

*Єрмакова Уляна,
студентка 2 курсу ГРБ*

*Валентина Бандура,
д.т.н, професор
Національний університет біоресурсів і природокористування України,
Навчально-науковий інститут неперервної освіти та туризму,
м. Київ, Україна*

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ – ПЕРСПЕКТИВА РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Ресторанна галузь – одна з найбільш адаптивних у світі. Тут необхідно швидко та чуйно реагувати, підлаштовуватися під мінливу поведінку споживачів. Без оперативної інтеграції інноваційних рішень ресторанний бізнес починає занепадати. Саме тому ця галузь постійно збагачується величезною кількістю комбінацій для покращення гостьового досвіду. Клієнти поступово звикають до інтерактивного меню, замовлення за допомогою стільниць столів або мобільних додатків.

Ресторатори знають, що 20% постійних клієнтів здатні забезпечити їм 80% прибутку. Але для того, щоб утримати таку аудиторію та залучити нових гостей в умовах жорсткої конкуренції, необхідно щось більше, ніж стильний інтер'єр та смачна їжа. На допомогу приходять інновації, заради яких відвідувачі знову і знову повертаються в той самий ресторан [1].

Якщо здається, що основне завдання впровадження інновацій – залучення нових клієнтів, це не зовсім так. Інновації покликані насамперед зберігати кістяк постійних гостей, полегшувати вибір позицій меню, допомагати підраховувати калорійність страв та напоїв, остаточний чек замовлення тощо.

Вважаєте, що ніякі нововведення ресторанній сфері не потрібні, тому що головне – це приємна атмосфера та якісна їжа? Помиляєтесь. Кожна епоха обдаровує цей вид діяльності інноваціями, які потребують фінансових вливань, але швидко окупаються. Вкладення в автоматизацію закладів громадського харчування обертаються вкладеннями у їхній розвиток у майбутньому.

Користуючись інноваціями, гості ресторанів відчують себе частинками сучасного інтегрованого світу [2].

Ресторани, кафе та бари активно перебудовуються під нові технології обслуговування, пов'язані з оформленням та отриманням замовлень, взаємодією з персоналом. Варто зазначити, що технології поділяються на інноваційні та регулярні. Найчастіше експлуатовані на даний момент технології в ресторанній індустрії називають інноваційними, але насправді вони такими не є. Принцип їхньої дії існує давно і застосовується для автоматизації будь-яких бізнес-процесів, наприклад, перекладу аналогової інформації в цифрову. Все, що стосується реальних інновацій, відноситься до індустрії 4.0, тобто заміщення людської праці машинним [1].

Частина регулярних технологій стала для ресторанів справжнім *must have* (повинні бути). Їхня вартість цілком адекватна і повністю відповідає інвестиційним цілям, тому є сенс запровадити їх зараз, щоб не опинитися в аутсайдерському хвості через невиправдану економію [3].

Щоб зрозуміти, які технології можуть отримати подальший розвиток, достатньо вивчити ринок, що змінився за останні роки. Слід зазначити, як змістився фокус у потребах гостей при відвідуванні закладів громадського харчування. Вони стали утилітарнішими, але водночас спрямованими на цікаві розваги. Сучасне покоління, що має зовсім інші цінності, вважає за краще не витратити час на рутину, а отримувати враження. Старша аудиторія зосереджена на професійному зростанні та економії часу – жителі мегаполісів взагалі перестали готувати їжу дома.

Ці зміни стали драйверами у розвитку доставки готової їжі. Ресторани набули можливості створювати комплексний досвід, що формує грандіозні враження від відвідування. Потреба готової їжі, своєю чергою, щодня диктує необхідність досягнення вартості, яка буде пропорційна витратам самостійне приготування їжі.

Список використаних джерел

1. Друк П.Ф. Виклики для менеджменту ХХІ століття. Пер. з англ. Літенської Т. К.: Видавнича група КМ-БУКС. 2020. 240 с.
2. Гросул В., Балацька Н. Digital-маркетинг як дієвий інструмент антикризового розвитку підприємства ресторанного бізнесу в період пандемії та її рецесії. Підприємництво та інновації. 2020. № 11–2. С. 7–12. URL: DOI: <https://doi.org/10.37320/2415-3583/11.20>. (дата звернення: 09.02.2024).
3. Інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу. <https://newfood.media/2022/01/27/innovatsiyni-tekhnologii-u-sferi-restorannoho-biznesu/> (дата звернення: 22.02.2024).

Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування
України

ІНІ неперервної освіти і туризму
Державна наукова установа
«Інститут модернізації змісту освіти»

II ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

«Наукові здобутки студентської та учнівської молоді
з реалізації Плану відновлення України»

м. Київ, 13 березня 2024 року

УДК 37:001:338.245-043.96

*Рекомендовано до друку рішенням вченої ради ННІ неперервної освіти і туризму
Національного університету біоресурсів і природокористування України
(протокол № 10 від 21 березня 2024 р.).*

Наукові здобутки студентської та учнівської молоді з реалізації Плану відновлення України: матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції, 13 березня 2024 р. / за заг. ред. І.С. Гриценка, І.М. Грищенко, Л.П. Горбатої. Київ : РВВ НУБіП України, 2024. 163 с.

ISBN 978-617-8351-98-4

Організатори конференції: ННІ неперервної освіти і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України, Студентська організація НУБіП України, Державна наукова установа «Інститут модернізації змісту освіти», Державна наукова установа «Інститут модернізації змісту освіти», Харківський національний університет міського господарства ім. О.М. Бекетова, Маріупольський державний університет, Сумський державний педагогічний університет імені А.С. Макаренка, Державний торговельно-економічний університет, Херсонський державний аграрно-економічний університет, Державний біотехнологічний університет, ЗВО «Міжнародний науково-технічний університет імені академіка Юрія Бугая», Інженерно-будівельний інститут Одеської державної академії будівництва та архітектури, Боярський академічний ліцей «Лідер» Боярської міської ради Фастівського району Київської області, Дніпровський ліцей №97 Дніпровської міської ради, Ірпінський ліцей №1 Ірпінської міської ради Бучанського району Київської області, Ірпінський гуманітарний ліцей «Лінгвіст» імені Заріфи Алієвої Ірпінської міської ради Бучанського району Київської області, Коцюбинський ліцей №2 Коцюбинської селищної ради Бучанського району Київської області, Нижчедубечанський ліцей Пірнівської сільської ради Вишгородського району Київської області, Опорний заклад освіти Богуславського академічного ліцею №1 Богуславської міської ради Київської області, Петрівський ліцей Петрівської сільської ради Вишгородського району Київської області.

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

Організаційний комітет: Гриценко І.С., Грищенко І.М., Горбата Л.П., Олійник В.В., Мельниченко С.В., Євсюкова О.В., Семенченко Ф.Г., Витвицька О.Д., Приліпко С.М., Сизон В.Г.

Збірник наукових праць укладено за матеріалами II Всеукраїнської науково-практичної конференції «Наукові здобутки студентської та учнівської молоді з реалізації Плану відновлення України», яку підготували і провели кафедра публічного управління, менеджменту інноваційної діяльності та дорадництва й кафедра готельно-ресторанної справи та туризму ННІ неперервної освіти і туризму НУБіП України, 13 березня 2024 року.

Наповнення рубрик синхронізовано з основними напрямками роботи конференції і охоплює основні напрямки Плану відновлення України.

Для наукових, науково-педагогічних працівників, посадових осіб органів публічної влади, теоретиків і практиків, студентів та учнів, усіх зацікавлених у реалізації Плану відновлення України.

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

© Національний університет біоресурсів і природокористування України, 2024