

УДК 658.015

Рудай В.Р.¹, Ленерт С.О.²

¹ студ. гр. ГФ-114м, НУ «Запорізька політехніка», м. Запоріжжя

² д-р техн. наук, доцент, НУ «Запорізька політехніка», м. Запоріжжя

ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ НА ПІДПРИЄМСТВАХ СФЕРИ НОРЕСА

Серед сучасних визначень поняття «інновація» можна відмітити наступне: інновація – кінцевий результат діяльності, що спрямована на створення й використання нововведень, втілених у вигляді вдосконалених чи нових товарів (виробів чи послуг), технологій їх виробництва, методів управління на всіх стадіях виробництва і збуту товарів, які сприяють розвитку й підвищенню економічної ефективності виробництва і споживання або забезпечують соціальний чи інший ефект [1].

Інтенсивний розвиток готельного бізнесу в Україні призводить до приросту функцій сучасних готелів шляхом постановки додаткових завдань, що суттєво ускладнює систему управління організацією. Менеджменту організацій готельного бізнесу необхідно модернізувати системи управління за допомогою впровадження інноваційних електронних систем управління, що дозволить відійти від ручного управління та забезпечити реалізацію принципу

організації готельного бізнесу – готель, як на долоні. В наш час існує безліч видів систем електронного управління готелями, які потребують адаптації з інноваційними ІТ-технологіями.

Цифрові інновації готельної індустрії, зокрема мобільні застосунки конкретних суб'єктів надання готельних послуг стають все більш важливими в тому, як готельєри керують послугами, які вони надають своїм клієнтам, і тепер можуть контролювати багато аспектів гостьового циклу і досвіду. Покращення технологій гостинності зменшить будь-які потенційні проблеми з процедурами бронювання та оплати та забезпечить їх повну надійність та персоналізацію надання послуг [2].

Велику долю відповідальності за організацію ресторанного бізнесу беруть на себе інтерактивні технології. Інтерактивний ресторан – найбільш конкурентоспроможний тип закладу. В світі існує декілька ресторанів, клієнти яких самостійно управляють сервісом та оточуючою їх атмосферою. Столи перетворюються в величезні планшети; стіни, підлога, барна стійка – у інтерактивні поверхні, які змінюють дизайн і атмосферу залів. Гість без участі офіціанта може отримати всю інформацію про кухню, самостійно зробити замовлення.

Під час приготування страв є можливість спостерігати за роботою кухаря, змінювати інтер'єр навколо, відправляти повідомлення людині за сусіднім столом. Так само, інтерактивний ресторан дозволяє проводити ділові зустрічі та презентації: файли з телефона або планшета можна відобразити на інтерактивному столі. Інтерактивна поверхня вздовж підносу значно скорочує час вибору страв, адже відображає меню з описом страв, допомагає з вибором гарнірів, напоїв, тощо. Впровадження таких технологій значно скорочує витрати на оплату праці персоналу. Не залучаючи офіціантів, всі замовлення направляються в базу даних, що забезпечує прозорість облікової системи [1].

До інноваційних процесів безпосередньо причетний весь персонал ресторанного підприємства. Адже, нові ідеї, вдосконалені ресторанный продукти і послуги, оновлення технологічних процесів, нестандартні форми організації і

управління ресторанним бізнесом змінюють імідж ресторанного підприємства, відкривають йому широкий шлях інноваційного розвитку.

Розвиток ресторанного бізнесу в Україні здійснюється в умовах набору певних складнощів, наприклад: плінність кадрів; недолік професіоналів і небажання роботодавців вкладати гроші в навчання тих, хто працює; технічна невідповідність багатьох приміщень вимогам, які слід дотримуватися при розміщенні підприємств харчування; необхідність отримання величезної кількості погоджень та дозвільної документації при відкритті підприємства; залежність від інфляції і кон'юнктури ринку, економічних та політичних криз.

У ресторанному бізнесі інновації мають деякі особливості і залежать від багатьох факторів, а саме: вартості продукту, здоров'я населення, купівельної платоспроможності населення, демографії, рівня та якості життя, ставлення до здорового способу життя. Це важливо враховувати при розробці стратегії організації в напрямку розвитку інновацій. Ресторанний бізнес продовжуватиме розвиток, винаходячи свою діяльність наново. Перспективними напрямками у роботі стануть:

- впровадження кіосків самообслуговування для самостійного замовлення; переносна касова система, здатна видати чек будь-де;
- сервісні термінали Outdoor, розміщені у закладі;
- система обслуговування клієнтів у автомобілі;
- програмні РРО для скорочення витрат, пов'язаних із фіскалізацією бізнесу. Комбінація обслуговування онлайн та офлайн, орієнтація на здорове харчування, розвиток франчайзингу, екологічна та соціальна відповідальність – світові тренди у сфері послуг. Наслідуючи їх і розумно використовуючи ресурси, можна легко пристосуватися під різних клієнтів [3].

Для успішного вирішення завдань інноваційного розвитку ресторанного бізнесу необхідно стежити за новими «віяннями моди» на світових і вітчизняних ринках, приділяючи особливу увагу основним тенденціям розвитку науки і техніки. Але не слід забувати, що успіх ресторатора в сучасному світі багато в чому залежить від його здатності бути відкритим для інноваційних технологій і

активно застосовувати їх у своєму бізнесі. Саме це дозволить вигравати у гострій конкурентній боротьбі.

Список використаних джерел:

1. Портал готельного та ресторанного бізнесу. URL: <http://prohotelia.com/> (дата звернення: 20.10.2025).

2. Інтерактивний ресторан MOJO iCuisine. URL: <https://gunbar.com/restaurants/interaktivnyjrestoran-mojo-icuisine.html> (дата звернення: 20.10.2025).

3. Сучасні технології для HoReCa: перспективи. URL: <https://sunone.com.ua/articles-uk/innovacii-u-restorannomu-biznesi-vprovadzhennya-tehnologij-u-horeca/> (дата звернення: 20.10.2025).