



ECONOMIES' HORIZONS
Економічні горизонти

DOI: doi.org/10.31499/2616-5236
Homepage: <http://eh.udpu.edu.ua>



ISSN
2522-9273
(print)
2616-5236
(online)

UDC: 338.124.4:640.43]:330.341.4-027.1(045)

DOI: [10.31499/2616-5236.2\(24\).2023.281193](https://doi.org/10.31499/2616-5236.2(24).2023.281193)

*Inna Povorozniuk, Pavlo Tychyna Uman State Pedagogical University
Associate Professor of the Department of Technologies and Organization of
Tourism and Hotel and Restaurant Business*

*Nadiya Shtangeeva, Pavlo Tychyna Uman State Pedagogical University
Doctor of technical sciences, professor of the Department of Technologies and
Organization of Tourism and Hotel and Restaurant Business*

НАПРЯМИ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В КРИЗОВИХ УМОВАХ DIRECTIONS OF INNOVATIVE DEVELOPMENT OF RESTAURANT ENTERPRISES IN CRISIS CONDITIONS

***Анотація.** У статті досліджено основні напрями інноваційного розвитку підприємств ресторанного господарства в кризових умовах господарювання. Обґрунтовано, що інновації приносять значний прибуток але потребують особливої кваліфікації та високих стандартів якості. Щоб розробляти продукцію, що відповідає новим бажанням та запитам споживачів в Україні повинні створюватися центри інновацій у харчовій індустрії.*

Визначено, що управління інноваційною діяльністю повинно перейти в розряд провідних напрямів стратегічного управління підприємствами ресторанного господарства.

***Abstract.** The article examines the main directions of innovative development of restaurant enterprises in crisis economic conditions. It is well-founded that innovations bring significant profits, but require special qualifications and high quality standards. Innovation centers in the food industry should be created in Ukraine in order to develop products that meet the new wishes and demands of consumers.*

It was determined that the management of innovative activities should become one of the leading areas of strategic management of restaurant enterprises.

***Key words:** innovation, restaurant business, hospitality industry, catering*

***Ключові слова:** інновації, ресторанне господарство, індустрія гостинності, громадське харчування*

Постановка проблеми.

Розвиток ресторанного господарства – це одна із самих динамічно розвинутих сфер ринкової економіки, яка випереджає своїм зростом інші сфери виробничо-господарської діяльності.

Для успішного ведення бізнесу і отримання прибутку необхідно постійно впроваджувати нові та унікальні технології для максимізації корисності і задоволення потреб споживача. Тому, що глобальна криза, пандемія та її наслідки, війна в Україні, перешкоджають нормальному функціонуванню ресторанного бізнесу. Для безперебійної роботи закладів ресторанного господарства необхідно постійно вдосконалювати свою виробничу діяльність з впровадженням інноваційних технологій, відповідно до зміни впливу внутрішніх та зовнішніх факторів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблематика формування та розвитку інновацій ресторанного бізнесу представлена у роботах як зарубіжних так і вітчизняних науковців. О. Шелдона, Г. Емерсона, Ф. Тейлора, А. Маслоу, Ф. Котлера, Л. Портера, Г. П'ятницької, М. Мальської, О. Давидової та багато інших. Науковцями висвітлені теоретичні аспекти розвитку ресторанного господарства, досліджені практичні рекомендації щодо їх розвитку але не достатньої уваги приділено питанням інноваційного розвитку підприємств ресторанного господарства в кризових умовах.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми.

Однією з актуальних проблем розвитку підприємств ресторанного господарства є пошук нових напрямків та впровадження інноваційних технологій у роботу закладів в умовах кризи.

Виклад основного матеріалу дослідження. Кожен, хто хоч якось пов'язаний із підприємствами індустрії гостинності знає, що інновації є одним із найефективніших інструментів для нарощування частки ринку у цій сфері.

