

УДК 338.488

Гейдарова О.В., Гейдаров Н.І.

Хмельницький національний університет

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЯК ЧИННИК ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ

Heidarova O., Heidarov N.

INNOVATIVE TECHNOLOGIES AS A FACTOR INCREASING THE EFFICIENCY OF ORGANIZATION FUNCTIONING

В сучасних умовах ресторанний бізнес є одним із пріоритетних напрямів економічного та соціального розвитку як у світі, так і в Україні. Якщо в розвинутих країнах ресторанна сфера розвинутою і прибутковою, в Україні ресторанний бізнес перебуває у процесі формування. Малий ресторанний бізнес займає значну частку, він є досить перспективним, і в якому задіяна значна кількість суб'єктів господарювання. Отже, в цій сфері конкуренція досить жорстка. Для утримання та зміцнення конкурентних переваг ресторанного закладу необхідно постійно запроваджувати сучасні інноваційні технології. Специфіка ресторанної галузі (під інноваційним) технологіями розглядає не тільки покращення якості життя населення, але і упровадження інноваційних технологій функціонування.

До основних напрямів розвитку інноваційних процесів у закладах ресторанного господарства [1]:

1) Нові можливості у розширення сировинної бази: екзотичні продукти, вторинні продукти переробки море- та соєвих продуктів, біологічно-активні добавки інше.

2) Використання новітніх прогресивних галузевих технологій.

3) Запровадження автоматизованих систем управління закладами ресторанного господарства.

4) З появою модних течій у ресторанному бізнесі з'являються нові технології та напрями у кулінарії. Наприклад: різні кухні - вегетаріанська, креативна та інше; Технологія Sous-vide; Ароматистиляція; вакуумне маринування; Технологія cook-in [3].

5) Розробка нового асортименту видів продукції, які будуть конкурентоспроможними (із заданими споживчими властивостями, а також високими параметрами якості та послуг).

Але, окрім вище перерахованих технологій, з'являються нові напрями розвитку інноваційних технологій у ресторанному бізнесі. Це пов'язано з тим, що змінюються запити споживачів ресторанних послуг. Якщо раніше онлайн-замовлення їжі або Wi-Fi вважалося високо інноваційною пропозицією закладу, то тепер це вважається повсякденним. Згідно даних результати досліджень ресторанного ринку [2] виявлено, що відвідувачі закладів очікують: можливість замовити їжу на виніс (71%), безкоштовний Wi-Fi (52%), зробити попереднє замовлення по телефону (47%); меню закладу в Інтернеті (78%), оплата через Apple Pay і Google Pay (32%).

До основних тенденцій розвитку інноваційних технологій ресторанного господарства, які набули поширення як у нас, так і за кордоном, відносять [3]:

1) Автоматизація та діджиталізація. Забезпечує підвищення швидкості і якості обслуговування гостей, спрощення процесу управління ресторанним закладом, здача звітності, забезпечення ведення обліку, розробка технологічних карт, покращення системи контролю робочих процесів в закладі.

2) Доставка та їжа на виніс. Даний напрямок розвивається досить швидкими темпами як у світі, так і в Україні. Окрім, доставки їжі зі звичайних ресторанних закладів, з'являється новий напрямок – поява «віртуальних» ресторанів, які готують виключно для доставки, тобто працюють офлайн. Ще одне нововведення на ринку ресторанного бізнесу «хаби» для віртуальних закладів. Це заклади працюють виключно на доставку їжі, які об'єднують кухні різних ресторанів. Такий заклад забезпечує здешевлення витрат закладу.

3) Зростання числа споживачів і онлайн-замовлень. Згідно прогнозами ResearchAnd Markets обсяги світового ринку доставки громадського харчування он-лайн будуть зростати на 9,8%, в Україні за останні 5 років ринок виріс на 35%.

4) Різноманітність способів і каналів доставки. Наприклад, замовлення через соціальні мережі, що спрощує механізм замовлення. При цьому потрібно забезпечити високі вимоги: індивідуальний підхід, миттєва доставка, трекінг процесу доставки.

5) Інтеграція сервісу доставки з ресторанным програмним забезпеченням, з метою пришвидшення процесу обслуговування та контролю поточних замовлень закладу, щоб усунути переведення замовлень з служби доставки в систему обліку закладу ресторанного господарства.

6) Роботизація в ресторанах. Роботизація – це один з найефективніших методів вирішення проблеми персоналу в майбутньому. Але мова йде не заміну персоналу, а про оптимізацію роботи працівників.

7) QR-код, який містить меню, умови доставки тощо, і дозволяє здійснити оплату за допомогою гаджетів.

8) Розпізнавання облич: визначення гостя за обличчям, пропозиція повторити замовлення, а далі автоматична оплата.

9) Акцент на еко-продукцію – передбачає закупку продукції для закладів ресторанного господарства безпосередньо у фермерів (займаються вирощуванням овочів, фруктів), а доглядом за тваринами, утриманням ставків з рибами.

10) Креативна подача страв – нові способи оформлення замовлень: використання оригінального посуду, прикрашання зеленню, бальзамічний оцет, індивідуальний підхід тощо.

11) Оригінальна концепція закладу. Це проявляється не лише в кухні, а стосується дизайну, тематики, обслуговування. Одна із сучасних тенденцій – концепція «open kitchen» - надає можливість відвідувачам спостерігати за процесами, які відбуваються на кухні. Також попитом користуються тематичне оформлення закладів ресторанного господарства, які використовують специфічний дизайн, або нетрадиційні підходи до обслуговування.

Таким чином, впровадження інноваційних технологій у ресторанній сфері приводить до збільшення кількості відвідувачів, до розширення асортименту продукції, способів подачі та обслуговування в залі, а також до пошуку нових нестандартних, оригінальних рішень, які значно підвищують конкурентоздатність закладів ресторанного господарства.

Список використаних джерел:

1. Завадинська О.Ю. Сучасні тенденції впровадження інноваційних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/zavadynska3.htm

2. Балацька Н.Ю. Ресторанный бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. URL: http://market-infr.od.ua/journals/2020/42_2020_ukr/22.pdf

3. Полотай Б.Я. Перспективи впровадження інноваційних технологій у закладах ресторанного господарства. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/polotaj5.htm