

УДК 338.48 (477.64)

Сидоренко С.С.¹

Белікова М.В.²

¹ студ. гр. МТЕ-110м НУ «Запорізька політехніка»,

² канд. іст. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

ІННОВАЦІЙНА АКТИВНІСТЬ ЯК КОНКУРЕНТНА ПЕРЕВАГА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА

У сучасному світі готельно-ресторанні підприємства впроваджують новітні технології у структури своїх підприємств для підвищення загального рівня комфорту своїх гостей, полегшення процесу бронювання, прибуття, реєстрації, надання послуг тощо. Висока конкуренція спонукає заклади готельно-ресторанного бізнесу підвищувати ефективність ведення господарства, шукати резерви підвищення якості обслуговування, надання нових послуг, зокрема і за рахунок впровадження інновацій на всіх етапах діяльності підприємства. Використання інноваційних технологій сприяє залученню більшої кількості клієнтів, збільшенню кількості продажів, завоюванню довіри клієнта, формуванню позитивного іміджу підприємства. Інновації – це результат системної діяльності, орієнтований на здійснення нового або удосконаленого виду бізнесу чи послуг, що принесе економічну вигоду та забезпечить підвищення конкурентоспроможності. Для інновацій характерні властивості, які створюють прогресивні умови для інноваційного розвитку та активізації інноваційних процесів у готельно-ресторанній сфері: науково-технічна, технологічна, управлінська новизна; практична застосовність; потенційна прибутковість.

В сучасних умовах у готельній індустрії використовується досить багато новітніх інформаційних технологій: глобальні комп'ютерні системи бронювання, інтегровані комунікаційні мережі, налаштовані системи Wi-fi, доступний мобільний зв'язок, системи сплати Nfc, фідбеки у соціальних

мережах, системи мультимедіа, інформаційні системи менеджменту та інші, які мають вплив на просування готельного продукту. Необхідним для готелю є електронне управління, яке здійснюється за допомогою спеціалізованої системи до якої підключені всі співробітники, які за допомогою веб-ресурсу.

Ресторанне господарство також не може ефективно функціонувати без впровадження інновацій, завдяки яким можливо збільшити кількість відвідувачів закладу, зокрема застосування сучасного обладнання і новітніх технологій, які займають значне місце як в процесі приготування й оформлення страв, використанні нових видів теплової обробки і устаткування, використанні біологічно активних добавок для виготовлення страв функціонального призначення, використання прогресивних галузевих технологій, новітніх технологій та напрямів у кулінарії, пов'язаних із появою модних течій у ресторанному бізнесі, переорієнтацією споживачів на здорове харчування, залучення новітніх технологій для процесу обслуговування клієнтів (інтерактивне меню, екрани-планшети на столах, сенсорні дисплеї).

Кожне підприємство намагається запровадити нові та водночас зручні у використанні системи. Тим самим, використовуючи нові системи, кожен готель або ресторан має свої переваги серед інших підприємств. Формування і розвиток конкурентних переваг підприємства готельного та ресторанного бізнесу впливає на подальший розвиток, прибуток, унікальність самого підприємства.

Технологічні нововведення не означають, що весь відпочинок туристів зосереджуватиметься на використанні електронних пристроїв та постійному перебуванні онлайн, проте це значно полегшує процеси обслуговування та дозволяє уникати зайвих витрат, різного роду конфліктних ситуацій і т.ін. Для цього необхідно постійно досліджувати сучасний туристичний ринок, слідкувати за соціальними трендами, а також забезпечувати свої підприємства новою інфраструктурою, посадками тощо.

Отже, підприємства ресторанного та готельного бізнесу, враховуючи конкуренцію на ринку, впроваджують інноваційні технології, що несуть переваги як для самого бізнесу так і для користувачів готельно-ресторанних послуг. У сучасних умовах жорсткої конкуренції застосування інновацій є основним чинником, який сприяє розвитку та підвищенню результативності функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу та дозволяє отримати конкурентні переваги у довгостроковій перспективі.