

УДК 640.43:005.591.6
DOI: 10.31866/2616-7468.5.2.2022.270098

ДОСЛІДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ РІШЕНЬ ДЛЯ ОНОВЛЕННЯ ІСНУЮЧИХ БІЗНЕС- МОДЕЛЕЙ І СУЧАСНИХ СЕРВІСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Олена Завадинська,
кандидатка технічних наук,
Київський національний університет
культури і мистецтв,
Київ, Україна,
zavadinskie@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0001-9538-3419>
© Завадинська О., 2022

Галина Ніколайко,
доцент,
Київський національний університет
культури і мистецтв,
Київ, Україна,
nikolayko@i.ua
<https://orcid.org/0000-0002-7612-1381>
© Ніколайко Г., 2022

Марина Огороднік,
магістрантка,
Київський національний університет
культури і мистецтв,
Київ, Україна,
maruhaneloh101@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-2247-6304>
© Огороднік М., 2022

Актуальність: Актуальність обраного дослідження полягає в тому, що специфіка ресторанного бізнесу як частини сфери послуг передбачає не тільки поліпшення якості життя людей, але і впровадження сучасних сервісних технологій шляхом оновлення існуючих бізнес-моделей. **Мета дослідження** – проаналізувати сучасну ситуацію інноваційних рішень для оновлення існуючих бізнес-моделей і використання сучасних сервісних технологій із метою підвищення ефективності роботи закладів ресторанного бізнесу за кордоном і в Україні. **Методи дослідження** поєднують систематизацію інформації щодо становлення та розвитку ресторанного бізнесу. Теоретичною і методологічною основою дослідження є наукові концепції та теоретичні розробки вітчизняних і зарубіжних вчених в області аналізу діяльності підприємств, сервісних технологій, закони України. **Результати.** У статті досліджено тенденції оновлення існуючих бізнес-моделей і сучасних сервісних технологій українських компаній у сфері ресторанного бізнесу. Зазначено переваги серії інноваційних та оновлених бізнес-моделей у сфері ресторанного господарства, а саме зменшення ручної праці та покращення якості і швидкості обслуговування клієнтів, створення сильних брендів, розвиток ключових бізнес-сфер, поліпшення якості життя, розробка перспективних концепцій бізнесу. **Висновки та обговорення.** Наукова новизна статті полягає у виявленні необхідності інноваційних рішень для оновлення існуючих бізнес-моделей і використання інноваційних сервісних технологій для підвищення ефективності роботи закладів ресторанного бізнесу. Практичне значення полягає у визначенні основних принципів запровадження сучасних технологій залежно від типу інновацій і виду закладу.

Ключові слова: впровадження, бізнес-модель, сервісні технології, ресторан, харчування, інновації.

Актуальність проблеми

Постановка проблеми. Світова індустрія ресторанного бізнесу на сучасному етапі розвитку є динамічним бізнес-сектором. У цій сфері економіки відбуваються різноманітні зміни, які в основному виявляються у двох процесах. У сфері гостинності з'явилися нові бізнес-моделі та види послуг, більшість з яких пов'язані з розвитком високих технологій та інноваційними процесами. На розвиток сфери ресторанного бізнесу впливають зміни власного способу життя споживачів. Це також пов'язано зі збільшенням зайнятості та відповідним зменшенням частки домашньої роботи, внаслідок чого все більше людей обідають чи вечеряють поза своїм будинком (Єгупова, 2016). Ресторанний бізнес посідає значну частку у малому бізнесі, де задіяно багато підприємств і компаній. Тому конкуренція за споживачів у цій сфері дуже жорстка. Саме для утримання конкурентних переваг підприємства ресторанного бізнесу повинні дуже активно оновлювати існуючі бізнес-моделі, застосовувати і запроваджувати сучасні сервісні технології.

Стан вивчення проблеми. Останнім часом завдяки інноваціям суттєво змінилася індустрія ресторанного господарства. Сьогодні українська ресторанна індустрія має чіткі перспективи зростання. З кожним роком кількість закладів у цій сфері збільшується. Очікуваний рівень продуктивності ресторанного бізнесу повинен систематично оновлювати існуючу бізнес-модель. Саме тому актуальною є проблема пошуку інноваційних рішень для оновлення існуючих бізнес-моделей підприємств ресторанного бізнесу (Замрий, 2020). На дослідженні та вирішенні проблем підвищення якості обслуговування в ресторанах зосередилися такі українські науковці і фахівці, як Гірняк та Глагола (2018), Лисенко і Голикова (2018), Обозна (2019), П'ятницька (2017), Terenzio (n.d.) та ін. У роботах цих вчених розглядаються як основи організації роботи закладів ресторанного господарства, так і нові моделі управління сервісом.

