

УДК 005.52:338.48:640.4

Пашковський Д.А.

студент гр. 11м-гр

Уманський національний університет садівництва

м. Умань, Україна

наук. кер. – к.е.н., доцент Тимчук С.В.

АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА ВПЛИВУ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ НА РЕНТАБЕЛЬНІСТЬ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Сучасний ринок гастрономічних послуг відзначається стрімким розвитком та зростанням конкуренції, що вимагає від учасників галузі найбільш ефективних та інноваційних підходів до управління та функціонування. В цьому контексті інноваційні технології набувають вирішального значення для підвищення конкурентоспроможності ресторанного бізнесу та забезпечення його стабільного фінансового успіху.

Наявність інноваційних рішень у ресторанному бізнесі відкриває нові можливості для оптимізації операційних процесів, поліпшення якості обслуговування клієнтів, а також зниження загальних витрат підприємства. Правильно підібрані та ефективно впроваджені інноваційні рішення сприяють не лише підвищенню ефективності діяльності ресторану, але й створенню сприятливого клімату для залучення нових клієнтів та утримання існуючої аудиторії.

Однак, не дивлячись на потенційні переваги інноваційних технологій для ресторанного бізнесу, важливо провести детальний аналіз їх впливу на

фінансовий результат підприємства. У цьому контексті, дана стаття спрямована на вивчення та оцінку впливу інноваційних технологій на рентабельність ресторанного бізнесу, зокрема на прибутковість та оптимізацію витрат. Важливим завданням є аналіз позитивних та негативних аспектів впровадження інновацій та розробка рекомендацій для максимізації економічної ефективності ресторанного бізнесу через раціональне використання інноваційних технологій.

Ресторанний бізнес активно впроваджує інноваційні технології для оптимізації операцій та поліпшення обслуговування клієнтів. До ключових інноваційних технологій, які використовуються у цьому секторі можемо віднести: POS-системи (Point of Sale), системи управління резервуванням, мобільні додатки та онлайн-замовлення, самообслуговування і кіоски для замовлень, технології розпізнавання обличчя та біометрія, інтернет речей (IoT) для кухні і обладнання.

POS-системи дозволяють автоматизувати процес обліку продажів, керування складом, відстеження попиту на продукцію та генерацію звітів. Вони спрощують обробку платежів, управління замовленнями і покращують обслуговування клієнтів. Також, системи управління резервуванням дозволяють клієнтам робити резервації столиків онлайн, сприяючи оптимізації використання місць та плануванню роботи персоналу. Разом з тим ресторани надають можливість клієнтам замовляти їжу онлайн через мобільні додатки, веб-сайти або спеціальні платформи. Це спрощує процес замовлення та забезпечує більш зручне обслуговування [1].

Наразі ресторани впроваджують системи самообслуговування, де клієнти можуть самостійно вибирати та замовляти їжу за допомогою терміналів або мобільних додатків. Деякі ресторани використовують технології розпізнавання обличчя для ідентифікації клієнтів та персоналу, що сприяє персоналізованому обслуговуванню і безпеці.

Впровадження IoT дозволяє моніторити і керувати роботою кухонного обладнання, контролювати температуру та витрату енергії, що сприяє оптимізації процесів готування й економії ресурсів. Ці технологічні рішення

допомагають ресторанам забезпечувати швидше та ефективніше обслуговування, покращуючи економічну ефективність і задоволення клієнтів.

Впровадження інноваційних технологій має значний вплив на оптимізацію процесів та підвищення ефективності роботи ресторанів у багатьох аспектах: автоматизація процесів, покращення обслуговування клієнтів, ефективне управління запасами, моніторинг ефективності персоналу, аналітика і управління даними, забезпечення безпеки та контролю [2].

Інноваційні технології дозволяють автоматизувати багато операцій, таких як обробка замовлень, облік товарів, управління складом, розрахунок фінансових показників та ведення обліку персоналу. Це сприяє значній економії часу та зниженню помилок, пов'язаних з ручним виконанням цих завдань. Використання інноваційних технологій, таких як POS-системи та мобільні додатки для замовлень, дозволяють збільшити швидкість обслуговування та точність замовлень. Клієнти можуть замовити їжу онлайн, обрати столик та навіть заздалегідь ознайомитися з меню.

Технології дозволяють автоматизувати управління запасами та передбачати попит на продукцію. Це дозволяє ресторанам уникнути надмірного запасу товарів, зменшити витрати на складське утримання і оптимізувати закупівлі. Деякі інноваційні системи дозволяють відстежувати продуктивність та ефективність роботи персоналу. Це сприяє оптимізації графіків роботи, розподілу обов'язків та підвищенню продуктивності праці.

Впровадження аналітичних платформ дозволяє аналізувати велику кількість даних про виробничі процеси та споживачів. Ця аналітика сприяє кращому розумінню ринку, попиту та споживацьких тенденцій, що дозволяє приймати кращі управлінські рішення [3]. Додаткові технології, які впроваджуються в сферу безпеки, такі як системи відеоспостереження та системи контролю за доступом, сприяють покращенню безпеки співробітників і клієнтів, а також запобігають крадіжкам та інцидентам.

Загалом, впровадження інноваційних технологій дозволяє ресторанам підвищувати ефективність своєї діяльності, зменшувати витрати та

забезпечувати краще обслуговування клієнтів, що веде до покращення конкурентоспроможності на ринку.

Впровадження інноваційних технологій у ресторанний бізнес має надзвичайно важливий вплив на рентабельність та ефективність функціонування підприємств цієї галузі. Аналіз показав, що інноваційні рішення спрямовані на автоматизацію процесів, покращення обслуговування клієнтів, оптимізацію управління запасами та контроль за фінансовими показниками. Це призвело до значного збільшення продуктивності роботи персоналу, зменшення витрат та покращення якості послуг.

Проте, слід зазначити, що впровадження інноваційних технологій також стикається з викликами, такими як високі витрати на впровадження, потреба у навчанні персоналу та можливі ризики щодо кібербезпеки. Ці аспекти вимагають ретельного аналізу і виваженості при виборі та впровадженні технологій.

Література:

1. Поворознюк І. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*, (30). 2021. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-30-17>
2. Нещадим Л., Тимчук С. Автоматизація бізнес-процесів підприємств індустрії гостинності як чинник підвищення економічної ефективності. *Економіка та суспільство*, (36). 2022. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-36-38>
3. Кругляк Г. Дослідження ролі інноваційних технологій в управлінні підприємствами готельно-ресторанного господарства. *Economic and Food Security of Ukraine*, 6(3-4), 2019. С. 58-64.