

Міністерство освіти і науки України
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Факультет економіки та менеджменту

(повна назва факультету)

Кафедра управління інноваційною діяльністю та сферою послуг

(повна назва кафедри)

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня

«Бакалавр»

(назва освітнього ступеня)

на тему: Упровадження інновацій на підприємстві ресторанного типу
(на прикладі ресторану «Оскар»)

Виконав: студент IV курсу, групи БРс-42
спеціальності 241

«Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва спеціальності)

Бучко В.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник Малюта Л.Я.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Нормоконтроль Стойко І.І.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Завідувач кафедри Шерстюк Р.П.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Рецензент Мосій О.Б.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Тернопіль
2022

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя
Факультет економіки та менеджменту
Кафедра управління інноваційною діяльністю та сферою послуг

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри управління
інноваційною діяльністю та сферою
послуг

«___» _____ Р.П. Шерстюк
2022 року

**З А В Д А Н Н Я
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

на здобуття освітнього ступеня БАКАЛАВР
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
студенту Бучку Володимирі Володимировичу
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Упровадження інновацій на підприємстві ресторанного типу
(на прикладі ресторану «Оскар»)

Керівник роботи д.е.н., професор Малюта Людмила Ярославівна
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом ректора від 11.04.2022 № 4\7-228

2. Строк подання студентом проекту (роботи) 01.06.2022

3. Вихідні дані до проекту (роботи) Матеріали виробничо-господарської
діяльності ресторану «Оскар»

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно
розробити)

Анотація. Вступ. Теоретичний розділ. Аналітичний розділ. Рекомендаційно-
розрахунковий розділ. Безпека життєдіяльності, основи охорони праці.
Висновки. Бібліографія.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
Ілюстративні матеріали за змістом кваліфікаційної роботи бакалавра в кількості
12 од.

6. Консультанти розділів проекту (роботи)

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Безпека життєдіяльності, основи охорони праці			

7. Дата видачі завдання 25.01.2022

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломного проекту (роботи)	Строк виконання етапів проекту (роботи)	Примітка
1	Теоретичний розділ	20.02.2022	
2	Аналітичний розділ	20.04.2022	
3	Рекомендаційно-розрахунковий розділ	20.05.2022	
4	Безпека життєдіяльності, основи охорони праці	25.05.2022	
5	Висновки	01.06.2022	
6	Бібліографія	01.06.2022	
	Анотації, вступ, зміст	05.06.2022	
	Графічна частина (ілюстративні матеріали)	15.06.2022	

Студент Бучко В.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи Малюта Л.Я.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Бучко В.В. Упровадження інновацій на підприємстві ресторанного типу (на прикладі ресторану «Оскар»)

Кваліфікаційна робота бакалавра: 68 сторінки, 7 рисунків, 18 таблиць, 40 літературних джерел.

Предмет дослідження – інноваційні процеси та технології ресторанного бізнесу на сучасному етапі його розвитку.

Об'єкт дослідження – заклад ресторанного типу «Оскар».

Метою роботи є дослідження інноваційних процесів, аналізування інноваційного потенціалу та обґрунтування впровадження інноваційної продукції для підприємства ресторанного типу.

Методи дослідження – спостереження, порівняння, групування, аналіз і синтез, графічний, табличний.

У роботі проведено дослідження економічної сутності та класифікаційних ознак інновацій принципів і напрямів реалізації інноваційних процесів та забезпечення інноваційного розвитку сучасних підприємств; розглянуто зарубіжний та вітчизняний досвід та приклади упровадження інновацій сучасними підприємствами ресторанного типу; проаналізовано виробничо-господарську та фінансову діяльність ресторану “Оскар” у контексті його інноваційного розвитку; оцінено інноваційний кадровий потенціал закладу; обґрунтовано впровадження у меню закладу нового ресторанного продукту та проведено розрахунок основних показників для побудови його моделі якості.

Результати дослідження рекомендовано до впровадження в діяльність досліджуваного підприємства - ресторану “Оскар”.

Ключові слова: інновація, інноваційний процес, інноваційний розвиток, інноваційний продукт, конкурентоспроможність, якість.

ANNOTATION

Buchko V.V. Some innovations implementation at a restaurant-type enterprise (restaurant “Oscar” as a case study).

Bachelor's thesis: 68 pages, 7 figures, 18 tables, 40 references.

Subject of research – innovative processes and technologies of restaurant business at the present stage of its development.

Object of research – Oscar-type restaurant.

The aim of the work is to study innovation processes, analyze the innovation potential and justify the introduction of innovative products for restaurant-type enterprises.

Research methods – observation, comparison, grouping, analysis and synthesis, graphical, tabular.

The study of the economic essence and classification features of innovation, principles and directions of implementation of innovation processes and ensuring the innovative development of modern enterprises; foreign and domestic experience and examples of introduction of innovations by modern restaurant-type enterprises are considered; analyzed the production, economic and financial activities of the restaurant "Oscar" in the context of its innovative development; the innovative human resources of the institution were assessed; the introduction of a new restaurant product in the menu of the institution is substantiated and the calculation of the main indicators for building its quality model is carried out.

The results of the study are recommended for implementation in the activities of the studied enterprise - the restaurant "Oscar".

Key words: innovation, innovation process, innovative development, innovative product, competitiveness, quality.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ УПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ НА ПІДПРИЄМСТВІ РЕСТОРАННОГО ТИПУ.....	11
1.1. Економічна сутність, завдання та класифікація інновацій.....	11
1.2. Інноваційний розвиток підприємства: суть, принципи та напрями реалізації.....	15
1.3. Інновації у розвитку сучасних підприємств ресторанного типу.....	19
РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗУВАННЯ ВИРОБНИЧО-ГОСПОДАРСЬКОЇ ТА ФІНАНСОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ “ОСКАР” У КОНТЕКСТІ ЙОГО ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ.....	24
2.1. Загальна характеристика діяльності та сервісного обслуговування досліджуваного підприємства – ресторану “Оскар”.....	24
2.2. Аналізування кадрового інноваційного потенціалу ресторану “Оскар”.....	33
2.3. Аналізування основних фінансових показників підприємства.....	37
РОЗДІЛ 3 ОБГРУНТУВАННЯ ВПРОВАДЖЕННЯ У ВИРОБНИЦТВО РЕСТОРАНУ «ОСКАР» ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	42
3.1. Дослідження впливу дієтичної добавки «Кальцій, магній та вітамін D» на якість страв із сиру.....	42
3.2. Обґрунтування впровадження у меню закладу нового ресторанного продукту з розробленням технологічної схеми його приготування.....	48
3.3. Зведені основні розрахункові показники для побудови моделі якості нової продукції «Пудингу з дієтичною добавкою».....	52
РОЗДІЛ 4 БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ, ОСНОВИ ОХОРОНИ ПРАЦІ.....	
4.1. Характеристика досліджуваного підприємства ресторану «Оскар» з точки зору охорони праці.....	56

4.2. Показники ефективності заходів по покращенню умов охорони праці та безпеки життєдіяльності на підприємстві.....	58
ВИСНОВКИ.....	62
БІБЛІОГРАФІЯ.....	65

ВСТУП

За сучасних умов господарювання застосування інновацій є необхідною умовою для забезпечення ефективного розвитку підприємства, для забезпечення збереження та розширення його конкурентних позицій на ринку.

Фахівці різних напрямків економічної науки визнають необхідність системного підходу до дослідження й управління інноваційними процесами, комплексної оцінки їх ефективності, включаючи соціальні її складові. Одночасно зростає й усвідомлення того факту, що дотепер відсутня досить цілісна, системна концепція інновацій, хоча деякі її передумови чітко сформовані у певних галузях знань.

Як відомо, об'єктивну основу інновацій становлять нові потреби, які формуються в тих чи інших сферах життєдіяльності індивідів, суспільства в цілому й не можуть бути задоволені за рахунок наявних способів і результатів їх діяльності. Надалі ці потреби або залишаються незадоволеними, що веде до депресій і криз у функціонуванні відповідних галузей суспільства, або задовольняються шляхом розробки нових, адекватних до цих потреб і запитів здатностей і результатів, тобто завдяки здійсненню інноваційної діяльності. Адже саме вона, спрямована на більш адекватне задоволення зростаючих потреб людей, і пояснює сутність нововведень.

Разом з тим інновація являє собою суперечливу систему організації інноваційної діяльності. При виникненні вона затверджує себе як творча й унікальна по своїй природі діяльність. Після цього починає відтворювати себе, функціонувати по наявних або новостворених механізмах відтворення. Згодом ці механізми й найновіші способи діяльності стають звичними для даного суспільства чи сукупності людей, тобто інноваційна діяльність рутинізується і виникає чергова потреба у появі чогось нового або можливості удосконалення старих взірців, але на інноваційній основі.

Виходячи із вище викладених фактів, тема обраного дослідження є

актуальною та своєчасною. Її вивченням займалися і сьогодні її досліджують вітчизняні та зарубіжні науковці, зокрема: Б. Андрушків, А. Гальчинський, М.Йохна, С. Ілляшенко, Є. Кузьмін, Л. Малюта, П. Микитюк, В. Стадник, Л. Федулова А. Череп, зокрема у ресторанному господарстві: А. Бутенко, Р. Бліщ, Р. Чернова, А. Яхтер.

Метою даної кваліфікаційної роботи бакалавра є дослідження інноваційних процесів, аналізування інноваційного потенціалу та обґрунтування впровадження інноваційної продукції для підприємства ресторанного типу.

Відповідно до поставленої мети вирішуються **такі завдання:**

- дослідження економічної сутності та класифікаційних ознак інновацій принципів і напрямів реалізації інноваційних процесів та забезпечення інноваційного розвитку сучасних підприємств;
- розгляд зарубіжних та вітчизняних прикладів упровадження інновацій сучасними підприємствами ресторанного типу;
- аналізування виробничо-господарської та фінансової діяльності ресторану “Оскар” у контексті його інноваційного розвитку;
- дослідження інноваційного кадрового потенціалу закладу;
- обґрунтування впровадження у меню закладу нового ресторанного продукту;
- розрахунок основних показників для побудови моделі якості інноваційної продукції.

Об’єктом дослідження є заклад ресторанного типу «Оскар».

Предметом дослідження є інноваційні процеси та технології ресторанного бізнесу на сучасному етапі його розвитку.

Теоретичною та методологічною основою проведеного дослідження є система економічних законів та наукових принципів щодо здійснення інноваційної діяльності та забезпечення інноваційного розвитку сучасних підприємств; праці вітчизняних та зарубіжних вчених в галузі вивчення питань

інноваційності виробництва та обслуговування, Закони України, фінансова та статистична звітність досліджуваного підприємства.

Практична значущість роботи полягає у впровадженні результатів проведеного дослідження в діяльність ресторану «Оскар» з метою покращення його виробничо-господарської та фінансової діяльності, забезпечення якості та конкурентоспроможності продукції і послуг на вітчизняному ринку надання ресторанних послуг.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ УПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ НА ПІДПРИЄМСТВІ РЕСТОРАННОГО ТИПУ

1.1. Економічна сутність, завдання та класифікація інновацій

Одним із перших, хто ввів поняття «інновація» і досліджував його у своїх наукових працях був Йозеф Шумпетер, історик з економічної думки, економіст та соціолог. На його думку, інновація – це певна ймовірна трансформація, зумовлена використанням чогось нового або вдосконаленням уже існуючого, скажімо, техніки, технологій, особливостей організації виробництва, застосування менеджменту та маркетингу [4, с.25].

Отож, в економічній літературі найчастіше можна зустріти таке визначення: інновація – це нова або вже вдосконалена продукція, послуга або виробничий процес і вона впроваджується завдяки змінам певного об'єкта, над яким здійснюються управлінські процеси задля досягнення науково-технічного, соціально, екологічного і, звісно ж, економічного ефекту. За об'єкт управління можуть бути певні науково-технічні розробки та винаходи, фінансові ресурси, працівники, а також споживачі, залучені до втілення інноваційних думок, ідей та розробок.

Згідно українського законодавства, «інновації – це новостворені і (або) вдосконалені конкурентоспроможні технології, продукти чи послуги, це певні управлінські рішення, які стосується виробничого процесу, фінансування чи адміністрування, комерціалізації та торгівлі, і таким чином, мають позитивний вплив на вдосконалення структури та якості виробництва чи соціальної сфери [2;3]. Це свідчить про те, що будь-яка інновація має за кінцеву мету вдосконалення певного процесу у відповідній сфері діяльності.

Щоб глибше збагнути роль та завдання «інновацій», слід звернути увагу

на основні компоненти даного поняття. Деякі з них представлено у таблиці 1.1

Таблиця 1.1.

Ключові компоненти поняття «інновація» [5, с. 14]

Ключові компоненти	Характеристика
Креативність	Вміння генерувати нові ідеї
Стратегія	З'ясування новизни та корисності ідеї з точки зору розвитку підприємства
Реалізація	Перехід від нової та корисної ідеї до реалізації у вигляді конкретних продуктів і послуг
Прибутковість	Підвищення до максимуму цінності кінцевого продукту і послуг, отриманої від реалізації нової та корисної ідеї.

Слід зазначити, що власне під час реалізації нововведення може відбутись знецінення значної кількості творчих ідей і, як наслідок знижуються можливості створити та реалізувати підприємством якісно нову, більш прибуткову бізнес-модель.

Що стосується прибутковості, то вона досягається різними можливостями: у вигляді фінансово-економічної вигоди, покращення морально-психологічного стану працівників, вдосконаленням корпоративної культури, або ж досягненням ефектів у соціально-суспільній площині.

Поняття інновацій є широким та багатогранним, і тому в економічній літературі можна зустріти різні підходи щодо його класифікації. Інновації класифікують за різними класифікаційними ознаками:

- за типом (залежно від об'єкта модернізації);
- залежно від ступеня впровадження новацій;
- залежно від результату, отриманого наприкінці впровадження;
- залежно від масштабу дієвості [10, с.215].

Більш детальну класифікацію інновацій представлено у таблиці 1.2.

