

дисахариди, крохмаль, клітковина, мікро- та мікроелементи, основні вітаміни та енергетичну, тобто поживну, цінність раціонів).

Оптимізація раціонів харчування різних груп туристів, в залежності від віку, статі, національних особливостей та пріоритетів у складі харчових продуктів, виду туристичної активності дозволить організаціям, що займаються туристичним бізнесом, покращити якість туристичних послуг, зберегти існуючих та залучити нових клієнтів.

УПРАВЛІННЯ ІННОВАЦІЯМИ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Сич В.В., гр. МВ-29м

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Науковий керівник – віце-ректор з міжнародної роботи

Якуб Коралевські

Wyższa Szkoła Zdrowia, Urody i Edukacji w Poznaniu

Сучасні процеси світового економічного розвитку наочно свідчать про посилення ролі сфери послуг у глобалізованому суспільстві, причому саме дана сфера стає домінуючим елементом як системи національних, так і загальносвітових господарських зв'язків. Одним із сегментів ринку споживчих послуг у світі, що найбільш динамічно розвиваються, є ресторанний бізнес, світовий оборот якого становить 1,5-2 трлн. дол. на рік.

Сьогодні галузь ресторанного господарства характеризується значними динамічними інноваційними процесами, внаслідок яких виникають зміни структурно- функціональних параметрів закладів, збільшується асортимент продукції національних кухонь, розширюється номенклатура додаткових послуг, застосовуються різноманітні форми та методи обслуговування. Складні та неоднозначні зміни, зумовили перетворення, змінили вимоги до якості послуг, додавши їм нових характеристик і критеріїв оцінки.

В результаті проведеного дослідження можна стверджувати, що на сьогоднішній день у суспільному житті країни все більшого значення набуває такий вид економічної діяльності, як ресторанне господарство, розвиток якого залежить від соціально-демографічних, економічних і культурних особливостей певного регіону.

Сьогодні ресторанний бізнес в Україні представлений майже всіма типами закладів та їх форматами, а національний ринок ресторанних послуг характеризується активним розвитком економічних відносин і господарських зв'язків, що складаються між

його учасниками. Оскільки заклади ресторанного господарства обслуговують досить різноманітний контингент туристів групових та індивідуальних, вітчизняних та іноземних, які подорожують з різною метою, то для кожної категорії споживачів слід застосовувати особливі методи та прийоми обслуговування, виникає необхідність поглиблення спеціалізації закладів ресторанного господарства орієнтованих на конкретний сегмент споживачів.

Аналіз стану, тенденцій та перспектив розвитку закладів ресторанного господарства України та Дніпропетровської області показав, що ресторанний бізнес в Україні перебуває на стадії розвитку і ще далекий від насичення, а розвиток ресторанного господарства у Дніпропетровській області відбувається досить неоднорідно. Подальший розвиток ринку буде спрямовано в бік більш вузького позиціонування і створення сильних мережевих брендів. Незважаючи на коливання показників товарообороту в негативну сторону, що обумовлено складною політичною та економічною ситуацією в Україні, ресторанний бізнес залишається перспективним напрямом для інвесторів.

Аналіз тенденцій розвитку ринку ресторанних послуг Дніпропетровського регіону свідчить, що в сучасних умовах господарювання для підприємств, діяльність яких передбачає виробництво і реалізацію продукції, найважливішим питанням постає конкурентоспроможність продукції, підвищення якої можливе за умови здійснення оцінки якості продукції та послуг, як з боку споживачів, виробників, так і експертів. Саме визначення думки зацікавлених сторін дозволить оцінити, наскільки їх задовольняє якість конкретної продукції та послуг, а також які з показників якості доцільно поліпшити першочергово.

Якісне обслуговування в ресторані на сьогоднішній день не лише одна з конкурентних переваг, але і новий стандарт, за яким клієнти визначають якість послуги або товару. Результати проведеного дослідження ресторанів виявили проблеми в сфері забезпечення якісної продукції та послуг.

Враховуючи динамізм зовнішнього ділового середовища, що викликає посилення конкурентної боротьби, умов виживання і життєздатності підприємницьких структур сфери ресторанного бізнесу на основі аналізу рівня лояльності споживачів до закладів ресторанного господарства та автоматизованих систем управління діяльністю закладів ресторанного господарства запропоновано впровадження інноваційних ІТ-технологій.

Використання закладами ресторанного господарства у своїй роботі ІТ-інновацій дозволить поліпшити комунікації між гостем і персоналом ресторану, скоротити час обслуговування, підвищити рівень сервісу, створить передумови для формування нової цінової політики, допоможе значно ефективніше організувати роботу працівників ресторану, отримати додатковий прибуток та значні переваги у конкуренції.

ФОРМУВАННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ СТАЛИМ РОЗВИТКОМ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Соколова А.В., гр. МВ-26

Науковий керівник – д-р екон. наук, проф. **Л.М. Яцун**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сучасні дослідження функціонування соціально-економічних систем доводять існування системи взаємопов'язаних циклів, які укладаються за масштабністю та ієрархічністю і є закономірною формою розвитку ринкової економіки. Прояв циклічності діяльності секторів сфери харчування спостерігається як періодичні коливання економічної, підприємницької, фінансової активності у вигляді періодичних повторів, спадів та підйомів виробництва, зайнятості, інфляції, а також наявності криз різного характеру.

Запропоноване в ході проведених нами досліджень для оцінки пропорцій індивідуальних та суспільних форм харчування використання блок-матриць балансів факторів виробництва сфери харчування, що формуються за рахунок різних джерел відтворення, показує, що в цілому витрати населення на харчування збільшуються, структурні тенденції спостерігаються у співвідношенні виробництва та споживання продуктів харчування у домашньому та суспільному секторах, відбуваються як кількісні, так і якісні зрушення в структурі суспільного виробництва.

З метою ідентифікації об'єктів управління сфери харчування визначено номенклатуру продовольчих товарів, що виробляє аграрний сектор, харчова промисловість, а також склад основних видів продовольчої сировини, уточнено класифікації та приведено їх у відповідність для цільового управління розвитком окремих секторів сфери харчування. Нами пропонується багатомірна класифікація продуктів та послуг харчування як об'єкту управління, що враховує