

УДК 640.43:338.48:005.336.3
DOI <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.6.13>

ІННОВАЦІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ: АДАПТАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ ДО СУЧАСНИХ ВИМОГ СТАЛОГО РОЗВИТКУ

Дишкантюк О. В. – кандидат технічних наук, доцент,
декан факультету менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму
Міжнародного гуманітарного університету
ORCID ID: 0000-0002-0679-3940

Власюк К. В. – старший викладач кафедри готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу
Міжнародного гуманітарного університету
ORCID ID: 0000-0001-6209-5525

Тітомир Л. А. – кандидат технічних наук,
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Міжнародного гуманітарного університету
ORCID ID: 0000-0001-8676-4674

Жмудь А. В. – кандидат технічних наук,
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Міжнародного гуманітарного університету
ORCID ID: 0000-0001-6537-5215

Сучасні тенденції розвитку економіки диктують необхідність інноваційних змін у харчових технологіях та принципах функціонування ресторанного бізнесу. Характерною особливістю ресторанного бізнесу є орієнтація на клієнта, тому на сьогодні компанії у цій галузі пропонують не лише послуги ресторанного господарства, але й доповнюють процес споживання їжі іншими візуальними та емоційними факторами, що робить необхідним розвиток не тільки послуг ресторанного господарства, але й надання додаткових послуг. Метою статті є дослідження інновацій у ресторанній індустрії та адаптація харчових технологій до сучасних вимог сталого розвитку. Впровадження інновацій у національну економіку пов'язане з оновленням асортименту товарів та послуг, розширенням ринку збуту, застосуванням нових методів постачання, виробництва та споживання, внесенням змін у керівництво, організацію, технологію харчування та умови праці. Інновації вважають рушійною силою економічного зростання та конкурентною перевагою підприємств на ринку товарів та послуг. Ресторанний бізнес розвивається в конкурентному середовищі та змінюється відповідно до потреб споживачів та умов ринку. Ресторани знаходяться в постійній конкуренції, борючись за обіцяючі ринкові ніші, здатність утримувати лояльних гостей та залучати нових гостей до своїх закладів. Зростаючий попит споживачів на якісне обслуговування вимагає особливої уваги до проблеми вивчення діяльності ресторанів. На сучасному етапі розвитку індустрії харчування одним з найважливіших маркетингових інструментів для покращення рівня обслуговування гостей та збільшення продажів ресторанної продукції є впровадження оригінальних інноваційних технологій їжі та меню, а саме електронних меню, та дистанційного управління обслуговуванням. Таким чином, у своїй діяльності ресторани намагаються впроваджувати інноваційні методи та технології обслуговування, скорочувати час, необхідний для надання послуг, покращувати якість обслуговування та збільшувати привабливість ресторанних закладів. Впровадження передових технологій харчування та обслуговування в сучасних ресторанах разом з добре розробленими концепціями є ключем до забезпечення успіху та збільшення конкурентоспроможності в секторі послуг. Правильний вибір стратегії

інноваційного розвитку ресторанних підприємств спрямований на впровадження сучасних, науково обґрунтованих харчових технологій, що відповідають сучасним та міжнародним стандартам. У контексті економічних змін та переходу до ринкових відносин інновації стають основним фактором, що сприяє динамічному розвитку та ефективності ресторанних підприємств.

Ключові слова: ресторанний бізнес, інновації, інноваційні технології, харчові технології, стратегія інноваційного розвитку.

