

ІННОВАЦІЇ В ЗАКЛАДАХ HORECA

МАЦЮЦЬКА Анастасія,

*здобувачка освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Полтавський фаховий коледж підприємництва і ресторанного бізнесу, м. Полтава*

Для успішного ведення ресторанного бізнесу в надзвичайно складні часи для України важливою є довготривала перспектива діяльності з використанням цифровізації та світових інновацій.

Сьогоднішній відвідувач – це не просто споживач товару чи послуги. Це сучасна людина, яка бажає отримати максимум задоволення як фізіологічних так і естетичних та інтелектуально – духовних потреб.

Від ступеню розвитку закладів HoReCa залежить повнота задоволення суспільства, економічний розвиток та значущість України на ринку послуг у Європі. Цей процес передбачає пошук інноваційних методик та технологій підприємництва, які здатні пришвидшити адаптацію закладів ресторанного господарства України до рівня досягнень світового ринку послуг.

30 жовтня 2023 року в Києві відбулася SALT Restaurant Innovation Conference. Цьогоріч вона була присвячена інноваціям.

Головними аспектами доповіді Андрія Длігача були:

18% світового ВВП припадає на індустрію гостинності, в ній залучено 15% населення планети. І ці показники будуть тільки збільшуватися.

Ресторани - це більше, ніж "заклади харчування": вони активно заходять на території індустрії розваг, а також вони допомагають людям формувати спільноти.

Ситуація з ресторанною індустрією в Україні залишається складною: 17% закладів закрилися після 24 лютого, ще 20% працюють, але не бачать перспектив. Крім того, треба бути готовими до того, що населення України

Світ дивергентний. Всі тренди відбуваються одночасно. А на кожен тренд є свій антитренд. Наприклад, є загальний тренд: люди у світі все більше часу проводять у закладах, бо для спільноти потрібен простір. Але паралельно з цим частина людей обирає навпаки проводити більше часу вдома.

Набирає обертів тренд на харчування поза межами закладу: люди частіше замовляють доставку або їжу з собою.

Економічна ситуація в усьому світі вимагає від закладів двох речей: дешевше та швидше. При чому цього необхідно досягнути не коштом погіршення якості, а виключно через більш ефективну організацію всіх процесів. Саме це лежить в основі буму fast casual форматів.

Один з ключових трендів - fusion, поєднання найбільш неочевидних гастрономічних культур в одній страві. Паралельно з цим розвивається антитренд: гіперлокальність, comfort food.

В центрі вашої маркетингової стратегії має бути не продукт, не страва, а людина. Маркетинг будуватиметься на враженнях та співдії [1].

Саме заклади HoReCa в Україні і є тими, що демонструють інновації кулінарного мистецтва та пропонують відвідувачу набагато більше ніж їжа.

Зростання популярності органічних та екзотичних продуктів впливає на те, як ресторани та готелі готують їжу. Використання нових технологій, таких як 3D-друкування їжі або штучний інтелект для розробки нових рецептів, дозволяє створювати унікальні кулінарні шедеври та підвищувати якість продуктів. [2]

Також, на ринку ресторанної індустрії ми бачимо тенденцію формування усвідомленого харчування, що реалізується через посилену увагу до здоров'я та самопочуття людини, яка передбачає збільшення інтересу споживачів до здорової та збалансованої харчової продукції. Це включає використання органічних та натуральних інгредієнтів, створення меню для різних дієт (вегетаріанська, веганська, безглютенова), здорові методи приготування страв, використання сезонних та локальних продуктів, а також створення збалансованих порцій, які враховують баланс калорій, білків, жирів та вуглеводів (КБЖВ) [3].

В Полтаві є багато закладів, що входять до асоціації HoReCa.

Ресторан VILLA GRILL, ETNIKA, «ВЕРТЕП», ТАУ.

Всі ці заклади є особливими. Адже, спеціалізуються на основних сподобаннях полтавців та гостей міста. Тут широко представлені як сучасна європейська кухня так і традиції та автентичність українських страв.

Неповторні інтер'єри, оздоблення натуральними матеріалами створюють відчуття присутності в іншому вимірі, дають змогу відвідувачу отримати максимум задоволення від перебування в закладі.

2025 рік обіцяє стати проривним для HoReCa. Глобальні тренди та технологічні інновації диктують нові правила, змінюючи підходи до управління, обслуговування і стратегії розвитку бізнесу.

Готельно-ресторанний бізнес стає більш технологічним, екологічним і клієнтоорієнтованим [4].

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Журнал Ресторатор URL: https://www.restorator.ua/post/horeca_future
2. Британська телерадіомовна корпорація. Режим доступу: <https://www.bbc.com/news/business-35631265> (Дата звернення 26.03.2024)
3. Dzierlatka J. 10 Top-Notch Restaurant Industry Trends in 2024 | UpMenu. UpMenu. URL: <https://www.upmenu.com/blog/restaurant-trends/> (дата звернення: 17.04.2024).
4. HORECA 2025: нововведення, що змінять індустрію гостинності URL:<https://qbtools.com.ua/blog/horeca-2025-novovvedennya-shcho-zminyat-industriyu-gostinnosti>

Науковий керівник: Паршина О. П.

Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Національний університет харчових технологій
Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного
Полтавський фаховий коледж підприємництва і ресторанного бізнесу
Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства

ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ УКРАЇНИ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

12 березня 2025 року, Київ

КИЇВ 2025

УДК 338.48:339.923:061.1ЄС(477)

Рекомендовано до друку рішенням Вченої ради ННІ неперервної освіти і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол №9 від 20 березня 2025 р.)

Євроінтеграційні процеси в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі України: збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції (12 березня 2025 р.). Київ: НУБіП України. 2025. 350 с.

Редакційна колегія:

Мельниченко С. В. – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Сердюк М. Є. – доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Олюніна С. Л. – викладач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

У збірнику тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції висвітлюються результати наукових досліджень студентської молоді з питань, присвячених євроінтеграційним процесам у сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу України. У матеріалах розглядаються виклики та перспективи адаптації галузі туризму в умовах євроінтеграції, інноваційні технології в закладах HoReCa, туристичне країнознавство, організація дозвілля молоді.

Конференція проводиться з метою посилення профорієнтаційної роботи із залучення активної шкільної молоді до навчання в НУБіП України, посилення наукової складової підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» і «Магістр», оприлюднення результатів їх дослідницької роботи, підвищення ефективності, якості наукових досліджень, обміну досвідом і представлення результатів науково-дослідної діяльності, обговорення дискусійних питань та визначення пріоритетів подальшого розвитку науки.

Видання розраховане для здобувачів вищої освіти, дослідників, викладачів, суб'єктів підприємницької діяльності.

Матеріали друкуються в авторській редакції. За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори. Позиція редакції не завжди може збігатися з точкою зору автора.

© Колектив авторів, 2025

© НУБіП України, 2025