Класифікація поняття «інновація» [20, с. 6-7]

Класифікаційна ознака	Вид	Характеристика
тип (об'єкт модернізації);	товарна	введення нового товару
	технологічна	нові технології виробництва старих чи нових продуктів. Зміни у засобах чи методах організації праці.
	ринкова	створення нового ринку товарів чи послуг
	маркетингова	освоєння нового джерела постачання сировини чи напівфабрикатів
	організаційно-управлінська	нові методи і форми організації всіх видів діяльності підприємства, нові методи управління персоналом
	економічна	зміни у фінансовій та бухгалтерській сферах діяльності, мотивації та оплати праці, оцінці результатів діяльності
	юридична (правова)	нові нормативно-правові документи, які визначають і регулюють усі види діяльності підприємства, створюючи відповідні умови для розвитку
	соціальна	впровадження заходів щодо покращення життя населення, умов праці
	екологічна	Впровадження заходів щодо охорони навколишнього середовища
ступінь впровадження новацій	базова	поява нового способу виробництва чи раніше невідомого продукту, що започатковує чи дає поштовх до розвитку нової галузі
	поліпшувальна	впровадження нових видів виробництв, що реалізують інноваційний потенціал базової інновації; вони дають змогу поширювати і вдосконалювати базові покоління техніки, створювати нові моделі машин і матеріалів, поліпшувати параметри продукції, що випускається
	псевдоінновація	характеризується дуже незначними змінами порівняно з попередніми виробами і скоріше є проявами реклами та моди
кінцевий результат	Інновація продукту або послуги	результат реалізації на практиці нового способу вирішення проблеми покупця, що приносить вигоду як покупцю, так і підприємству, що впроваджує інновацію.
	Інновація процесу	забезпечує зростання прибутковості, скорочує витрати, підвищує продуктивність праці та заробітну плату персоналу.

Продовження таблиці 1.2

	Інновація стратегії	передбачає перегляд існуючих в галузі методів створення цінності для споживачів для того, щоб задовольняти нові потреби клієнтів, підвищувати цінність продуктів, формувати нові ринки й нові групи споживачів для підприємства. Результат – зміна цільові групи споживачів способів виходу на ринок
масштаб дієвості	приростна інновація.	підвищує продуктивність і знижує витрати підприємства. Має невеликий або зовсім незначний вплив на чистий прибуток підприємства, але підвищує задоволеність споживачів, ефективність продукту чи послуги
	істотна інновація	веде до зростання бізнесу, збільшення частки ринку і зниження операційних витрат
	інновація-прорив	веде до значного збільшення доходів і чистого прибутку
	радикальна інновація	передбачає створення нових напрямів роботи або нових ліній на основі нових ідей і технологій, веде до зниження витрат

Також, щоб краще зрозуміти суть інновацій, їх слід розглядати з двох позицій, з точки зору споживача нового товару, та з точки зору виробника новацій (рис. 1.1)

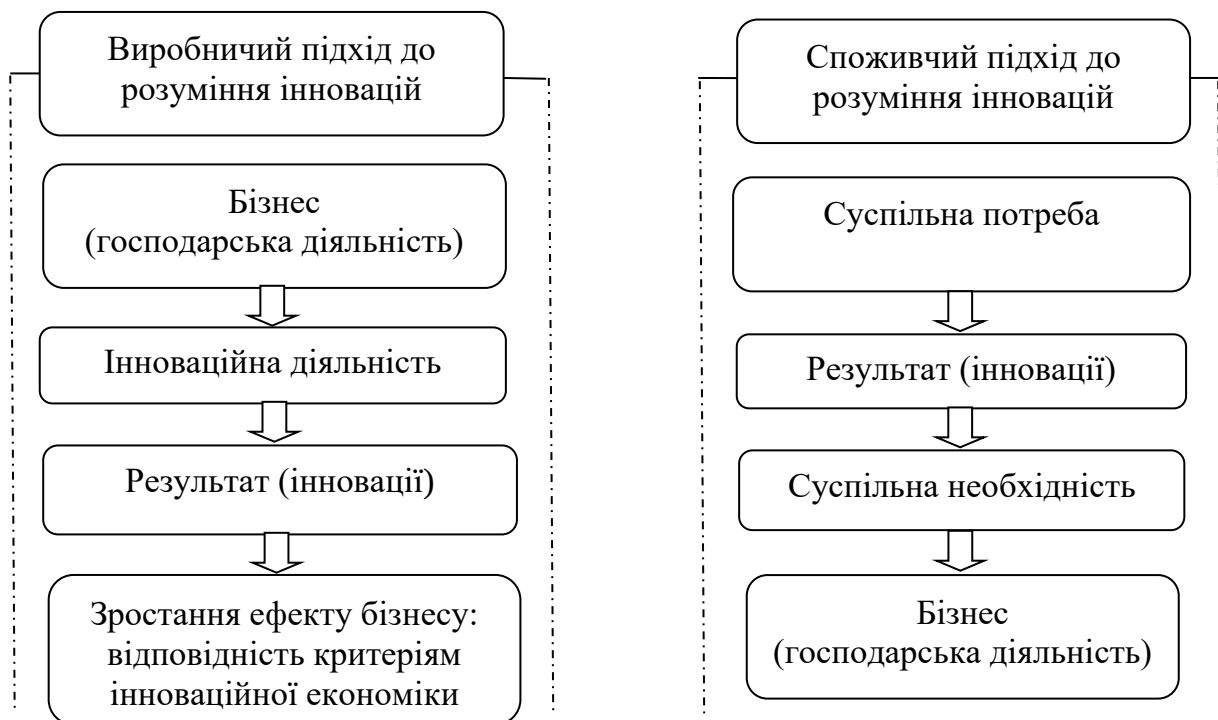


Рисунок 1.1. Розуміння інновацій відповідно до виробничого та

споживчого підходів [19, с.28]

Таким чином, виробничий підхід до розуміння інновацій передбачає застосування нововведень у різні етапи виробничого циклу, та усі з ними пов'язані процеси. Своєю чергою, споживчий підхід до розуміння інновацій передбачає їх тлумачення як об'єкта споживання, якому властиві відповідні споживчі характеристики, які повинні задовольняти потреби окремої особи чи групи осіб, або соціуму загалом.

1.2. Інноваційний розвиток підприємства: суть, принципи та напрями реалізації

За сучасних умов ведення бізнесу інноваційний розвиток є необхідною умовою успішності та конкурентоспроможності підприємства незалежно від його спеціалізації та сфери діяльності.

В економічній літературі можна зустріти два найбільш поширених підходи щодо трактування категорії «інноваційний розвиток»:

- макроекономічний. За даного підходу інноваційний розвиток порівнюють з НТП (науково-технічний прогрес) та НТР (науково-технічна революція) і наділяють його більш глобальним характером прояву. Макроекономічний інноваційний розвиток може орієнтуватися на отримання наукового результату або мати більш прикладну функцію – зародження, розробка, застосування та розповсюдження нових продуктів та нових рішень;

- мікроекономічний. Згідно даного підходу інноваційний розвиток може бути результативним, тобто орієнтуватися на отримання кінцевого результату у вигляді наукового чи науково-технічного продукту, або може бути процесним, тобто проявлятися у тривалій дії, пов'язаній із процесом творення та виробництва, впровадженням у життя та поширенням на ринку новоутворень та нововведень з метою забезпечення інноваційного розвитку підприємства [21,

с.14].

– У своїх наукових дослідженнях Ілляшенко С. М. Під інноваційним розвитком підприємства розуміє процес, пов'язаний із розкриттям його інноваційного потенціалу шляхом впровадження інновацій, які сприяють отриманню нових можливостей вдосконалення підприємницької діяльності, підвищення рівня якості продукції та послуг, зростанню ефективності функціонування тощо [17, с.43].

Підприємству, яке має намір впроваджувати певні інновації у своїй діяльності, слід дотримуватися відповідних принципів, суть яких розкрито у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Принципи інноваційного розвитку підприємства [19, с.34]

Принцип	Характеристика
Адаптивності	прагнення до підтримки певного балансу зовнішніх внутрішніх можливостей розвитку
Динамічності	динамічне приведення у відповідність цілей і спонукальних мотивів діяльності підприємства
Самоорганізації	самостійне забезпечення підтримки умов функціонування
Саморегулювання	коректування системи управління виробничо - збутовою діяльністю підприємства відповідно до змін умов функціонування
Саморозвитку	самостійне забезпечення умов тривалого виживання і розвитку підприємства

Окрім принципів, кожне підприємство повинно визначитися із необхідним для нього напрямом інноваційного розвитку.

Під напрямом інноваційного розвитку розуміють визначену сферу чи керунок діяльності, який потребує модернізації, а також впровадження певних нововведень, які сприятимуть покращенню якісних та кількісних параметрів діяльності, зміцненню конкурентних позицій на ринку та створюватимуть позитивні умови для виведення підприємства на новий рівень розвитку [16, с.34].

Якщо говорити про напрями інноваційного розвитку підприємства, то

вони можуть стосуватися різних сфер організації підприємницької діяльності:

- оновлення засобів модернізації та автоматизації виробництва;
- розроблення нових зразків продукції;
- застосування нових предметів праці, які характеризуються якісно новими параметрами;
- впровадження нових технологій;
- застосування нових методів менеджменту та маркетингу [23, с.67].

При визначенні напрямку інноваційного розвитку менеджери підприємства проводять оцінку його сильних і слабких позицій. Після визначення тих ланок, які потребують вдосконалення та модернізації, розробляють відповідні заходи інноваційного розвитку.

Зазвичай, як зазначає Погорєлов Ю.С., при визначенні напрямку інноваційного розвитку підприємства береться до уваги:

- взаємоузгодженість цілей розвитку підприємства із тенденціями зовнішнього економічного середовища;
- відповідність ресурсних можливостей підприємства його інноваційним потребам;
- взаємоузгодження та координація усіх взаємопов'язаних процесів підприємницької діяльності;
- логічно-послідовне налагодження усіх етапів виробничого процесу та усіх функціональних процесів усіх відділів та підрозділів підприємства;
- особливості проведення кадрової політики, застосування засобів мотивації до навчання, саморозвитку та підвищення кваліфікації тощо [21, с.56].

Здійснивши аналіз тих факторів, які синять найбільший вплив на розвиток підприємства, менеджери визначаються із актуальним напрямом інноваційного розвитку.

Напрямок інноваційного розвитку може обиратися залежно від стратегічних орієнтирів підприємства. Такий напрям передбачає: поступові технічні

нововведення; радикальні зміни шляхом впровадження досягнень науково-технічного прогресу; оборонні інноваційні кроки, за необхідності випередження позицій конкурентів [4, с.67].

Залежно від масштабності та рівня всеохоплюваності напрям інноваційного розвитку підприємства може бути: локальним, який стосується внутрішніх нововведень; глобальним, який передбачає не лише новаторські зміни в межах підприємства, але і їхній вплив на ринкову ситуацію галузі чи економіки загалом; стратегічним, який є направленим на пришвидшення досягнення цілей та мети діяльності підприємства; тактичним, який стосується поточної повсякденної роботи підприємства.

Залежно від сфери діяльності напрям інноваційного розвитку підприємства може стосуватися соціальних програм, виробничої діяльності, маркетингових та адміністративних заходів, фінансово-економічних відносин.

З погляду терміновості виконання та досягнення результату від нововведень напрям інноваційного розвитку підприємства може бути: короткостроковим – з терміном реалізації до 2-3 років; середньостроковий – з терміном реалізації від 2-3 до 5-8 років; довгостроковим – з терміном реалізації від 5-8 до більше ніж 8 років.

Залежно від безпосереднього використання впровадження напрям інноваційного розвитку може бути: продуктовим, тобто застосовуються інновації при випуску нових зразків продукції; технологічним, коли застосовуються нові технології виробництва; ринковим, пов'язаний з охопленням нових ринків; організаційно-управлінський, коли застосовуються нові методи управління на усіх рівнях та ланках діяльності – у сфері фінансів, кадрів, маркетингу тощо.; ресурсний, передбачає освоєння нових та сучасних видів сировини, енергії та матеріалів.

Відповідно до вмотивованості підприємства напрям його інноваційного розвитку може стосуватися:

- «отримання прихильності від споживача». Таких напрям може

видатися збитковим для підприємства у фінансовому плані, але вигідним у плані завоювання прихильності від споживачів, які матимуть якісно нові товари та послуги і за прийнятними для них цінами;

- «отримання всесторонніх переваг». Цей напрям передбачає отримання фінансової вигоди і підприємство, і його споживачем;

- «отримання зворотного ефекту від позитивного іміджу». Такий напрям інноваційного розвитку передбачає отримання підприємством прибутку завдяки попередньо напрацьованому іміджеві компанії із одночасним отриманням споживачами певної збитковості через переплату (вищу ціну) за нову іміджеву, «брендову продукцію»;

- «отримання ефекту чорної діри». За такого напрямку інноваційного розвитку збиток отримує і підприємство, і споживач. Це зумовлено тим, що у підприємства немає достатнього інноваційного потенціалу для ефективного впровадження інновацій, а у споживачів недостатньо знань для визначення якості інноваційного товару, і її відповідності поставленій ціні [20, с.17].

У інноваційній практиці вітчизняних підприємств найчастіше можна зустріти нововведення, які стосуються запровадження ресурсозберігаючих технологій, використання нетрадиційних джерел енергії, застосування нових інформаційних технологій, застосування прогресивних програм навчання та підвищення кваліфікації працівників, ефективних методів управління та організації праці та виробництва, відповідних сучасним реаліям [23, с.46].

1.3. Інновації у розвитку сучасних підприємств ресторанного типу

Особливою рисою діяльності підприємства ресторанного типу є те, що воно обслуговує різні групи споживачів, пропонує їм різноманітні вироби кулінарії.

З метою нарощення клієнтської бази, зміцнення ринкових позицій

ресторанні заклади повинні дбати про якісне приготування різних страв, про якісне обслуговування своїх клієнтів, а також про здатність позитивно дивувати своїх відвідувачів. На сьогоднішній час, ресторан – це не лише заклад громадського харчування, це місце, де можна приємно провести час та відпочити. А застосування інновацій у діяльності підприємств ресторанного типу сприятиме залученню нових клієнтів, сприятиме зростанню вартості середньостатистичного замовлення. Відтак саме завдяки впровадженню інновацій ресторанні заклади не лише зможуть втримати свої конкурентні позиції, а навпаки, суттєво їх зміцнити [30, с.151].

Як зазначає Яхтер А. інновації виступають двигуном у розвитку ресторанної справи, а метою інноваційної діяльності підприємств ресторанного типу є створення умов для вдосконалення та модернізації технологічного процесу приготування страв і забезпечення зростання їхніх конкурентних позицій на ринку [38, с.133].