Dyshkantiuk O. V., Vlasiuk K. V., Titomyr L. A., Zhmud A. V. Innovations in the restaurant industry: adaptation of food technologies to modern requirements of sustainable development

Current trends in economic development dictate the need for innovative changes in food technologies and operating principles of restaurant businesses. A characteristic feature of the restaurant business is customer orientation, so today companies in this area offer not only public catering services, but also accompany the process of food consumption with other visual and emotional factors, which makes it necessary to develop not only public catering services, but also provide additional services. The purpose of the article is to study innovations in the restaurant industry and adapt food technologies to modern requirements of sustainable development. The introduction of innovations in the national economy is associated with updating the range of goods and services, expanding the sales market, applying new methods of supply, production and use, making changes in management, organization, Food Technology and working conditions. Innovation is considered the driving force behind economic growth and the competitive advantage of enterprises in the market of goods and services. The restaurant business develops in a competitive environment and changes in accordance with the needs of consumers and market conditions. Restaurants are in constant competition, competing for promising market niches, the ability to retain loyal customers, and the ability to attract new customers to their establishments. The growing demand of consumers for high-quality service requires special attention to the problem of studying restaurant activity. At the present stage of development of the catering industry, one of the most important marketing tools for improving the level of customer service and increasing sales of restaurant products is the introduction of original innovative technologies of food and menu, that is, electronic menus, and remote control of Service. Therefore, in their activities, restaurants try to introduce innovative methods and technologies of Service, reduce the time required to provide services, improve the quality of Service and increase the attractiveness of restaurant establishments. The introduction of advanced food and service technologies in modern restaurants, together with well-developed concepts, is the key to ensuring success and increasing competitiveness in the service sector. The correct choice of the strategy of innovative development of restaurant Enterprises is aimed at introducing modern, scientifically based food technologies that meet the requirements of modern and international standards. In the context of economic changes and the transition to market relations, innovations become the main factor contributing to the dynamic development and efficiency of restaurant enterprises.

Key words: restaurant business, innovations, innovative technologies, food technologies, innovative development strategy.

Постановка проблеми. Інтенсивність глобального економічного розвитку і техноглобалізації прискорює трансформацію постіндустріальної економіки в цифрову. Стрімкий розвиток цифрової економіки сприяє значному розширенню асортименту товарів і послуг на ринку, прискорює і здешевлює процеси обміну. Крім того, цифрова економіка призводить до формування нової цінності – даних, з появою відповідних бізнес-моделей і цифрових платформ. Така тенденція обумовлена інноваційним напрямком розвитку всіх галузей економіки, включаючи ресторанний бізнес.

Сучасні тенденції економічного розвитку диктують необхідність інноваційних змін в технологіях харчування і принципах роботи підприємств ресторанного бізнесу. Характерною рисою ресторанного бізнесу є орієнтація на споживача, тому сьогодні компанії в цій сфері пропонують не тільки послуги громадського харчування, але супроводжують процес споживання їжі іншими візуальними та емоційними факторами, що обумовлює необхідність розвивати не тільки послуги громадського харчування, а й надавати додаткові послуги. Це вимагає успішного

управління емоціями та враженнями клієнтів. В таких умовах для отримання конкурентних переваг інновації в асортиментній політиці, маркетингових та інформаційних технологіях, ресурсному забезпеченні та технологіях управління бізнесом в цілому доводять свою ефективність.

Інноваційні технології харчування мають потенціал для вирішення багатьох проблем, пов'язаних з харчуванням, таких як голод, недоїдання та ожиріння. Ці технології можуть допомогти ресторанам виробляти більше продуктів харчування з меншими витратами, зробити продукти харчування більш поживними і доступними і зменшити кількість харчових відходів. Інноваційні технології харчування мають потенціал для революціонізації ресторанної індустрії. Ці технології можуть допомогти шеф-кухарям створювати нові та захоплюючі страви, покращити якість та свіжість їжі та зробити харчовий досвід більш зручним та приємним для клієнтів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Конкурентоспроможні ресторани повинні підвищувати ефективність своєї діяльності, покращувати якість своїх послуг та шукати резерви для надання нових послуг шляхом впровадження інновацій на всіх етапах діяльності. Інтенсивний розвиток ринку ресторанних послуг у сучасному ринковому середовищі вимагає постійного розширення спектру послуг, підвищення якості харчування та обслуговування та посилення конкурентоспроможності ресторанних підприємств. Використання інноваційних технологій харчування сприяє збільшенню обсягів реалізації продукції та послуг і зростанню сприятливого іміджу підприємств ресторанного господарства, діяльність яких спрямована на задоволення зростаючого попиту споживачів на якісний сервіс та обслуговування. Питанням, пов'язаним із впровадженням інноваційних технологій у ресторанному господарстві та їх впливом на діяльність підприємств у ринковому середовищі, присвячені праці вчених-економістів, а саме: Боковець В. В., Гарафонова О. І., Сідлак С. В. [1], Давидова О. Ю. [2], Кругляк Г. О. [3], Лялик А., Добровольською С. [4] та інших. Економісти проаналізували можливості впровадження новітніх технологій харчування у сфері гостинності та визначили доцільність застосування інноваційних підходів до управління якістю послуг для ефективного функціонування підприємств ресторанного господарства в ринкових умовах.