Невирішені питання. Однак залишаються недостатньо вивченими можливості використання інновацій у роботі закладів ресторанного бізнесу з метою удосконалення їх організаційної та виробничо-торгівельної діяльності, що не дозволяє їм ефективно реалізовувати послуги та бути конкурентоздатними в ринкових умовах.

Мета і методи дослідження

Мета статті – аналіз теоретичних аспектів та практичного досвіду оновлення існуючих бізнес-моделей і використання сучасних сервісних технологій для підвищення ефективності роботи закладів ресторанного бізнесу за кордоном і в Україні.

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

Методи дослідження – традиційні способи та засоби економічного аналізу, спостереження і групування, систематизації та узагальнення, діалектичного підходу, обробка матеріалів із використанням сучасних інформаційних технологій.

Об'єктом дослідження є процес формування оновлених бізнес-моделей для підвищення ефективності роботи закладів ресторанного бізнесу.

Предметом дослідження є інноваційні методи удосконалення бізнес-моделей і сучасних сервісних технологій українських компаній у сфері ресторанного бізнесу.

Інформаційною базою дослідження послуговували роботи науковців і фахівців України та світу у сфері ресторанного бізнесу, в тому числі наукових працівників КНУКіМ і кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу; закони України; нормативно-законодавчі акти; постанови Кабінету Міністрів України; офіційні інформаційні сайти в інтернеті; періодичні науково-практичні видання.

Результати дослідження

Аналіз останніх публікацій, у яких започатковано розв'язання зазначеної проблеми, показав, що для ефективного впровадження та застосування інноваційних методів обслуговування суб'єктам ресторанного бізнесу необхідно проводити ефективно планування діяльності загалом та планування інноваційної діяльності зокрема, що реалізується через застосування плану інноваційного розвитку, який дозволить ефективно реалізовувати послуги та бути конкурентоздатним у жорстких ринкових умовах господарювання.

Аналіз сучасних сервісних технологій дасть можливість оцінити їх рівень, якість та вибрати шляхи вдосконалення. За оцінками експертів, український ринок ресторанного бізнесу розвивається і розширюється. Завдяки розвитку готельно-ресторанної індустрії Україна може покращити свою економічну ситуацію, використовуючи потенціал ресурсів туризму та дозвілля, що надають споживачам нові формати закладів харчування.

Відповідно до тенденцій розвитку у світі, на зміну застарілим методам ресторанного менеджменту завжди приходять нові.

У змаганні за споживачів ресторатори використовують різноманітні інструменти. Було визначено наступні етапи застосування інноваційних послуг на підприємствах ресторанного бізнесу:

- розробка плану і завдань інноваційної діяльності;
- розподіл ресурсів підприємства на його інноваційну діяльність;
- аналіз обраної стратегії.

Ресторани ростуть у конкурентному середовищі, тому у своїй діяльності прагнуть використовувати інноваційні методи і технології виробництва та обслуговування, а саме:

- авторську, креативну, молекулярну та ф'южн-кухню;
- якісне спеціалізоване та автоматизоване обладнання;
- якісний посуд і сервіровку;
- сучасний дизайн інтер'єру та екстер'єру;
- музичний супровід, надання послуг з організації шоу-програми під час подій;
- обслуговування спеціалізованими професіоналами (сомельє, фумельє, бариста);
- впровадження програм і систем лояльності;
- введення елементів атракції тощо.

Вважаємо, що основні напрями розвитку сучасного ресторанного бізнесу включають:

- створення кафе та ресторанів із низькою ціновою політикою та здоровим збалансованим харчуванням;
- створення затишних клубних та сімейних ресторанів;

- розвиток мережі та місцевих закладів вуличного харчування;
- поєднання схем швидкого харчування та ресторану;
- відкриття фуд-кортів у торгово-розважальних центрах;
- створення концептуальних підприємств ресторанного господарства;
- створення ресторанів із національною кухнею, що відображає традиції народів;
- створення закладів із ремісничою продукцією, що забезпечує унікальність технологій власного виробництва;
- створення креативних просторів у місті, бізнес-центрах;
- розширення мережі віртуальних ресторанів, які надають замовлення, та доставка страв через інтернет.