Відтак інноваційна політика підприємств ресторанного типу розробляється таким чином, щоб в межах підприємства відбувалась реалізація його науково-технічного потенціалу, здійснювалась модернізація виробничих ліній із врахуванням досвіду міжнародної практики, світових та вітчизняних наукових винаходів [33, с.225].

Інновації, до яких можуть вдатись заклади ресторанного господарства класифікують за різними видами. Наприклад, можуть бути:

- маркетингові інновації, які проявляються через систему on-line броювань;
- товарні та продуктові інновації, які передбачають розробку нових страв із неординарним їхнім оформленням та подачею;
- організаційні інновації, які проявляються через застосування різних тренінгів-навчань, направлених на підвищення кваліфікації працівників, або через застосування нових форм ведення бізнесу, нових форм організації праці тощо;

– ресурсні інновації, які передбачають використання нових видів сировини та напівфабрикатів для приготування різноманітних страв та напоїв [15, с.56].

Деякі із наведених різновидів інновацій вже набули поширення і в українських ресторанах. Наприклад, ми можемо скористатися можливістю забронювати через Internet столик на конкретну дату і час, та на необхідну кількість осіб, можемо сформувати попереднє замовлення. Для цього нам слід скористатися такими відомими сервісами як Stolik.ua чи Eatsmart.ua.

Для нікого уже не є новиною наявність у закладах громадського харчування можливості скористатися wi-fi. Але це доповненням до якісного сервісу клієнтів, яке донедавна ще не було таким поширеним.

Одним із необхідних нововведень, особливо в час поширення захворювання Covid-19, стало застосування QR-кодів та електронного меню, що мінімізувало фізичні контакти відвідувачів через використання паперового меню, а також пришвидшило та полегшило процес обслуговування клієнтів.

Досить вдалою є ідея розміщення меню закладу на вулиці біля входу чи на вітринах. Це сприяє пришвидшенню у процесі прийняття рішення клієнтами відвідати ресторанних заклад, а також полегшує роботу офіціантів при обслуговуванні клієнтів.

Цікавим та прогресивним нововведенням з точки зору техніки та дизайну є застосування столів із дисплеями, через які можна ознайомитися з меню закладу, здійснити замовлення. А також, скористатися безліччю додаткових можливостей, наприклад, ознайомитися з картою міста, схемою руху громадського транспорту, увімкнути необхідне відео чи музику. Digital Signage – це компанія, яка прославилася на весь світ монтажем своїх дисплеїв. Вона обслуговує такі відомі готельні мережі як Van Der Valk (Нідерланди) та Del Coronado (Каліфорнія, США) [8, с.303].

Також ресторанні заклади намагаються біля кожного столика облаштувати розетки, що є дуже зручно особливо для ділових людей, які

повинні завжди бути на зв'язку, постійно працюють з ноутбуком, навіть у час сніданку, обіду чи вечері.

Водночас, ресторани заклади можуть застосовувати інноваційні підходи не лише через застосування розробок техніки. Інновації можуть проявлятися безпосередньо на кухні, під час приготування, оформлення та подачі різних страв.

Наприклад, ресторани нагороджені зіркою Мішлен досить часто славляться креативністю при подачі страви. Скажімо подачею маленької за розміром страви на великому блюді, або надання страві текстури певного природного матеріалу – трави, каменю, мушлі, дерева тощо.

Інноваційна спрямованість закладу може проявлятися і через оригінальне дизайнерське оформлення інтер'єру чи екстер'єру. Досить популярним є тематичне концептуальне оформлення закладу, або ж відкрите планування кухні, за якого клієнти можуть спостерігати за процесами приготування страв [32, с.151].

Аналізуючи досвід відомих рестораних брендів світу бачимо, що у них поширеними формами обслуговування є використання інноваційних технологій на основі робототехніки (див. рис. 1.2, 1.3).



Рисунок 1.2. Роботи-офіціанти обслуговують клієнтів ресторану у Китаї



Рисунок 1.3. Роботи-офіціанти обслуговують клієнтів ресторану у Туреччині

Таким чином, серед основних напрямів інноваційного розвитку підприємств ресторанного типу можна назвати:

- розробку нової концепції закладу та формату його оформлення;
- впровадження новітніх технологій при організації виробничого процесу;
- застосування новітніх форм і методів обслуговування клієнтів ресторанного закладу;
- застосування розробок у сфері комп'ютеризації та віртуалізації.

Впровадження інновацій у діяльність підприємств ресторанного типу не лише сприяє залученню нових цікавих клієнтів та зміцненню конкурентних позицій, але й дає економічний ефект. Наприклад, завдяки впровадженню інновацій можна досягнути ефекту економії, знизити виробничі витрати, оптимізувати функціонування системи менеджменту та маркетингу ресторану.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗУВАННЯ ВИРОБНИЧО-ГОСПОДАРСЬКОЇ ТА ФІНАНСОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ “ОСКАР” У КОНТЕКСТІ ЙОГО ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ

2.1. Загальна характеристика діяльності та сервісного обслуговування досліджуваного підприємства - ресторану “Оскар”

Об’єктом нашого дослідження виступає ресторан “Оскар”, який знаходиться у місті Тернополі за адресою вул. С. Крушельницької, 18. Години його роботи: щодня з 11.00 до 02.00.

Даний заклад відноситься до типу підприємств громадського харчування, тобто це вид підприємства з характерними особливостями кулінарної продукції та номенклатури пропонованих послуг споживачам. У структуру ресторану входять два банкетні зали – зал з червоною доріжкою (нижній), який вміщує 200 осіб та «кришталевий» (верхній) зал, розрахований на 250 осіб, конференц-зал, коктейль-хол з барною стійкою, літній майданчик. Саме тут можна чудово відсвяткувати та провести: закриті вечірки, весілля; хрестини; дитячі та дорослі дні народження; конференції; семінари; презентації; виставки; корпоративи. Для того, щоб підготуватися до бідь-якого свята тут можна отримати й додатково такі послуги як: декорування весілля: оформлення арки, виїзні церемонії, фотозони, фуршети, європейські кондитерські вироби та смаколики на будь-який смак: торти, солодка випічка, фуршети та sandy bar, жива музика; тамадування; виїзні фуршети (кайтеринг) та ін.

Неподалік від ресторану “Оскар” є автостоянка, яка призначена для відвідувачів. Біля входу стоїть рекламний щит, на якому розміщенні нові акції та пропозиції від закладу. Окрім звичайної, на даху ресторану є світлова вивіска

“Оскар”, сама вивіска світиться синім світлом. На передньому плані ресторану немає жодних клумб, вони є тільки на літньому майданчику.

Як відомо, ресторан – це заклад громадського харчування з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва та закуплених певних товарів, які використовуються для приготування їжі згідно меню, а також спеціалізується на продажі алкогольних напоїв, які споживаються на місці (тобто, у приміщенні самого закладу). Окрім того він характеризується високим рівнем обслуговування та комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля потенційних споживачів. За часом обслуговування ресторани поділяють на: швидкого обслуговування та звичайні; за методами обслуговування – обслуговування офіціантами і самообслуговування.

Таким чином, ресторан “Оскар” відноситься до звичайних закладів із забезпеченням обслуговування офіціантами.

Основні вимоги до закладів ресторанного господарства визначають відповідно до таких основних характеристик:

- місце розташування закладу та стан прилеглої території;
- вид, тип та особливості будівлі;
- комфортність, зовнішній і внутрішній дизайн приміщення;
- рівень оснащення закладів устаткуванням, меблями, посудом, столовими приборами, столовою білизною;
- процес обслуговування;
- асортимент продукції та вимоги до оформлення меню, преїскуранту і карти вин;
- освітньо-кваліфікаційний рівень персоналу;
- номенклатура та спектр додаткових послуг.

Оскільки даний ресторанний заклад знаходиться у центральній частині міста, важливим елементом його роботи донедавна були корпоративні заходи, для проведення яких ресторан пропонував замовити банкет. Адміністратор погоджував з клієнтом меню, а творча група з радістю складає програму свята:

- музичний супровід (жива музика, DJ);
- танцювальні виступи (танець живота, бальні танці, стриптиз);
- ексклюзивний сценарій конкретно для певної організації;
- кращі провідні виконавці міста та відповідне оформлення залу.

В останні роки, коли поширилась пандемія коронавірусу та сьогодні відбуваються військові події, ситуація класичного обслуговування та проведення заходів відпочинку дещо змінилася і заклад переорієнтувався в більшій мірі на формат виробництва продукції на виніс і пропонує клієнтам доставку страв у будь-який куточок міста, зокрема: піцу, суші, страви з мангалу, напівфабрикати (пельмені, вареники, котлети). На даний час усі страви з меню комплексних обідів коштують 57 грн., для тимчасово переміщених осіб обіди надаються безкоштовно.

Варто зазначити, що ресторан “Оскар” відмінно гармоніює з навколишнім ландшафтом і затишною атмосферою, серед щебетання птахів і трелі цвіркунів. До сутінків, що опускаються, запалюються ліхтарі, які стають дороговказними зірками в казковий і таємничий світ спокою, насолоди та заспокоєння. Улітку відкривається веранда та гості можуть насолоджуватися трапезою на свіжому повітрі.

Банкетні зали наповнені множинними елементами декору, в тому числі, зробленими працівниками закладу власноруч, з особливою турботою, усе це надає закладу особливого вигляду. У ресторані можна помітити елементи присутності у дизайні й тяжіння до національної культури. Плавне чергування світлих і бежевих тонів налаштовує на спокійний лад, дерев’яна барна стійка, дивани ванільно-золотистого кольору на фоні молочно-білих стін вдало поєднуються з дзеркальними вставками.

Заклад складається з кількох зон, які плавно переходять у вестибюль. Основний зал з м’якими кріслами та диванами, зона відпочинку з Vip-залом спеціально призначена для банкетів і ділових зустрічей. Веранда перетинається з “Кімнатою для паління” – це створює комфорт як для любителів паління, так і

для тих, хто не полюбляє паління. У ресторані грає приємна музика, що налаштовує гостей закладу до гарного відпочинку та вишуканого дозвілля.

Для створення оптимального мікроклімату у ресторані функціонує система кондиціювання повітря. Крісла на літній веранді й стільці усередині приміщення комфортні та зручні. У повітрі відчувається приємний запах готової їжі. У меню представлені усі найбільш популярні страви європейської, середземноморської, італійської, української й азійської кухні.

Персонал закладу уважний, ввічливий, люб'язний і вихований, для кожного гостя створитися індивідуальний підхід. При обслуговуванні використовується відповідна форма одягу: біла сорочка та чорні штани для чоловіків, а дівчата одягнуті у чорні спідниці з поясною сумкою та білі блузки.

Рівень обслуговування у даному ресторанному закладі забезпечується висококваліфікованими кухарями, офіціантами, барменами, метрдотелями і поєднується з організацією відпочинку і розваг для гостей і відвідувачів закладу. Організація відпочинку і розваг – одна з основних функцій ресторану. Мета розважально-анімаційної діяльності полягає у підвищенні емоційного тону, зняття втоми, відновлення і розвиток психофізичних, фізичних й інтелектуальних можливостей гостей. Від відвідування ресторану клієнт повинен отримати позитивні емоції та враження.

У ресторані можна смачно та швидко пообідати. Щоб заощадити час і гроші, можна замовити бізнес-ланч. Якщо гість хоче провести тихий, незабутній вечір, то ресторан “Оскар” – це те місце, де він зможе відпочити від повсякденних справ, оцінити майстерність кухарів і за келихом вина послухати живу музику.

Приблизний асортиментний мінімум продуктів для ресторану встановлений власником закладу, однак він може частково змінюватись за рахунок страв національної кухні та фірмових страв. Фірмові страви – це страви, приготовлені будь яким підприємством по спеціально розробленій рецептурі. Фірмові страви повинні відображати особливості національної кухні

та тематичний напрямок підприємства. Рекомендується подача певних фірмових страв з виконанням заключної операції по їх приготуванні на очах у споживача.

Отож, ресторан “Оскар” – це сучасний затишний заклад, зачаровує з перших хвилин перебування у ньому. Він розташований у зеленій зоні поряд з парковим масивом нашого міста. Розкішний інтер’єр, виконаний у благородних теплих тонах, гармонійно підібране освітлення, приємні деталі дозволяють цілком насолодитися відпочинком і невимушеною атмосферою. Метою ресторану “Оскар” є одержання максимального прибутку у процесі виробництва та реалізації продукції харчування, надання послуг. Цей заклад пропонує справді винятковий сервіс, котрий підносить гостинність на новий рівень обслуговування.

Біля входу до зали гостей зустрічає адміністратор, який вітає їх, пропонує зайняти столики та місця у залі, знайомить з офіціантом, повертається на своє робоче місце, а після закінчення обслуговування він, як привітний господар, проводить гостей, прощається з ними і запрошує знову відвідати ресторан.

Біля столу гостей зустрічає офіціант, він вітає їх, представляється їм, допомагає сісти за стіл, трохи відсунувши крісло, віддаючи перевагу дітям, жінкам, старшим за віком. Жінка сідає праворуч від чоловіка. У разі коли гості сіли за стіл, пересаджувати їх, пропонуючи інші місця, не дозволяється.

Якщо гості сіли за обраний ними стіл, то пропонувати їм інші місця, пересаджувати не дозволяється. У вечірні години займати вільні місця за столом, де вже сидять відвідувачі, можна тільки після того, як вони дадуть на це дозвіл. У денні години (з 12 до 17), коли відпускаються обіди, за столиками займаються вільні місця. Іноді буває, що у залі відвідувач і офіціант стикаються один з одним. У такому випадку офіціант пропонує відвідувачу пройти першим.

При прийманні замовлення офіціант повинен стояти біля гостя по можливості з правого боку від нього, не торкаючись при цьому столу, стільця

(крісла), не схиляючись близько до гостей. Меню пропонується в розгорнутому вигляді на першій сторінці зліва лівою рукою. Якщо за столом однією компанією сидять кілька людей, меню подається старшому з них. При зустрічі відвідувачів, прийом замовлення та обслуговуванні офіціант дотримується прийнятих правил етикету. Так, якщо серед гостей є жінка, слід допомогти їй зайняти місце за столиком, підставити крісло. Якщо гості попросять поради, яку страву краще вибрати, офіціант негайно ж охоче має прийти до них на допомогу, намагаючись врахувати смаки відвідувачів. Якщо гість не виявить бажання, щоб йому допомогли, йому рекомендується терпляче чекати.

