

УДК 640.43:330.341.1  
DOI: 10.31866/2616-7468.2.2018.157176

## ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ГОСПОДАРЮВАННЯ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

*Олена Завадинська,*  
кандидат технічних наук,  
Київський національний університет  
культури і мистецтв,  
Київ, Україна,  
zavadinskie@gmail.com  
<https://orcid.org/0000-0001-9538-3419>  
© Завадинська О. Ю., 2018

**Актуальність.** Актуальність обраного дослідження полягає в тому, що специфіка ресторанного бізнесу як галузі сфери послуг передбачає не тільки поліпшення якості життя людей, але і впровадження інноваційних технологій господарювання в галузі ресторанного бізнесу. **Мета дослідження** – проаналізувати сучасну ситуацію використання інноваційних технологій для підвищення ефективності роботи закладів ресторанного господарства за кордоном і в Україні. **Методи дослідження** поєднують систематизацію інформації щодо становлення та розвитку галузі ресторанного бізнесу. Теоретичною та методологічною основами дослідження є наукові концепції та теоретичні розробки вітчизняних і зарубіжних вчених в області аналізу діяльності підприємств, маркетингу, закони України. **Результати.** Наукова новизна статті полягає у виявленні необхідності використання інноваційних технологій для підвищення ефективності роботи закладів ресторанного господарства, визначенні основних принципів запровадження сучасних технологій у залежності від типу інновацій і виду закладу. **Висновки та обговорення.** У статті наголошено, що в українських реаліях сьогодення сфера ресторанного бізнесу перебуває лише у процесі формування через проблеми сучасного економічного та політичного стану країни. Зазначено, що з метою стимулювання підприємницької активності у сфері ресторанного господарства одним із найпотужніших інструментів у конкурентній боротьбі є подальше впровадження інноваційних підходів на підприємствах. Виявлено, що для ефективного впровадження інновацій суб'єктам ресторанного господарства необхідно проводити ефективне планування діяльності загалом та планування інноваційної діяльності зокрема. Запропоновано етапи застосування стратегії інноваційного розвитку підприємств ресторанного бізнесу і розглянуто її головні завдання. Вважаємо, що це дозволить закладам ресторанного господарства ефективно реалізовувати послуги та бути конкурентоздатними у жорстких ринкових умовах господарювання.

**Ключові слова:** ресторанний бізнес, заклад ресторанного господарства, інноваційні технології, впровадження, автоматизація, інформаційні технології, управління, маркетинг.

### Актуальність проблеми

*Постановка проблеми.* У XXI ст. ресторанний бізнес стає провідним напрямом соціального та економічного розвитку у світі та Україні. І хоча в розвинутих країнах ця сфера є дуже прибутковою і розвинутою, в Україні сфера ресторанного бізнесу перебуває лише у процесі формування. Значною мірою це відбувається через проблеми сучасного економічного та політичного стану країни (Карсекін, & Ткаченко, 2011, с. 45).

Ресторанний бізнес займає значну частку у малому бізнесі, де задіяно багато підприємств і компаній (Антонова, 2008, с. 10). Тому конкуренція за споживачів у цій сфері дуже жорстка. Саме для утримання конкурентних переваг підприємства ресторанного бізнесу повинні дуже активно застосовувати і запроваджувати

сучасні технології. Специфіка ресторанного бізнесу як галузі сфери послуг передбачає під новітніми (інноваційними) технологіями не тільки поліпшення якості життя людей, красиво і смачно приготовленої їжі, а й упровадження інноваційних технологій господарювання в галузі та облік необхідності комерціалізації інноваційних розробок.

*Стан вивчення проблеми.* Останнім часом завдяки інноваціям суттєво змінилася індустрія ресторанного господарства. Відслідковування поточних тенденцій та прогнозування майбутніх потреб галузі є надзвичайно важливим для забезпечення продуктивності та прибутковості закладів готельно-ресторанної сфери. Дослідженням та вирішенням проблем підвищення ефективності ресторанних підприємств присвятили свої праці такі українські та зарубіжні науковці і фахівці, як І. Акулич (2000), В. Архипова (2009), М. Поплавський (2011), О. Терензіо (Terenzio, 2016) та ін. В роботах цих вчених розглядаються як основи організації роботи закладів ресторанного господарства, так і нові моделі управління персоналом, маркетингові інструменти та кулінарні інновації.

