

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Факультет управління, адміністрування та туризму  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

бакалавр

Рівень вищої освіти

Застосування інноваційних технологій у діяльності

ресторану «Арена» (ПП готель «Арена»)

Назва теми

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»  
Шифр і назва галузі знань

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Шифр і назва спеціальності

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»  
Назва

Шифр 19070

Виконав:  
студентка 4 курсу група ГРС-19

Підпис

Віта ГЕРАСИМЧУК

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Керівник

Підпис, дата

Алла РОГОВА

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Нормоконтролер

Підпис, дата

Оксана ГРИНДІЙ

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

До захисту допускаю:

Підпис

Ігор ЖУРБА

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Зав. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

2023 р

## ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет управління, адміністрування та туризму  
 Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи  
 Рівень вищої освіти бакалавр  
 Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»  
 Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
 Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ  
 зав. кафедри туризму та  
 готельно-ресторанної справи  
Журба І. Є.  
 \_\_\_\_\_ 2023 р.

### ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Герасимчук Віта Володимирівна

Прізвище, ім'я, по батькові студента

- 1 Тема роботи Застосування інноваційних технологій у діяльності ресторану «Арена» (ПП готель “Арена”)  
керівник роботи Рогова Алла Леонідівна, к.е.н., доцент  
затверджена Наказом по університету від «01» березня 2023 р. №5
- 2 Строк подання студентом роботи на кафедру \_\_\_\_\_ 2023 р.
- 3 Вихідні дані до роботи: посібники, періодичні видання, Інтернет джерела, власні дослідження базового підприємства
- 4 Зміст пояснювальної записки (перелік питань, що належить розробити)  
Перший розділ: Теоретичне обґрунтування впровадження інноваційних технологій в ресторанному господарстві. Другий розділ: Аналіз діяльності ресторану «Арена» щодо використання інноваційних технологій. Третій розділ: Розробка рекомендацій щодо впровадження інноваційних технологій у ресторані.
- 5 Перелік ілюстративного матеріалу: Класифікація інновацій за технологічними параметрами. Фактори впливу на інноваційну стратегію. Значення інновацій для ресторанного господарства. Концепція ресторану «Арена». SWOT- аналіз ресторану «Арена». Структурно-технологічна характеристика ресторану. Характеристика інновацій в ресторані. Переваги використання Sous Vide технології. Пропозиції щодо впровадження інноваційних технологій в ресторані «Арена»
6. Дата видачі завдання \_\_\_\_\_ 2023 р.

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

	Назва етапів (розділів) кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапу роботи	Примітка
1.	Вибір теми кваліфікаційної роботи	березень 2023	
2.	Одержання індивідуального завдання	квітень 2023	
3.	Складання календарного плану-графіка написання роботи	квітень 2023	
4.	Підбір та вивчення літератури, участь у виконанні науково-дослідних робіт, інші заходи	квітень 2023	
5.	Уточнення теми роботи та календарного плану –графіку, виходячи із специфіки базового підприємства	травень 2023	
6.	Підготовка першого розділу	травень 2023	
7.	Підготовка другого розділу	травень 2023	
8.	Підготовка третього розділу	червень 2023	
9.	Підготовка висновків	червень 2023	
10.	Здача науковому керівнику	червень 2023	
11.	Доопрацювання роботи з урахуванням зауважень наукового керівника	червень 2023	
12.	Написання та оформлення роботи в остаточному варіанті	червень 2023	
13.	Попередній захист роботи на кафедрі	червень 2023	
14.	Одержання відгуку наукового керівника	червень 2023	
15.	Одержання рецензії зовнішнього рецензента	червень 2023	
16.	Захист кваліфікаційної роботи	червень 2023	

Студент

\_\_\_\_\_

Підпис

Керівник роботи

\_\_\_\_\_

Підпис

Віта ГЕРАСИМЧУК

Ім'я ПРИЗВИЩЕ

Алла РОГОВА

Ім'я ПРИЗВИЩЕ

## АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу бакалавра

Прізвище, ім'я, по батькові Герасимчук Віта Володимирівна

Тема роботи: Застосування інноваційних технологій

у діяльності ресторану «Арена» (ПП готель «Арена»)

Спеціальність 241 *«Готельно-ресторанна справа»*

Кафедра *туризму та готельно-ресторанної справи*

Науковий керівник: к.е.н., доцент Рогова А.Л.

м. Хмельницький, 2023 р.

Кваліфікаційна робота виконана на 54 с., містить 9 таблиць, 5 рисунків, перелік джерел посилання складається з 39 найменувань, 3 додатки.

*Актуальність роботи.* У світі роль інновацій постійно зростає. Використання інноваційних технологій впливає на конкурентоспроможність підприємства. Тільки продукція, що має високий ступінь новизни, дозволяє створити позитивні економічні результати. Інновації в ресторанному бізнесі - це впровадження у закладі нових технологій, пов'язаних з процесами приготування продукції та надання послуг для кращого задоволення клієнта.

*Перший розділ* роботи присвячений теоретичному обґрунтуванню напрямів розвитку інноваційних технологій в ресторанному господарстві; особливостям впровадження інноваційної стратегії в ресторанному бізнесі; переваг від впровадження інноваційних технологій в закладах харчування .

*У другому розділі* проведений аналіз маркетингового середовища функціонування; ресторану «Арена»; надана організаційна характеристика закладу; проаналізована інноваційна діяльність ресторану.

*У третьому розділі* визначено вплив технології Sous Vide на виробничий процес; розроблено рекомендації щодо впровадження інноваційних технологій у ресторані.

*Ключові слова:* ресторан, інновація, кулінарні тренди, сучасне обладнання, меню, технологія Sous Vide, вакуумний пакувальник

## ABSTRACT

for qualifying work            bachelor

Full Name                        Gerasymchuk Vita Volodymyrivna

The topic of the work Application of innovative technologies in the activity of the restaurant «Arena» (PP hotel "Arena")

Specialty                        241 Hotel and restaurant business"

Department                    of tourism and hotel and restaurant business

Learned manager            Ph.D. in Economics Rohova Alla Leonidiwna

c. Khmelnytsky, 2023 year

The qualification work is completed on 54 pages, contains 9 tables, 5 figures, the list of reference sources consists of 39 names, 3 appendices.

*Actuality of work.* In the world, the role of innovation is constantly growing. The use of innovative technologies affects the competitiveness of the enterprise. Only products with a high degree of novelty allow to create positive economic results. Innovation in the restaurant business is the introduction of new technologies in the establishment related to the processes of preparing products and providing services for better customer satisfaction.

*The first section of the work* is devoted to the theoretical substantiation of directions for the development of innovative technologies in the restaurant business; features of implementing an innovative strategy in the restaurant business; benefits from the introduction of innovative technologies in restaurants.

*In the second section,* an analysis of the marketing environment of the «Arena» restaurant; provided organizational characteristics of the institution; the innovative activity of the restaurant is analyzed.