У боротьбі за відвідувачів беруть участь не лише маркетологи: у всьому світі створюються інноваційні центри, які розробляють нові інгредієнти та змінюють рецептуру вже існуючих продуктів відповідно до останніх трендів у харчуванні, удосконалюються та розробляються нові види послуг, форми управління.

Якщо говорити про харчову промисловість, торгівлю та громадське харчування (сфера харчування) її доцільно розглядати в сукупності як частину інноваційного розвитку починаючи з АПК. Обговорюючи питання харчування та здоров'я, як правило, розглядають раціони з погляду повноцінності, збалансованості тощо. Кожна людина будує свій раціон в автономних умовах (самостійно в домашніх умовах), купуючи продукти на ринку або користуючись послугами підприємств громадського харчування.

Приклад моделі розвитку сфери харчування в умовах регіону з метою забезпечення населення здоровим харчуванням на базі

створення та функціонування інноваційної інфраструктури представлений на рис. 1.

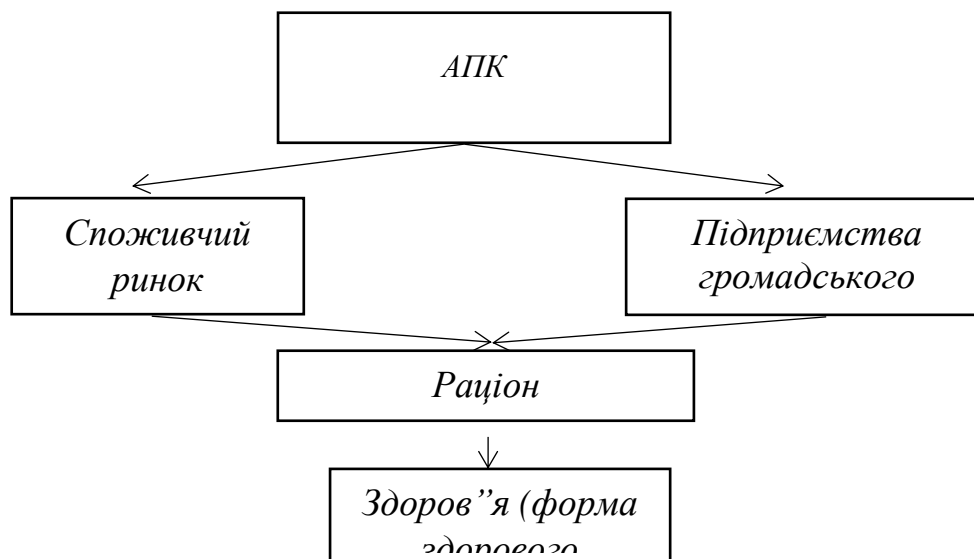


Рис. 1. Модель розвитку сфери харчування*

*Джерело: [побудовано автором на основі: 1; 5]

Основною метою інноваційної діяльності у сфері громадського харчування є забезпечення зростання технологічного рівня та конкурентоспроможності підприємств. Тому, інноваційна політика у сфері громадського харчування має бути спрямована на підвищення ефективності використання науково-технічного потенціалу підприємств, оновлення існуючих та створення нових технологій у громадському харчуванні з урахуванням світового досвіду, активізацією процесів та комерціалізацією наукових розробок.

Інновацією у сфері підприємств громадського харчування виступає результат діяльності (сервісний продукт, технологія або окремі її елементи,

нова організація сервісної діяльності тощо), яка здатна більш ефективно задовольняти потреби споживачів. Сучасний підхід до інновацій у сфері послуг дедалі більше базується на розгляді інновацій як певного процесу. Основний акцент робиться на процес оновлення та постійного поліпшення. Зміни зазвичай стосуються внутрішніх процесів або процесів, пов'язаних із приготуванням, доставкою продуктів та доведення послуг до кінцевого споживача. Це можливо за повної перебудови бізнес-процесів та стратегії постійних, серйозних змін у ключових процесах.