Після прийому замовлення на кулінарні страви офіціант приймає замовлення на винно-горілчану продукцію, але при цьому повинен бути готовий допомогти клієнтам у виборі вин до холодних закусок, і до перших і других страв тощо. Він повинен досконало знати не тільки асортимент вин чи інших алкогольних напоїв на барі, але і їх якість, особливості і, зокрема, вміло рекомендувати ті або інші вина в поєднанні із замовленими стравами. Замовлення вписується в блокнот і заносяться після цього в систему замовлень на комп'ютер. Приймати замовлення слід дуже уважно, щоб попередити виникнення непорозумінь. Після прийняття замовлення його офіціант повторює гостю для перевірки, уточнюючи час та черговість подачі замовлених страв.

Якщо за столом сидять окремо кілька відвідувачів, офіціант повинен підійти до кожного з них і відкрити окремий рахунок. Після закінчення прийому замовлення слід, окрім вина, він може запропонувати фруктову або мінеральну воду. Прийнявши замовлення, офіціант отримує із сервізної посуд для холодних закусок і робить замовлення, після цього він йде в гарячий цех і замовляє гарячі страви. Зазвичай при замовленні других страв (гарячих) офіціант робить замовлення і на десертні страви, для того щоб кухарі підготували необхідні продукти або напівфабрикати. Тоді в потрібний для подачі момент приготування їх займе значно менше часу.

Типові правила внутрішнього трудового розпорядку у ресторані “Оскар” – це державний нормативний акт загальної дії. На сьогодні діють Типові правила внутрішнього трудового розпорядку для робітників і службовців. Працівники у даному закладі працюють чесно та сумлінно, дотримуються дисципліни праці, своєчасно та точно виконують розпорядження власника, підвищують продуктивність праці, поліпшують якість продукції, дотримуються технологічної дисципліни, вимог по охороні прані, техніки безпеки та виробничій санітарії. Це основні обов’язки працюючих ресторану “Оскар”. Доповненням до режиму роботи, встановленого на підприємстві, є графіки змінності, графіки відпусток та інші локальні акти, що регулюють час роботи та відпочинку персоналу. Одним із методів забезпечення дисципліни праці у ресторані “Оскар” є заохочення, стимулювання ініціативи працівника, спрямоване на сумлінне виконання ним його трудових зобов’язань. Саме тому заохочення є важливим елементом внутрішнього трудового розпорядку.

Невиконання трудових обов’язків працівником у ресторані тягне застосування до нього окремих видів дисциплінарної відповідальності, тобто застосування дисциплінарного стягнення у результаті осуду його трудової поведінки. До дисциплінарних проступків заклад зокрема відносять спізнення, прогули, невиконання норм виробітку. За порушення трудової дисципліни до працівника може бути застосовано тільки один із таких заходів стягнення: догана, штраф чи звільнення.

Усі графіки виходу на роботу на підприємстві складаються з урахуванням норм чинного трудового законодавства. Тривалість робочого тижня для працівників ресторану складає 41 год. Перерва для відпочинку та харчування тривалістю не більше 2 годин не включається у робочий час. Час початку і закінчення перерви визначається Правилами внутрішнього трудового розпорядку ресторану та графіком роботи. Графіки роботи складаються на місяць і доводяться до відома кожного працівника не пізніше ніж за 2 тижні до введення їх в дію, а якщо режим роботи ресторану не змінюється, то за 3 дні до

початку місяця.

Слід зазначити також, що на підприємствах харчування слід постійно дотримуватися санітарно-гігієнічних норм і правил, встановлених органами санітарно-епідеміологічного нагляду щодо чистоти приміщень, стану сантехнічного та виробничого устаткування. Забезпечення безпеки у ресторані “Оскар” починається з моменту проектування кухні й інших технологічних приміщень. Без створення нормальних умов для роботи персоналу кухні не можна гарантувати якісного оброблення продуктів і приготування страв. Санітарні правила та норми рекомендують відводити під кухню ресторану 1/2 чи навіть 2/3 його площі. Важливим елементом також є забезпечення безпеки харчування. Відповідних правил слід дотримуватись і при організації зберігання продуктів. Для правильного їх збереження на кухні повинно бути достатньо устаткування, в тому числі й холодильного, що забезпечує їх відповідну якість.

До основних принципів проектування підприємств громадського харчування відносять:

- забезпечення встановленим нормам приміщень, достатність їх площі й кубатури;
- розміщення окремих приміщень групами залежно від їх призначення: торговельні, виробничі, складські, адміністративні й побутові;
- планування приміщень з таким розрахунком, щоб унеможливити стикання зустрічних потоків харчових продуктів, напівфабрикатів і готової продукції, а також відходів і брудного посуду;
- забезпечення поточності технологічних процесів шляхом раціонального планування приміщень і розміщення технологічного обладнання;
- достатнє забезпечення підприємства санітарно-технічними пристроями, холодом і гарячою водою.

Харчовий блок у ресторані “Оскар” забезпечений гарячою та холодною водою, каналізацією. Харчові відходи можуть бути середовищем для

розмноження бактерій та виведення мух. Тому їх збирають у металеві баки або відра із щільними кришками, а сухе сміття – у сміттєзбірники. Тару з-під відходів ретельно чистять, миють і дезінфікують. Не рідше 1 разу на тиждень у приміщеннях роблять генеральне прибирання з використанням дозволених МОЗ України мийних і дезінфікуючих засобів.

У ресторані “Оскар” присутні такі приміщення:

- складські приміщення: охолоджувальна камера; комора для сухих продуктів, хліба, овочів, білизни, інвентарю; комора для зберігання тари;
- виробничі приміщення: заготівельні цехи для овочів, м'яса, птиці, риби; гарячий та холодний цехи; кондитерський цех; мийка кухонного посуду;
- адміністративно-побутові приміщення: кімнати директора, бухгалтера, завідувача виробництва; гардеробна, душові, убиральні для персоналу.

Продовольча сировина та харчові продукти, які надходять у ресторан зі сторони, зазнають перероблення на різних стадіях технологічного процесу виробництва продукції. Основні стадії технологічного процесу її виробництва наступні: приймання продовольчої сировини і харчових продуктів; зберігання харчових продуктів; механічна та гідромеханічна обробка сировини; теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі; зберігання готової продукції; організація споживання їжі.

Первинною сировиною для технологічних процесів на підприємстві є сільськогосподарські продукти, що не зазнали технологічного оброблення, а також різноманітні харчові продукти, які зазнали повного або часткового перероблення на підприємствах харчових галузей промисловості. До першої групи сировини належать: свіжа картопля, овочі, зелень, плоди, ягоди, цитрусові, баштанні, жива й охолоджена риба, нерибні морепродукти, гриби тощо. До другої групи сировини належать: борошно, крохмаль, крупи, макаронні вироби, бобові, цукор, харчові жири, молоко й молочні продукти, м'ясо і м'ясопродукти, рибопродукти, яйця, сільськогосподарська птиця,

субпродукти, овочеві, м'ясні, рибні й комбіновані напівфабрикати, спеції, приправи тощо.

Продовольча сировина та харчові продукти, що надходять у ресторані “Оскар”, за якістю відповідають стандартам і гігієнічним вимогам і супроводжуватися документами, що засвідчують їх якість і безпеку. Щоб запобігти появі та поширенню інфекційних захворювань і харчових отруєнь, заборонено приймати:

- продовольчу сировину та харчові продукти без документів, що підтверджують їхню якість і безпеку;
- м'ясо та м'ясопродукти всіх видів сільськогосподарських тварин без ветеринарного свідоцтва;
- рибу, сільськогосподарську птицю без ветеринарного свідоцтва;
- консерви з порушеннями герметичності банок, банки з іржею, деформовані, без етикеток, із простроченими термінами реалізації;
- крупу, борошно й інші сухі продукти, уражені шкідниками;
- свіжі овочі та фрукти із цвіллю й ознаками гнилі;
- продукцію домашнього виготовлення (консервовані гриби, овочі, фрукти, м'ясні, рибні, молочні продукти, готові до вживання).

Якість продукції ресторанного господарства значною мірою залежить від дотримання правил зберігання сировини. Сухі продукти – борошно, цукор, крупи, макаронні вироби, чай, каву, кондитерські вироби тощо зберігають у сухих, добре провітрюваних приміщеннях при температурі приблизно 20°C і відносній вологості повітря 70-75%. Вміст вологи в сухих продуктах коливається від 0,1% (цукор) до 20% (крохмаль). Через капілярно-пористу будову сухі продукти легко поглинають вологу з повітря, внаслідок чого вологість продуктів може підвищуватися, а стійкість до зберігання знижуватися.

Продукти з гострим запахом зберігають на окремих стелажах, у тарі, окремо від інших продуктів.

2.2. Аналізування кадрового інноваційного потенціалу ресторану “Оскар”

Згідно затвердженого штатного розпису у ресторані “Оскар” у 2021 році працювало 39 чоловік. Проаналізуємо зміни в русі кадрових ресурсів ресторану за останні два роки. Для цього розрахуємо такі показники як: коефіцієнти обороту із прийняття та вибуття працівників, а також коефіцієнт плинності кадрів (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Динаміка руху кадрових ресурсів ресторану “Оскар” за 2020-2021 рр.

Показник	2020 рік	2021 рік	Відхилення	
			Абсолютне, +/-	Відносне, %
Середньооблікова чисельність персоналу, осіб	41	39	-2	-4,87
Кількість прийнятих на роботу, осіб	8	5	-3	-37,51
Кількість звільнених з роботи, осіб	3	8	5	166,66
Коефіцієнт обороту із прийому	0,20	0,13	-0,02	-35,00
Коефіцієнт обороту із вибуття	0,07	0,20	0,13	185,71
Загальний коефіцієнт оборотності кадрів	0,27	0,33	0,06	22,22

Отже, як бачимо з таблиці 2.1, зміни у структурі персоналу ресторану є не суттєвими, загальна чисельність персоналу у 2021 році зменшилась на 2 особи або на 4,87% . Однак, як бачимо, у ресторанному закладі достатньо велика плинність кадрів: одні працівники звільняються, інші приходять. Таким чином, коефіцієнт обороту із прийому зменшився на 0,02 або 35%, а коефіцієнт обороту із вибуття навпаки зріс майже втричі, на 0,13 або на 185,71%. Загальний коефіцієнт оборотності кадрів зріс на 0,06 (із 0,27 до 0,33), тобто на 22%.

Проаналізуємо, на скільки високою є ефективність використання робочої сили ресторану. Для цього розрахуємо наступні показники: склад, чисельність, структуру та динаміку руху кадрів підприємства (табл. 2.2).

Таблиця 2.2

Аналізування зміни структури та чисельності персоналу
ресторану “Оскар” за 2020-2021 рр.

Категорія персоналу	2020 рік		2021 рік		Відхилення	
	к-сть	%	к-сть	%	Абсолютне +/-	Відносне %
Всього	41	100	39	100	-2	-4,87
1. Основний виробничий та обслуговуючий персонал	32	78,05	30	76,92	-2	-6,25
2. Допоміжний персонал	9	21,95	9	23,08	-	1,13

На основі даних з таблиці 2.2, можна зробити висновок про те, що найбільшу частку у структурі персоналу складає основний персонал 78,05% у 2020 році та 78,05% у 2021 році, відповідно допоміжний лише 21,95% та 23,08 %.

Окрім того виробничий та обслуговуючий персонал складає 53,66% у 2020 році та 51,28% у 2021 році, тобто більше половини загальної кількості, а адміністративний відповідно 24,39% у 2020 році та 25,64% у 2021 році. Така структура, на нашу думку, не є ефективною, оскільки на двох працівників із виробництва чи обслуговування припадає один працівник керівного складу.

Порівняємо наочно співвідношення виробничого і обслуговуючого персоналу, адміністративного та допоміжного персоналу ресторану “Оскар” за допомогою кругової діаграми (рис 2.1).

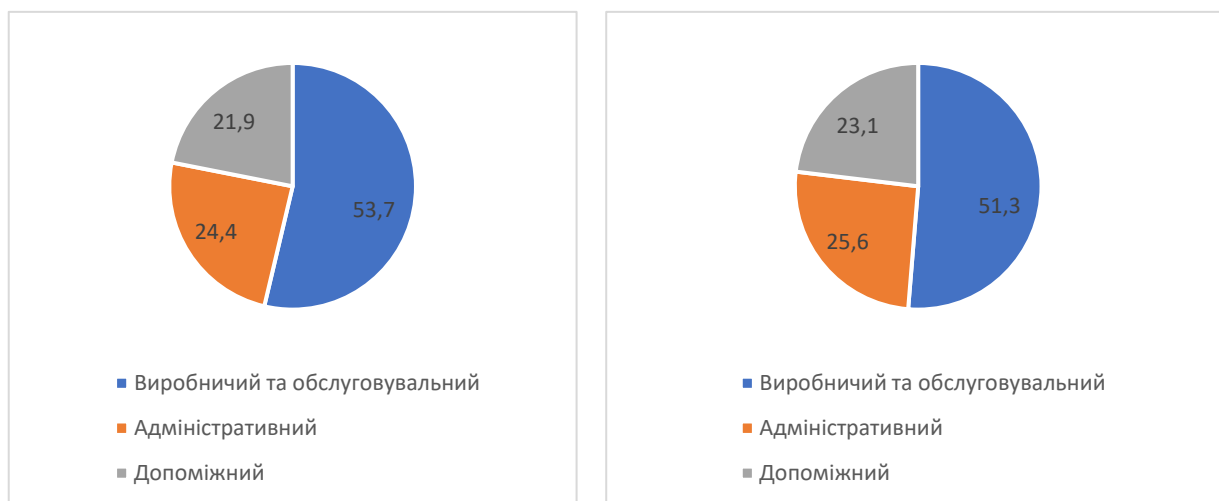


Рисунок 2.1. Відсоткове співвідношення основного, обслуговуючого та допоміжного персоналу ресторану "Оскар"

Проведемо також аналізування кількості працівників ресторанного закладу за 2020-2021 рр., відповідно до їх якісного складу (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

Кількість працівників персоналу ресторану "Оскар" за якісним складом за 2020-2021 рр.

