

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ЛЕВИЦЬКИЙ Іван,

*здобувач освітнього ступеня «Бакалавр»
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Київський національний університет технологій та дизайну, м. Київ*

Ресторанний бізнес є однією з найбільш динамічних сфер економіки, що швидко адаптується до змін споживчих вподобань, технологічного прогресу та викликів сучасності. Глобалізація, цифровізація, пандемічні обмеження та зростаюча конкуренція змушують рестораторів активно впроваджувати

інновації. Вони спрямовані на покращення якості обслуговування, оптимізацію витрат, екологічну відповідальність та створення унікального клієнтського досвіду. Використання новітніх технологій та нестандартних рішень стають ключовими факторами успіху, що дозволяє закладам не лише виживати, а й розширювати свою аудиторію та підвищувати прибутковість. Основними трендами розвитку сучасного ресторанного бізнесу є цифровізація бізнесу, сталий розвиток та екотренди, впровадження нових форматів ресторанного бізнесу та інформаційно-комунікаційних маркетингових технологій [1].

Сучасний ресторанний бізнес неможливий без цифрових технологій, які змінюють спосіб взаємодії закладів із клієнтами. Впровадження мобільних додатків, електронних меню та онлайн-замовлень робить процес обслуговування швидшим і зручнішим. Штучний інтелект та чат-боти персоналізують взаємодію, аналізуючи вподобання гостей та пропонуючи їм актуальні страви. Автоматизація обслуговування, застосування роботизованих офіціантів та інтерактивних столів, не лише дивує, а й оптимізує витрати, дозволяючи персоналу зосередитися на сервісі.

Глобальний тренд на екологічну свідомість впливає й на ресторанну індустрію. Заклади дедалі частіше переходять на екологічне пакування, мінімізують харчові відходи та впроваджують енергоефективні технології. Використання локальних продуктів не лише підтримує фермерів, а й гарантує свіжість і високу якість страв. Водночас зменшення викидів CO₂ та впровадження сталих практик допомагає бізнесу відповідати вимогам екологічно відповідальних споживачів.

Формати закладів також змінюються, пристосовуючись до ритму сучасного життя. Моделі «dark kitchen», що працюють лише на доставку, стали справжнім проривом, дозволяючи мінімізувати витрати на обслуговування залу. Заклади «grab-and-go» стають популярними серед зайнятих людей, які прагнуть швидкого, але якісного харчування. Крім того, ресторани експериментують із поєднанням функцій, наприклад, відкривають простори, що поєднують кав'ярню, коворкінг або магазин фермерських продуктів. Не менш важливими є кулінарні інновації, що змінюють підхід до приготування їжі. Новітні технології, такі як молекулярна гастрономія, 3D-друк їжі та су-від, дозволяють створювати унікальні смаки та текстури.

Маркетинг ресторанного бізнесу сьогодні виходить за межі традиційної реклами. Доповнена та віртуальна реальність перетворюють процес вибору страви на інтерактивний досвід. Соціальні мережі стали потужним інструментом залучення клієнтів: ексклюзивні пропозиції, інтерактивні акції та співпраця з інфлюенсерами значно підвищують впізнаваність бренду. TikTok-флешмоби, вірусні відео та нестандартні рекламні кампанії створюють додатковий інтерес до закладу, роблячи його частиною сучасної цифрової культури.

Успішне впровадження інновацій у ресторанному бізнесі потребує не лише творчого підходу, а й ретельного планування. Важливо розуміти актуальні споживчі запити та тенденції ринку, адже лише ті нововведення, що відповідають реальним потребам клієнтів, забезпечать конкурентні переваги.

Перед масштабним запуском концепцію слід протестувати, щоб оцінити її ефективність і виявити можливі ризики. Інвестиції в персонал відіграють ключову роль: навчання співробітників і створення мотиваційної системи допомагають інтегрувати зміни без опору з боку команди. Після впровадження інновацій необхідно регулярно оцінювати їхню ефективність, коригувати стратегію розвитку та адаптуватися до нових викликів. Гнучкість, орієнтація на клієнта та контроль якості є основою успішного управління інноваційними процесами [2].

Попри очевидні переваги, впровадження інновацій у ресторанному бізнесі супроводжується низкою викликів. Значні фінансові витрати на нові технології, обладнання та навчання персоналу можуть стати бар'єром для багатьох закладів. Додатково ускладнює процес спротив змін, адже як власники, так і працівники не завжди готові адаптуватися до нових рішень. Відчутний також дефіцит фахівців, здатних працювати з сучасними технологіями. Економіко-політичні негаразди можуть гальмувати впровадження інновацій, а нестабільність середовища і невизначеність результатів підвищує ризики для бізнесу.

Отже, ресторанний бізнес сьогодні стрімко змінюється під впливом нових технологій, змін у споживчих вподобаннях і глобальних викликів. Інновації стають ключовим фактором успіху, допомагаючи оптимізувати роботу, покращити клієнтський досвід і створити конкурентні переваги на ринку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Демчина Д. Інновації у ресторанному бізнесі: тренди, що змінюють правила гри. URL: <https://surl.li/ekfseu> (дата звернення 12.02.2025).
2. Рябенюк, М. (2021). Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. Економіка та суспільство, (24). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-24-51>

Науковий керівник: к. е. н., доцент Бірюкова Ю. А.

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