Нові технологічні лінії, обладнання для залів, барів, кухонь, це інновація, що найактивніше розвивається. Інновації щодо вмісту продукту означають зміни у

технології приготування страв. Сьогодні лише чверть закладів застосовують нові технології. Ці інновації приносять значний прибуток, але потребують особливої кваліфікації, високих стандартів якості продуктів та загальної культури закладу. Наприклад, молекулярна кухня, при приготуванні їжі прихильники «молекулярної кухні» враховують фізико-хімічні механізми, які відповідають за перетворення інгредієнтів під час кулінарної обробки їжі.

Також однією з найуспішніших інновацій у секторі харчування є автоматизовані системи обліку. Єдині програми дозволяють відстежувати повний цикл від прийняття замовлення в залі до передачі на кухню і одночасного списання залишків продуктів. Впровадження комп'ютерної техніки (комп'ютеризації), розширення використання інформаційно-технологічних засобів, що полегшує роботу, дозволяє постійно удосконалювати весь процес виробництва.

Організаційно-управлінські інновації, це ті, які пов'язані з новими видами послуг, з найбільш результативними формами обслуговування та з організацією норм праці.

На сьогоднішній день питання про рівень сервісу в індустрії гостинності є досить актуальними. Оскільки, якщо ми купуємо якийсь товар, то на додачу ми також купуємо і послугу. До товару завжди додається послуга – і при існуванні дуже схожого асортименту гість піде саме туди, де йому додадуть

приємний бонус – турботу, гарне обслуговування, гарну упаковку товару тощо.

Нові технології обслуговування базуються на нових можливостях комунікації, ІТ-технології, здатності управляти попитом з використанням методів віртуалізації. Підприємства індустрії гостинності не просто видають персональні карти лояльним клієнтам, але ведуть багатотисячні картотеки за допомогою CRM-систем, організують власні сайти, створюють соціальні мережі, приймають замовлення та влаштовують віртуальні вечірки.

Інновації у сфері обслуговування гостя насамперед повинні полягати у впровадженні новітніх технологій. Наприклад, за допомогою електронного меню, яке є зазвичай планшетом, кожен відвідувач зможе зробити замовлення, а при цьому він може дізнатися максимум інформації про кожну страву. Зовнішній вигляд можна побачити з усіх боків, а також швидко розраховується калорійність страви, визначається кінцева вартість замовлення, а також можна класифікувати всі напої та страви за будь-яким критерієм. В очікуванні замовлення можна не марнувати час, а перевірити електронну пошту, поспілкуватися в соціальних мережах або просто пограти.

Можна стверджувати, що інноваційна діяльність у сфері підприємств індустрії гостинності за своєю спрямованістю має не лише охоплювати сферу виробництва товарів (послуги) та її споживання, а й відстежувати особливості конкретних споживачів, що

зрештою зумовлює необхідність програмного підходу, що передбачає прогнозування, вибірковість та адресність, раціональність використання всіх типів ресурсів.

Ефективне управління підприємствами індустрії гостинності за умов конкурентного ринку вимагає постановки маркетингової діяльності на відповідному рівні. Проте купівельна поведінка споживачів підприємств індустрії гостинності та її мотиви, неоднорідні, тому ефективно управління підприємствами вимагає вирішення завдання сегментування ринку цих послуг.

Актуальність інноваційної діяльності в державі та в регіоні визначається тим, що основне її завдання спрямоване на те, щоб підприємство могло отримати наукову розробку «сьогодні» у такому вигляді, що дозволить запровадити її «завтра» у буквальному значенні цього слова.

Інноваційні підприємства та сектор малих інноваційних підприємств в організаційній взаємодії з науковими організаціями, університетами є основою розвитку галузей регіону. Статистичний облік та систематизація інноваційних підприємств має труднощі, які пов'язані з визначенням «інноваційне підприємство», «інноваційно-активне», «мале інноваційне підприємство». Ці труднощі пов'язані з тим, що, наприклад, у сфері харчування не займаються оцінкою інноваційного потенціалу підприємства.

