

ІННОВАЦІЙНІ ШЛЯХИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В СУЧАСНИХ ЕКОНОМІЧНИХ УМОВАХ

Никифоров Р.П., канд. техн. наук,
Сімакова О.О., канд. техн. наук, доц.,
Коваленко Д.С., асист.

Донецький національний університет економіки і торгівлі
ім. М. Туган-Барановського, м. Кривий Ріг

У сучасних економічних умовах ресторанне господарство як складова туристичної індустрії є однією з провідних та динамічних галузей економіки, розвиток якої впливає на інші складові національного господарства, політичне, економічне, культурне та соціальне життя населення.

Економічна доцільність та пріоритетність розвитку ресторанного господарства як прибуткового сектора національної економіки не викликає сумнівів. Для подальшого позитивного впливу цієї галузі на економіку країни необхідна підтримка її сталого розвитку.

Із метою забезпечення сталого розвитку закладів ресторанного господарства (ЗРГ) необхідно шукати нові засоби та методи підвищення конкурентоспроможності закладів. Тому доцільним є використання інноваційних технологій, які забезпечують стабільне функціонування як окремих підприємств, так і всієї галузі в цілому.

Під інноваціями прийнято розуміти розроблені та впроваджені в діяльність підприємства нововведення, що дозволяють отримати користь у вигляді економічного або соціального ефекту та інших позитивних результатів.

Інновації в ресторанному господарстві – це цілеспрямовані зміни на різних рівнях індустрії: у правовому забезпеченні, способах управління, створенні ресторанного продукту, інформаційно-рекламному забезпеченні, що мають якісну новизну та забезпечують стійке функціонування та розвиток галузі в цілому і підприємств зокрема.

Сьогодні інноваційний розвиток ресторанного господарства відбувається за трьома основними напрямками: концептуальні інновації, техніко-технологічні інновації та продуктові інновації (рис.).

Варто відзначити, що на світовому ринку ресторанного бізнесу безперервно з'являються нові ідеї.

Інновації в ресторанному господарстві	
Концептуальні інновації – унікальні заклади ресторанного господарства з незвичайними концепціями	Продуктові інновації - розробка нових, ексклюзивних страв, використання нових продуктів
	Техніко-технологічні інновації – розробка та впровадження новітньої техніки, технологій для поліпшення процесу функціонування ЗРГ

Рисунок – Модель складу інноваційного процесу в ресторанному бізнесі

Найбільш популярною техніко-технологічною інновацією серед ресторанних підприємств в сучасних умовах господарювання є використання електронного меню. Суть нововведення полягає в тому, що на столах замість звичайних папок із переліком страв встановлюються невеликі планшети, за допомогою яких можна обирати страви, оформлювати замовлення, викликати офіціанта або адміністратора, залишати свій відгук на сайті ресторану або на сторінках рейтингових сайтів.

Поширеними в ресторанному бізнесі є QR-коди. Дослівно аббревіатура QR перекладається з англійської як «швидкий доступ», а сам матричний код здатний утримати величезний обсяг інформації у вигляді тексту, цифр, URL-адрес, зображень.

Набирає популярності й така інновація, як створення спеціальних ресторанних додатків для мобільних телефонів за допомогою яких можна забронювати столик, ознайомитися з меню, обрати страву або напій.

У ресторанах Великобританії гостей обслуговують за допомогою літаючих підносів iTray, а в ресторанах Китаю, Японії та Таїланду для обслуговування відвідувачів використовують роботів-офіціантів та роботів-сомельє, а також спеціальні сенсорні столи.

Вітчизняною інноваційною розробкою для закладів ресторанного господарства є I-бар – інтерактивний бар.

Слід зазначити, що вимоги споживачів ресторанних послуг весь час підвищуються, і вже недостатньо гарної кухні та обслуговування для подальшого успішного функціонування та розвитку закладу. Підприємствам галузі необхідно впроваджувати новітні розробки у свою діяльність аби забезпечувати сталий розвиток.