*Невирішені питання.* Однак залишаються недостатньо вивченими можливості використання інформаційних, управлінських, маркетингових та інших технологій у роботі закладів ресторанного господарства з метою удосконалення їх виробничо-торгівельної діяльності, що не дозволяє їм ефективно реалізовувати послуги та бути конкурентоздатними в ринкових умовах.

### **Мета і методи дослідження**

*Мета статті* – проаналізувати сучасну ситуацію використання інноваційних технологій для підвищення ефективності роботи закладів ресторанного господарства за кордоном і в Україні.

*Методологічною основою дослідження* є наукові концепції та теоретичні розробки вітчизняних і зарубіжних вчених у галузі аналізу діяльності підприємств, маркетингу, закони України.

*Методи дослідження* – традиційні способи та засоби економічного аналізу (табличного, порівняння, групування), обробка матеріалів із використанням персональних ЕОМ.

*Інформаційною базою дослідження* слугували роботи науковців і фахівців України та світу в галузі ресторанного господарства, маркетингу, в тому числі науковців КНУКіМ і кафедри готельно-ресторанного бізнесу; закони України; Постанови Кабінету Міністрів; нормативно-законодавчі акти; офіційні інформаційні сайти; періодичні науково-практичні видання.

### **Результати дослідження**

Аналіз останніх досліджень і публікацій, у яких започатковано розв'язання цієї проблеми, показав, що для ефективного впровадження та застосування інновацій суб'єктам ресторанного господарства необхідно проводити ефективне планування діяльності загалом та планування інноваційної діяльності зокрема, що реалізується через застосування стратегії інноваційного розвитку, яка дозволить ефективно реалізовувати послуги та бути конкурентоздатними у жорстких ринкових умовах господарювання.

Було визначено наступні етапи застосування стратегії інноваційного розвитку підприємства ресторанного бізнесу:

- постановка цілей і завдань інноваційної діяльності;

- формування інноваційної стратегії підприємства готельного бізнесу;
- дотримання інноваційної політики;
- довгострокове інноваційне прогнозування;
- розподіл ресурсів підприємства на його інноваційну діяльність;
- розробка стратегічних планів інноваційної діяльності закладу ресторанного господарства;
- застосування бенчмаркінгу;
- аналіз обраної стратегії.

До головних завдань стимулювання розвитку інноваційної діяльності можна віднести:

- створення інституціональних умов інтеграції різних сфер економіки;
- більшу участь наукової сфери у створенні інноваційного потенціалу країни;
- формування ефективної інноваційної інфраструктури.
- Важливим напрямом у роботі ресторанного бізнесу є організація управлінської системи, яка повинна включати розробку стратегічних програм прогресу, проведення спостереження тенденцій ринку, після чого складається стратегія по впровадженню інновацій. Основні завдання управлінської системи:
- розробка і впровадження стратегічних і тактичних заходів розвитку закладів ресторанного бізнесу;
- автоматизація процесів управління за допомогою використання «електронної системи управління», яка повинна базуватися на врахуванні інноваційного продукту;
- застосування інформаційних технологій в управлінні, що надає працівникам можливість брати участь у керуванні роботою підприємства;
- контроль і регулювання реалізації етапів впровадження інноваційних технологій;
- заохочення персоналу у фінальному результаті діяльності, підтримка творчих ідей та використання його інтелектуальної праці.

Матеріально-технічна основа підприємства ресторанного господарства є, з одного боку, вагомою причиною інноваційного розвитку, з іншого – його наслідком.

Інтелектуальний напрям інновацій полягає у використанні професійних здібностей працівників підприємства ресторанного бізнесу та створенні умов для його розвитку. Основні завдання цього напрямку полягають у:

- відборі професійно підготовленого персоналу відповідно до сфери діяльності підприємства;
- навчанні стажерів та проведенні різних навчальних заходів із підвищення кваліфікації персоналу – семінарів, тренінгів, онлайн-конференцій тощо;
- впровадженні та підтримці корпоративної культури у ресторані та створенні уніфікованого підходу до спілкування та обслуговування гостей із боку персоналу.
- раціональному капіталовкладенні в новітнє устаткування;
- оновленні та модернізації існуючої матеріально-технічної бази;
- будівництві та експлуатації нових об'єктів у своїй господарській діяльності.