Інноваційний підхід грає зростаючу роль у розвинених країнах світу. Зростаюча роль інновацій наприклад у сфері харчування зумовлена, по-перше, зміною культури харчування, на перше місце виводиться якість та екологічна чистота товарів, а не їхня вартість. Багато споживачів згодні платити більше, але за натуральні, корисні продукти харчування. Підприємства харчової промисловості та громадського харчування, намагаються акцентувати увагу на моментах, важливих для сучасного покупця (натуральні інгредієнти та безпечна сировина, висока харчова цінність, без зайвої кількості жиру, без ГМО, барвників та інших штучних інгредієнтів).

Так, наприкінці 2018 року британська дослідницька компанія Mintel представила три ключові тренди, які будуть визначати розвиток харчової індустрії в найближчі роки [6]. За прогнозами аналітиків, виробники сфокусуються на так званому «етичному споживанні» (скорочення шкоди навколишньому середовищу на всіх етапах виробництва), створення здорових продуктів харчування для старшого покоління, а також розробка індивідуальних наборів харчування «підвищеної зручності» (готових страв, здорових напівфабрикатів, доставці їжі за передплатою тощо).

Багато глобальних компаній вже діють відповідно до цих трендів. Наприклад, KFC відмовляється від використання штучних ароматизаторів, барвників, консервантів, також трансжирів, при

цьому скорочуючи вміст натрію і кількість калорій, а до 2025 року планує замінити всю пластикову упаковку на багаторазову або відновлювану.

Що стосується розвитку ресторанного бізнесу і, зокрема, ресторанів швидкого обслуговування, то серед ключових трендів, які визначають найближче майбутнє ринку, все частіше називають розвиток сегмента доставки, діджиталізацію та click and collect, тобто можливість зробити попереднє замовлення в мобільному додатку, а потім забрати його у ресторані. Іноді старт партнерства між рестораном та службою доставки отримує яскраве анонсування для додаткового привернення уваги споживачів.

Сьогодні покупців все більше цікавить крафтова їжа та нові формати закладів, наприклад, fast-casual.

Щоб розробляти продукцію, що відповідає новим бажанням та запитам споживачів в Україні повинні створюватися центри інновацій у харчовій індустрії як в зарубіжних країнах.

Технології виробництва харчових продуктів сьогодні все частіше стають «щадними», щоб зберегти вітаміни та корисні мікроелементи в сировині, яка використовується при виготовленні продукції. Якщо продукт сам по собі не може вважатися корисним, його додатково збагачують вітамінами або іншими корисними речовинами, такий продукт буде популярнішим за збагачений аналог.

Наприклад, американський стартап Sugarlogix виробляє

функціональний цукор, британська компанія Huel – дієтично повноцінний порошок, а голландська організація Protix пішла ще далі – почала розводити комах, які використовуються як корм для тваринницьких підприємств та рибозаводів. З 2014 року відзначається зростання інвестицій у європейські підприємства FoodTech у середньому на 20% на рік, яке до 2017 року досягло 4,2 млрд євро.

Останні три-чотири роки курс на інновації активно взяли й великі міжнародні компанії. Відкриваючи власні інноваційні лабораторії, вони прагнуть покращити смакові якості продуктів поточного асортименту, модернізують технології виробництва, створюють принципово нові продукти. Найчастіше рішення про те, якої стратегії дотримуватись, диктує споживач.

У 2015 року американський виробник супів Campbell зіткнувся зі значним падінням продажів. Маркетингові дослідження показали, що споживачі тепер вважають за краще купувати супи в кулінарних відділах супермаркетів – вони вважають їх склад більш натуральним. Компанія доручила своєму центру інновацій у Коннектикуті переглянути рецептуру всіх без винятку продуктів та позбутися барвників, консервантів та інших штучних добавок без шкоди для смаку. В результаті компанія представила повністю оновлену лінійку супів і падіння продажів загальмувалося [7].