Показник	2020 рік		2021 рік	
	усього	з них жінки	усього	з них жінки
Облікова кількість штатних працівників на кінець року	41	29	39	27
у т. ч.: прийняті на умовах неповного робочого дня	7	5	4	2
у віці 18-35 років	22	14	21	15
у віці 36-45 років	10	8	9	5
у віці 46-60 років	6	4	7	5
старше 60 років	3	3	2	2
знаходяться у відпустці у зв'язку з вагітністю та пологами	0	0	1	1
знаходяться у відпустці по догляду за дитиною	0	0	1	1

На основі даних з таблиці 2.3, можна зробити висновок про те, що чисельність персоналу змінюється, у структурі за віковим цензом переважають

працівники молодого віку – від 18 до 35 років, частка яких складає 53%, працівники віком 36-45 років становлять 23%, а віком 46-60 років – 18%. За останні роки спостерігається тенденція щодо зниження у кадровому складі працівників пенсійного віку, їх частка складає 5%. Таким чином, ресторан “Оскар” надає перевагу більш молодим, креативним і активним працівникам.

За статтю у структурі персоналу підприємства переважають жінки (27 осіб із загальної кількості 39 осіб), їх частка складає 69%.

2.3. Аналізування основних фінансових показників підприємства

Оцінювання фінансових результатів ресторану починається з аналізу динаміки й структури доходів і витрат, що дає можливість одержати найбільш загальне уявлення про фактори, що зробили вплив на їх формування (табл. 2.4).

Таблиця 2.4

Оцінювання динаміки структурних змін доходів і витрат
ресторану “Оскар” за 2020-2021 рр., грн.

Показник	2020 рік	2021 рік	Абсолютне відхилення	Відносне відхилення
Чистий дохід (виручка) від реалізації продукції (товарів чи послуг)	2994063	2457220	-536 843	-26,9
Інші операційні доходи	-	-	-	
Інші доходи	-	-	-	-
Разом доходи	2994063	2457220	-2536843	-26,9
Собівартість реалізованої продукції	2002000	2098000	96000	9,6

Продовження таблиці 2.4

Інші витрати	185000	250000	65000	35,1
Фінансовий результат до оподаткування	807 063	109 220	-693843	-86,5
Податок на прибуток	145 271	19660	-125611	-86,5
Чистий прибуток (збиток)	661 792	89560	-572 232	-86,5

Як бачимо з табл. 2.4 у 2021 році виручка ресторану знизилась на 536 843 грн., що становило 26,9% порівняно з 2020 роком, зросла собівартість на 96000 грн. (9,6%), відповідно знизився фінансовий результат до оподаткування на 693843 грн. та чистий прибуток підприємства на 572 232 грн., що становило 86,5% порівняно з 2020 роком. Це пояснюється частковим закриттям ресторану і зниженням обсягу надання ресторанних послуг у період пандемії коронавірусної інфекції. Співвідношення та динаміку основних показників виробничо-господарської діяльності ресторану “Оскар” (виручки, собівартості та прибутку) за 2002-2021 рр. представлено на рис. 2.2.

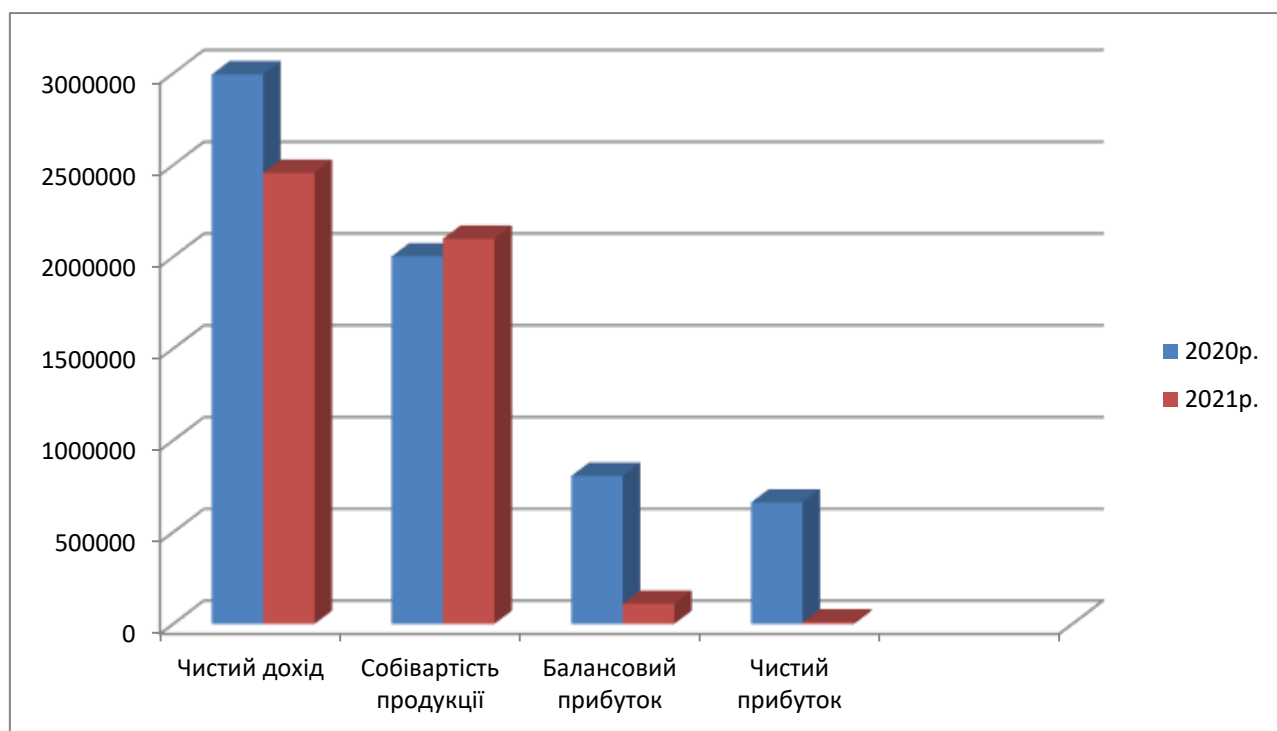


Рисунок 2.2. Динаміка основних показників діяльності ресторану “Оскар” за 2020-2021 рр.

Важливим моментом при аналізуванні фінансово-господарської діяльності підприємства є оцінка показників платоспроможності (ліквідності) та фінансової стійкості (див. табл. 2.5; 2.6).

Таблиця 2.5

Основні показники ліквідності ресторану “Оскар” на кінець 2021 року

Показники	На початок року	На кінець року	Норматив	Зміна за рік
Коефіцієнт загальної ліквідності	1,203	1,033	>1	-0,17
Коефіцієнт поточної ліквідності	1,008	0,708	>0,6	-0,3
Коефіцієнт абсолютної ліквідності	0,043	0,003	>0,2	-0,04

Таблиця 2.6

Основні показники фінансової стійкості ресторану “Оскар” на кінець 2021 року

Показники	На початок року	На кінець року	Норматив	Зміна за рік
Коефіцієнт співвідношення залучених і власних коштів	1,052	1,336	<1	0, 284
Коефіцієнт автономії	0,687	0,466	>0,5	-0,221
Коефіцієнт маневреності власних коштів	0,394	0,121	>0,2	-0, 273
Коефіцієнт ефективності використання власних коштів	0,410	0,208	>0,4	-0,202
Коефіцієнт використання фінансових ресурсів усього майна	0,248	0,176	Збільшен ня	-0,072

Згідно проведеного аналізу показників ліквідності варто зазначити, що вони представлені згідно нормативів, хоча спостерігається тенденція до їх зниження, що певною мірою негативно характеризує фінансовий стан підприємства.

Відповідно основні показники фінансової стійкості ресторану “Оскар” теж зберігають тенденцію до погіршення стану підприємства за цими

коефіцієнтами. Таким чином, підприємству найперше слід звернути увагу на співвідношення їх власних та залучених коштів, які знаходяться в обороті, ефективність використання коштів, їх маневреності.

Розглянемо також тенденцію, яка спостерігається за показниками оборотності ресурсів підприємства (таблиця 2.7)

Таблиця 2.7

Основні показники оборотності ресторану “Оскар” на кінець 2021 року

Показники	На початок року	На кінець року	Норматив	Зміна за рік
Коефіцієнт оборотності активів	2,08	2,25	збільшення	0,17
Коефіцієнт оборотності оборотних засобів	6,34	6,54	збільшення	0,20
Коефіцієнт оборотності дебіторської заборгованості	13,50	12,55	збільшення	-0,95
Коефіцієнт оборотності кредиторської заборгованості	9,6	8,07	збільшення	-1,53
Коефіцієнт оборотності матеріальних запасів	12,84	15,73	збільшення	2,89
Коефіцієнт оборотності основних засобів	4,01	4,87	збільшення	0,86
Коефіцієнт оборотності власного капіталу	4,46	5,48	збільшення	1,02

За результатами визначення основних показників оборотності ресторану “Оскар”, можна сказати, що зберігається позитивна динаміка розвитку підприємства, що при майбутньому ефективному управлінні може покращити ліквідність та фінансову стійкість підприємства. Сприятливою для компанії є ситуація, коли коефіцієнт оборотності дебіторської заборгованості є більшим від коефіцієнта оборотності кредиторської заборгованості. А також за звітний період відбулося зростання коефіцієнтів оборотності активів, оборотних та основних засобів, матеріальних запасів і власного капіталу.

Проведемо також аналіз показників рентабельності, результати яких

представлено у таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

Основні показники рентабельності ресторану “Оскар” на кінець 2021 року

Показники	На початок року	На кінець року	Норматив	Зміна за рік
Коефіцієнт рентабельності активів	0,51	0,22	>0	-0,29
Коефіцієнт рентабельності діяльності	1,49	1,05	>0	-0,44
Коефіцієнт рентабельності власного капіталу	0,108	0,011	>0	-0,097

За результатами проведених розрахунків табл.2.8 отримуємо дані, які змінили свою тенденцію стосовно попередніх періодів. Коефіцієнт рентабельності активів у 2021 році знизився у порівнянні із 2020 роком на 0,29, що становить 57%, Такою ж є негативна тенденція по відношенню до рентабельності власного капіталу, оскільки показник який знизився на 0,097, що становить 89% та загальної рентабельності діяльності підприємства на 0,44, що становить 29,5%.

Однак слід зазначити, що усі показники рентабельності є вищими від нормативно допустимого значення, що свідчить про ефективну фінансову та виробничо-господарську діяльність досліджуваного підприємства.

РОЗДІЛ 3

ОБГРУНТУВАННЯ ВПРОВАДЖЕННЯ У ВИРОБНИЦТВО РЕСТОРАНУ «ОСКАР» ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ

3.1. Дослідження впливу дієтичної добавки «Кальцій, магній та вітамін D» на якість страв із сиру

Як відомо, раціональне харчування (ratio – розумний) – це фізіологічно повноцінне харчування здорових людей із врахуванням їх віку, статі, характеру праці та інших факторів. Раціональне харчування сприяє збереженню здоров'я, опірності шкідливим факторам навколишнього середовища, високій фізичній та розумовій працездатності, а також активному довголіттю. Вимоги до раціонального харчування складаються із вимог до:

1. Харчування.
2. Режиму харчування.
3. Умов прийому їжі.

У відповідності до чинного законодавства України “Про безпечність та якість харчових продуктів” [1] формується харчовий раціон, основними вимогами до якого є наступні:

- енергетична цінність раціону повинна покривати енергозатрати організму;
- належний хімічний склад – оптимальна кількість збалансованих між собою поживних речовин;
- добра засвоюваність їжі, яка залежить від її складу і способу приготування;
- високі органолептичні властивості їжі (зовнішній вигляд, консистенція, смак, запах, колір, температура);
- різноманітність їжі за рахунок широкого асортименту продуктів і різних прийомів їх кулінарної обробки;
- здатність їжі (склад, об'єм, кулінарна обробка) створювати відчуття

насичення;

- санітарно-епідемічна безпечність.

Основними причинами нераціонального харчування є не тільки відсутність знань у цій галузі, а й в більшості випадках неможливість забезпечити себе таким харчуванням. Тому, з метою компенсації нестачі всіх поживних речовин для організму людини, вчені створили спеціальні добавки до їжі, при відносно невеликій масовій частці яких, їжа набуває біологічної та фізіологічної повноцінності. Такі речовини називаються дієтичними добавками.

Дієтичні добавки – це концентрати натуральних чи ідентичних до натуральних біологічно активних речовин, призначених для безпосереднього прийому або для введення їх до складу харчових продуктів. Це зв'язані композиції, у складі яких компоненти не перевищують рекомендованої добової потреби у харчових речовинах чи терапевтичної дози активної речовини. Важливо те, що всі дієтичні добавки отримують із натуральної сировини – рослин, тварин, мінералів [1].

З урахуванням усіх вищезазначених фактів, на нашу думку, буде доцільно застосувати дієтичну добавку торгівельної марки «Nutrilite» – кальцій та магній з вітаміном D у нових технологіях кулінарної продукції, а саме стравах з сиру. Важко переоцінити роль кальцію, магнію та вітаміну D для організму людини. Адже ці елементи приймають участь практично в усіх процесах, які відбуваються в процесі життя в організмі людини, тому нестача цих елементів може призвести до катастрофічних наслідків без зворотного шляху.

Для розроблення новітніх технологій страв із сиру, нами взята дієтична добавка науково-виробничої компанії «Nutrilite».

Розглянемо довідково такі факти, що обрана нами компанія «Nutrilite» була заснована у 1934 році Карлом Ренборгом. З того часу, вона стала лідером у сфері дослідження харчування людини на молекулярному рівні. Сьогодні, під керівництвом сина Карла, Сема Ренборга, наступне покоління вчених продовжують досліджувати та виробляти високоякісні інноваційні дієтичні добавки. Компанія на сьогоднішній день виготовляє до 10 мільярдів таблеток,

капсул та порошків у рік. Здебільшого, як основну сировину для виготовлення сучасних дієтичних добавок, фірма використовує продукти рослинного походження.

Перед тим, як ознайомитися із обраною дієтичною добавкою та дослідити її вплив на якість та хімічний склад страв із сиру, потрібно загалом розглянути страви з сиру, процеси, які відбуваються при їх приготуванні, їх специфічність та роль в повноцінному харчуванні людини.

Як відомо, сир – цінний білковий продукт харчування. До його складу входять повноцінний білок (13-18%), жир (0,6-18%), молочний цукор (1-1,5%), мінеральні речовини (1%), всі вітаміни молока (А, D, E, РР, С групи В) і вода (64,7-77,7%). Його енергетична цінність – 225 Ккал.

Білки сиру повноцінні, містять усі незамінні амінокислоти, сприятливо впливають на жировий обмін. Сир багатий на кальцій, фосфор, залізо, магній, які необхідні для розвитку молодого організму.