*The third chapter* defines the impact of Sous Vide technology on the production process; recommendations on the implementation of innovative technologies in the restaurant were developed

*Keywords:* restaurant, innovation, culinary trends, modern equipment, menu, Sous Vide technology, vacuum packer

## ЗМІСТ

ВСТУП .....	7
1 ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ...	10
1.1 Основні напрями розвитку інноваційних технологій в ресторанному господарстві.....	10
1.2 Особливості впровадження інноваційної стратегії в ресторанному бізнесі .....	14
1.3 Переваги від впровадження інноваційних технологій в закладах ресторанного господарства.....	18
2 АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «АРЕНА» ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ .....	22
2.1 Маркетингові дослідження функціонування ресторану «Арена».....	22
2.2 Організаційна характеристика ресторану .....	26
2.3 Характеристика інноваційної діяльності ресторану «Арена».....	31
3 РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ЩОДО ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У РЕСТОРАНІ.....	34
3.1. Вплив технології Sous Vide на виробничий процес.....	34
3.2. Пропозиції щодо впровадження інноваційних технологій у ресторані...	38
ВИСНОВКИ.....	44
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	47
ДОДАТКИ .....	52

## ВСТУП

Актуальність теми. Система ресторанного господарства є однією з основних і значимих на ринку послуг. Харчування спрямоване не тільки на задоволення першорядних фізіологічних потреб людини, але й дозволяє долучитися до національних традицій та культурі народів. Вивчена галузь економіки постійно розвивається і удосконалюється. Відкриваються нові заклади, які приваблюють гостей наявністю унікальних сервісів, неординарним інтер'єром, вдосконаленими системами обслуговування, незвичайними технологіями приготування страв. Для утримання клієнтів та залучення нових гостей необхідно розробляти унікальні продукти. У даному випадку власники закладів звертаються до системи запровадження інновацій.

У світі роль інновацій постійно зростає. Без використання інноваційних технологій важко підвищити конкурентоспроможність підприємства. Тільки продукція, що має високий ступінь новизни, дозволяє створити позитивні економічні результати. Інновації в ресторанному бізнесі - це впровадження у закладі нових технологій, пов'язаних з процесами приготування продукції та надання послуг для кращого задоволення клієнта та проявлення у ньому бажання прийти ще.

Харчування є одним з обов'язкових атрибутів людського життя. При правильній організації бізнесу харчова індустрія залишається однією з найбільш рентабельних. З кожним роком кількість закладів ресторанного господарства зростає, змінюються їх формати відповідно до розвитку науки, техніки та технології. Ресторани повинні орієнтуватися на свою аудиторію, а їх власники - робити все можливе для збільшення кола клієнтів і забезпечення прибуткового бізнесу.

Важливою умовою повинно стати вміння рестораторів адаптуватися до нових умов, що склалися на даному етапі господарювання, вміти вчасно і ефективно впроваджувати різні види інновацій (технологічні, виробничі,

логістичні, економічні, соціальні, інформаційні) та вмiло пов'язувати їх в управлінській діяльності.

Перспективи інноваційного розвитку закладів ресторанного господарства України знайшли своє відображення у працях таких науковців: В. Гросул [1, 8] О. Завадинська [5, 16], Н. Прилепа [13], Т. Томаля [15], В.Постова [18], О. Засимович [11], М. Чорна [21], Н. П'ятницька [28], Л.Івашина [14], О. Борисюк, В. Іжевського та ін. У роботах цих вчених розглядаються інноваційні тренди формування конкурентної стратегії ресторанного бізнесу, оцінка ефективності інноваційної діяльності, інноваційні підходи до організації роботи закладів ресторанного господарства, нові моделі обслуговування споживачів, сучасні кулінарні технології.

Виникнення нових видів обладнання надає більше можливостей подальшого розвитку технологій. Однак для отримання найкращого результату слід удосконалювати також класичні способи виготовлення продукції. Дотримання балансу між технологічним процесом та новим обладнанням є процедурою безперервного розвитку нововведень на ринку послуг ресторанного господарства.

Таким чином, тема роботи присвячена впровадженню інноваційних технологій в ресторані «Арена» є актуальною.

Мета дослідження - наукове обґрунтування теоретичних положень та розробка практичних рекомендацій щодо впровадження інноваційних технологій на основі сучасного обладнання.

Для досягнення мети поставлено наступні завдання:

- проаналізувати основні напрями розвитку інноваційних технологій в ресторанному господарстві;
- розглянути особливості впровадження інноваційної стратегії в ресторанному бізнесі;
- визначити переваги від впровадження інноваційних технологій в закладах ресторанного господарства;
- провести маркетингові дослідження функціонування ресторану

- проаналізувати діяльність ресторану «Арена»;
- визначити стан інноваційної діяльності ресторану «Арена»;
- дослідити вплив технології Sous Vide на виробничий процес; якість продукції;
- розробити пропозиції щодо впровадження технології Sous Vide у ресторані.

Об'єкт дослідження - ресторан «Арена», інноваційні технології.

Предмет дослідження – приготування продукції з використанням технології Sous Vide.

Методи дослідження: аналітичні, маркетингові спостереження, методи прогнозування, класифікація і систематизація інформації.

Практична значущість - розроблення рекомендацій щодо впровадження технології Sous Vide в діяльність ресторану .

Структура: робота складається з 55 сторінок (основного тексту – 40 сторінок), кількість таблиць - 9, рисунків - 5, кількість позицій у списку використаних джерел - 39, додатків - 3.

# 1 ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

## 1.1 Основні напрями розвитку інноваційних технологій в ресторанному господарстві

Ресторанне господарство відноситься до сфери економічної діяльності, яка динамічно розвивається, є одним із найбільш розповсюджених видів ведення малого та сімейного бізнесу. Ресторани і кафе постійно конкурують за перспективні ніші ринку, утримання постійних споживачів та залучення нових. Основне завдання ресторанного бізнесу засновано на концепції технології гостинності, яка націлена на задоволення потреб споживача, що постійно змінюються. У першу чергу це відноситься до послуги харчування.

У науковій літературі протягом останнього десятиріччя поширеним поняттям є "інновація", яке має кілька інтерпретацій. Латинське походження терміну "інновація" (novatio) буквально означає "оновлення". Зазвичай, інновацію розглядають як нововведення в галузі техніки, технології, організації праці, що ґрунтується на наукових досягненнях. Метою впровадження інновацій є підвищення ефективності виробничих процесів, поліпшення якості готової продукції та послуг, а також застосування нових методів роботи або управління бізнесом.

