

Орел Н. Б.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

РОЗВИТОК ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

В сучасному світі ресторанний бізнес стає все більш конкурентним, і власники ресторанів постійно шукають способи відрізнитися від конкурентів та привертати увагу клієнтів. Інноваційні технології виявляються ключовими у цьому процесі, дозволяючи ресторанам оптимізувати процеси обслуговування, покращувати якість продуктів та забезпечувати відмінний досвід для клієнтів.

Однією з головних інновацій у ресторанному бізнесі є впровадження технологій замовлення через мобільні додатки. Клієнти можуть замовляти їжу та напої зручним для себе способом, використовуючи смартфони або планшети. Це не лише збільшує зручність для клієнтів, а й дозволяє ресторанам ефективніше управляти замовленнями та запобігати помилкам [1; 2].

Ще однією важливою інновацією є використання системи онлайн-бронювання столиків. Завдяки такій цифровій можливості клієнти можуть зарезервувати столик заздалегідь через інтернет або за допомогою мобільного додатку, що спрощує процес планування візиту до ресторану та забезпечує плавний потік клієнтів [3]. Сучасні інноваційні технології у ресторанному бізнесі також використовуються для покращення процесів кулінарної підготовки та обслуговування. Наприклад, автоматизовані кухні забезпечують ефективне використання простору та оптимізацію часу приготування страв. Також розумні POS-системи дозволяють вести облік складу продуктів, контролювати витрати та оптимізувати процеси замовлення [4].

За сучасної економічної ситуації ресторанний бізнес в Україні активно впроваджує інноваційні технології для поліпшення обслуговування, ефективного управління та залучення клієнтів. Інновації в цій сфері не тільки забезпечують зростання конкурентоспроможності закладу, але й сприяють створенню нових можливостей для розвитку, зокрема й залученню інвестицій.

Але за таких умов завжди повинно мати місце забезпечення якості послуг, що залежить від ступеня виконання та дотримання регламентованих вимог, а також їх поліпшення – від виявлення додаткових вимог споживачів до якості

послуг. Ураховуючи сьогоденні умови діяльності закладів ресторанного господарства, контроль є невід’ємним складником забезпечення та поліпшення якості, дає змогу підтвердити виконання затверджених планів або встановити необхідні ступені коректування системи. З іншого боку, він є важливим оперативним зворотнім зв’язком зі споживачами послуг, що дає змогу контролювати та постійно вдосконалювати весь процес діяльності [4].

Ще однією важливою інновацією є використання аналітики даних для управління рестораном. Системи збору та аналізу даних допомагають власникам та менеджерам приймати виважені й обґрунтовані рішення щодо асортименту страв, цін на них, рекламних акцій тощо. Такі управлінські процеси дозволяють оптимізувати витрати та підвищувати ефективність управління усім закладом [5].

Отже, сьогоденні інновації охоплюють й аспекти сталого розвитку ресторанного бізнесу. Застосування енергоефективних технологій, використання продуктів місцевого виробництва, зменшення відходів та впровадження екологічних, зелених та заощадливих систем використання водних та енергетичних ресурсів допоможуть ресторанним закладам зменшувати свій негативний вплив на навколишнє середовище.

Таким чином, інноваційні технології відіграють важливу роль у розвитку ресторанного бізнесу, сприяють підвищенню ефективності їх господарюючих процесів, покращують якість обслуговування та забезпечують задоволення клієнтів. Власники ресторанів, які інвестують у екологічні й зелені інноваційні технології, матимуть більше можливостей для підвищення своєї конкурентоспроможності та залучення більшого кола клієнтів. Отже, інноваційні технології в ресторанному бізнесі в Україні є ключовим чинником успіху та розвитку. Впровадження цифрових рішень та «зелених можливостей» дозволять рестораторам якісно покращити свій бізнес та позитивно впливати на навколишнє середовище.

Список використаних джерел:

1. Барановська І.І. Використання інноваційних технологій в ресторанному бізнесі: тенденції та перспективи. *Економіка та управління підприємствами у сучасних умовах*: збірник наукових праць. Київ: Видавничий дім «Слово», 2020. С. 112-118.
2. Гончаров В.І. Цифрові технології в ресторанному бізнесі: переваги та виклики. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. Київ: НУХТ, 2019. Випуск 45. С. 88-95.

3. Коваленко О.М. Сталість розвитку ресторанного бізнесу в контексті екологічної відповідальності. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія «Економіка»*. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. Випуск 32. С. 45-53.
4. Стратегії розвитку ресторанного бізнесу в Україні: аналіз та прогнозування за ред. І. Петренка та О. Горбунової. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2022. 210 с.
5. Технології управління ресторанним бізнесом: практика та інновації за ред. І. Ковалю. Київ: Видавництво «Університетська книга», 2023. 176 с.

Канд. екон. наук Редько В. Є., Єгорова А. П.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТНОЇ ПОЛІТИКИ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

В умовах гострої конкуренції на локальному ринку перед закладами ресторанного бізнесу постає завдання набуття стійких конкурентних переваг, здатних забезпечити зростання інтересу споживачів й стабільний прибуток у довгостроковій перспективі. Одним із таких способів їх отримання в ресторанному бізнесі є динамічна асортиментна політика, яка являє собою комплекс різнопланових заходів, спрямованих на формування оптимального асортименту послуг, що відповідає потребам цільової аудиторії, сучасним ринковим тенденціям й забезпечує ефективність роботи. Асортиментна політика має критичне значення для ресторанів, впливаючи на їхній статус, задоволення клієнтів і результати. Тому метою цієї роботи є визначення особливостей формування асортиментної політики закладу ресторанного бізнесу в сучасних умовах. Останніми роками ресторанна індустрія стикається зі зміною споживацьких тенденцій. Серед ключових тенденцій, що впливають на формування асортиментної політики, можна виділити наступні [1]:

1. Популярність здорового харчування. Споживачі все більше звертають увагу на своє здоров'я та прагнуть споживати продукти, які відповідають здоровому способу життя. Це означає, що заклади ресторанного бізнесу мають включити до свого меню варіанти легких страв, багатих на вітаміни та мікроелементи, а також пропозиції для веганів та вегетаріанців.

2. Екологічна відповідальність. Заклади ресторанного бізнесу, які використовують місцеві, сезонні продукти та практикують сталість у своїй діяльності,