По-друге, необхідністю глибоких якісних перетворень в

економіці України є мета подолання кризи (пандемія та її наслідки, війна, економічна криза) та виходу на траєкторію сталого зростання. Рушійною силою інноваційної діяльності є конкуренція, яка невіддільна від підприємництва. Саме на основі інновацій вдається використовувати досконалішу технологію та організацію виробництва, підвищувати якість продукції та послуг, забезпечувати успіх та ефективність діяльності підприємств індустрії гостинності. Вирішення цих завдань потребує новаторського, підприємницького підходу, суть якого полягає в пошуку та реалізації інновацій.

Аналіз ринку індустрії гостинності показав, що з одного боку децентралізація сфери харчування, розміщення, туризму та інших сфер обслуговування призвела до відсутності інформаційного простору, який є необхідним для малих підприємств, з іншого боку – жорстка конкуренція змушує їх впроваджувати нововведення для утримання конкурентних переваг. Цьому сприяє урбанізація, роблячи індустрію гостинності більш затребуваною та кризи, які спричинені пандемією, фінансово-економічними та політичними чинниками.

Важливою умовою їх реалізації повинно стати вміння підприємців адаптуватися до нових умов, що склалися на даному етапі господарювання та вміти вчасно і ефективно впроваджувати різні види інновацій (технологічні, виробничі, логістичні, економічні, соціальні,

інформаційні тощо) і вміло пов'язувати їх в управлінській діяльності.

Для багатьох підприємств залишається проблемою нездатність керівників зрозуміти необхідність та домогтися інноваційного оновлення, так як існує нерозуміння ролі інформації, як базового ресурсу управління підприємством. Тому, що інноваційні технології сьогодні, як ніколи раніше, стають цінним ресурсом для підприємств індустрії гостинності [3].

Впровадження інноваційних технологій і управління інноваціями безумовно сприяє ефективності діяльності підприємств, забезпечує її конкурентоспроможність та стійкість на ринку послуг. Тому, управління інноваційною діяльністю повинно перейти в розряд провідних елементів стратегічного управління підприємствами індустрії гостинності. Воно повинно реалізовуватися через розробку планів та програм, а також шляхом забезпечення інноваційної діяльності необхідними ресурсами, наприклад: кадрами, сировиною, матеріалами та фінансами. У зв'язку з цим актуальною повинна стати позиція держави, спрямована на створення дієвих механізмів, які забезпечать стимулювання підприємців до інноваційного оновлення.

Тільки держава може:

- створити інноваційні регіональні кластери, тобто інноваційне середовище (за вдалим досвідом розвитку земель Німеччини);
- жорстко втілити у життя політику імпортозаміщення (з досвіду традиційної Японії);

- ефективно контролювати діяльність корпорацій на благо країни у рамках державно-приватного партнерства (з досвіду Південної Кореї);
- взяти на себе початкові та ризиковані витрати початкового періоду стартапів (з феноменального досвіду Ізраїлю);
- забезпечити більш широкий кругозір (завдяки науковому та дослідницькому співтовариству), запропонувати ефективний бізнес-план реалізації ноу-хау та підтримати їх комерційне поширення як усередині, так і за кордоном (з досвіду глобалістських програм США).

Лише держава може комплексно пов'язати всі ці методи та застосувати їх у єдиній методології високотехнологічного ривка (з досвіду Китаю).

Висновки. Отже, слід відмітити наступні напрямки розвитку інноваційної діяльності ресторанного господарства:

- розробка та впровадження нових видів ресторанного продукту та послуги;
- використання сучасної техніки та технології при обслуговуванні гостей;
- впровадження передових технологій та матеріалів при будівництві, експлуатації та обслуговування;
- нові рішення в управлінні та маркетингу;
- виявлення та освоєння нових ринків, використання сучасних технологій продажу;
- кухня з мінімальною кількістю відходів. Проблеми навколишнього середовища, що призводять до зміни

клімату, змушують людей задумуватися про кількість відходів та шляхи їхньої переробки. Тому закладам необхідно пропонувати інноваційні та оригінальні способи використання відходів, що не будуть впливати на екологію.

