

Також в роботі представлено організаційну структуру, розраховано чисельність необхідного персоналу та графік їх роботи. Описані принципи охорони праці на підприємстві та розраховано економічні показники та проведено аналіз інвестиційної привабливості.

Список використаних джерел

1. Методичні вказівки до виконання дипломного проекту (ресторани) для студентів СВО «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної навчання / Укл. Т.П. Новічкова, Г.М. Ряшко, Т.Є. Лебеденко, В.С. Кожевнікова, О.В. Ткачук, О.М. Коротич, Н.В. Асауленко. – Одеса: ОНАХТ, 2020.
2. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посібник. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний та ін. – К.: КНТЕУ, 2008. – 307 с.
3. Ряшко Г.М. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / Г.М. Ряшко, Т.П. Новічкова. – 2-ге вид., виправ. і доповн. – Одеса : Чорномор'я, 2018. – 300 с.:
4. Черевко О.І. и др. Технологічне проектування підприємств харчування. – Х.: ХДУХтаГ, 2005.
5. Державні будівельні норми. ДБН В.2.2-25: 2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства).
6. ДСТУ.4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

Вікторія Ткач

д.е.н., професор,

Одеська національна академія харчових технологій

Олександра Іванова

студентка,

Одеська національна академія харчових технологій

ЕКОНОМІЧНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Анотація. У статті розглянуті інноваційні процеси ресторанного господарства з надання нових або покращених послуг на підприємстві ресторанного бізнесу.

Ключові слова: ресторанний бізнес, інновація, сервіс, ресторан

Актуальність даного дослідження полягає в тому, що особливість ресторанного бізнесу як сфера послуг передбачає надання не тільки послуг харчування, а й дозвілля, впровадження новітніх технологій в галузі ресторанного бізнесу.

Метою статті є розповідь про основні інновації в ресторанному бізнесі

Виклад матеріалу: У виробництві ресторанних послуг основними типами інновацій є наступні. 1. Технічні, пов'язані з впровадженням нових видів техніки, пристосувань, інструментів, а також техніко-технологічних прийомів праці в

обслуговуванні. Найбільш помітна тенденція в сучасній сфері послуг пов'язана з впровадженням комп'ютерної техніки, поширенням інформаційно-технологічних нововведень, що полегшують роботу з клієнтами і вдосконалити в цілому весь процес сервісного виробництва. Не так давно Renaissance Moscow Hotel першим з російських великих готелів встановив у себе в холі інтерактивну новинку в індустрії гостинності - сенсорні дисплеї меню Menu Board. Гості та відвідувачі готелю можуть легко знайти і вивчити меню всіх внутрішніх ресторанів, кафе і барів з зображеннями страв та коктейлів, а також отримати різну додаткову інформацію про внутрішні послуги, представлену на різних мовах. Такі ж дисплеї встановлені в елітному ресторані Dorian Gray, ресторані «Подіум» (Інтерклуб РУДН) і ін. [1].

2. Організаційно-технологічні, пов'язані з новими видами послуг, більш ефективними формами обслуговування і організаційними нормами праці. Так, в закладах італійської кухні «Сбарро» організовуються дитячі свята за участю клоунів, музичним супроводом, а також транслюються спортивні та молодіжні програми на плазмових телевізійних панелях, а в ресторанах вавилонської кухні «Баш на баш» влаштовуються шоу з танцями живота, гостям пропонують кальян. [2].

3. Управлінські, орієнтовані на вдосконалення внутрішніх і зовнішніх зв'язків організації, що використовують методи і форми менеджменту. Прикладом тому є ресторани швидкого обслуговування і так звані «сімейні ресторани», де власники працюють в закладі, їм належить. Власники незалежних ресторанів мають можливість надавати своєму бізнесу неповторні риси, імідж, а також створювати оригінальне меню, пропонувати клієнтам високий рівень сервісу

4. Комплексні, що охоплюють одночасно різні аспекти і сторони сервісної діяльності. Так, при ресторані «Турандот» діє бутик, що пропонує ювелірні прикраси, годинник престижних марок, ексклюзивні аксесуари, столові прилади і предмети інтер'єру. У самому ресторані клієнтам пропонують музичний супровід заходів, послуги флористів з оформлення банкетного залу, а також виготовлення букетів на замовлення. [3].

Для успішного вирішення завдань інноваційного розвитку ресторанного підприємства, перш за все, потрібно відстежувати зміни, що відбуваються на вітчизняних і світових ринках ресторанного бізнесу, звертаючи при цьому особливу увагу на основні тенденції розвитку науки і техніки. Для цього використовуються такі методи: - метод структурно-морфологічного аналізу - з його допомогою можна виявити нові ресторанны розробки, на основі яких і буде сформована інноваційна стратегія підприємства; - метод визначення характеристик активністю публікацій - аналізуючи і поетапно відстежуючи інформацію, можна визначити на якій стадії життєвого циклу, знаходиться ресторанна інновація в різних країнах, і на основі отриманого результату запропонувати рекомендації щодо формування інноваційної стратегії; - метод патентів-аналогів - так як ресторанны підприємства за кордоном оформляють патент тільки на ідеї, що мають практичну значимість, отже, відстежуючи

напрямки, в яких потужність патентів-аналогів зростає швидше, можна встановити спрямованість інноваційної діяльності провідних ресторанних підприємств у розвитку виробничого потенціалу.

На основі отриманої інформації здійснюється вибір інноваційної стратегії. При цьому важливо враховувати такі фактори: - ризик - з огляду на ступінь свого економічного розвитку і фінансове становище, підприємство має визначити той рівень ризику, який буде найбільш можливий для кожного з прийнятих інноваційних рішень; - знання раніше використовуваних підприємством стратегій і результатів їх застосування (узагальнення досвіду підприємства в сфері інноваційного розвитку дозволяє врахувати всі недоліки і успішніше розробити і впровадити нові підходи); - фактор часу - вибираючи час для впровадження інноваційних процесів, потрібно обов'язково враховувати макросреду (економічні, демографічні, соціальні, правові та інші фактори) і мікросередовище підприємства (для цього, як правило, проводиться SWOT-аналіз. [4].

До інноваційних процесів, крім менеджерів і фахівців з маркетингу, безпосередньо виявляються причетні і рядові працівники, тобто весь персонал ресторанного підприємства. В цьому випадку процес впровадження відбуватиметься вертикально зверху вниз. Якщо нововведення впроваджується успішно, то в цю вертикаль починають інтегруватися і споживачі. У такому випадку воно набуває можливість поширюватися вище: успіх нововведення дозволяє підприємству збільшити обсяг продажів, розширити число клієнтів і одночасно викликає бажання у конкурентів повторити його успіх. Отже, результатом інноваційного розвитку ресторанного підприємства будуть нові ідеї, нові і вдосконалені ресторанный продукти і послуги, нові технологічні процеси, нові форми організації і управління ресторанним бізнесом.

Список використаних джерел

1. Олена Завадінська, кандидат технічних наук Інноваційні ТЕХНОЛОГІЇ господарювання до ресторану БІЗНЕСІ // Ресторанный и готельний консалтинг. Інновації №2. - м. Київ, Україна: 2018р.
2. Борисова, О.В. (2012). Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Еко-мічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг, с. 322.
3. Архіпов, В.В., & Русавська, В.А. (2009). Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури. С 50-51.
4. Качова С.С., Іванова Т.П. Матеріали доповідей III науково-практичної конференції "Інформаційні технології в управлінні туристичною та курортно-рекреаційною економікою". - Бердянськ: АУІТ "АРІУ", 2007