Технологічний напрям передбачає впровадження сучасних технологій (комп'ютерних, мультимедійних, засобів електронної комерції, нових технологій обробки, приготування та зберігання продуктів харчування та інших). До них відносяться і технології харчування, розробка рецептур технологій приготування,

використання сучасних видів обладнання та обробки. Особливою умовою технологічного напрямку є використання:

- системи автоматизації праці відділу продажів;
- системи роботи з клієнтами (це нові технології в ресторанному бізнесі, які проводять повний аналіз розміщення гостей у ресторані і видають повну аналітику по кожному з них);
- системи управління програмами лояльності для клієнтів (впровадження нових способів заохочення для постійних клієнтів, клубні та дисконтні картки, преміальні сертифікати та ін.);
- системи управління заходами ресторану (за допомогою цієї технології можна планувати завантаження різних приміщень ресторану, якщо вони є, – конференц-залів, ресторанів, банкетних залів).

Інфраструктурний напрям впровадження сучасних технологій у роботу закладів ресторанного господарства вводиться з метою організації та взаємодії окремих закладів галузі, їх об'єднань та співпраці з державними органами влади. Функції цього напрямку:

- співпраця державного та приватного сектору в розбудові сучасної інфраструктури індустрії гостинності та інших галузей, які взаємопов'язані у своїй діяльності;
- створення конгломератів (Саак, & Якименко, 2007, с. 51).

На зміну кризовому періоду для української економіки в цілому та ресторанного господарства зокрема у 2016 році прийшов період відновлення та нарощення обертів. За даними компанії «Ресторанний консалтинг», у 2016 році вперше після початку економічної кризи збільшилися частка закладів ресторанного бізнесу, що відкрилися, та відвідуваність ресторанів (на 30%).

При цьому можна спостерігати збільшення частки концептуальних закладів ресторанного господарства, а також закладів із принципово новими підходами до приготування страв та обслуговування.

В Україні можна спостерігати такі сучасні інноваційні тенденції:

- з'являються монозаклади, як правило, вони зосереджуються на приготуванні певної етнічної страви з варіаціями: пасти, супу «Рамен», какао тощо. Також можна відзначити, що заклади вуличної їжі виходять на якісно новий рівень приготування і обслуговування;
- у сфері маркетингу відбувся зсув від традиційних рекламних інструментів до співпраці з аудиторією он-лайн та провідною роллю SMM (Social Media Marketing). Таким чином, будь-який клієнт може вплинути на репутацію закладу своїм відгуком в інтернет-мережі;
- незважаючи на кризу, у готельно-ресторанній галузі поступово запроваджуються елементи автоматизації виробництва: електронне меню, нові технології приготування їжі, можливість використання знижки за допомогою додатків на мобільному телефоні тощо.

На сьогодні в Україні можна відзначити такі тенденції розвитку роботи закладів ресторанного бізнесу:

- популяризація та поліпшення репутації вуличної їжі;
- впровадження мерчандайзингу (збуту продукції та послуг);
- відкриття концептуальних та монозакладів;
- відкриття ресторанів пан-азіатської, в'єтнамської та китайської кухонь;
- запровадження нових методів обробки продуктів харчування за допомогою новітніх технологій;

– організація обслуговування за системою кейтеринг.

Іншим прикладом інновацій у ресторанному бізнесі є приділення уваги атмосфері і дизайну приміщення закладу. На сьогодні тенденції у дизайні інтер'єрів закладів ресторанного господарства свідчать про рух до спрощення стилю, відмови від надмірного декорування, габаритних меблів (Костас, 2008, с. 450). Найбільш популярним у дизайні стає скандинавський стиль. Він передбачає білі чи світло-сірі стіни, мінімалістичні меблі у поєднанні із металом та натуральним деревом, невелику кількість декору у природних кольорах.

Можна відзначити скорочення кількості закладів із еkleктичним барвистим стилем, у східній стилістиці. Заклади національної кухні – української, грузинської – все частіше відмовляються від традиційних народних елементів дизайну, віддаючи перевагу мінімалізму із додаванням кількох яскравих національних елементів.

На сьогодні в світі простежуються тенденції до автоматизації виробничих процесів у ресторанному господарстві, демократизації управлінських рішень (Поплавський, 2011, с. 135).