Варто зазначити, що фінансова (або математична) бізнес-модель є необхідною при створенні ресторану. Як показує досвід, 90 % ресторанів опираються спочатку на концепт, ідею, вибір місця розташування, підбір інтер'єру та меблів, а вже згодом створюють та прораховують бізнес-модель.

Бізнес-модель враховує інфраструктуру, необхідну для стимулювання інновацій на ринку. Це зручно і легко для споживача і вигідно для компанії. Динамічні умови розвитку української індустрії ресторанного бізнесу висувають специфічні вимоги до формування її бізнес-моделі, головним чином для підвищення інноваційності.

Впровадження інноваційної діяльності, порівняно з іншими країнами ЄС, в українських ЗРГ залишається низьким (рис. 1). У 2021 році лише 17 % підприємств впровадили інновації. Водночас велику увагу привертає і позитивна тенденція збільшення частки підприємств, які впроваджують інновації. Як наслідок, частка інноваційних фірм у загальній сумі зросла на 2,7 % у 2021 р. порівняно із 2018 р.

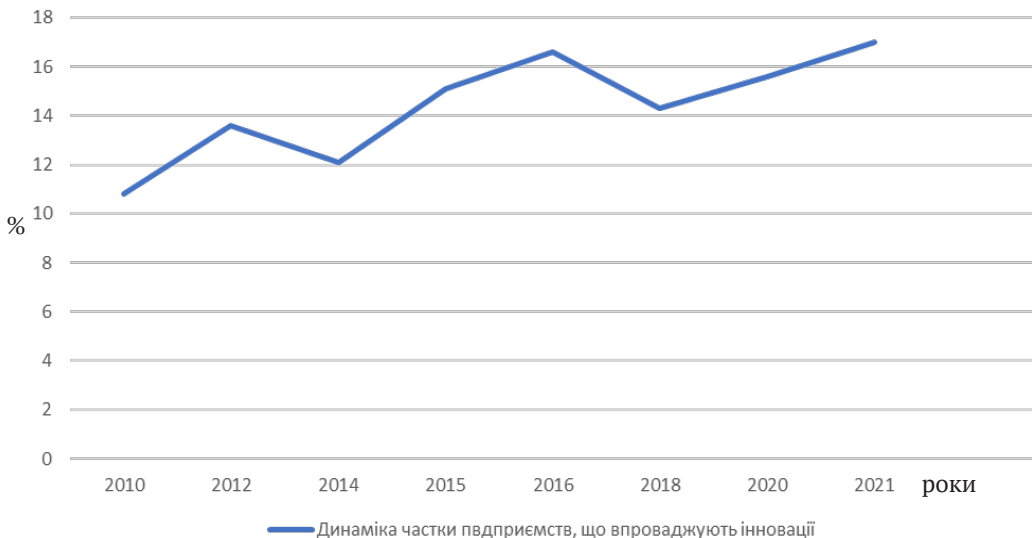


Рис. 1. Динаміка частки підприємств (%), що впроваджували інновації
Джерело: (Кирніс, 2016)

Рис. 1. Dynamics of enterprises quotient (%) that introduced innovations
Source: (Kyrnis, 2016)

Взагалі інноваційне оновлення бізнес-моделі вітчизняних підприємств ресторанного бізнесу є результатом впровадження нових технологій та інноваційної продукції (рис. 2). Аналіз даних, показаний на рис. 2, привів нас до висновку, що у 2018 році вітчизняними підприємствами введено 2002 од. нових технологічних процесів та інноваційних видів надання послуг, а у 2021 році – вже 2654 од. На думку Н. Кирніс, низький рівень інноваційної активності в Україні пов'язаний переважно з відсутністю ефективної державної підтримки у сфері інновацій, та основним джерелом фінансування інноваційної діяльності на сьогодні є власні кошти.

Інновації мають глобальний характер, їх намагаються створити першими в кожній країні світу, звісно, з інноваційним потенціалом та фінансовими ресурсами. Лідерами унікальних технологій, що використовуються в ресторанній індустрії, є Лондон, Нью-Йорк, Сідней. Їх інноваційний потенціал величезний, а технології дозволяють їм генерувати ідею за ідеєю.