У науковій літературі зустрічаються різні підходи до класифікації інновацій в ресторанному бізнесі. Наприклад В.А. Гросул вважає за доцільне класифікувати інновації за двома напрямками – технічні та організаційно-технологічні (рис. 1.1) [1]. До технічних інновацій відносяться: інтерактивне (електронне) меню; екран-планшет на столах; сенсорний дисплей; харчовий 3-D принтер; тривимірні проєкції і відео-меппінг для демонстрації приготування страв тощо. Організаційні - пов'язані з впровадженням кейтерінгового обслуговування, концептуальних підприємств, «open kitchen» або «відкрита кухня», ресторанів фрі-фло. Інновації у технології приготування страв

включають використання вакуумного маринування; низькотемпературної обробки, молекулярна дистиляція, аромодистиляція; сферифікація тощо.

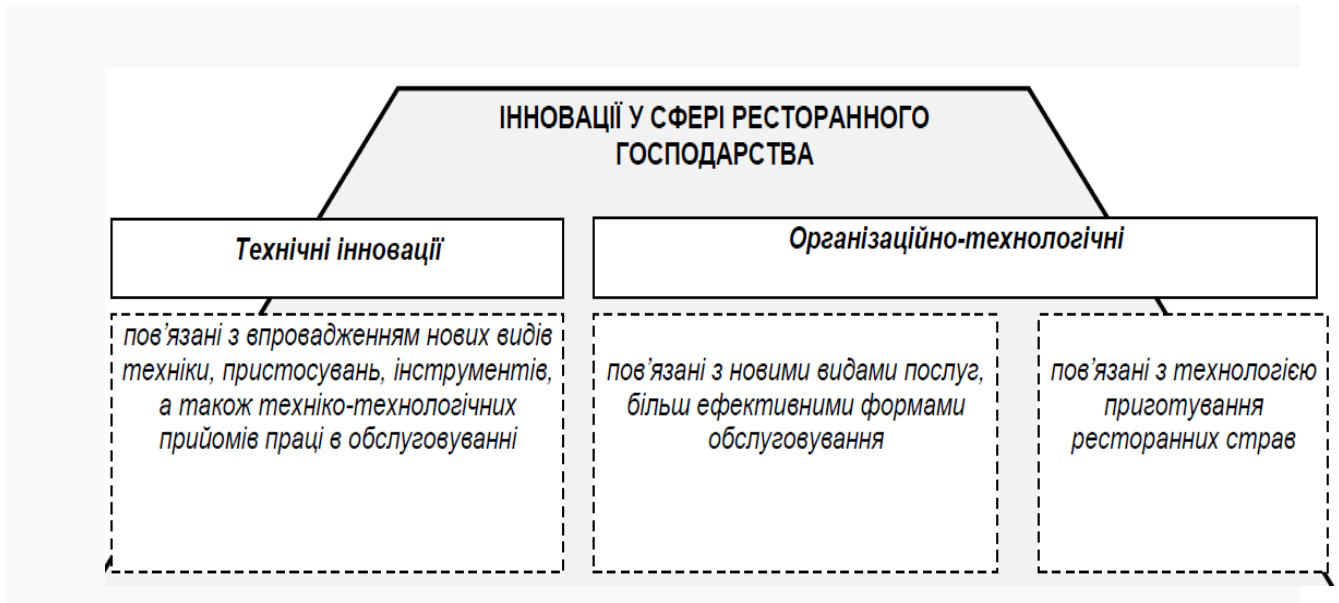


Рисунок 1.1 – Класифікація інновацій у сфері ресторанного господарства (джерело [1])

До цих двох напрямків І. Поворознюк додає ще управлінські інновації, орієнтовані на вдосконалення внутрішніх та зовнішніх зв'язків закладу, які використовують сучасні методи та форми менеджменту. Прикладом цього є ресторани швидкого обслуговування та так звані сімейні ресторани, де власники працюють у закладі, що їм належить. Власники незалежних ресторанів мають можливість надавати своєму бізнесу неповторних рис, іміджу, а також створювати оригінальне меню, пропонувати клієнтам високий рівень сервісу. Комплексні програми охоплюють одночасно різні аспекти сервісно-виробничої діяльності [2]).

Залежно від технологічних параметрів інновації підрозділяють на продуктові і процесні [3, 4]. Пріоритетними напрямками впровадження інновацій у ресторанному господарстві, пов'язаними з технологією приготування кулінарної продукції, можна вважати наступні (табл. 1.1).

Таблиця 1.1 – Класифікація інновацій за технологічними параметрами

Вид інновації	Характеристика
Продуктові	Вдосконалення рецептур продуктів з метою зміни їх хімічного складу для покращення харчової цінності
	Розширення сировинної бази шляхом використання у виробництві продукції нових видів сировини (біологічно активних добавок, вторинних, екзотичних продуктів тощо)
	Розробка новітніх технологій та напрямків у кулінарії, пов'язаних з переорієнтацією споживачів на здорове харчування (креативна, еkleктична, вегетаріанська кухні)
	Пов'язані зі «смаковим тюнінгом» (покращанням смакових якостей) класичних страв, передусім української кухні
	Урізноманітнення меню за рахунок страв національної кухні з різних регіонів України
	Базуються на монопродуктовій ідеї формування меню підприємства
Процесні	Використання сучасного, автоматизованого обладнання
	Застосування способів механічного та теплового оброблення продуктів, направлених на збереження поживних компонентів їжі, зменшенні втрат і відходів
	Скорочення термінів приготування продукції
	Забезпечення більш високої продуктивності праці

Технологічний напрямок інновацій можна вважати одним з важливих. При створенні нових харчових продуктів з наукових позицій необхідно враховувати багато факторів: технологічних, соціальних, фізіологічних, економічних. Нові харчові продукти повинні містити нутрієнти в співвідношеннях, наближених до фізіологічних потреб функціонування організму людини в залежності від статі, віку, умов існування [4].

У науковій літературі розглядаються наступні технології приготуванні страв, які є інноваційними і не зустрічаються в класичних збірниках рецептур страв: фудпейринг, фьюжн-кулінарія, карвінг, кулінарний візаж, система Cook&Chill, молекулярна кухня. При обробленні продуктів також застосовуються нові види механічного та теплового впливу, кардинально протилежні способи: Sous Vide, PacoJet, Аль-денте, CapKold [5].

Особливість молекулярної кухні проаналізовані у роботі Н. Прилепи [6]. Молекулярна кухня відрізняється своєрідним поєднанням харчових продуктів, передових технологій та молекулярної хімії. Її суть - продукти харчування розглядаються як системи з конкретними фізико-хімічними властивостями, а приготування страв базується на застосуванні законів фізичної та колоїдної хімії. Вона використовує ряд ключових методів, таких як обробка продуктів рідким азотом, емульсифікація (змішування нерозчинних речовин), сферифікація (створення рідких сфер), желювання, збагачення вуглекислотою та вакуумна дистиляція. Завдяки цим методам можна значно розширити смакові можливості продуктів та створити незвичайні, інноваційні страви.

Фудпейринг – течія у гастрокультурі, в основі якої покладено вдале поєднання ароматів, коли продукти не просто поєднуються один з одним, а між ними відбувається певна синергія не смаків, а ароматів [7].