Сучасні кулінарні напрями у світі – ф'южн і молекулярна кухня. У кулінарії наряду ф'южн (від англ. fusion – злиття) гармонійно поєднуються смаки, стилі та традиції всього світу. Винахідником молекулярної кухні наприкінці ХХ ст. був професор фізики Оксфордського університету Ерве Тіса. Суть його винаходу полягає у використанні сучасних хімічних технологій при приготуванні їжі. Завдяки цьому вдається готувати страви незвичної консистенції та унікальних смакових якостей. Головні засоби молекулярної кулінарії: застосування рідкого азоту для обробки продуктів, емульсифікація (змішування нерозчинних речовин), сферифікація (створення рідких сфер), желювання, карбонізація або збагачення вуглекислотою, вакуумна дистиляція.

Незважаючи на сенсаційну появу на гастрономічному ринку України, молекулярна кухня поки що не знайшла достатньої кількості прихильників для поширення відповідних закладів. Але, тим не менше, елементи даної кулінарної техніки вже значний час тішають відвідувачів кількох популярних закладів у столиці України, серед яких «Канапа» та Whisky Corner.

Запровадження інновацій у ресторанному господарстві відбувається з різною інтенсивністю в різних секторах, та задля досягнення реальної ефективності інноваційна діяльність повинна впроваджуватися рівномірно повсюди. Зокрема, доцільно активно осучаснювати методи управління персоналом ресторану.

Прикладами класичних методів управління є адміністративні, економічні та соціально-психологічні. Використання адміністративного впливу відбувається через встановлення дисципліни, чіткого ієрархічного підпорядкування, створення системи штрафів і покарань і т. ін.

Економічне управління здійснюється через визначення розмірів, графіку матеріальних винагород, введення додаткових / понаднормових форм винагороди як заохочення за видатні здобутки чи велике навантаження співробітників.

Через соціально-психологічні методи, як правило, вибудовують і зміцнюють відчуття об'єднаності та вмотивованості колективу, лояльність бренду і керівництва, бажання і готовність працювати заради ідеї та для клієнта (Браймер, 1995, с. 126).

В сучасній теорії управління персоналом вимальовуються нові стилі, що вирізняються більш демократичним та вільним форматом відносин керівник – пра-



цівник, розширенням відповідальності працівника від початку роботи до кінцевого результату.

*Автоматизація ресторану* – це ще один шлях до успіху. Власники ресторанів відзначають зростання прибутку та інших показників роботи закладів після того, як було застосовано сучасні технології у сфері матеріально-технічного обладнання.

Наразі все більше набувають популярності «відкриті кухні». Головним плюсом таких кухонь є те, що вони покращують імідж ресторану, добре пасують його інтер'єру і при цьому не заважають клієнтам запахами, брудом, шумом тощо.

Для сфери ресторанного господарства характерний швидкий рух інформації, у цій галузі дуже важливо мати актуальну інформацію на власному сайті, впроваджувати активну рекламну кампанію в соціальних мережах тощо. Зрозуміло, що від запровадження сучасних інформаційних технологій у роботу ресторану великою мірою залежить його конкурентоспроможність на сучасному ринку.

Потужність галузі ресторанного бізнесу надає можливість користуватися майже усіма різновидами інформаційних технологій, чи то комп'ютерні програми для керування закладом або соціальні мережі. Наразі в закладах ресторанного господарства використовується багато сучасних інформаційних технологій: інформаційні системи резервування, інтегровані комунікаційні мережі, мультимедіа, інформаційні системи управління тощо. Основна мета застосування інформаційних технологій – покращення якості управління та контролю, а також реклама.

Сучасна розвинута комп'ютерна система CRS (Computer Reservation System) дозволяє значно полегшити процес резервування. Це тепер можна робити у режимі реального часу, завдяки чому поліпшується якість послуг за рахунок економії часу при роботі з гостями. Поширюється застосування електронної комерції.

Використання *QR-коду* дозволяє інтенсивно використовувати можливості онлайн та офлайн методів одночасно з більшим ефектом. Цей винахід є надзвичайно корисним для аудиторії, яка віддає перевагу технологіям, та спрощує популяризацію закладу у випадках, коли використання класичних рекламних засобів є незручним.