Метою статті є вивчення інновацій в ресторанному господарстві та адаптацію технологій харчування до сучасних вимог сталого розвитку.

Виклад основного матеріалу дослідження. Цифрова глобалізація, що характеризується нескінченністю і безперервністю потоків інформації, знань, ідей та інновацій, прискорює перехід світової економіки до цифрового формату, в якому домінують штучний інтелект, автоматизація і цифрові платформи. Проникаючи у всі сфери суспільства, новітні цифрові технології дозволяють державі, бізнесу та населенню ефективніше взаємодіяти та сприяти досягненню цілей сталого розвитку. Нові умови функціонування диктують необхідність поліпшення якісних параметрів розвитку вітчизняного ресторанного бізнесу, а основними інструментами досягнення цілей розвитку є інноваційні моделі управління бізнесом, засновані на використанні інноваційних і цифрових технологій [2].

Ресторанний бізнес – це сучасний сектор ресторанної індустрії, що стрімко розвивається. На сучасному етапі цей бізнес має великий потенціал для українського ринку. З підвищенням привабливості сфери послуг посилюється конкуренція між ресторанами. Тому необхідно впроваджувати інноваційні рішення в організацію ресторанної діяльності та підвищувати конкурентоспроможність на ринку ресторанних послуг.

Впровадження інновацій в національну економіку пов'язане з оновленням асортименту товарів і послуг, розширенням ринку збуту, застосуванням нових методів постачання, виробництва і використання, внесенням змін в управління, організацію, технологію харчування та умови праці. Інновації вважаються рушійною силою економічного зростання та конкурентної переваги підприємств на ринку товарів і послуг [1]. Основними функціями інноваційної діяльності в ресторанному бізнесі є підвищення продуктивності праці та ефективності виробництва, зниження витрат, поліпшення якості пропонованої продукції та послуг, задоволення потреб споживачів з постійно мінливими і зростаючими вимогами до якості послуг, підвищення збалансованості між попитом і пропозицією, виробництвом і споживанням, сприяти зростанню творчої активності працівників закладу.

Інноваційні підходи до управління ресторанами в країнах світу дуже різноманітні. Вони включають використання передових технологій харчування, акцент на енергоефективність, адаптацію до попиту клієнтів, багатофункціональність і гнучкість, соціальну та екологічну спрямованість. Розвиток Інтернету та впровадження інформаційних технологій дають можливість підприємствам ресторанного бізнесу отримати певні переваги на ринку своїх продуктів та послуг у вигляді більшої кількості інформації про діяльність компанії та обсяг послуг, зниження витрат та підвищення ефективності виробничих процесів, а також полегшення доступу споживачів до благ цивілізації.