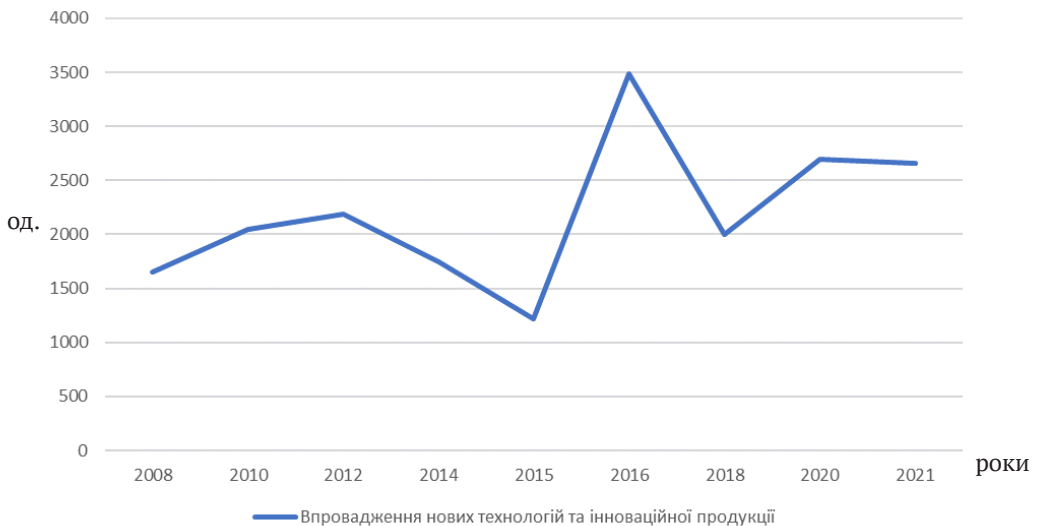


Рис. 2. Динаміка впровадження нових технологічних процесів та інноваційних видів надання послуг
Джерело: <http://www.investplan.com.ua>

Рис. 2. Dynamics of introduction new technological processes and innovative types of service provision
Source: <http://www.investplan.com.ua>

Саме інновації в умовах високої конкуренції ресторанного господарства створюють можливості для задоволення зростаючого споживчого попиту на послуги харчування, забезпечуючи нарощування бізнесу за рахунок підвищення прибутковості (Харченко, 2013).

Розробка інноваційних рішень та їх впровадження в бізнес-модель бізнес-структури дозволить нам пропонувати нові інвестиційні продукти та послуги з більшою прибутковістю та значно підвищити якість обслуговування клієнтів. Водночас локальні (на рівні бізнес-процесів) інноваційні рішення можуть виве-

сти бізнес-модель окремого підприємства на абсолютно новий рівень, перетворивши її із традицій на інновацію. Тому інноваційні рішення можуть не тільки покращити деякі аспекти бізнесу, але й створити абсолютно нові ніші (сегменти), змінивши парадигму споживчого ринку (Осідач, 2015).

Щоб розвивати конкурентну перевагу, утримувати існуючих і залучати нових клієнтів на кожному етапі свого розвитку, компанії повинні трансформувати певні компоненти своїх бізнес-моделей у навколишнє середовище шляхом пошуку та впровадження інновацій для збільшення своєї інноваційної діяльності. Основні переваги інновацій та оновлення бізнес-моделі підприємства ресторанного бізнесу показано на рисунку 3.