Поширенню електронного меню ми завдячуємо передусім розвинутим мережам ресторанів швидкого харчування типу McDonald's та KFC, в яких запроваджено великі екрани з фотографіями усіх страв, цінами, кошиком для замовлення і опцією оплати банківською карткою. Окрім закладів фаст-фуду, такі екрани-меню набули поширення у високотехнологічних ресторанах Японії та в Дубаї. Таким чином, у більш елегантному виконанні облаштування ресторанів сенсорними екранами для замовлення і оплати цілком можливе для будь-якого закладу ресторанного бізнесу.

Електронне меню дозволяє збільшити обсяг продажів за рахунок яскравішого інтерактивного переліку страв із потенційною можливістю автоматизованого їх підбору за побажаннями клієнта. Значний потенціал у цьому винаході є і для фільтрації позицій меню за інгредієнтами – наприклад, гість з алергією на деякі інгредієнти може відфільтрувати страви, виключивши всі, що містять алерген.

У довгостроковій перспективі запровадження електронного меню може здешевити маркетингові процеси закладу. Так, при використанні класичного паперового преїскуранта будь-які зміни в асортименті вимагатимуть друку нової партії меню. Електронне меню також може оптимізувати роботу офіціантів, зменшивши час їх комунікації з гостями. Також включення можливості оплати безпосередньо за столиком за допомогою безконтактних способів може зменшити навантаження на співробітників, відповідальних за касові розрахунки. Це позитивно впливає і на безпеку закладу у зв'язку зі зменшенням готівки в приміщенні (Архіпов, & Русавська, 2009, с. 60-61).

Для галузі ресторанного бізнесу було розроблено значну кількість програмного забезпечення, комп'ютерних програм та мобільних додатків. Всі вони дозволяють оптимізувати процеси, які повторюються, пришвидшити хід інформації від гостя до кухні і бару, автоматизувати облік та розрахунки.

Найбільш популярними автоматизованими системами управління рестораном в Україні можна вважати програмні комплекси Fidello F & B, Micros, «Парус-Ресторан», SERVIO, 1С-Парус: Ресторан + Бар + Кафе, Ікота, найбільш поширений – R-keeper (Степова, & Когут, 2014).

Глобальне завдання інформаційних технологій – сприяти прибутковості й ефективності бізнесу, спростити його управління і підвищити різноманітні економічні показники та конкурентоспроможність, зменшити частку неефективної праці, втрачання грошей та часу (Борисова, 2012, с. 332).

### **Висновки та обговорення результатів**

Виявлено, що ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Саме тому в даній сфері дуже актуальним є запровадження інноваційних технологій із метою підвищення конкурентних переваг та утримання і розширення клієнтської бази шляхом підтримки довіри і зацікавленості у конкретному закладі.

Аналіз літературних джерел і практичні спостереження дозволяють дійти таких висновків:

Зазначено, що з метою стимулювання підприємницької активності у сфері ресторанного господарства одним із найпотужніших інструментів у конкурентній боротьбі є подальше впровадження інноваційних підходів на підприємствах.

Виявлено, що для ефективного впровадження інновацій суб'єктам ресторанного господарства необхідно проводити ефективне планування діяльності загалом та планування інноваційної діяльності зокрема.

Запропоновано етапи застосування стратегії інноваційного розвитку підприємств ресторанного бізнесу і розглянуто її головні завдання. Вважаємо, що це дозволить закладам ресторанного господарства ефективно реалізовувати послуги та бути конкурентоздатними у жорстких ринкових умовах господарювання.

Наукова новизна статті полягає у виявленні необхідності використання інноваційних технологій для підвищення ефективності роботи закладів ресторанного господарства, визначенні основних принципів запровадження сучасних технологій у залежності від типу інновацій і виду закладу.

Практичне значення одержаних результатів виявлено в можливості застосування стратегії інноваційного розвитку підприємств ресторанного бізнесу з метою удосконалення їх виробничо-торгівельної діяльності.

Перспективи подальших наукових розвідок спричиняють розвиток технологій для ресторанного бізнесу, який здатний досягати великих висот, а використання інноваційних розробок, їх втілення в сучасному ресторані – це ще один крок у створення ідеальної кухні, підвищення іміджу, попиту, лояльності споживачів послуг сфери ресторанного бізнесу. В подальшому перспективними можуть бути вивчення сучасного закордонного досвіду і розробка механізму впровадження в діяльність закладів нових інноваційних технологій господарювання. Вважаємо, що це дозволить закладам ресторанного господарства ефективно реалізовувати послуги та бути конкурентоздатними у жорстких ринкових умовах господарювання.

