

УДК 640.4.001.76

Бєловол О.І.¹, Татар Л.В.²

¹ студ. гр. 241з-23м-01, Державний біотехнологічний університет, м. Харків

² канд. техн. наук, ст. викл., Державний біотехнологічний університет, м. Харків

ОРГАНІЗАЦІЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

Діяльність бізнесу ресторанної індустрії – це здійснення та організація інноваційного процесу, що передбачає формування, освоєння й поширення інновацій [1].

Інновації відіграють ключову роль на ринку послуг у забезпеченні конкурентоспроможності ресторанного бізнесу. Управління інноваціями включає в себе розробку та впровадження нових ідей, продуктів, процесів або послуг, що можуть підвищити ефективність бізнесу і задовольнити потреби споживачів. Це важлива складова стратегічного управління підтримує конкурентну позицію на ринку та забезпечує стійкість успіху компанії.

Розвиток підприємств у сфері послуг має важливу роль у покращанні якості життя суспільства, сприяє економічному зростанню. Послуги є ключовим сегментом економіки та важливим джерелом доходів для країни. Розвинута сфера послуг може створювати нові робочі місця, підвищувати споживчі можливості громадян, привертати іноземні інвестиції та сприяти підвищенню рівня життя населення.

Інновації в ресторанному бізнесі є дуже важливими для залучення нових клієнтів і забезпечення їх задоволення. Деякі ідеї для інновацій у цій галузі включають впровадження онлайн-систем замовлення їжі, розробку унікальних блюд або концепцій для привертання уваги, а також використання технологій, наприклад інтерактивні меню або програми лояльності для постійних клієнтів.

Правильний вибір стратегії інноваційного розвитку ресторанних підприємств спрямований на впровадження сучасних, науково обґрунтованих харчових технологій, що відповідають сучасним та міжнародним стандартам [2]. Систематизація основних напрямів інноваційної діяльності включає:

- впровадження технологій інтернету речей для підвищення автоматизації та ефективності процесів;
- розвиток додатків та онлайн-сервісів для замовлення їжі та резервування столиків;
- використання штучного інтелекту для персоналізації обслуговування гостей і оптимізації управлінських процесів;
- впровадження еко-ініціатив та сталих практик у галузі харчування;
- розвиток нових кулінарних технологій та створення унікальних меню для привернення клієнтів.

Ці напрями відповідають мінливим вимогам споживачів та є конкурентоздатними у жорстких ринкових умовах господарювання ресторанного бізнесу.

Інновації можуть допомогти суб'єктам ресторанного господарства збільшити прибуток і підтримати конкурентоспроможність на ринку. Для успішного впровадження інновацій необхідно проводити ефективне планування

інноваційної діяльності. Інвестування у розвиток підприємств у цьому сегменті може мати позитивний вплив на економічний розвиток і міжнародну конкурентоспроможність України.

Список використаних джерел:

1. Серeda Н., Піюренко І. Інноваційна діяльність в готельно-ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*. Вип. 55. 2023. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-55-58>
2. Дишкантюк О.В., Власюк, К.В., Тітомир Л.А., Жмудь А.В. Інновації в ресторанному господарстві: адаптація технологій харчування до сучасних вимог сталого розвитку. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. № 6. 2024. С. 113–119. <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.6.13>