Наступний напрямок, якій вже достатньо широко використовується в сучасних ресторанах - фьюжн-кулінарія. З англійської мови слово fusion перекладається «змішування, сплав, злиття». Інакше цей напрямок можна назвати «еклектичною кухнею», де поєднуються несумісні на перший погляд продукти з різних кінців світу та з різних кулінарних традицій [8].

Для швидкого та ефективного процесу приготування їжі розроблено систему Cook& Chill, яка дозволяє готувати одночасно велику кількість як однорідної, а й різномірної продукції. Потім ця продукція швидко охолоджується (з 65 до 10°C) і зберігається в холодильнику, безпосередньо перед подачею її розігрівають.

Sous-Vide (французькою – «у вакуумі») є методом приготування їжі, запечатаної в герметичний пластиковий пакет на водяній бані з точним регулюванням температури.

Не менш популярна інноваційна технологія Расоjet (пакоджеттинг), суть якої полягає у змішуванні та гомогенізації як свіжих (сирого або готового м'яса, зелені, овочів), так і глибоко заморожених харчових продуктів (без розморожування).

Таким чином, ми розглянули тільки деякі технологічні інновації, які все більш знаходять розповсюдження в ресторанному бізнесі. До деяких споживачі відносяться з насторогою (молекулярна кухня), а інші стають звичними (фьюжн). Для закладів харчування у пріоритеті процесні технології, які впливають на продуктивність праці, енерговитрати.

## 1.2 Особливості впровадження інноваційної стратегії в ресторанному бізнесі

Основною причиною гальмування переходу до інноваційного типу розвитку української економіки, як вважають деякі економісти, [9] є відсутність у вітчизняних підприємств чітко вираженого спрямування особистого бізнесу на інноваційний шлях розвитку, відображеного у відповідній стратегії.

Ресторанне господарство характеризується випуском матеріаломісткої й енергоємної продукції, що не завжди може забезпечити ефективність діяльності. В умовах постійно зростаючих цін енергоносії та інші види ресурсів проблема набуває особливої значущості. Це вимагає певних заходів щодо формування політики, спрямованої на розробку і випуск інноваційної продукції з метою створення конкурентних переваг [9]

«Інноваційна стратегія підприємства орієнтується на творчий розвиток та використання нових ідей, технологій та процесів з метою підвищення конкурентоспроможності та задоволення потреб клієнтів. Вона передбачає інтеграцію інноваційних практик у всі аспекти діяльності підприємства, починаючи від дослідження та розробки нових продуктів або послуг, до їх виробництва, маркетингу та впровадження на ринок» [10]

Для успішного вирішення завдань інноваційного розвитку ресторанного бізнесу необхідно постійно слідкувати за змінами, що відбуваються на вітчизняних та світових ринках даної галузі. Особлива увага приділяється тенденціям у галузі науки, технології та техніки.

Основними методами, якими при цьому користуються, є наступні [11]:

- структурно-морфологічний аналіз. Він дозволяє виявити новинки у ресторанному бізнесу, відповідно до них сформувавши інноваційну стратегію;
- визначення інформаційної активності. Аналіз публікацій у відкритій мережі, патентний пошук сприяють визначенню стадії розвитку ресторанної інновації у різних країнах. На основі цього аналізу реально запропонувати нову інноваційну стратегію.

Науковці вважають, що при виборі інноваційної стратегії необхідно враховувати наступні фактори впливу (табл. 1.2) [12].

Таблиця 1.2 – Фактори впливу на інноваційну стратегію

Параметр	Фактори	Характеристика
Зовнішнє середовище	Попит	Визначення нових видів продукції або послуги, які будуть до вподоби потенційним споживачам
	Конкуренти	Виявлення слабких і сильних сторін конкурентів
	Постачальники	Виявлення головних аспектів діяльності суб'єктів ринку, що забезпечують ресурсами.
	Законодавча політика	Законодавчі міри і державні органи, які регулюють діяльність контрагентів на ринку,
Внутрішнє середовище	Менеджмент	Мотивоване керівництво, управління інфраструктурою, організаційним розвитком.
	Виробництво	Інтеграція інновацій у виробничий процес, управління якістю, виробничий потенціал.
	Персонал	Залучення персоналу до інноваційного процесу, рівень професійної кваліфікації.
	Маркетинг	Здійснення комунікації з кінцевим споживачем
	Науково-технічний потенціал	Наявність на ринку нового обладнання, інформаційних та інноваційних технологій
	Фінанси	Фінансова стабільність, ступінь залежності від зовнішніх джерел фінансування інновацій.

Серед факторів прямого впливу зовнішнього середовища на інноваційний розвиток підприємств ресторанного господарства є попит. Вивчення даного фактора дозволяє закладу визначити наскільки введення нового напрямку в

діяльності дозволить збільшити коло потенційних клієнтів. Тому закладам ресторанного бізнесу необхідно постійно досліджувати зміни у споживчих вподобаннях, обумовлені розширенням інформованості суспільства; визначати типи споживачів за демографічними, соціально-психологічними, професійними характеристиками.

Дослідженню інших господарюючих суб'єктів, працюючих у даному сегменті ринку, слід приділити особливу увагу. Визначення ефективності інноваційної діяльності конкурентів, дозволить корегувати свою стратегію.

На ефективність роботи закладу, можливість впровадження інновацій, собівартість і якість продукції і послуг впливають постачальники, які забезпечують галузь ресторанного господарства сировиною, напівфабрикатами, енергетичними, інформаційними, фінансовими та іншими видами ресурсів.

Законодавчі міри і державні органи безпосередньо впливають на суб'єктів ринку, які здійснюють інноваційну діяльність. Від цього залежить інноваційна активність підприємців та реалізація інновацій.

Для визначення можливості впровадження того чи іншого інноваційного проекту необхідно проводити експертизу, розглядати економічну ефективність інновації. При цьому враховуються: середньорічна рентабельність; потреба в інвестиціях та термін їх окупності інвестицій; стабільність надходжень. Таким чином, визначається той проект, який найбільш вигідний з точки зору інвестиційної привабливості та збільшення прибутковості закладу.

Механізм впровадження інноваційних заходів є рушійною силою підприємств. Завдяки інноваційним дослідженням вдається:

- застосовувати більш сучасну технологію та організацію виробництва;
- збільшувати кількість продуктів та покращувати якість послуг.

Ці фактори дозволяють рестораторам досягати успіхів у власному бізнесі. Рішення щодо впровадження стратегії нововведень вимагають ризику та впевненості.

Інновацій у галузі ресторанного господарства можуть мати як позитивний так і негативний вплив (рис. 1.2) [13].