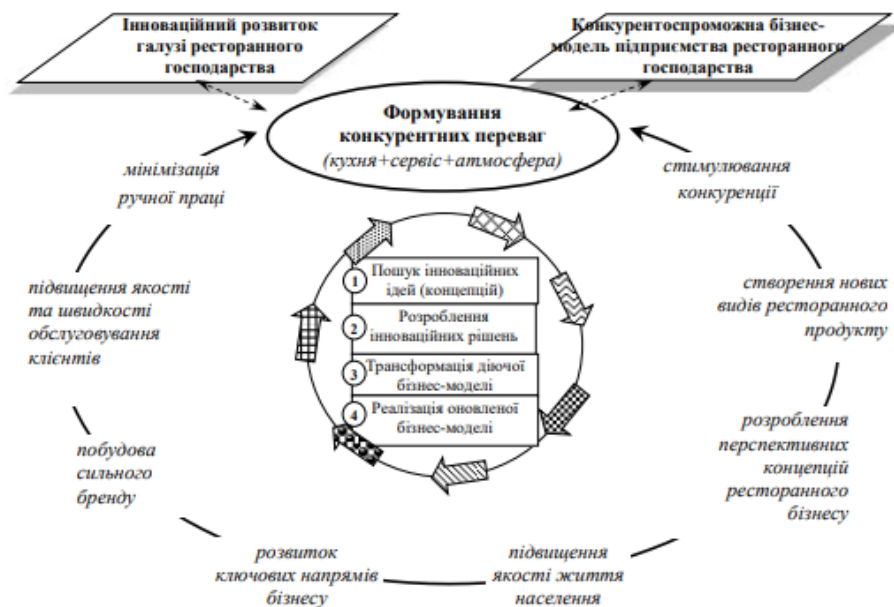


Рис. 3. Переваги інноваційного оновлення бізнес-моделі підприємства ресторанного господарства

Джерело: <http://www.investplan.com.ua>

Рис. 3. Advantages of business model innovative renewal of the restaurant enterprise

Source: <http://www.investplan.com.ua>

Очевидно, що впровадження нових інформаційних технологій у ресторанний бізнес значною мірою залежить від їх конкурентоспроможності на сучасному ринку.

Сьогоднішні конкурентні реалії говорять про те, що навіть визнаний драйвер ринкового успіху, наприклад, технологічні інновації, ефективний лише в тому разі, якщо його можна успішно «вписати» в інноваційні бізнес-моделі.

Розглядаючи споживчу сторону бізнес-моделі, можна сказати, що інноваційний пошук рестораторів має бути спрямований на визначення перспективних технологічних інструментів (Фролов, 2019). Так, згідно з аналізом Польської національної асоціації досліджень ресторанів, споживачі очікують впровадження та-

ких інструментів найближчим часом, а також використання таких технологічних рішень у ресторанному бізнесі.

Для великих міст із дуже швидким темпом життя ці ідеї особливо актуальні. Інноваційні бізнес-моделі привертають увагу, оскільки великий відсоток клієнтів стає лояльним, і з'являється широкий спектр різних каналів для залучення споживачів (Stensson, 2016). Запровадження інновацій у ресторанному бізнесі відбувається з різною інтенсивністю в різних секторах, та задля досягнення реальної ефективності інноваційна діяльність повинна впроваджуватися рівномірно всюди.

Висновки та обговорення результатів

За результатами дослідження виявили, що ресторанний бізнес в Україні сьогодні є досить привабливим. Інновації є необхідним елементом у формуванні бізнес-моделей ресторанів. Аналіз літературних джерел і практичні спостереження дозволяють дійти таких висновків:

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

2. Виявлено, що для ефективного впровадження інновацій суб'єктам ресторанного бізнесу необхідно застосовувати унікальні технології, які розробляються у світі, привертають все більше уваги рестораторів (для підвищення організаційної та виробничої ефективності, формування конкурентних переваг та підвищення ефективності бізнес-моделі) і споживачів (щоб максимізувати корисність і рівень задоволення постійно зростаючих потреб).

3. З огляду на це, забезпечення високого рівня якості їжі, обслуговування та атмосфери ресторанного бізнесу можливе лише на основі пошуку інноваційних рішень для оновлення існуючих бізнес-моделей.

4. Дослідження визначає низку переваг для інноваційного оновлення бізнес-моделей для підприємств ресторанної галузі, пропонуючи перспективні технології та ідеї, реалізовані в ресторанному бізнесі українських підприємств, що дозволить сформулювати ключові фактори успіху та підвищити конкурентоспроможність існуючих бізнес-моделей.

Наукова новизна статті полягає у виявленні необхідності інноваційних рішень для оновлення існуючих бізнес-моделей і використання інноваційних сервісних технологій для підвищення ефективності роботи закладів ресторанного бізнесу.

Практичне значення полягає у визначенні основних принципів запровадження сучасних технологій залежно від типу інновацій і виду закладу.