Таким чином, інноваційна діяльність є домінантною при формуванні траєкторії економічного розвитку підприємств індустрії гостинності та визначає можливість переходу даного сектору споживчого ринку на якісно новий рівень розвитку, що у свою чергу, потребує свідомого та цілеспрямованого управління інноваційним розвитком підприємницьких структур.

Основні інноваційні процеси сьогодення – це те, про що весь час говорили багато економістів, відбулися. Почалася серйозна корекція існуючого управління економікою країни з проявами кланової квазіколоніальної системи та панацеєю у вигляді іноземних інвестицій (позик), вибудовується суверенне управління на користь держави та більшості її громадян.

На нашу думку настає час уникнення приватизаційного квазіколоніального принципу економіки («продав і забув») до суверенного довготривалого господарського принципу («вклав і примножив»). Настає час еліти розвитку!

Для ефективного розвитку ресторанного бізнесу важливо швидко реагувати на зміни, вміти приймати оптимальні та ефективні рішення. Не слід забувати, що сучасний споживач прагне підтримувати здоровий спосіб життя

і відповідно необхідно формувати нову кулінарну культуру, здатну зберігати поживні речовини та

розширювати спектр додаткових послуг.

References:

- Hubina, V. V. (2015) *Mekhanizmy pidvyshchennia konkurentospromozhnosti pidpriemstv kharchovoi promyslovosti [Mechanisms of increasing the competitiveness of food industry enterprises]: monohrafiia*. Kharkiv. 204p. [in Ukrainian].
- Davydova, O. Ju. (2017). *Formuvannja systemy innovacijnogho upravlinnja rozvytkom pidpriemstv ghoteljno-restorannogho ghospodarstva [Formation of system of innovative management of development of the enterprises of hotel and restaurant economy]*. *BiznesInform*, no. 11, pp. 459–464. [in Ukrainian].
- Povorozniuk, I. M. (2021). *Innovatsiini tekhnolohii v restorannomu biznesi [Innovative technologies in the restaurant business]*. *Ekonomika ta suspilstvo*, no. 30. Available at: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/619/593> (accessed 26 January 2023) [in Ukrainian].
- Povorozniuk, I. M. (2021). *Formuvannia ta realizatsiia antykryzovoho upravlinnia na pidpriemstvakh industrii hostynnosti v period pandemii COVID-19 [Formation and implementation of crisis management at enterprises of the hospitality industry during the COVID-19 pandemic]*. *Ekonomika ta suspilstvo*, no. 29. Available at: <https://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/552/530> (accessed 26 January 2023) [in Ukrainian].
- Synytsyna, H.A., Zubkov, S.O. (2020). *Teoretychni aspekty funktsionuvannia pidpriemstv sfery kharchuvannia na zasadakh staloho rozvytku [Theoretical aspects of the functioning of enterprises in the field of food on the basis of sustainable development]*. *Biznes-inform*, no.3. pp. 208-216. Available at: https://www.business-inform.net/export_pdf/business-inform-2020-3_0-pages-208_216.pdf (accessed 10 February 2023) [in Ukrainian].
- Mintel announces. *Global Food and drink trends for 2019*. Available at: <https://www.mintel.com/press-centre/mintel-announces-three-global-food-and-drink-trends-for-2019/> (accessed 11 February 2023) [in Ukrainian].
- Foodtech: *the biggest european startup opportunity you didn't know about*. Available at: <https://medium.com/eutopia-vc/foodtech-the-biggest-european-startup-opportunity-you-didnt-know-about-559d2c71ead7> (accessed 11 February 2023) [in Ukrainian].