

## ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ

Сухаренко О.І., канд. с–г. наук, доц.

*Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного*

В умовах швидкого зростання підприємств громадського харчування, у працюючих в цьому сегменті ринку організаціях, з'являється проблема конкурентоспроможності.

Для підвищення ефективності діяльності підприємства існує необхідність постійної модернізації продукту або послуги, яка досягається за рахунок впровадження інновацій.

Впровадження інноваційних технологій в діяльність підприємства дає можливість протягом тривалого часу досягати високих показників зростання обсягів виробництва, поліпшувати конкурентоспроможність продукту (послуги) і відстоювати його лідерські позиції на ринку.

У зв'язку з цим, розробка і впровадження інновацій в практичну діяльність підприємства є актуальною проблемою.

Інновації сприяють формуванню нових знань, технологій, відкриттів, породжують інноваційні технології, що дозволяють утримати і залучити споживачів послуги, виводити підприємство на новий рівень і ринки [1,2].

В даний час на будь-якому підприємстві є інноваційний потенціал, що характеризує готовність організації до технологічних і соціальних змін.

Однак, визначити правильність і ефективність використання інноваційного потенціалу можливо тільки оцінивши кінцевий результат діяльності організації.

Для оцінки сильних і слабких сторін, загроз і можливостей потрібно провести SWOT-аналіз.

Проаналізувавши отримані дані будуть виявлені сильні сторони, які потрібно тільки розвивати, а також слабкі сторони зробити сильними.

Для аналізу асортиментної групи товарів, провести ABC-аналіз основного меню.

ABC-аналіз показує, які страви важливі і потрібні для підприємства, вони приносять 80% прибутку, які товари потрібні для асортименту – вони займають 15%, і які потрібно прибрати з меню – вони становлять 5% продажу.

Інноваційна діяльність є потужним важелем, що допомагає подолати спад, забезпечити структурну перебудову і наповнити ринок різноманітною конкурентоспроможною продукцією. В ресторанному бізнесі інновації мають деякі особливості і залежать від багатьох факторів, а саме вартість продукту, здоров'я населення, купівельна спроможність населення, демографія, рівень і якість життя, ставлення до здорового способу життя, освіченість населення. Це важливо враховувати при розробці стратегії організації в напрямку розвитку інновацій.

Щоб утриматися на плаву, важливо бути в тренді, стежити за тим, що зараз модно, іншими словами – важливо йти в ногу з часом.

Останнім часом велику увагу споживачі приділяють здоровому, функціональному харчуванню.

Широке інформування про те, що харчування має бути збалансовано за основними харчовими компонентами, залежно від статі, віку і напруженості трудового процесу, дозволяє припустити, що пропозиція клієнтам інноваційної послуги, що дозволяє харчуватися правильно, дозволить збільшити не тільки кількість гостей, але і прибуток організації.

Для підвищення конкурентних переваг, запропонувати впровадження інноваційної технології в діяльність кафе. Запропонувати для своїх гостей інноваційну послугу: «Правильне харчування»:

- розрахунок калорій, білків, жирів і вуглеводів (КБЖУ), виходячи з того, якого результату ви хочете досягти (набір або втрата маси);

- щоденне приготування і доставку їжі в будь-яке зручне для вас місце.

- в раціон буде включено п'ятиразове харчування: сніданок, перекус, обід, полуденок, вечеря, а також рекомендації та мотиваційні цитати, щоб ви пам'ятали, для чого почали свою трансформацію тіла.

Інновацією в даній послугі є те, що кожний прийом їжі буде знаходитися в окремому боксі, що дозволяє розділити ваше денне харчування на п'ять прийомів їжі. Також, на боксі буде вказано хімічний склад, глікемічний індекс, кількість вітамінів і мінералів, КБЖУ – ці дані розраховані спеціально для кожного споживача. Важливим є той інноваційний момент, що упаковка здатна зберігати тепло продуктів протягом дня. Зручність полягає в тому, що ви можете вживати гарячу їжу, навіть без наявності обладнання для розігріву.

Для контролю роботи офіціантів в напрямку просування інноваційного заходу ввести чек-лист.

Вартість такого раціону на місяць складе (в середньому):

- для набору ваги – вартість (грн);

- для схуднення – вартість (грн).

Зручність такої послуги полягає в наступному:

- пропонується індивідуальне меню на заданий період часу;

- доставка здійснюється у зручне місце і зручний час;

- розрахунок енергетичної цінності, хімічного складу блюд і БЖУ, в залежності від поставленої мети споживача;

- мобільність і укомплектованість меню.

Для просування і впровадження інновації по здоровому харчуванню, необхідний розвиток людських ресурсів, тобто, введення в організаційну структуру посаду дієтолога.

Для розвитку інноваційного потенціалу запропоновано навчити кухаря організації, яка змогла б аргументовано донести гостям інформацію про важливість правильного харчування і заходи з розрахунку збалансованості раціону, по індивідуальним бажанням гостей закладу.

Після навчання кухар буде перекваліфікован в шеф–консультанта по збалансованому харчуванню. До його заробітної плати буде додана щомісячна доплата.

Запропонований інноваційний напрямок діяльності організації необхідно обґрунтувати і розрахувати економічну ефективність його впровадження.

Така пропозиція є перспективною, допоможе залучити додаткову кількість споживачів, які піклуються про здоров'я, але не мають вільного часу для приготування здорової, збалансованої їжі в домашніх умовах.

Впровадження інноваційних технологій і управління інноваціями безумовно сприяє ефективності діяльності організації і забезпечує її конкурентоспроможність і стійкість на ринку послуг громадського харчування.

#### Література:

1. Пулін П. А. Інноваційний потенціал підприємства // Науково–методичний електронний журнал «Концепт». – 2016. – Т. 34. – С. 221–223.
2. Шаповалова О.М. Інноваційна діяльність як основа Підвищення конкурентоспроможності готельного господарства / О.М. Шаповалова // Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. – 2013. – №16. – С.224–228.
3. <http://voyagespb.ru/gostinichno–restorannyu–biznes/sovremennye–innovatsiiv–sfere–restorannogo–biznesa/>
4. прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства и торгівлі. – 2011. – Вип. 2. – С. 26–35. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2011\\_2\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2011_2_6).