У сучасних ринкових умовах зростає роль інформаційного забезпечення підприємств ресторанного бізнесу та використання інформаційних технологій в управлінні закладами сфери послуг. Ринок ресторанних послуг характеризується високим рівнем конкуренції, збільшенням кількості пропонованих основних і додаткових послуг, зростанням рівня якості обслуговування. Як наслідок, зростає складність менеджменту та необхідність управління всіма видами діяльності в ресторанному бізнесі, що створює потребу у використанні нових та інноваційних підходів до діяльності закладів гостинності та впровадженні новітніх інформаційних технологій харчування. Тому, незалежно від розміру підприємства, категорії, кількості місць у ресторані та місця розташування ресторанного бізнесу, необхідно впроваджувати новітні інформаційні технології з метою підвищення конкурентоспроможності. У сучасних ринкових умовах досягнення необхідного рівня конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства на ринку послуг та сервісу вимагає, щоб швидкість, надійність, оперативність і точність обробки і передачі інформації, яка так важлива у фінансовій, бухгалтерській та господарській діяльності підприємства, а також бажання і швидкість обслуговування клієнтів задовольнялися на належному рівні. Це можливо лише за допомогою сучасних інформаційних комп'ютерних систем і технологій харчування. Використання інформаційних технологій для управління бізнесом в національній економіці слід розглядати як пріоритетний напрям розвитку ресторанного бізнесу в нашій країні, враховуючи досвід розвинених країн світу [3].

Інформаційна технологія – це процес отримання нової якісної інформації про стан явища, об'єкта або процесу за допомогою сукупності методів і засобів збору, структурування та передачі даних. Сьогодні інформаційні технології виконують особливу роль в ресторанному бізнесі. Вони значно полегшують роботу персоналу ресторанів, дозволяючи швидко і ефективно вирішувати проблеми, пов'язані з уподобаннями споживачів, і забезпечувати комфортні умови харчування і розваг. Впровадження ІТ-технологій в ресторанну індустрію дає можливість одночасно прораховувати економічні, екологічні та функціональні аспекти, інвестиційні та

виробничі витрати, а також якість процесів і послуг, комфорт і задоволеність клієнтів.

Для вирішення вищезазначених проблем вдосконалення управління ресторанним бізнесом все частіше застосовуються передові інформаційні технології. Їх активне використання дозволяє ресторанам ефективно управляти якістю послуг, які вони надають. Системи автоматизації FIDELIO, OPERA Enterprise Solution, Micros-Fidelio вважаються найкращими у вирішенні функціональних завдань управління ресторанами і пропонують наступні функції: фінансовий аналіз та аналіз витрат, управління фінансами, матеріальними потоками, якістю продукції та послуг, продажами продукції та послуг. Слід зазначити, що при аналізі потреби конкретного підприємства у впровадженні тієї чи іншої інновації необхідно враховувати низку факторів, які впливають на діяльність закладу в обраній ніші послуг та визначають його конкурентоспроможність у ринковому середовищі. Інновації у сфері харчування та послуг спрямовані на використання новітніх засобів, пов'язаних з розширенням спектру більш досконалих та інноваційних технологій харчування та надання послуг, впровадженням науково обґрунтованих процесів управління. Як правило, інновації у сфері харчування та послуг зачіпають низку факторів, пов'язаних з людськими ресурсами, організаційною структурою підприємств, елементами цінності для споживачів та впровадженням інформаційно-комунікаційних технологій [4].

При впровадженні інновацій у сфері харчування та послуг особлива увага приділяється організаційним та технологічним елементам надання послуг та харчуванню, з метою підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства на ринку послуг за рахунок розширення їх охоплення інноваційними технологіями, наближеними до вимог споживачів. Слід зазначити, що інноваційні технології – це не тільки нова техніка, але й новий спосіб ведення бізнесу. Сьогодні, враховуючи сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму, у всьому світі активно впроваджуються продуктові, сервісні, управлінські та адміністративні інновації. Таким чином, ресторанний бізнес відіграє важливу роль у вирішенні проблем інтеграції української економіки у світове господарство та залучення інвестицій у реальний сектор, що стрімко розвивається, сприяючи таким чином поліпшенню економічної ситуації в нашій країні.