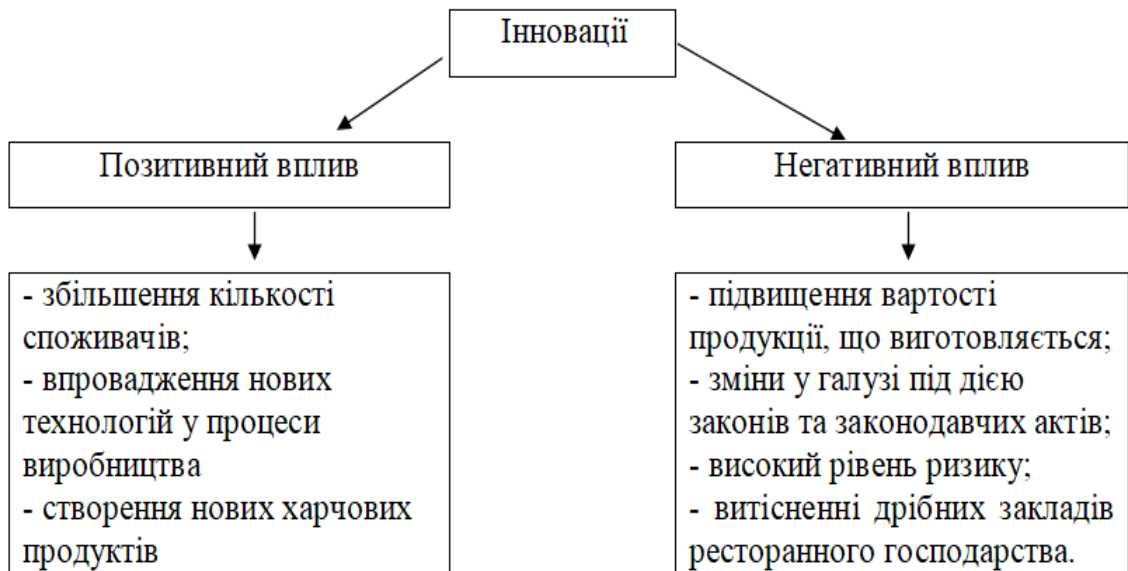


Рисунок 1.2 – Значення інновацій для ресторанного господарства

Є низка факторів, які стримують інноваційні процеси. Основними є неготовність більшості закладів до засвоєння новітніх науково-технічних досягнень, високі економічні ризики, достатньо тривалий строк окупності інноваційних проектів [14].

Аналіз ринку ресторанного господарства показав, що конкуренція та постійне зростання кількості закладів змушує рестораторів впроваджувати нововведення та підвищувати рівень обслуговування для утримання конкурентних переваг. Інноваційна діяльність вважається необхідною для економічного та соціального розвитку закладів харчування. Також інноваційні технології дозволяють ресторанній сфері переходити на якісно нові рівні розвитку та виходити на більш значний ступінь ринку. Впровадження інновацій вимагають усвідомленого підходу в управлінні персоналом та цілеспрямованої перебудови усієї системи, залежно від вимог, які пред'являються ринком [15].

Таким чином, нововведення, що застосовуються в ресторанному бізнесі, визначають знання потреб гостей та вміння рестораторів швидко реагувати на ситуацію, що постійно змінюється на ринку, та приймати важливі рішення. Використання інноваційних технологій також сприяє розвитку унікальної кулінарної культури, спрямованої на підтримку здоров'я людей. Інновації

дозволяють виходити за межі та розширюють діапазон можливостей послуг у роботі закладів харчування, що ще більше зацікавлює споживачів.

Отже, результатом інноваційного розвитку ресторанного підприємства будуть нові ідеї, нові та вдосконалені ресторанны продукти та послуги, нові технологічні процеси, форми організації та управління ресторанним бізнесом.

### 1.3 Переваги від впровадження інноваційних технологій в закладах ресторанного господарства

Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Саме тому запровадження інноваційних технологій дозволяє підвищити конкурентні переваги закладів ресторанного господарства, утримати постійних клієнтів шляхом підтримки довіри і зацікавленості. Впровадження інноваційних підходів до меню, технології приготування продукції є потужним інструментом у конкурентній боротьбі, стимулює підприємницьку активність у сфері ресторанного господарства, забезпечує конкурентоздатність у жорстких ринкових умовах господарювання [16].

Ресторанний бізнес є надзвичайно важливою складовою галузі гостинності, тому впровадження інноваційних технологій має велике значення для забезпечення конкурентних переваг ресторанів і збереження постійної клієнтської бази через підтримку довіри та зацікавленості споживачів. Використання інноваційних підходів до розробки меню та приготування страв є потужним інструментом у конкурентній боротьбі, спонукаючи підприємців ресторанного бізнесу до активності та забезпечуючи їх конкурентоздатність навіть у суворих ринкових умовах. Інновації можуть охоплювати різні аспекти ресторанного бізнесу, починаючи від унікальних ідей та концепцій ресторану до впровадження передових технологій у процесі готування та обслуговування.

Для того, щоб заклади ресторанного господарства були конкурентоспроможними, необхідно звертати увагу при управлінні бізнесом на інноваційний потенціал, який є двигуном процесу. Інноваційна політика в

діяльності закладів харчування залишається першорядною умовою для забезпечення високої стабільності підприємства.

Інновації в ресторанному бізнесі мають бути спрямованими на вирішення наявних проблем. Крім того, вони можуть стати візитною карткою конкретного підприємства, виокремити його серед інших закладів харчування, задати новий вектор розвитку. Впровадження інноваційних технологій сприяє ефективній діяльності закладу, збільшує прибуток, забезпечує його стійкість на ринку послуг ресторанного господарства [2].

Інновації надають переваги не тільки виробникам, але й споживачам. Для споживачів вони задовольняють потребу в харчуванні та проведенні дозвілля. Тому ключовою позицією маркетингової стратегії інноваційного розвитку підприємства сфери послуг є орієнтація на споживача, в результаті чого зростає значимість аналізу маркетингових відносин (партнерських) з споживачами і клієнтами, оцінка їх важливості на різних етапах і обміну інформацією при формуванні нового ринку послуг.

Успіх ресторатора в сучасному бізнесі значною мірою залежить від його готовності до інноваційних технологій, вміння спостерігати за новими тенденціями як у сфері обслуговування, так і виробництва, а також активного їх впровадження у свою діяльність. Це стає одним з пріоритетних факторів, що дозволяє вибороти перемогу у жорсткій конкурентній боротьбі.

Сучасний ресторатор повинен бути готовим до постійних змін та інновацій. Він має бути відкритим до впровадження нових технологій, які полегшують процеси приготування страв, покращують якість обслуговування та забезпечують більш ефективне управління рестораном. Це можуть бути використання автоматизованих систем управління, онлайн-бронювання столиків, зв'язок з клієнтами через соціальні медіа, впровадження програм віртуальної реальності для незабутнього досвіду клієнтів та багато іншого.