Завдяки лікувальним властивостям білків, що входять до складу сиру, а також високому вмісту мінеральних речовин страви з його вмістом рекомендується використовувати у дитячому та дієтичному харчуванні при захворюваннях печінки, нирок, шлунку, атеросклерозу.

Сир використовується також для приготування холодних і гарячих страв. Застосовують також жирний, напівжирний та знежирений сир. Жирний сир містить 18% жиру, тому його вживають здебільшого у натуральному вигляді з цукром, цукровою пудрою, сметаною чи молоком; для приготування холодних страв – сирної маси з різними начинками, а також для гарячих страв.

Сир містить 62-77% повноцінного молочного білка – казеїну. Під час теплової обробки страв з сиру білки ущільнюються, що утруднює їх засвоєння. Щоб запобігти ущільненню білків під час теплової обробки, перед приготуванням гарячих страв сир протирають крізь сито або протиральну машину. Втрати становлять 1-2% маси. Сир, який подають у натуральному вигляді, не протирають. Якщо сир містить багато вологи, його загортають у

чисту тканину і віджимають пресом. Для поліпшення аромату в сир додають терту цедру та ванілін [28].

Тепер, розглянемо дієтичну добавку «Кальцій, магній та вітамін D» виробництва компанії «Nutrilite». «Кальцій, магній та вітамін D» – це дієтична добавка до їжі, що забезпечує організм цими двома мінеральними речовинами. Кальцій відіграє життєвоважливу роль в утворенні кісткової і зубної тканин. Магній сприяє розвитку і функціонуванню нервової системи і мускулатури.

Основними властивостями даного складника у продукції є:

- унікальна суміш карбонату кальцію, отриманого із раковин молюсків, і морських водоростей;
- добре переносяться організмом форми кальцію і магнію;
- містить ексклюзивні концентрати «Nutrilite» з люцерни і вишні ацероли;
- не містить штучних підсолоджувачів, барвників, ароматизаторів і консервантів;
- є додатковим джерелом кальцію, магнію і вітаміну D.

Основними інгредієнтами обраної дієтичної добавки є: карбонат кальцію (порошок з раковин молюсків), оксид магнію морських водоростей, вітамін D; допоміжні компоненти: мікрокристалічна целюлоза, натрій карбоксиметилцелюлоза, гуміарабік; мальтодекстрин, порошок люцерни, концентрат вишні ацерола, глазуруючий агент; гідроксипропілметилцелюлоза, карнаубський віск; кукурудзяний крохмаль, магнієві солі жирних кислот, діоксид кремнію; гліцерин.

Хімічний склад дієтичної добавки «Кальцій, магній та вітамін D» представлено у таблиці 3.1.

Розглядаючи хімічний склад обраної дієтичної добавки, слід зазначити, що добавка має потужний мінеральний та вітамінний склад. Так, окрім великого вмісту кальцію, магнію та вітаміну D, у дієтичній добавці присутня значна кількість калію, натрію, вітаміну PP, C та A. Така тенденція зрештою цілком зрозуміла, адже основними компонентами дієтичної добавки є водорості та морські мінерали.

Таблиця 3.1

Хімічний склад дієтичної добавки «Кальцій, магній та вітамін D», на 100 г

Показники	Вміст у 100 г продукту
<i>Білки, г</i>	1,1
<i>Жири, г</i>	0,22
<i>Вуглеводи, г</i>	6,22
<i>Мінеральні речовини, мг</i>	
Са, мг	25000
Mg, мг	12500
K, мг	3000
Na, мг	3400
<i>Вітаміни, мг</i>	
PP, мг	4,6
C, мг	10,4
A, мг	5,2
D, мкг	150
Енергетична цінність, Ккал	32

Як новий вид продукції для нашого закладу – ресторану “Оскар”, пропонується введення страви з сиру – пудинг із сиру (згідно збірки рецептур №497). Технологія приготування та вихід сировини представлено у таблиці 3.2.

Таблиця 2.2

Характеристика кількості сировини для страви з сиру «Пудинг з сиру»

Найменування продуктів	На 1 порцію, грам		На 100 грам	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир	91,00	90,00	40,44	40,00
Манна крупа	10,00	10,00	4,44	4,44
Цукор	15,00	15,00	6,67	6,67
Яйця	20,00	20,00	8,89	8,89
Ізюм	15,30	15,00	6,80	6,67
Горіхи	10,00	10,00	4,44	4,44
Масло вершкове	10,00	10,00	4,44	4,44
Ванілін	0,02	0,02	0,01	0,01
Сухарі	5,00	5,00	2,22	2,22
Сметана	5,00	5,00	2,22	2,22
<i>Маса готового пудингу</i>	-	150,00	-	66,67
Сметана	30,00	30,00	-	13,33
<i>Вихід</i>	-	225,00	-	100,00

Згідно із технологією приготування, у гарячій воді розчиняють ванілін, потім всипають манну крупу і помішуючи, заварюють. В протертий сир додають яєчні жовтки, розтерті з цукром, охолоджену заварену манну крупу, розм'якшений маргарин чи вершкове масло, сіль, підготовлений запарений ізюм, грецькі горіхи. Масу ретельно перемішують. Яєчні білки збивають до густої піни і вводять в підготовлену масу перед запіканням.

Отриману масу викладають на змащене жиром і посипане сухарями деко, змащують сметаною і запікають в пароконвектоматі протягом 25 – 35 хв. Готовий пудинг витримують 5–10 хв. і виймають із форми. Пудинг, запечений на деко, не викладаючи, розрізують на порційні шматки. Відпускають пудинг зі сметаною, морозивом або фруктовую підливою.

Розглянемо також ціннісні характеристики за хімічним складом запропонованої нами страви із сиру (таблиця 3.3).

Таблиця 3.3

Хімічний склад страви з сиру «Пудинг із сиру»

Показники	Вміст у 100г продукту
Білки, г	11
Жири, г	19,7
Вуглеводи, г	24,3
Мінеральні речовини, мг:	
Ca, мг	110,1
Mg, мг	29,9
K, мг	204,9
Na, мг	61,5
P, мг	178,3
Вітаміни, мг:	
PP, мг	2,326
C, мг	0,4
A, мг	0,2
D, мкг	0,3
Загальна енергетична цінність	312,5 Ккал

Як видно з таблиці 3.3 хімічний склад страви з сиру «Пудинг із сиру» типовий для страви свого класу. Так, пудинг містить значну кількість жирів та вуглеводів. Серед мінерального складу, найбільший вміст мають К (калій) –

204,9 мг. та Р (фосфор) – 178,3мг. Вітамінний склад представлений вітаміном РР – 2,326 мг. та вітамін С – 0,4 мг. Вміст інший вітамінів є досить не суттєвим.

3.2. Обґрунтування впровадження у меню закладу нового ресторанного продукту з розробленням технологічної схеми його приготування

Наступним нашим етапом є розроблення технологічної схеми приготування нового ресторанного продукту – «Пудинг з дієтичною добавкою кальцій, магній та вітамін D» (рис. 3.1).

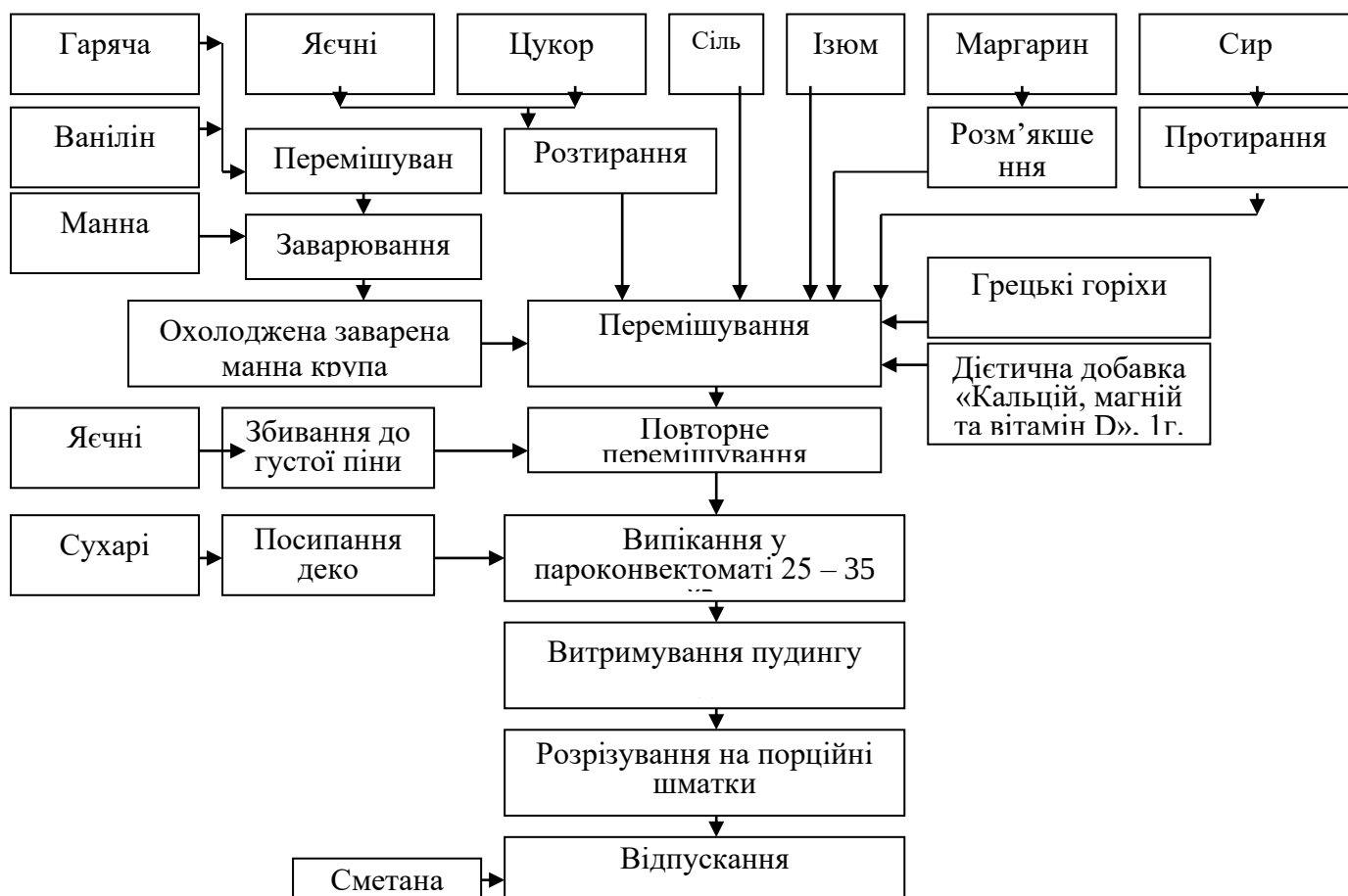


Рисунок 3.1. Технологічна схема виробництва страви «Пудинг з дієтичною добавкою кальцій, магній та вітамін D»

Слід зазначити, що вміст дієтичної добавки не повинен перевищувати 1 г на 100 г готової страви. Така кількість встановлена на основі добової потреби організму людини у мікро-, макронутрієнтах та вітамінах.

Технологічна картка страви «Пудинг з дієтичною добавкою кальцій, магній та вітамін D» представлена таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА НА ВИРІБ

Пудинг з дієтичною добавкою кальцій, магній та вітамін D

№ з/п	Найменування сировини	Маса сировини, г				Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		на 10 порцій		
		брутто	нетто	брутт	нетто	
1	Сир	91,00	90,00	910	900	Сировина відповідає нормам та вимогам діючого законодавства
2	Манна крупа	10,00	10,00	100	100	
3	Цукор	15,00	15,00	150	150	
4	Яйця	20,00	20,00	200	200	
5	Ізюм	15,30	15,00	153	150	
6	Горіхи	10,00	10,00	100	100	
7	Масло вершкове	10,00	10,00	100	100	
8	Ванілін	0,02	0,02	0,2	0,2	
9	Сухарі	5,00	5,00	50	50	
10	Сметана	5,00	5,00	50	50	
11	Дієтична добавка кальцій, магній та вітамін D	1	1	10	10	
	Маса готового пудингу	-	150,00	-	1500	
12	Сметана	30,00	30,00	300	300	
	Вихід	-	225,00	-	2250	

Технологія приготування

В гарячій воді розчиняють ванілін, потім всипаються манну крупу і помішуючи, заварюють. В протертий сир додають яєчні жовтки, розтерті з цукром, охолоджену заварену манну крупу, розм'якшений маргарин чи вершкове масло, сіль, підготовлений ізюм, грецькі горіхи, дієтичну добавку

кальцій, магній та вітамін D. Масу ретельно перемішують. Яєчні білки збивають до густої піни і вводять в підготовлену масу перед запіканням.

Отриману масу викладають на змазаний жиром і посипаний сухарями деко, змазують сметаною і запікають в пароконвектоматі протягом 25 – 35 хв. Готовий пудинг витримують 5 – 10 хв. і виймають із форми. Пудинг, запечений на деко, не викладаючи, розрізують на порційні шматки. Відпускають пудинг гарячим зі сметаною.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – виріб у вигляді еліпса, відповідає формі.

Колір – світло-коричневий, біло-жовтий

Консистенція – м'яка, соковита.

Смак та запах – притаманний продуктам, які входять до складу страви

Мікробіологічні показники для даного виду страви, які нормуються: відповідають діючим санітарно-гігієнічним вимогам.

Фізико-хімічні показники готової страви (виробу), які нормуються у 100г: білки – 10,901; жири – 19,505; вуглеводи – 24,3; калорійність – 309,695 Ккал.

Тепер, проаналізуємо зміну органолептичних показників у двох стравах – традиційному пудингу та новому пудингу з дієтичною добавкою. Органолептична оцінка проводилася за десятибальною шкалою (таблиця 3.5).

Таблиця 3.5

Органолептична оцінка страви із сиру

Показник якості	Коефіцієнт вагомості	“Пудинг”	
		Контроль	Проект
Смак	0,30	9,50	9,98
Запах	0,20	9,86	9,88
Колір	0,20	9,48	9,67
Зовнішній вигляд	0,15	9,85	9,90
Консистенція	0,15	9,50	9,64
<i>Загальна</i>		9,64	9,81

Проведені органолептичні дослідження розробленої страви із сиру з використанням дієтичної добавки, дали можливість з'ясувати, що дослідні зразки, не поступаються за якістю традиційній страві. Запах, зовнішній вигляд та консистенція у досліджуваній страві практично не змінилися.