Ресторанний бізнес розвивається в конкурентному середовищі та змінюється відповідно до запитів споживачів і кон'юнктури ринку. Ресторани перебувають у постійній конкурентній боротьбі, змагаючись за перспективні ринкові ніші, можливість утримати постійних клієнтів та здатність залучити нових клієнтів до своїх закладів. Зростаючий попит споживачів на якісне обслуговування вимагає особливої уваги до проблеми вивчення ресторанної діяльності. На сучасному етапі розвитку індустрії харчування цей бізнес має великий потенціал для українського ринку. З підвищенням привабливості індустрії харчування посилюється конкуренція між підприємствами ресторанного господарства, виникає необхідність впровадження інноваційних рішень в організацію їх діяльності та підвищення конкурентоспроможності на ринку харчових послуг.

В останні роки спостерігається значний прогрес у розвитку інноваційних технологій харчування. Деякі з найбільш перспективних технологій включають:

1. Роботизована кухня використовує роботів для приготування та подачі їжі. Це може допомогти шеф-кухарям автоматизувати рутинні завдання та зосередитись на створенні нових та захоплюючих страв.

2. 3D-друк їжі дозволяє створювати складні та персоналізовані страви. Ця технологія може використовуватися для створення нових текстур і смаків, а також для друку продуктів харчування з різною поживною цінністю.

3. Візуальні технології, такі як доповнена реальність та віртуальна реальність, можуть бути використані для створення більш захоплюючого та інтерактивного меню.

4. Штучний інтелект можна використовувати для вдосконалення всіх аспектів ресторанного бізнесу, від управління запасами до планування меню та персоналізації досвіду обіду. Наприклад, штучний інтелект можна використовувати для створення персоналізованих меню на основі уподобань клієнтів, а також для прогнозування попиту на продукти харчування та напої.

На сучасному етапі розвитку ринку ресторанного бізнесу одним з найважливіших маркетингових інструментів підвищення рівня обслуговування споживачів та збільшення обсягів продажу продукції ресторанного господарства є впровадження оригінальних інноваційних технологій харчування та меню, тобто електронних меню, та дистанційного керування обслуговуванням. Тому у своїй діяльності ресторани намагаються впроваджувати інноваційні методи та технології обслуговування, скорочувати час надання послуг, покращувати якість обслуговування та підвищувати привабливість закладів ресторанного господарства.

Актуальність даного питання полягає в тому, що в сучасних умовах ресторанам достатньо складно управляти прийомом і обробкою замовлень відвідувачів на належному рівні. Вирішити цю проблему можна шляхом впровадження електронних меню, які здатні підвищити ефективність роботи ресторану та рівень обслуговування в закладах ресторанного господарства. Електронне меню – це сучасна система замовлення, яка замінює звичне паперове меню. Система містить повну інформацію про страви та напої ресторану на електронному пристрої. Вона також дозволяє відвідувачам ресторану самостійно перевіряти і замовляти всі види їжі, що подаються в ресторані, не чекаючи на офіціанта. На відміну від звичайних паперових меню, електронні меню мають багато переваг у різних сферах:

- з точки зору екології, вони дозволяють економити на споживанні паперу, оскільки меню не потрібно передруковувати щоразу, коли вони змінюються;
- інтерес людей до такого типу інновацій постійно зростає;
- з точки зору обслуговування, процес прийому та обробки замовлень значно прискорюється, виключаючи ненавмисні помилки персоналу;
- з точки зору здоров'я, споживачі можуть бути поінформовані про запропоновані рецепти меню і можуть замовити страви, які не містять інгредієнтів, що можуть викликати алергію на певні інгредієнти в рецептурному складі страви;
- з точки зору автоматизації, електронне меню дозволяє зменшити навантаження на персонал та оптимізувати роботу кухарів, які готують страви в порядку надходження замовлень.