Поряд із цим, ресторатор повинен завжди усвідомлювати актуальні тренди в галузі гостинності, які включають у себе зміни відносно смакових уподобань, популярність певних кухонь, сприйняття харчування як досвіду та

багато іншого. Здатність адаптуватися до цих трендів і впроваджувати їх в свою концепцію та меню може дати ресторатору значну перевагу перед конкурентами [17].

За результатами аналізу діяльності закладів ресторанного господарства, які стабільно працюють на ринку, встановлено, що 20% постійних відвідувачів забезпечують 80% прибутку. Для підтримання та залучення клієнтів варто розглянути додаткові підходи та стратегії. Одним з найефективніших способів є впровадження інноваційних підходів у ресторанний бізнес [18].

Необхідно запроваджувати інновації, цікаву маркетингову стратегію, заради яких клієнти будуть постійно приходити саме в цей заклад. Усвідомлення значущості інновацій як основного фактора, що впливає на конкурентні переваги, призводить до звертання уваги рестораторів на формуванні конкурентної стратегії з урахуванням інноваційного аспекту. [10]

Здійснення інноваційної діяльності прямо чи опосередковано впливає на підвищення якості продукції ресторанного господарства, оптимізацію структури управління закладом, відносному зниженню витрат виробництва. Впровадження інновацій пов'язано з наявністю ефективною системи маркетингу, що забезпечує зв'язок закладу з кінцевим споживачем ресторанної продукції з метою виявлення його потреб, як наявних, так і прихованих щодо якості та оригінальності продукції, її корисності та екологічності. Цей підхід є визначальним, враховуючи, що успіх мають тільки ті інновації, які задовольняють кінцевого споживача. [19]

Економічна ефективність від впровадження інноваційних ресторанних технологій визначається шляхом зіставлення результатів, що прогнозуються, і фактичних витрат. При цьому є важливим обрати критерії оцінювання економічної ефективності впровадження інноваційних технологій, до яких можна віднести: збільшення доходів, задоволення попиту споживачів тощо. Інноваційні технології, які впроваджуються в діяльність закладу ресторанного господарства, можуть мати різний період впровадження в залежності від капітальних витрат, тому і набір критеріїв оцінювання обирається різний [20].

Під час оцінки інноваційної діяльності М. Чорна пропонує використовувати наступні підходи:

- результативний: оцінка результату здійснення інноваційної діяльності, які можуть бути якісними та кількісними, в т.ч. в натуральному, трудовому та вартісному вимірах;
- цільовий: оцінка ступеню досягнення поставлених цілей підприємства;
- витратний: оцінка ефективності здійснення витрат на досягнення результату від інноваційної діяльності з урахуванням її тривалості [21].

Ефект в інноваційній діяльності відображає кінцеві результати впровадження інновацій у певному економічному контексті. Цей ефект може бути виражений в різних аспектах, таких як матеріальний або грошовий результат. Основні прояви ефекту в інноваційній діяльності включають: підвищення якості продукції; скорочення часу виробництва та обігу; оптимізація використання ресурсів, таких як енергія, сировина, праця тощо. Це може включати використання більш ефективних технологій, удосконалення процесів виробництва та використання відновлюваних джерел енергії. У результаті зменшення витрат на ресурси підприємство може економити кошти та бути більш конкурентоспроможним [18].

Постова В. пропонує враховувати такі ефекти від реалізації інновацій[18]:

- продуктовий - поліпшення якості та зростання асортименту продукції;
- технологічний - збільшення продуктивності праці і поліпшення трудових умов;
- функціональний - підвищення управлінської ефективності;
- соціальний - поліпшення якості життя населення.

Таким чином, інноваційна діяльність є основним фактором зростання обсягів виробництва, підвищення якості продукції, економії трудових і матеріальних ресурсів, удосконалення організації виробництва і підвищення його ефективності.

## 2 АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «АРЕНА» ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ

### 2.1 Маркетингові дослідження функціонування ресторану «Арена»

Готельно-ресторанний комплекс «Арена» – це сучасний комплекс, який включає в себе готель, ресторан і SPA-центр. Розташований в історичному центрі міста Хмельницький на центральній пішохідній вулиці Проскурівська, 20. Ресторан має окремий вхід з вулиці і з рецепції готелю. Години роботи ресторану: з 08:00 до 23:00. Враховуючі, що заклад знаходиться при готелі, у ньому пропонуються сніданки з 08:00 до 11:00. У подальшому він працює як загальнодоступний заклад. Концепцію ресторану «Арена» надано в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Концепція ресторану «Арена»

Ознака концепції	Характеристика
Форма власності	Приватний заклад
Тип закладу	Ресторан при готелі
Знаковість	Історичний центр міста Хмельницький, пішохідна вулиця
Адреса	Вул. Проскурівська, 20
Формат закладу	Страви італійської, класичної європейської та японської кухонь, континентальні сніданки, широка винна картка, оригінальні десерти
Архітектурне та об'ємно-планувальне рішення будівлі	Будівля ресторану одноповерхова, розташована у двохповерховій будівлі готелю
Дизайнерський стиль	Поєднання елементів європейської класики, готики і урбанізму
Місткість	Кількість місць – 100, основна зала, дві кабінки, тераса
Послуги	Обслуговування в номерах; ділові обіди; обслуговування банкетів на різну кількість осіб; жива музика, WI-FI, паркування під охороною

Аналіз даних таблиці свідчить, що ресторан при готелі відносно довго працює на ринку, розрахований на велику кількість відвідувачів, має зручне місце розташування, пропонує цікаве меню і широкий асортимент послуг.

Дослідження ринку проводять з метою отримання даних про ринкові умови для визначення подальшої діяльності закладу. Без ринкових досліджень неможливо збирати, аналізувати інформацію, яка необхідна для прийняття рішень. Основні напрямки дослідження ринку обраного мікрорайону включають в себе: оцінку ємності ринку товарів і послуг закладів ресторанного господарства; сегментацію ринку потенційних споживачів; аналіз розвитку та загальних тенденцій мережі закладів ресторанного господарства.

Здійснимо стратегічний маркетинговий аналіз ресторану при готелі «Арена» з використанням методів SWOT- аналізу (табл. 2.2) [22].

Таблиця 2.2 - SWOT- аналіз ресторану «Арена» (розроблено автором)

		Зовнішнє середовище	
		Можливості: - поживлення туристичних потоків; - доступність інвестицій та кредитів;	Загрози: - поява нових конкурентів; - зміни в потребах і смаках споживачів; - негативні демографічні зміни - соціально-політична нестабільність.
Внутрішнє середовище	Сильні сторони: - оригінальне меню; - цікавий інтер'єр; - висока якість страв; - кваліфікований персонал; - широка лінійка послуг.	Стратегії: - розширення кола споживачів; - укладання договорів з туристичними фірмами.	Стратегії: - підвищення рівня довіри серед населення; - вдосконалення маркетингової стратегії.
	Слабкі сторони: - високі ціни на продукцію - недостатня інноваційна діяльність; - слабка маркетингова діяльність.	Стратегія: - пошук партнерів для постачання продукції за оптимальними цінами; - розвиток інноваційної діяльності.	Стратегія: - розвиток інноваційної діяльності; - постійний аналіз діяльності конкурентів.