## СПИСОК ПОСИЛАНЬ

---

- Акулич, И.А. (2000). *Маркетинг*. Минск: Высшая школа.
- Архіпов, В.В., & Русавська, В.А. (2009). *Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства*. Київ: Центр учбової літератури.
- Борисова, О.В. (2012). Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*, 1(2), 331-338.
- Браймер, Р. (1995). *Основы управления в индустрии гостеприимства*. Москва: Аспект Пресс.
- Карсекін, В., & Ткаченко, Т. (2011). *Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні*. Київ: Економіка України.
- Костас, К. (2008). *Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн*. Москва: Владос.
- Поплавський, М.М. (2011). *Готельно-ресторанний сервіс*. Київ: Макрос.
- Портал гостиничного и ресторанного бизнеса. (б. г.). Взято из <http://prohotelia.com.ua/>.
- Саак, А.Э. (2007). *Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны)*. Санкт-Петербург: Питер.
- Степова, С.В., & Когут, А.Л. (б. р.). *Доцільність застосування інформаційних технологій в ресторанному бізнесі*. Взято з [http://www.rusnauka.com/3\\_ANR\\_2014/Informatica/3\\_153623.doc.html](http://www.rusnauka.com/3_ANR_2014/Informatica/3_153623.doc.html).
- Terenzio, O. (2016). *12 tips for creating restaurant marketing emails that work*. Retrieved from <http://openforbusiness.opentable.com/tips/12-tips-for-creating-restaurant-marketing-emails-that-work/>.

## REFERENCES

---

- Akulich, I.A. (2000). *Marketing* [Marketing]. Minsk: Vysshaya shkola [in Russian].
- Arkhypov, V.V., & Rusavska, V.A. (2009). *Orhanizatsiia obsluhovuvannia v zakladakh restorannoho hospodarstva* [Organization of service in restaurants]. Kyiv: Tsentru uchbovoi literatury [in Ukrainian].
- Borisova, O.V. (2012). Tendentsii rozvytku hotelno-restorannoho biznesu v Ukraini [Trends in the development of hotel and restaurant business in Ukraine]. *Ekonomichna stratehiia i perspektyvy rozvytku sfery torhivli ta posluh*, 1(2), 331-338 [in Ukrainian].
- Braimer, R. (1995). *Osnovy upravleniia v industrii gostepriimstva* [Basics of Hospitality Management]. Moscow: Aspekt Press [in Russian].
- Karsekin, V., & Tkachenko, T. (2011). *Problemy rozvytku restorannoho hospodarstva v Ukraini* [Problems of restaurant business development in Ukraine]. Kyiv: Ekonomika Ukrainy [in Ukrainian].
- Kostas, K. (2008). *Uchebnik restoratora: proektirovanie, oborudovanie, dizain* [The manual for restaurateur: planning, equipment, design]. Moscow: Vlados [in Russian].
- Poplavskiy, M.M. (2011). *Hotelno-restoranni servis* [Hotel and restaurant service]. Kyiv: Makros [in Ukrainian].
- Portal gostinichnogo i restorannogo biznesa [Portal for hotel and restaurant business]. (n. d.). Retrieved from <http://prohotelia.com.ua/> [in Russian].
- Saak, A.E. (2007). *Menedzhment v industrii gostepriimstva (gostinitsy i restorany)* [Management in the hospitality industry (hotels and restaurants)] St. Petersburg: Piter [in Russian].
- Stepova, S.V., & Kohut, A.L. (n. d.). *Dotsilnist zastosuvannia informatsiinykh tekhnolohii v restorannomu biznesi* [The practicability of the use of information technologies in the restaurant business] Retrieved from [http://www.rusnauka.com/3\\_ANR\\_2014/Informatica/3\\_153623.doc.html](http://www.rusnauka.com/3_ANR_2014/Informatica/3_153623.doc.html) [in Ukrainian].
- Terenzio, O. (2016). *12 tips for creating restaurant marketing emails that work*. Retrieved from <http://openforbusiness.opentable.com/tips/12-tips-for-creating-restaurant-marketing-emails-that-work/> [in English].