Електронне меню дозволяє гостям самостійно проектувати собі сніданок, обід і вечерю, що особливо важливо для відвідувачів з певними дієтичними обмеженнями. За допомогою програмного забезпечення для електронного меню клієнти можуть грати в ігри, читати новини, слухати музику або дивитися відео, поки чекають на замовлення. Після встановлення електронного меню в ресторані, планшет або мобільний пристрій гостя може автоматично відкривати веб-сайт з меню, якщо є доступ до Wi-Fi. Було проведено порівняльний аналіз існуючих електронних меню (eMenu, Smart Menu та Profit Menu), розроблених та впроваджених у ресторанах по всьому світу. Результати показали, що eMenu було визнано найкращим за всіма функціональними характеристиками. eMenu включає

інформацію про харчові добавки, доступ до Інтернету, рейтинги та оцінки страв, відсутність посередників між споживачем та шеф-кухарем, рекламу партнерів та можливість оплати замовлень карткою. Воно включає в себе особливості, які не були знайдені в інших досліджуваних е-меню. Таким чином, на основі аналізу передових технологій харчування та обслуговування в сучасних ресторанах, дана робота спрямована на залучення більшої кількості споживачів, підвищення рівня продажів високоякісної продукції, забезпечення довіри і лояльності споживачів та формування сприятливого іміджу існуючих ресторанів.

Висновок. Впровадження передових технологій харчування та обслуговування в сучасних ресторанах разом з добре розробленими концепціями є запорукою забезпечення успіху і підвищення конкурентоспроможності у сфері послуг. Правильний вибір стратегії інноваційного розвитку підприємств ресторанного господарства спрямований на впровадження сучасних, науково обґрунтованих технологій харчування, які відповідають вимогам сьогодення та міжнародним стандартам. В умовах економічних змін та переходу до ринкових відносин інновації стають основним фактором, що сприяє динамічному розвитку та підвищенню ефективності діяльності підприємств ресторанного господарства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ:

1. Боковець В. В., Гарафонова О. І., Сідлак С. В. Інноваційна діяльність в Україні. *Вісник Хмельницький національний університет*. 2021. Том 1. № 6. С. 711.
2. Давидова О. Ю. Формування системи інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства. *Вісник «БІЗНЕС ІНФОРМ»*. 2017. № 11. С. 459–464.
3. Кругльак Г. О. Дослідження ролі інноваційних технологій в управлінні підприємствами готельно-ресторанного господарства. *Вісник Економіка та продовольча безпека України*. 2018. Том 6. Вип. 3–4. С. 58–64.
4. Лялик А., Добровольська С. Інноваційні технології приготування страв в сучасному ресторані URL: https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/29166/2/ProcSPHNP_2019_Lialyk_A-Innovative_dish_making_technologies_76-77.pdf
5. Ткаченко А. М. Інновації та їх роль у готельно-ресторанному господарстві. *Вісник Держава та регіони. Серія «Економіка та підприємництво»*. 2017. № 3 С. 29–33.

REFERENCES:

1. Bokovets V. V., Garafonova O. I., Sidlak S. V. (2021). Innovative activity in Ukraine [Innovative activity]. Bulletin "Khmelnyskyi National University" (Vol. 1). No. 6. P 711 [in Ukrainian].
2. Davydova O. Yu. (2017). Formuvannia systemy innovatsiinoho upravlinnia rozvytkom pidpriemstv hotel- no-restorannoho hospodarstva [Formation of a system of innovative management of the development of hotel and restaurant enterprises]. Bulletin "BUSINESS INFORM" No. 11. P 459464 [in Ukrainian].
3. Kruglyak H. O. (2018). Study of the role of innovative technologies in the management of hotel and restaurant enterprises [Study of the role of innovative technologies in the hotel and restaurant industry]. Bulletin of the Economy and Food Security of Ukraine. (Vol. 6) Issue 34. P. 5864 [in Ukrainian].
4. Lialyk A., Dobrovol'ska S. Innovative cooking technologies in a modern restaurant. URL: https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/29166/2/ProcSPHNP_2019_Lialyk_A-Innovative_dish_making_technologies_76-77.pdf
5. Tkachenko A. M. (2017). Innovations and their role in the hotel and restaurant industry [Innovations and their role in the hotel and restaurant business]. Bulletin State and regions. "Economy and Entrepreneurship" series. No. 3. P. 2933 [in Ukrainian].