Як бачимо, смак досліджуваної страви більше сподобався дегустаторам, ніж традиційного аналогу (різниця 0,48 бали). Тому, загальна органолептична оцінка досліджуваної страви із дієтичною добавкою також вища, ніж у традиційної страви на 0,17 бали.

Тепер, порівняємо й проаналізуємо зміни хімічного складу традиційної та дослідної страви (таблиця 3.6).

Таблиця 3.6

Аналіз хімічного складу страви з сиру «Пудинг з дієтичною добавкою»

(на 100 г)

Найменування	Контроль	Проект	Різниця, мг	Різниця, %
<i>Білки</i>	11	10,901	-0,099	-0,900
<i>Жири</i>	19,7	19,505	-0,195	-0,989
<i>Вуглеводи</i>	24,3	24,119	-0,181	-0,744
<i>Мінеральні речовини, мг</i>				
Ca, мг	110,1	358,999	248,899	226,066
Mg, мг	29,9	154,601	124,701	417,060
K, мг	204,9	232,851	27,951	13,641
Na, мг	61,5	94,885	33,385	54,285
<i>Вітаміни, мг</i>				
PP, мг	2,326	2,349	0,023	0,978
C, мг	0,4	0,500	0,100	25,000
A, мг	0,2	0,250	0,050	25,000
D, мкг	0,3	1,797	1,497	499,000
<i>Енергетична цінність</i>	312,5	309,695	-2,805	-0,898

Отже, проаналізувавши зміни хімічного складу страви із сиру «Пудинг з дієтичною добавкою кальцій, магній та вітамін D» можна зробити наступні висновки: вміст білків, жирів та вуглеводів практично не змінився; вміст мінеральних речовин, як і очікувалося, зазнав серйозних змін. Вміст кальцію

зріс на 248,899 мг, магнію – 124,701 мг, натрію – 33,385 мг; вміст вітамінів, як і вміст мінеральних речовин, також значно збільшився. Збільшення зазнали вітамін D (вміст збільшився на 1,497 мкг) та вітамін А і (вміст збільшився на 0,05 мг).

3.3. Зведені основні розрахункові показники для побудови моделі якості нової продукції «Пудингу з дієтичною добавкою»

Підсумовуючи усі проведені у попередньому підрозділі результати досліджень, можна стверджувати, що введення дієтичної добавки у страви із сиру забезпечує суттєве збільшення вмісту мінеральних речовин та вітамінів.

На основі проведених досліджень щодо впровадження інноваційних технологій у виробництво кулінарної продукції, а саме страв із сиру із використанням дієтичних добавок у рецептурі можна відмітити, що застосування обраної дієтичної добавки – кальцій, магній та вітамін D з одного боку урізноманітнить меню, а з іншого забезпечить високу біологічну цінність традиційним стравам із сиру.

Основними перевагами дієтичної добавки кальцій, магній та вітамін D є наступні:

- збалансована формула і оптимальне співвідношення кальцію і магнію забезпечують необхідне організму кількість цих мінералів;
- мінерали, отримані природним шляхом, вільні від добавок і забруднення сторонніми речовинами і домішками. Оптимально збалансована формула забезпечує потрібну кількість кожного з двох мінералів;
- її можуть вживати всі члени родини не залежно від віку та статі;
- вона особливо підійде тим, хто намагається не вживати штучних харчових добавок.

Дієтична добавка кальцій, магній та вітамін D рекомендується тим, хто:

- споживає недостатньо харчових продуктів, що містять кальцій, зокрема молока і молочних продуктів, дрібної риби, яку можна їсти разом з кістками, листових овочів і т.п.;
- страждає алергією або просто не може споживати молочні продукти
- потребує додаткового кальцію (це стосується насамперед підлітків та літніх людей).

У контексті вищезазначеного потрібно визначити комплексний показник якості аби підтвердити успішність запропонованої дієтичної добавки та нової кулінарної продукції у мені досліджуваного закладу - ресторану "Оскар".

Так як найбільших змін у запропонованій страві із сиру зазнали кальцій, магній, натрій, вітаміни А, D і загальна органолептична оцінка, то на основі цих показників побудуємо модель якості. Основні розрахункові показники для побудови моделі якості представлено в таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Розрахункові показники моделі якості запропонованої страви з сиру

«Пудинг з дієтичною добавкою»

Показник	Коефіцієнт вагомості	Контроль	Проект	Коефіцієнт множення
Ca (кальцій)	0,2	110,1	358,999	1
Mg (магній)	0,2	29,9	154,601	1
Na (натрій)	0,1	61,5	94,885	1
Загальна органолептична оцінка	0,15	9,64	9,81	10
Вітамін D	0,2	0,300	1,797	100
Вітамін А	0,15	0,2	0,25	100
Ca (кальцій)	к1	7,736	17,321	1
Mg (магній)	к2	7,736	17,321	1
Na (натрій)	к3	3,868	8,660	1
Загальна органолептична оцінка	к4	5,802	12,991	10
Вітамін D	к5	7,736	17,321	100
Вітамін А	к6	5,802	12,991	100
Комплексна оцінка, Кпя		38,678	86,605	

Заключним етапом досліджень під час упровадження новітніх технологій у виробництво страв із сиру з використанням дієтичних добавок є побудова моделі якості (рис. 3.2).

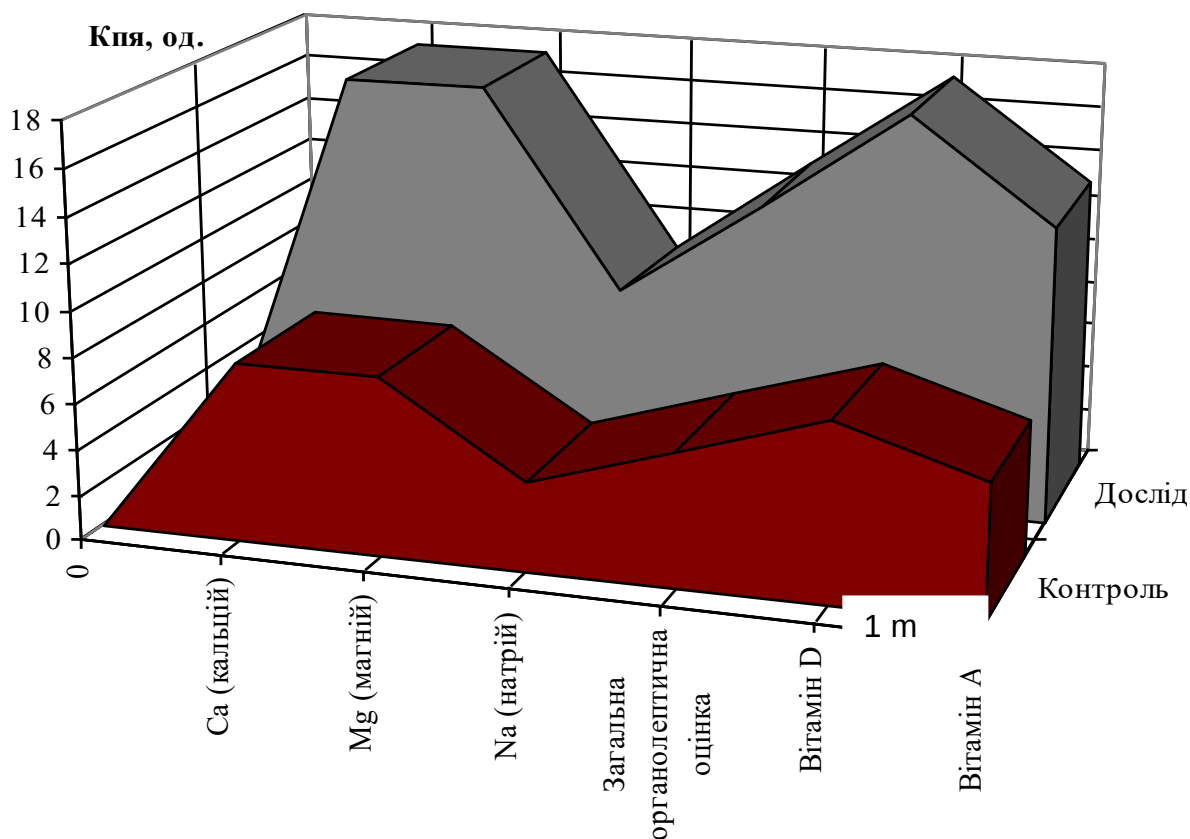


Рисунок 3.2. Модель якості страви «Пудинг з дієтичною добавкою кальцій, магній та вітамін D»

Таким чином, на основі проведених досліджень щодо створення новітніх технологій кулінарної продукції, а саме страв із сиру із використанням дієтичних добавок у рецептурі можна зробити висновок, що застосування обраної дієтичної добавки – кальцій, магній та вітамін D з одного боку урізноманітнить меню, а з іншого забезпечить високу біологічну цінність традиційним стравам із сиру.

Обидва мінерали – і кальцій, і магній – необхідні для нормального функціонування м'язів і нервової системи, а також для обміну речовин в

кістках. Результати новітніх наукових досліджень довели, що додаткове вживання одного тільки кальцію або магнію може протидіяти корисної дії іншого мінералу в організмі людини. Тому обрана дієтична добавка забезпечує двома мінералами одночасно, щоб врівноважити і гармонізувати сприятливу дію цих харчових добавок.

РОЗДІЛ 4

БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ, ОСНОВИ ОХОРОНИ ПРАЦІ

4.1. Характеристика досліджуваного підприємства ресторану «Оскар» з точки зору охорони праці

Відповідно до Закону України «Про охорону праці» на досліджуваному підприємстві ресторан “Оскар” повинна бути створена служба охорони праці для організації виконання правових, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних, соціально-економічних і лікувально-профілактичних заходів, спрямованих на запобігання нещасним випадкам, професійним захворюванням і аваріям в процесі трудової діяльності, яка вирішує наступні завдання:

- а) забезпечення безпеки виробничих процесів, устаткування, будівель і споруд;
- б) забезпечення працюючих засобами індивідуального та колективного захисту;
- в) професійної підготовки і підвищення кваліфікації працівників з питань охорони праці, пропаганди безпечних методів праці;
- г) вибору оптимальних режимів праці і відпочинку працюючих;
- д) професійного добору виконавців для визначених видів робіт.

Служба охорони праці входить до структури підприємства як одна з основних виробничо-технічних служб. Ліквідація служби допускається тільки в разі ліквідації самого підприємства.

Служба охорони праці може функціонувати при чисельності спеціалістів від одного до кількох (у тому числі за сумісництвом). На даному підприємстві очолює дану службу директор ресторанного закладу.

Служба охорони праці комплектується спеціалістами, які мають вищу освіту та стаж роботи за профілем виробництва не менше трьох років. У виняткових випадках в службу охорони праці приймаються спеціалісти з середньою спеціальною освітою. Обмеження щодо виробничого стажу не стосується осіб, які мають спеціальну освіту з охорони праці.

Працівники служби охорони праці ресторану “Оскар” у своїй діяльності керуються законодавством про працю, міжгалузевими і галузевими нормативними актами з охорони праці та Положенням, затвердженим даним закладом. Працівники служби охорони праці мають право видавати посадовим особам підприємства – керівникам структурних підрозділів обов’язкові для виконання приписи щодо усунення наявних недоліків. Припис спеціаліста по охороні праці, у тому числі про зупинення робіт, може скасувати у письмовій формі лише посадова особа, якій підпорядкована служба охорони праці – директор закладу.

Служба охорони праці виконує такі основні функції:

а) опрацьовує ефективну цілісну систему управління охороною праці, сприяє удосконаленню діяльності в цьому напрямку кожного структурного підрозділу та кожної посадової особи;

б) проводить оперативно-методичне керівництво роботою з охорони праці;

в) складає разом із структурними підрозділами підприємства комплексні заходи щодо досягнення встановлених нормативів безпеки, гігієни праці та виробничого середовища;

г) проводить для працівників вступний Інструктаж з питань охорони праці;

д) сприяє впровадженню у виробництво досягнень науки і техніки, у тому числі ергономіки, прогресивних технологій, сучасних засобів колективного та індивідуального захисту працюючих, захисту населення і навколишнього середовища;

- е) розглядає листи, заяви та скарги працюючих з питань охорони праці;
- є) надає методичну допомогу керівникам структурних підрозділів підприємства у розробці заходів з питань охорони праці;
- ж) готує проекти наказів та розпоряджень з питань охорони праці, загальних для всього підприємства;
- з) розглядає факти наявності виробничих ситуацій, небезпечних для життя чи здоров'я працівників у випадку відмовлення з них причин працівників від дорученої їм роботи;
- и) здійснює зв'язок з медичними закладами, науковими та іншими організаціями з питань охорони праці.

Служба охорони праці бере участь у:

- а) розслідуванні нещасних випадків та аварій;
- б) формуванні фонду охорони праці підприємства і розподілі його коштів;
- в) роботі комісії з питань охорони праці підприємства;
- г) розробці положень, інструкцій, інших нормативних актів про охорону праці, що діють у межах підприємства;
- д) роботі постійно діючої комісії з питань атестації робочих місць за умовами праці.

4.2. Показники ефективності заходів по покращенню умов охорони праці та безпеки життєдіяльності на підприємстві

До заходів по покращенню умов і охорони праці відносяться усі види господарської діяльності ресторану “Оскар”, спрямовані на попередження, ліквідацію чи зниження негативної дії шкідливих і небезпечних факторів на працівників. Ці заходи можуть бути одноцільовими чи багатоцільовими. Одноцільові заходи спрямовуються повністю чи головним чином на покращення умов і охорону праці. Багатоцільові одночасно з покращенням

умов праці і підвищенням її безпеки приводять до покращення результатів виробничої діяльності підприємства. До таких заходів, які проводяться належать: автоматизація управління технологічними процесами, механізація ручних робіт, комп'ютеризація процесів при здійсненні торгівлі у закладах харчування.

Для оцінки результатів заходів по покращенню умов охорони праці досліджуваного підприємства можна використати чотири групи показників: зміна стану умов праці, соціальні, соціально-економічні та економічні.

