічні курячі нагетси, паста з альтернативного борошна або лососеві палички без панірування
Диджиталізація	Соцмережі стали «паспортом» бренду. Вони не лише інформують, розважають, а й формують оригінальний стиль бренду та створюють базу лояльних клієнтів. Для того щоб бути в тренді, потрібен інтерактив та мультимедійність: інтерактивні промо з вікторинами та лендингами, тести, стикери, гіфки, спецпроекти онлайн та офлайн із лідерами думок, зірками чи амбасадорами бренду, живі трансляції, челенджі, гейміфікація в сториз, адвент календарі, UGC та інстаграм-сториз
Мобільна оплата	Популярність мобільної оплати зростає, зокрема збільшується необхідність у реалізації рішень для оплати за допомогою QR-коду. Завдяки цьому методу клієнт може здійснювати мобільні платежі за столом самостійно, без оператора
Змішування форматів fine dining	Зазнають зміни у форматі діяльності ресторани високої кухні, які стають більш універсальними закладами

Висновки. Сучасні інноваційні тренди у сфері HoReCa потребують відповідного формування та впровадження. Велика кількість чинників, щодо їх зміни спричинено сьогоднішньою ситуацією на ринку індустрії гостинності. Проте ресторатори повинні проводити моніторинг та шукати оптимальні шляхи впровадження інноваційних трендів у роботу закладів ресторанного господарства.

Ключові слова: тренд, інновація, HoReCa, ресторанне господарство.

Список використаних джерел

1. Завадинська О. Ю. Сучасні тенденції впровадження інноваційних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства / Завадинська О. Ю., Кінчур А. А., Деревицький Є. В. // Підприємство і торгівля.– 2019.– Вип.25.–С.54–59.
2. Horeca.– URL: <https://horeca-ukraine.com/trendy-razvitija-obshhepita-v-2022-godu/> (date of application: 16.09.2022).