

Тетяна Брикова

канд. техн. наук,
доцент кафедри харчових технологій,
готельно-ресторанного і туристичного сервісу,
Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету,
м. Чернівці

ПРО ВАЖЛИВІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ВІТЧИЗНЯНИХ ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Світова пандемія, економічна та політична нестабільність України в умовах війни надали значного впливу на усі напрями економіки, і на сферу гостинності в тому числі. Але аналіз статистичних даних дає змогу стверджувати, що на сьогоднішній день після пережитого шоку вітчизняний ринок ресторанного бізнесу активно розвивається. Так, якщо у перші дні війни в нашій країні працювало лише 13 % закладів, то наприкінці 2022 – на початку 2023 року майже 75% ресторанів відновили свою роботу. Загалом за перший рік війни було зупинено діяльність близько 7 тисяч закладів, а відкрито близько 2 тисяч ресторанів [1]. З розвитком ринку набула своєї актуальності одна з основних проблем ресторанного бізнесу – високий рівень конкуренції. І тому, як і раніше, пріоритетним завданням сьогодення для рестораторів залишається підвищення рівня конкурентоспроможності закладів, забезпечення їх ефективного функціонування, задоволення вимог і потреб споживачів.

Удосконалення роботи закладів ресторанної індустрії можливе у різних напрямках, зокрема: спеціалізація та особливості меню; технології, що використовуються; стилі обслуговування та способи подачі страв; створення індивідуальності і унікальності підприємства. Відомо, що ефективним способом конкурентної боротьби є впровадження інноваційних технологій [2]. Вони спрямовані на створення нових продуктів чи послуг. Наприклад, застосування

нетрадиційних способів теплової обробки під час приготування продукції, використання нових видів сировинних ресурсів, впровадження популярних світових концепцій (eco-friendly, farm-to-table, locally sourced ingredients тощо) та інноваційних технологій обслуговування споживачів (інтерактивні столи, 3D технології, автоматизовані системи замовлення та подачі страв тощо).

Конкурентна боротьба між закладами ресторанного господарства, удосконалення ринку послуг виховала сучасне покоління вимогливих і досвідчених споживачів. Вони цікавляться інгредієнтами, складом та технологією приготування страв, звертають увагу на якість та харчову і біологічну цінність їжі, готові до креативних гастрономічних інновацій [3].

Таким чином, впровадження інноваційних технологій виробництва страв, обслуговування споживачів, слідкування за популярними світовими концепціями, створення унікального «обличчя» закладу і ексклюзивного власного формату є найважливішими завданнями для рестораторів, що забезпечать конкурентоспроможність бізнесу.

Ключові слова: інновації, ресторанний бізнес, удосконалення, конкурентоспроможність.

Список використаних джерел:

1. Форсайт розвитку ресторанного бізнесу / Бовш Л. А., Комарніцький І. О., Приходько К. О., Олійник О. М. // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – 2023. – Том 6, № 1. – С. 8–24.
2. 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). – С. 331–338.
3. Данилевич І. Перспективи харчових та крафтових технологій для HoReCa / Данилевич І., Пасічний В. // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. – С. 159–161.