

СУТНІСТЬ ІННОВАЦІЙ У СФЕРІ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

І.В. Дочинець, асист.

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Конкуренентоспроможність продукції та послуг, динамічність і мінливість середовища визначає розвиток ресторанної індустрії. Користувачі продукції та послуг стали більш вимогливі до їх якості, різноманітності та оригінальності, що стимулює заклади ресторанного господарства знаходити нові напрями та методи розвитку. Зі збільшенням кількості закладів впровадження інновацій також допомагають вирізнятися на ринку та залучати нових споживачів.

Інновації у сфері ресторанної індустрії це перш за все нові, сучасні продукти, послуги, технології, організаційні та управлінські рішення, які дозволяють автоматизувати процеси готування (наприклад використання нових технологій, що може включати автоматичні тістоміси, пічні конвеєри та роботів-кухарів); вдосконалювати обслуговування гостей (інтерактивні вітрини, система онлайн-замовлень та штучний інтелект); зменшувати витрати на виробництво, покращити якість продукції (використання високоякісних інгредієнтів, експерименти з новими рецептами та проведення дегустацій) і допоможуть задовольнити потреби та очікування гостей, підвищити лояльність та створити позитивний імідж бренду. Переваги застосування інновацій у розвитку ресторанної індустрії є очевидними: при автоматизації виробництва значно підвищиться продуктивність, конкурентоспроможність продукції, покращиться її якість, що в свою чергу призведе до численого підвищення попиту.

Сукупність створення інновацій передбачає інноваційною діяльністю створення цілісної структури науково-технічної, організаційної, фінансової та комерційної діяльності. Інноваційний розвиток є більш успішним, коли він охоплює сфери, що впливають на загальний результат – менеджмент, маркетинг, підготовка персоналу, фінанси тощо, а не лише вузьку сферу. Основним напрямом розвитку та застосування інноваційних процесів у ресторанній діяльності є технічний прогрес, новітні кулінарні технології, тренди, розроблення конкурентоспроможних видів продукції.

Отже, впровадження інновацій є безкінечним процес, який потребує готовності до змін. Заклади ресторанної індустрії, які постійно шукають нові методи та напрями розвитку покращують свою роботу і мають більше шансів на успіх у конкурентному середовищі.