Перспективою подальших досліджень у цьому напрямі є розробка науково-методичного підходу для комплексної оцінки ефективності управління структурними складовими бізнес-моделі підприємства під час реалізації бізнес-процесів у сфері інновацій, а використання інноваційних розробок, їх втілення в сучасному ресторані – це ще один крок у створенні ідеальної кухні, підвищенні 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

бізнесу ефективно реалізовувати послуги та бути конкурентоздатними у жорстких ринкових умовах господарювання.

СПИСОК БІБЛІОГРАФІЧНИХ ПОСИЛАНЬ

- Верховна Рада України. (2002, 4 липня). *Про інноваційну діяльність* (Закон № 40-IV). <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15>
- Гірняк, Л. І., & Глагола, В. А. (2018). Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. *Інфраструктура ринку*, 16, 71–78.
- Єгупова, І. М. (2016). Особливості функціонування закладів ресторанного господарства. В В. Г. Герасименко (Ред.), *Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону* (с. 179–196). Одеський національний економічний університет.
- Замрий, Т. (2013, 3 сентября). *Что украинцы едят на ходу – тенденции стрит-фуда*. HoReCa. UA. <http://horeca.ua/articles/1a-pizza-espresso3/>
- Інновації в ресторанному світі*. (2013, 24 квітня). RestOn. <http://reston.com.ua/topics/8>
- Кирніс, Н. І. (2016). Дослідження стану підприємств ресторанного господарства з надання кейтерингових послуг. *Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України*, 3(119), 48–51.
- Лисенко, А. Ю., & Голюкова, Т. П. (2018). Застосування сучасних інформаційних технологій – майбутнє ресторанного бізнесу. *Молодий вчений*, 1(53), 917–920.
- Осідач, О. (2015). Методичні основи формування інноваційних бізнес-моделей. *Вісник Львівського університету. Серія: Економічна*, 52, 127–134.
- Поплавський, М. М. (2011). *Готельно-ресторанний сервіс*. Макрос. *Про Компанію «Fast Food Systems»* (б.д.). Egoisty. Взято 20 вересня, 2022 з <https://www.egoisty.com/kompaniya-uk>
- Харченко, А. (2013, 22 января). *Между офисом и домом: 7 коворкингов и креативных пространств Киева*. Ain. <https://ain.ua/2013/01/22/mezhdu-ofisom-i-domom-7-kovorkingov-i-kreativnykh-prostranstv-kieva/>
- Explore the interactive database of the 2019 indicators*. (n.d.). Global Innovation Index. Retrived September 9, 2019, from <https://www.globalinnovationindex.org/analysis-indicator>
- Stensson, A. (2016, September 15.). *Mapping the Restaurant Technology Landscape*. National Restaurant Association. Retrived September 9, 2019, from https://www.restaurant.org/Downloads/Events/RIS/RIS/RIS16_techresearch
- Terenzio, O. (n.d.). *12 tips for creating restaurant marketing emails that work*. OpenTable. Retrived September 9, 2019, from <http://openforbusiness.opentable.com/tips/12-tips-for-creating-restaurant-marketing-emails-that-work/>

REFERENCES

- Explore the interactive database of the 2019 indicators*. (n.d.). Global Innovation Index. Retrived September 9, 2019, from <https://www.globalinnovationindex.org/analysis-indicator> [in English].
- Hirniak, L. I., & Hlahola, V. A. (2018). Suchasnyi stan, perspektyvy ta tendentsii rozvytku restorannoho hospodarstva v Ukraini [Current state, perspectives and trends of restaurant business development in Ukraine]. *Market Infrastructure*, 16, 71–78 [in Ukrainian].
- Innovatsii v restorannomu sviti* [Innovations in the restaurant world]. (2013, April 24). RestOn. <http://reston.com.ua/topics/8> [in Ukrainian].

