

**УДК 640.43:330.341.1**

**Липовий Д. В.**  
старший викладач  
Українська інженерно-педагогічна академія  
м. Харків, Україна

## **ПОНЯТТЯ ІННОВАЦІЙ І РОЗВИТОК ЇХ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Поняття «інновація» з'явилося в ХІХ столітті і було введено в економічну науку Йозефом Шумпетером. Термін «інновація» походить від латинського «novatio» і означає «оновлення». Інновація - це не всяке оновлення: нововведення в галузі технології, інжинірингу та організації праці, а тільки те, що сприяє суттєвому підвищенню ефективності процесів або покращенню якості продукції та послуг.

Слід розрізняти інновації та нововведення. Нововведення – це ідея або прототип нового продукту, і воно не перетворюється на інновацію до того моменту, поки не виходить на ринок. При цьому щоб стати інновацією воно вимагає певних витрат, які включають інвестиції та час.

В економічній науці під інновацією мається на увазі прогресивне нововведення, не просто впроваджене у виробництво, а успішно впроваджене та приносить прибуток. Інноваційна діяльність – процес, зосереджений на реалізації результатів завершених наукових досліджень та розробок чи інших науково-технічних досягнень у нововинайдений чи вдосконалений продукт, що реалізується на ринку.

Цей процес починається з появи ідеї та закінчується поширенням

продукту. Послуга вважається новою, якщо вона ніколи раніше не пропонувалася ринку та відрізняється споживчими властивостями від послуги, що надавалася раніше.

В сучасний час головним показником, що впливає на розвиток сфери послуг та підвищення її ефективності задоволення потреб суспільства, є конкурентоспроможність послуг, яка безпосередньо пов'язана з рівнем інноваційної діяльності у кожній сервісній організації.

Сутність інноваційної діяльності підприємства виявляється у діяльності, спрямованій на досягнення спільних цілей:

- розробка та впровадження нової продукції або послуг;
- модернізація та вдосконалення продукції, що випускається;
- удосконалення та розвиток виробництва традиційних для підприємства видів продукції та послуг;
- створення умов для більш ефективної діяльності та підвищення конкурентоспроможності підприємства.

Розвиток інноваційних технологій стрімко зростає у сфері послуг ресторанного господарства. Без інноваційної діяльності практично неможливо зробити конкурентоспроможну продукцію або надати послугу, яка мала б високий рівень новизни і була б прибутковою.

Основні завдання, які стоять перед будь-якими рестораторами, полягають у залученні нових клієнтів, завоюванні постійних клієнтів та отриманні максимального прибутку. Вирішенню цих завдань сприяють інноваційні напрями: інноваційні технології обслуговування, кулінарні інновації, інновації, орієнтовані на здоровий спосіб життя, нові формати розваг, екологічні тенденції, концепції мережевих закладів.

Для визначення перспективних інноваційних технологій слід проаналізувати зміни, що сталися на ринку останніми роками.

Необхідно звернути увагу на зрушення потреб відвідувачів ресторанного бізнесу, які стали більш функціональними, але при цьому не втратили інтересу до захоплюючих розваг. Наприклад, однією з найпоширеніших інновацій є

онлайн взаємодія компанії зі споживачем: безкоштовний wi-fi, QR-коди, R-Keeper, Syrve [1]. Ці системи сприяють спрощенню обслуговування клієнтів, а отже, підвищують рівень конкурентоспроможності підприємства та сприяють збільшенню лояльності клієнтів.

З вищевикладеного можна зробити висновок, що інновація - це нововведення, яке успішно впроваджене і приносить прибуток. Нововведення вимагає певних витрат, які включають інвестиції і час.

Інновації є необхідною умовою для підвищення конкурентоспроможності та прибутковості підприємств. У сфері ресторанного господарства інновації спрямовані на створення нових продуктів та послуг, покращення якості обслуговування та оптимізації бізнес-процесів.

У діяльності будь-якого підприємства ресторанного господарства виділяють завдання щодо залучення клієнтів та максимізації прибутку. Сприяють цьому такі інновації як: системи самообслуговування, мобільні програми для замовлення страв та оплати рахунку, інтерактивні меню на планшетах, wi-fi, QR-коди, страви з використанням натуральних та екзотичних інгредієнтів, вегетаріанські та дієтичні меню, концерти, майстер-класи з приготування страв, винні дегустації, різноманітні акції.

### **Література:**

1. Zavadynska O.Yu., Rusavska V.A. Stratehii innovatsiinoho rozvytku pidpryiemstv restorannoho biznesu [Strategies of innovative development of restaurant business enterprises]. *Visnyk Lvivskoho torhovelno-ekonomichnoho universytetu. Ekonomichni nauky*, 2018. №. 54, pp. 94-98.