Для складання SWOT- аналізу ресторану було використано інформацію з Інтернет - ресурсів, відгуки клієнтів на сайті, власні спостереження діяльності закладу.

До сильних сторін діяльності ресторану, на нашу думку, належать такі.

Оригінальне меню: ресторан пропонує широкий асортимент страв, розроблених переважно за власними рецептурами. Окремо пропонується меню сніданків для мешканців готелю. Страви виробляються з екологічно чистих продуктів, завдяки співпраці з приватними господарствами.

Інтер'єр. Інтер'єр оформлений у світлих тонах у стилі арт-деко і мінімалізму, як декор використаний мармур і граніт. Передбачено дві окремих кабінки, тераса. Столи у залі розташовані так, щоб створювати відчуття затишку. Кількість місць за столами – різна: є чотиримісні, є шестимісні. Деякі столи прямокутні з скляними стільницями, деякі – овальної форми. Стеля – підвісна з вбудованими світильниками.

Кваліфіковані офіціанти. Офіціанти проходять підготовку та стажування перед прийняттям в штат, добре знають асортимент напоїв, меню ресторану, коротку характеристику страв. На сайті ресторану тільки позитивні відзиви на обслуговування.

Окрім позитивних характеристик ресторан має певні слабкі сторони:

Високі ціни. Оригінальність меню передбачає подачу страв, у процесі приготуванні яких використовуються дорогі інгредієнти. На ціну впливає висока заробітна плата персоналу, високі тарифи на комунальні послуги.

Обмежений контингент гостей. Ресторан розрахований на людей з доходом вище середнього рівнем, що призводить до обмеження відвідуваності.

Нестача коштів для розвитку. Враховуючи високі ціни на сировину, значні витрати виробництва, заклад не може використовувати дуже високу націнку на продукцію, щоб не залишитися без клієнтів, тому немає коштів на додатковий розвиток.

Визначимо потенційних клієнтів ресторану за різними принципами сегментації (табл. 2.3) [23].

Таблиця 2.3 – Характеристика потенційних клієнтів

Принцип сегментації	Характеристика
Географічний	- гості міста Хмельницький, які проживають у готелі; - місцеві мешканці.
Демографічний	- переважно особи середнього віку.
Психографічний	- на сніданок – переважно мешканці готелю; - в обідній час - працівники офісів, які розташовані поруч; - у вечірній час – особи, які бажають відпочити
Поведінковий	особи з достатньо високою купівельною спроможністю, бізнесмени

Детальна інформація про даний заклад розміщена на сайті ресторану і готелю: місце знаходження, контактні телефони, відомості про послуги, меню. Дуже цікаво представлено панорамні зйомки зали, кабінок, тераси. Окремо подано багато фото страв, що готують у ресторані.

Основними конкурентами ресторану при готелі «Арена», виходячи з місця розташування, асортименту, цільової аудиторії, можуть бути або ресторани при інших готелях у місті Хмельницький, або загальнодоступні ресторани, розташовані у радіусі до одного кілометра (табл. 2.4).

Таблиця 2.4 - Характеристика конкурентів

Назва закладу	Характеристика	Негативні фактори
Ресторан «BEEF & SAKE» («Біф енд Кейк»)	Вишуканий інтер'єр. Спеціалізується на м'ясі від місцеві фермерів та мисливців. М'ясо перед приготуванням проходить ферментацію (21 день).	Низька кваліфікація обслуговуючого персоналу. Якість страв не завжди задовольняє клієнтів
Ресторан «Кухмістерська Хаселева»	Розташований в будинку, побудованому в 1898 році. Меню: італійська, українська, єврейська та європейська кухні, кальян.	Відсутня окрема банкетна зала, кабінки.
Ресторан «Стумарі» при готелі «Reikartz Хмельницький»	Вишуканий інтер'єр. Меню грузинської кухні. Висока якість страв і обслуговування.	Високі ціни.

Таким чином, дані заклади складають вагому конкуренцію ресторану «Арена». Менеджерам потрібно постійно слідкувати за ситуацією на ринку, впроваджувати інноваційні проекти, заохочувати клієнтів новинками.

Керуючись проведеними дослідженнями, пропонуємо наступну маркетингову стратегію ресторану:

- заходи із закріплення на ринку: укладання договорів з туристичними фірмами для обслуговування організованих груп з різних куточків України; пошук партнерів для постачання продукції за оптимальними цінами; розвиток інноваційної діяльності;

- підходи до залучення уваги споживачів [24]: реалізація бізнес-ланчів, введення системи знижок та спеціальних пропозицій у ціновій політиці, організація проведення свят за певною тематикою з відповідним меню; приготування окремих страв у присутності гостей.

## 2.2 Організаційна характеристика ресторану

Ресторан розташований при готелі «Арена». Одноповерхова будівля ресторану приєднана до двохповерховій будівлі готелю. Вхід до зали ресторану передбачений як з рецепції готелю, так і з окремого вестибюлю з вулиці міста.

В усіх готелях особлива увага приділяється організації сніданку [25]. На відміну від обіду та вечері, на сніданок приходять майже всі мешканці готелю, тому що вартість сніданку закладають у вартість проживання. Хоча ця послуга не повинна бути обов'язковою.

Сніданки при готелях можуть бути класифікованими за наступними ознаками: загально-континентальний (європейський або континентальний); національний або етнічний (англійський, американський, німецький тощо); за часом організації (ранній, пізній); за асортиментом (розширений, умовно обмежений, комплексний); за часом прийняття їжі (прискорений, експрес-сніданок); за терміном функціонування (сезонний, місячний); за особливостями раціону (дієтичний); за релігійними особливостями (вегетаріанський тощо); за

особливостями віку (дитячий); за особливостями організації та подавання (сніданок до номеру готелю) тощо. Виходячи з запропонованого меню, гість може обрати собі відповідний вид.

У даному ресторані відвідувачам з 8.00 до 11.00 пропонують сніданки за вільним вибором. Меню сніданків надано у додатку А. Аналіз меню показує, що продукція може задовольнити також вимогливих споживачів: є дієтичні, безглютенова страви, з корисними добавками (чіа); вегетаріанські тощо.

До загальної карти меню включені різноманітні страви, більшість з яких можна вважати фірмовими, тобто рецептури на них розроблено кухарями даного ресторану [26]. Страви в меню записані за видами: салати: овочеві; теплі м'ясні салати; салати з морепродуктами; холодні м'ясні закуски, холодні рибні закуски; гарячі рибні закуски; гарячі страви з качки, індички та курки; перші страви; гарячі страви з м'яса, гарячі страви з риби; гарніри. Окремо у картці подані страви італійської кухні (італійські варіації) – спагеті з різними соусами, тальятеле, різото, лазанья, піци. Окреме – меню на роли, суші, сашімі та інші страви японської кухні.