УДК 640.43:330.341.1

*Елена Завадинская,  
кандидат технических наук,  
Киевский национальный университет  
культуры и искусств,  
Киев, Украина,  
zavadinskie@gmail.com  
<https://orcid.org/0000-0001-9538-3419>*

## **ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ХОЗЯЙСТВОВАНИЯ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ**

**Актуальность.** Актуальность выбранного исследования состоит в том, что специфика ресторанного бизнеса как отрасли сферы услуг предполагает не только улучшение качества жизни людей, а и внедрение инновационных технологий хозяйствования в отрасли ресторанного бизнеса. **Цель исследования** – проанализировать современную ситуацию использования инновационных технологий для повышения эффективности работы предприятий ресторанного хозяйства за рубежом и в Украине. **Методы исследований** объединяют систематизацию информации по становлению и развитию отрасли ресторанного бизнеса. Теоретической и методологической основами исследований являются научные концепции и теоретические разработки отечественных и зарубежных ученых в области анализа деятельности предприятий, маркетинга, законы Украины. **Результаты.** Научная новизна статьи заключается в выявлении необходимости использования инновационных технологий для повышения эффективности работы предприятий ресторанного хозяйства, определении основных принципов введения современных технологий в зависимости от типа инноваций и вида предприятия. **Выводы и обсуждение.** В статье отмечается, что в сегодняшних украинских реалиях сфера ресторанного бизнеса находится только в процессе формирования из-за проблем современного экономического и политического состояния страны. Указано, что с целью стимулирования предпринимательской активности в сфере ресторанного хозяйства одним из мощнейших инструментов в конкурентной борьбе является дальнейшее внедрение инновационных подходов на предприятиях. Выявлено, что для эффективного внедрения инноваций субъектам ресторанного хозяйства необходимо проводить эффективное планирование деятельности вообще и планирование инновационной деятельности в частности. Предложены этапы использования стратегии инновационного развития предприятий ресторанного бизнеса и рассмотрены ее главные задачи. Считаем, что это позволит предприятиям ресторанного хозяйства эффективно реализовывать услуги и быть конкурентоспособными в жестких рыночных условиях хозяйствования.

**Ключевые слова:** ресторанный бизнес, предприятие ресторанного хозяйства, инновационные технологии, внедрение, автоматизация, информационные технологии, управление, маркетинг.

UDK 640.43:330.341.1

*Olena Zavadynska,*  
*Ph.D in Technical Sciences,*  
*Kiev National University of Culture and Arts,*  
*Kyiv, Ukraine,*  
*zavadinskie@gmail.com*  
*<https://orcid.org/0000-0001-9538-3419>*

## INNOVATIVE TECHNOLOGY MANAGEMENT IN THE RESTAURANT BUSINESS

**Actuality.** The actuality of the research lies down in the specificity of the restaurant business, as a service sector, which provides people with improving their quality of life, as well as implementation of innovative management technologies in the restaurant business sphere. **Purpose.** The main objective of the research is to analyze the current situation of the innovative technologies applying for the purpose to improve the effectiveness of restaurant facilities in Ukraine and abroad. **The methodology** of the research includes the systematization of information about how the restaurants facilities sphere are established and developed. The scientific concepts and theoretical developments of domestic and foreign scientists in the sphere of marketing, economy of enterprises, as well as current Ukrainian legislation are the basis of the theory and methodology of the research. **Results.** The scientific originality of the article is the identification of needs to apply the innovative technologies effectively with the aim to improve the efficiency of the restaurant business facilities, and to determine the basic principles of the implementation such technologies in consideration with type of restaurant facility and innovation nature. **Conclusions and discussion.** The article emphasizes that in the current Ukrainian realities the restaurant business sphere is only in the process of formation due to problems of the current economic and political situation in country.

It is noted that one of the most powerful tool to raise competitiveness and to stimulate business activity in the sphere of restaurant industry is the further implementation of innovative approaches at the restaurants. It is concluded that effective implementation of innovations by the subjects of restaurant facilities must be carried out effective planning of business in general and planning of innovative activities in particular. The article indicates the stages of using the innovative development strategy for restaurant facilities and considers its main tasks. We believe that the significant details disclosed in the article will allow entities of restaurant business to provide the services effectively and to be competitive in the rough market conditions.

**Key words:** restaurant business, restaurant, innovative technologies, implementation, automation, information technologies, management, marketing.