- Kharchenko, A. (2013, January 22). *Mezhdu ofisom i domom: 7 kovorkingov i kreativnykh prostranstv Kieva* [Between office and home: 7 coworking and creative spaces in Kyiv]. *Ain*. <https://ain.ua/2013/01/22/mezhdu-ofisom-i-domom-7-kovorkingov-i-kreativnyx-prostranstv-kieva/> [in Russian].
- Kyrnis, N. I. (2016). Doslidzhennia stanu pidpriemstv restorannoho hospodarstva z nadannia keiterynhovykh posluh [Research current status restaurant business from grant of catering of services]. *Socio-Economic Problems of the Modern Period of Ukraine*, 3(119), 48–51 [in Ukrainian].
- Lysenko, A. Yu., & Golikova, T. P. (2018). Zastosuvannia suchasnykh informatsiinykh tekhnolohii – maibutnie restorannoho biznesu [Applying of IT-technologies – future of restaurant business]. *Young Scientist*, 1(53), 917–920 [in Ukrainian].
- Osidach, O. (2015). Metodichni osnovy formuvannia innovatsiinykh biznes-modelei [Methodical bases of formation business models innovation]. *Visnyk of the Lviv University. Series Economics*, 52, 127–134 [in Ukrainian].
- Poplavskyy, M. M. (2011). *Hotelno-restoranni servis* [Gotelno-restaurant service]. Makros [in Ukrainian].
- Pro Kompaniiu "Fast Food Systems"* [About the company "Fast Food Systems"]. (n.d.). Retrived September 20, 2022, from <https://www.egoisty.com/kompaniya-uk> [in Ukrainian].
- Stensson, A. (2016, September 15.). *Mapping the Restaurant Technology Landscape*. National Restaurant Association. Retrived September 9, 2019, from https://www.restaurant.org/Downloads/Events/RIS/RIS/RIS16_techresearch
- Terenzio, O. (n.d.). *12 tips for creating restaurant marketing emails that work*. OpenTable. Retrived September 9, 2019, from <http://openforbusiness.opentable.com/tips/12-tips-for-creating-restaurant-marketing-emails-that-work/> [in English].
- Verkhovna Rada of Ukraine. (2002, July 4). *Pro innovatsiinu diialnist* [On Innovation Activity] (Law № 40-IV). <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15> [in Ukrainian].
- Yehupova, I. M. (2016). Osoblyvosti funktsionuvannia zakladiv restorannoho hospodarstva [Peculiarities of the functioning of restaurants]. In V. H. Herasymenko (Ed.), *Otsinka turystychno-rekreatsiinoho potentsialu rehionu* [Assessment of the tourist and recreational potential of the region] (pp. 179–196). Odessa National Economic University [in Ukrainian].
- Zamrii, T. (2013, September 3). *Chto ukraintsy edyat na khodu – tendentsii strit-fuda* [What Ukrainians eat on the go – street food trends]. HoReCa.UA. <http://horeca.ua/articles/la-pizza-espresso3/> [in Russian].

Стаття надійшла до редакції 21.10.2022 р.

UDC 640.43:005.591.6

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

Halyna Nikolaiko,
*Docent,
Kyiv National University of Culture and Arts,
Kyiv, Ukraine,
nikolayko@i.ua
<https://orcid.org/0000-0002-7612-1381>*

Maryna Ohorodnik,
*Graduate Student for Master's degree,
Kyiv National University of Culture and Arts,
Kyiv, Ukraine,
maruhaneloh101@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-2247-6304>*

RESEARCH OF INNOVATIVE SOLUTIONS FOR UPDATING EXISTING BUSINESS MODELS AND MODERN SERVICE TECHNOLOGIES IN RESTAURANT BUSINESS

Topicality. The relevance of the chosen research centers in the specifics of the restaurant business as a part of the service industry, which involves not only improving the quality of human life, but the introduction of modern service technologies by updating existing business models as well. **The aim of the study** is to analyse the current situation of innovative solutions for updating existing business models, and the usage of modern service technologies in order to improve the efficiency of restaurant business establishments abroad and in Ukraine. **Research methods** combine the systematisation of information causing the restaurant business industry formation and development. The theoretical and methodological basis of the study is formed by scientific concepts and theoretical elaborations of blighty and foreign scholars in the field of analysis of enterprises activity, service technologies, and laws of Ukraine. **Results.** The article highlights the tendencies of updating existing business models and modern service technologies of Ukrainian companies in the restaurant business sphere. The advantages of innovative and updated business models range in the restaurant business field, such as reducing manual labour and improving the quality and speed of customer service, creating strong brands, developing key business areas, amendment of the life quality, elaborating promising business concepts have been indicated. **Conclusions and discussion.** The scientific novelty of the article bases on identifying the necessity of innovative solutions in order to update existing business models and use innovative service technologies for improving the efficiency of restaurant business establishments. The practical significance consists in determining the basic principles of modern technologies implementation depending on the type of innovation and the model of establishment.

Keywords: implementation, business model, service technologies, restaurant, feeding, innovation.