

УДК 338.48.477

Надточій Н.І.
викладач спецдисциплін вищої категорії,
Полтавський фаховий коледж
Національного університету харчових технологій
м. Полтава, Україна

ІННОВАЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

В сучасних умовах рівень конкурентної боротьби між закладами

ресторанного господарства досить високий. Щороку в ресторанному бізнесі з'являються нові компанії, тому більш традиційні бізнес-моделі відчувають загрозу, що вимагає від їх власників та менеджменту впроваджувати інновації та здійснювати пошук шляхів до формування нових конкурентних переваг.

Це особливий виклик для багатьох закладів ресторанного господарства, що характеризується зростанням ризиків: втрата прибутку, тисячі робочих місць. Як і багато інших галузей національної економіки, ресторанна індустрія стикається з різноманітними проблемами, щоб не відставати від тенденцій, спричинених зміною смаків споживачів та демографічною динамікою. Зростаючі переваги у споживанні здоровішої їжі, занепокоєння екологічною стійкістю, посилення конкуренції з боку продуктових магазинів, підвищені очікування споживачів і швидкий розвиток технологій переосмислюють традиційне харчування та змушують змінювати принципи роботи закладів ресторанної індустрії.

Для подолання викликів зовнішнього середовища заклади ресторанного господарства повинні прагнути впроваджувати інновації та адаптивні бізнес-стратегії, які дозволять економічно ефективно конкурувати в технологічному середовищі, яке постійно змінюється. Тому пропонуємо розглянути сім трендів, які повинні бути в основі інноваційної стратегії закладів харчування:

1. Уподобання споживачів до більш здорових варіантів їжі: споживачі віддають перевагу харчуватися вдома, а якщо обідають поза домом, то схильні споживати більш здорову їжу з меншою обробкою. Заклади харчування намагаються вплинути на моделі споживання, використовуючи привабливі ціни та маркетингові методи.

2. Внесення змін до пунктів меню відповідно до нормативних норм: оскільки вимоги до маркування поживних речовин, які застосовуються нормативними документами про доступні послуги, оператори ресторанів зобов'язані вносити зміни в меню, щоб відображати калорійність своїх продуктів. Мережі ресторанів зосереджуються на більш вузьких і спеціалізованих меню – з метою підвищення стандартів якості, швидкості та

обслуговування.

3. Збільшення варіантів громадського харчування: ресторани втрачають частку ринку, яку займають супермаркети, що пропонують широкий асортимент готових до вживання страв; крім того, все більше з них додають зони харчування або кулінарні відділи. Крім того, збільшення кількості учасників, які пропонують схожі продукти в одному місці, призводить до насичення, що призводить до меншої кількості унікальних споживачів на торгову точку.

4. Технологічний прогрес: мережі ресторанів впроваджують нові технології для замовлень, оплати та програми лояльності, щоб пропонувати клієнтам зручні та інтуїтивно зрозумілі програми. Аналітики передбачають креативне використання окулярів Google Glass, наприклад сервери, що носять скляні окуляри, які використовують технологію розпізнавання облич, щоб швидко знаходити відвідувачів у переповнених барах. Дані з Apple Pay та інших електронних гаманців також спростять персоналізацію клієнтського досвіду.

5. Екологічна стійкість: ресторани зосереджуються на зменшенні харчових відходів, щоб впоратися зі зростанням витрат і стати «зеленими». Зростаюча обізнаність про екологічність, особливо серед мілленіалів, змушує ресторани впроваджувати екологічно безпечні та стійкі практики.

6. Схильність до світових кухонь: зростання переваг глобальної/етнічної кухні спонукає ресторани до диверсифікувати свій бізнес. Згідно з опитуванням NRA, 80 % споживачів їдять принаймні одна національна кухня на місяць.

7. Зосередженість на поколінні Z. Наразі заклади ресторанного господарства намагаються привабити мілленіалів і змагаються за увагу цього покоління, яке орієнтоване на соціальні мережі. Також, потрібно пам'ятати про покоління Z, оскільки молодші підлітки починають самостійно вирішувати, де їсти та що їсти. Ця демографічна група також потребуватиме високотехнологічних послуг, гучнішої музики, рухомих візуальних зображень, щоб отримати кращий досвід. Ресторанам доведеться адаптувати та змінити свою стратегію, щоб залучити цей цільовий сегмент.

Отже, інновації важливі для забезпечення конкурентоспроможності,

підвищення якості обслуговування та задоволення потреб споживачів у сучасному ресторанному бізнесі. Інновації відіграють критичну роль у розвитку ресторанного господарства, допомагаючи підтримувати конкурентоспроможність, задовольняти змінні потреби клієнтів та відповідати вимогам сучасного ринку. Ресторани, які активно впроваджують інновації, мають більше шансів на успіх у цій динамічній галузі.