1. Зміна стану умов праці на робочих місцях оцінюється: підвищенням рівня безпеки праці, покращенням санітарно-гігієнічних показників, покращенням психофізіологічних та естетичних показників. Покращення рівня безпеки характеризується збільшенням кількості машин, механізмів і виробничих приміщень, які відповідають вимогам стандартів безпеки праці. Покращення санітарно-гігієнічних показників характеризується зменшенням у повітрі шкідливих речовин, покращенням мікроклімату, зниженням рівня шуму і вібрацій, покращенням освітленості. Покращення психофізіологічних показників характеризується зниженням підвищених фізичних навантажень, в тому числі монотонності праці. Покращення естетичних показників характеризується раціоналізацією компонування робочих місць і обладнання; благоустроєм приміщень, території тощо.

Зміна стану виробничого, у нашому випадку також торгівельного, середовища по перехованих чинниках може оцінюватися різницею абсолютних величин до і після впровадження заходів, а також співставленням відносних показників, які характеризують ступінь відповідності тих чи інших факторів гранично допустимим рівням та гранично допустимим концентраціям.

Комплексна оцінка стану умов праці проводиться по приросту робочих місць, на яких умови праці в комплексі приведені відповідно до нормативних вимог.

2. Соціальні результати здійснення заходів по покращенню умов і охороні праці визначаються як різниця натуральних величин до і після впровадження заходів по наступних показниках:

- а) збільшення кількості працівників, робочі місця яких відповідають по умовах праці нормативним вимогам чи скорочення відповідних робочих місць;
- б) скорочення виробничого травматизму;
- в) зниження професійної і загальної захворюваності, викликаной несприятливими умовами праці;
- г) зниження плинності кадрів, що пояснюється незадоволенням умовами праці.

Окремо слід відзначити, що деякі соціальні результати можуть бути виражені через економію робочого часу і в грошовій формі.

3. Соціально-економічні результати виражаються у вигляді економії недопущення втрат живої та уречевленої праці.

При оцінці соціально-економічних результатів необхідний господарський підхід, а також облік факторів часу при оцінці затрат і результатів заходів.

4. Економічні результати визначаються шляхом розрахунку трьох основних показників: чистого ефекту, загальної економічної ефективності та порівняльної ефективності.

Показник чистого економічного ефекту є різницею між річними економічними результатами заходів і затратами на їх здійснення. Він розраховується завжди при обґрунтуванні заходів і використовується для: визначення очікуваного ефекту від управлінських рішень по покращенні умов і охорони праці, вибору найбільш ефективного із декількох варіантів заходів тощо.

Показник загальної економічної ефективності є відношенням економічних результатів до затрат. Він розраховується у всіх випадках економічного обґрунтування заходів і використовуються для встановлення

результатів затрат на покращення умов і охорони праці, виявлення динаміки ефективності затрат і їх порівняльного аналізу.

Показник порівняльної економічної ефективності двох заходів визначається як різниця приведених затрат на ці заходи з врахуванням фактору часу. Він розраховується, коли варіанти, які порівнюються, забезпечують досягнення однакової якості виробничого середовища і рівні по своїх соціальних і економічних результатах.

Таким чином, у процесі виробничо-господарської діяльності ресторану “Оскар” проводиться комплекс заходів, спрямованих на попередження чи зниження негативної дії шкідливих і небезпечних факторів на працівників. При цьому доцільність тих чи інших заходів оцінюється рядом показників, які дозволяють визначити їх ефективність.

ВИСНОВКИ

Процеси й тенденції змін, що визначають умови активізації інноваційної діяльності нерозривно пов'язані з новими підходами в організації керування на всіх рівнях господарювання. На макроекономічному рівні ці тенденції й процеси прослідковуються в динаміку зміни структури зайнятості населення по секторах економіки, переходом від економіки, орієнтованої в основному на проведення товарів, до економіки послуги, що створює.

На мікроекономічному ж рівні, рівні підприємств і організацій накопичена маса інформаційних, технічних, технологічних і організаційних нововведень створює умови постійного відновлення систем керування, перехід до систем програмно-орієнтованого інноваційного аналізу й стратегіям інноваційного керування, здатним не тільки враховувати складність зовнішнього середовища, але й передбачити й реалізовувати, що відкриваються можливості конструктивного використання ресурсного потенціалу підприємства.

Таким чином, інтелектуальна діяльність, спеціальні знання й бізнес-комунікації стають основними факторами конкурентоспроможності організацій, а інновації в сфері надання послуг, одним з головних джерел отримання прибутку.

У процесі нашого дослідження ми знайомились з діяльністю підприємства ресторанного бізнесу – ресторану «Оскар», що відноситься до типу підприємств громадського харчування. Саме тут можна чудово відсвяткувати та провести: закриті вечірки, весілля; хрестини; дитячі та дорослі дні народження; конференції; семінари; презентації; виставки; корпоративи. Для того, щоб підготуватися до бідь-якого свята можна отримати й додатково такі послуги як: декорування весілля: оформлення арки, виїзні церемонії, фотозони, фуршети, європейські кондитерські вироби та смаколики на будь-

який смак: торти, солодка випічка, фуршети та sandy bar, жива музика; тамадування; виїзні фуршети (кайтеринг)

У процесі нашого дослідження, у 2 розділі ми проаналізували інноваційний кадровий потенціал закладу. Згідно затвердженого штатного розпису у ресторані “Оскар” у 2021 році працювало 39 чоловік. Із проведеного аналізу бачимо, що зміни у структурі персоналу ресторану є несуттєвими, загальна чисельність персоналу у 2021 році зменшилась на 2 особи або на 4,87%. Однак, як бачимо, у ресторанному закладі достатньо велика плинність кадрів: одні працівники звільняються, інші приходять.

Проведено також аналіз структури працівників ресторану “Оскар” за якісним їх складом за 2020-2021 рр. і зроблено висновок про те, що чисельність персоналу змінюється, у структурі за віковим цензом переважають працівники молодого віку – від 18 до 35 років, частка яких складає 53%, працівники віком 36-45 років становлять 23%, а віком 46-60 років – 18%. За останні роки спостерігається тенденція щодо зниження у кадровому складі працівників пенсійного віку, їх частка складає 5%. Таким чином, ресторан “Оскар” надає перевагу більш молодим, креативним і активним працівникам. За статтю у структурі персоналу підприємства переважають жінки (27 осіб із загальної кількості 39 осіб), їх частка складає 69%.

У роботі проведено також аналіз доходів і витрат ресторану “Оскар” за 2020-2021 рр., грн. Як бачимо, виручка ресторану знизилась на 536 843 грн., що становило 26,9% порівняно з 2020 роком, зросла собівартість на 96000 грн. (9,6%), відповідно знизився фінансовий результат до оподаткування на 693843 грн. та чистий прибуток підприємства на 572 232 грн., що становило 86,5% порівняно з 2020 роком. Це пояснюється частковим закриттям ресторану і зниженням обсягу надання ресторанних послуг у період пандемії коронавірусної інфекції.

У третьому розділі дослідження проведено обґрунтування впровадження у виробництво ресторану «Оскар» інноваційної продукції з вмістом дієтичної

добавки «Кальцій, магній та вітамін D» та досліджено її вплив на якість страв із сиру. Розглядаючи хімічний склад обраної дієтичної добавки, слід зазначити, що добавка має потужний мінеральний та вітамінний склад. Так, окрім великого вмісту кальцію, магнію та вітаміну D, у дієтичній добавці присутня значна кількість калію, натрію, вітамінів. Така тенденція зрештою цілком зрозуміла, адже основними компонентами дієтичної добавки є водорості та морські мінерали.

У процесі дослідження проаналізовано за результатами проекту зміну органолептичних показників у двох стравах – традиційному пудингу та новому пудингу з дієтичною добавкою. Органолептична оцінка проводилася за десятибальною шкалою. Проведені органолептичні дослідження розробленої страви із сиру з використанням дієтичної добавки, дали можливість з'ясувати, що дослідні зразки, не поступаються за якістю традиційній страві. Запах, зовнішній вигляд та консистенція у досліджуваній страві практично не змінилися. Як бачимо, смак досліджуваної страви більше сподобався дегустаторам, ніж традиційного аналогу (різниця 0,48 бали). Тому, загальна органолептична оцінка досліджуваної страви із дієтичною добавкою також вища, ніж у традиційної страви на 0,17 бали. Знайдений комплексний показник якості проекрованої продукції становить 86,6 у порівнянні з базовим виробом у 38,7, що у 2,3 рази більше від контрольного показника.

Загалом, слід відмітити, що впровадження рівних новацій на підприємствах ресторанного типу забезпечить приплив більшої кількості відвідувачів, спонукатиме до розширення асортименту страв та позицій у меню закладу, до застосування нестандартних підходів в обслуговуванні клієнтів та веденні бізнесу загалом.

Отож, успіх функціонування підприємств ресторанного типу значною мірою залежать від впровадження інновацій.

БІБЛІОГРАФІЯ

1. Закон України “Про безпечність та якість харчових продуктів” від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР // Відомості Верховної Ради України, 1998. № 19. Ст. 98.
2. Закон України «Про інноваційну діяльність». *Відомості Верховної Ради України*. 2002. № 36 (зі змінами і доповненнями).
3. Закон України «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні». *Відомості Верховної Ради України*. 16 січня 2003. №433-IV (зі змінами і доповненнями).
4. Андрушків Б. М., Малюта Л.Я. Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства : навч. посіб. Тернопіль: Терно-Граф, 2010. 280с.
5. Андрушків Б.М. Малюта Л.Я. Мельник Л.М. Прикладні аспекти ринку інновацій : навч. посіб. Тернопіль: Терно-Граф, 2010. 168с.
6. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури; Фірма “Інкос”, 2007. 280 с.
7. Борисова О.В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2012. Вип. 1(2). С. 331–338.
8. Бутенко А.Ю., Бліщ Р.О. Інновації у ресторанному бізнесі // Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції "Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг" (м. Львів, 24 листопада 2016 р.) Львів: Растр-7, 2016. 376 с. С.303-306.
9. Гальчинський А., Геєць В., Семиноженко В. Інноваційна стратегія українських реформ : монографія. К.: Знання України, 2002. 336с.
10. Гаман М. В. Управління інноваціям: Україна та зарубіжний досвід: монографія. К.: Вікторія, 2011. 312 с.
11. Герасимчук В. Г. Розвиток підприємництва: діагностика, стратегія, ефективність. К.: Вища школа, 2012. 205 с.

12. Горняк О.В. Доленко Л.Х. Розвиток підприємства в сучасних теоретичних концепціях. *Вісник Хмельницького національного університету*. Серія: Економічні науки. Хмельницький, 2011. № 2. Т 3. С.29-32.
13. Друкер П.Ф. Управление инновационными результатами: пер. с англ. Технологическая школа бизнеса, 1992. 192с.
14. Жихор О.Б., Куценко Т.М. Інноваційний розвиток регіону: монографія. К. : УБС НБУ, 2012. 251 с.
15. Журавльова С.М. Стратегія інноваційної діяльності на підприємствах готельного господарства // Економіка. Управління. Інновації. 2012. №2(8). С. 56-62.
16. Йохна М. А. Економіка і організація інноваційної діяльності : навч. посіб. К.: ВЦ «Академія», 2005. 400 с.
17. Ілляшенко С. М. Управління інноваційним розвитком: проблеми концепції, методи : навч. посіб. Суми: ВТД «Університетська книга», 2003. 278 с.
18. Інновації в Україні: європейський досвід та рекомендації для України. Том 3. К. : Фенікс, 2011. 76 с.
19. Інноваційний розвиток підприємства : навч. посіб. / за заг.ред. П.П. Микитюка. Тернопіль: ПП «Принтер Інформ», 2015. 224с.
20. Плахотнік О., Коренюк П. Економіка інновацій. Кам'янецьке ДДТУ. 2022. 62 с.
21. Погорєлов Ю.С. Інноваційний розвиток промислових підприємств: монографія. К.: Знання, 2008. 227с
22. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2019. 344 с.
23. Рудь Н.Т. Економіка і організація інноваційної діяльності : навч. посіб. Луцьк, РВВ ЛДТУ, 2007. 356 с.
24. Савицька Г. В. Економічний аналіз діяльності підприємства : навч. посіб. К. : Знання, 2007. 668 с.

25. Тлумачний словник економічних термінів : навч. посіб. / під заг. ред. В. М. Гриньова. Х. : Гриф, 2001. 384 с.
26. Тисько М. Методи управління інноваційним розвитком підприємств на основі підвищення якості трудового життя. Економічний аналіз. 2013. Том 14. № 3. С. 72-76.
27. Федулова Л.І. Інноваційна економіка : підручник. К.: Либідь, 2006. 480 с.
28. Фінанси та фінансовий аналіз: навч. посібник за заг. ред В. М. Опаріна. 2-ге вид., доп. і перероб. К.: КНЕУ, 2008. 240 с.
29. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: ПКФ "Фавор ЛТД", 2013. 402 с.
30. Чернова Р.Ю. Інновації в ресторанному господарстві // Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції "Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку" (м. Умань, 30-31 жовтня 2019 р.) Умань: Візаві, 2019. 350 с. С.151-152.
31. Чухрай Н.І., Патора І.Р. Товарна інноваційна політика: управління інноваціями на підприємстві. К.: Кондор, 2008. 374с.
32. Шамара І.М. Тенденції розвитку ресторанного господарства як складової туристичної галузі України // Вісник ХНУ ім. В.Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. 2013. №1042. С.151-153.
33. Шаповалова О.М. Інноваційна діяльність як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства // Вісник Східноукраїнського національного університету ім. Володимира Даля. 2013. №16. С.224-228.
34. Шовкун І. А. Моделі інноваційного розвитку: міжнародний досвід та уроки для України. *Проблеми науки*. 2002. № 8. С. 26–34.

35. Шумпетер Й. Теория экономического развития. 1982. 455с.
36. Щербакова О.І., Гук О.В. Інноваційний розвиток підприємств харчової промисловості та шляхи модернізації матеріально-технічної бази. *Вісник державного агроекологічного університету*. 2015. № 2. С. 267–273.
37. Яненко І.Г. Організаційно-управлінські ресурси інноваційного розвитку економіки: методологія та практика : монографія. Миколаїв: Вид-ва ЧДУ імені Петра Могили, 2012. 259 с.
38. Яхтер А. Підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства за рахунок упровадження інноваційної діяльності // Збірник наукових праць Черкаського державного технологічного університету. Серія: Економічні науки. 2015. Вип.39. Ч.1. С.132-137.
39. Europe 2020 flagship initiative Innovation Union. Luxembourg: EUROP, 2011.
40. Invitation to Tender for Research and Innovation Information System
URL: <http://issuu.com/jiscinfonet/docs/riis-itt>.