Якщо проаналізувати дане меню, виникає питання, наскільки доцільно мати такий асортимент страв щоденно. Це потребує наявності широкого асортименту сировини, холодильного обладнання, додаткових площ для її зберігання. На нашу думку, краще змінювати меню, наприклад, два рази на тиждень, або влаштовувати окремі дні, пов'язані з той або іншою кухнею, рекламуючи це на сайті або повідомляючи постійних клієнтів рекламними буклетами. Фахівці, які працюють у ресторанному бізнесі, вважають, що наявність багатьох страв у меню негативно впливають на їх якість.

Ресторан «Арена» є закладом з повним технологічним циклом від зберігання сировини, її оброблення в напівфабрикати до приготування готових страв, їх реалізації і організації споживання (додаток Б). Структурно-технологічна характеристика ресторану надана в таблиці 2.5.

Таблиця 2.5 - Структурно-технологічна характеристика ресторану

Функціональна група приміщень	Приміщення	Технологічний процес
Складські	Охолоджувальні: камери молочно-жирова, м'ясо-рибна; морозильна камера.	Прийом і зберігання сировини з дотриманням правил товарного сусідства, режимів і термінів.
	Неохолоджувальні: комори сипучих продуктів; напоїв; овочів	
	Білизняна	Зберігання засобів матеріально-технічного забезпечення
Виробничі	М'ясо-рибний цех	Механічне кулінарне оброблення м'яса і риби і приготування напівфабрикатів
	Овочевий цех	Механічне кулінарне оброблення овочів і приготування напівфабрикатів
	Холодний цех	Приготування салатів, холодних страв і закусок, десертів
	Гарячий цех	Приготування гарячих страв, супів, гарнірів
Торгівельні	Зала ресторану, тераса, кабінки	Реалізація готової продукції і організація обслуговування
	Вестибюль, гардероб, санвузли	Створення зручних умов для відвідувачів
Допоміжні	Мийна столового посуду, сервізна	Миття і зберігання столового і скляного посуду, приборів.
Адміністративно-побутові	Гардероб, душові, санвузли персоналу	Забезпечення санітарно-гігієнічних умов для персоналу.
	Бухгалтерія, кабінет директора	Управління закладом, здійснення фінансових операцій

Виробнича група приміщень запроектована в єдиній функціональній зоні. Цехи розташовані в структурі будівництва відповідно до послідовності технологічних процесів обробки продуктів і виготовлення продукції при мінімальній тривалості функціональних зв'язків та відсутності перетину технологічних та транспортних потоків. Цехи не прохідні, мають природне освітлення, забезпечені холодним і гарячим водопостачанням.

Адміністративно-побутові приміщення розміщені ізольовано від виробничих, але мають зв'язок з приміщеннями іншого функціонального

призначення. Вхід для персоналу запроектований окремо від входу для відвідувачів.

Ресторан оснащений якісним металевим і порцеляновим посудом, комплектами приборів для різноманітних страв і закусок. При обслуговуванні прийомів і бенкетів застосовуються фірмовий порцеляновий і кришталевий посуд, мельхіорові прибори.

Організація праці на виробництві будується на дотриманні внутрішнього розпорядку, трудової та технологічної дисципліни. Підбір кваліфікованого складу бригад і розташування робітників здійснювалось з урахуванням асортименту продукції, що виготовляється, складності й трудомісткості виробничого процесу. Керує виробничими процесами зав. виробництвом.

Важливе місце в раціональній організації виробництва відіграють технологічні картки, схеми, картки організації праці. У поєднанні вони є ефективним засобом систематизації та вдосконалення процесу виробництва.

Розташоване технологічне обладнання відповідає ходу технологічного процесу й забезпечує раціональний рух сировини, напівфабрикатів і готової продукції. При плануванні робочого місця дотримано санітарно-технічні норми і правила, вимоги безпеки праці тощо.

Санітарно-гігієнічні умови, освітлення, температура, швидкість руху повітря у робочій зоні встановлено відповідно до санітарних норм проектування підприємства «Штучне освітлення. Норми проектування», а також «Опалення, вентиляція і кондиціонування повітря». Умови комфорту в приміщеннях створені за рахунок оснащення припливно-витяжної вентиляції.

Оперативне планування передбачає розробляння плану виробництва продукції з урахуванням потужності підприємства та його технічного оснащення, рекомендованого асортименту продукції, можливостей системи постачання сировини, контингенту відвідувачів і попиту на окремі види продукції, що виготовляються.

Усі операції, що пов'язані з надходженням, переміщенням та відпуском сировини, оформляються супроводжуючими документами, форми яких

затверджуються в установленому порядку. Оформляються необхідні документи на одержання та відпуск сировини і готової продукції. Документи містять назву організації, нумерацію та підписи спеціально уповноважених осіб. Основними документами по надходженню необхідної сировини є – товарно-транспортні накладні, приходні ордери, прийомні акти, накладні тощо.

На даному підприємстві для врегульованої діяльності використовується двохбригадний графік виходу на роботу. Він включає в себе одночасне використання двох видів графіків. Двохбригадний графік передбачає, що на підприємстві створюються дві бригади, які однаково укомплектовані за кваліфікаційним складом і чисельністю. Коли одна з них працює, друга в цей день відпочиває. Максимальна тривалість робочого часу становить 11 год 30 хв. плюс 1 год. на відпочинок.

До початку місяця графіки виходу на роботу затверджуються директором і доводяться до відома всіх робітників. На основі цих графіків заповнюється таблиць фактичного обліку робочого часу, який є підставою для оплати праці.

Контроль за якістю виготовленої продукції проводиться на всіх стадіях процесу виробництва [27]:

- вхідний - при надходженні сировини, перевіряють документи на продукцію, наявність сертифікатів відповідності;
- операційний - під час виконання технологічного процесу: температурний режим, кількісний склад закладання сировини, відповідність компонентів що закладаються до рецептури;
- вихідний - проводять перед відпусканням страв за органолептичними показниками.

Таким чином, організація виробничого процесу в ресторані «Арена» знаходиться на достатньому рівні. Усі приміщення запроектовані відповідно до функціонального зв'язку. Зали для обслуговування споживачів мають цікавий інтер'єр, природне освітлення. Розташування столів у залі створює затишну комфортну атмосферу. Ресторан пропонує клієнтам меню з широким асортиментом страв італійської, японської європейської кухонь.

### 2.3 Характеристика інноваційної діяльності ресторану «Арена»

Проведемо аналіз інноваційної діяльності ресторану за окремими напрямками, які пропонують науковці, з метою визначення подальших стратегій закладу для підвищення його конкурентоспроможності [28] (табл. 2.6).

Таблиця 2.6 – Характеристика інновацій в ресторані

Інновація	Характеристика
Розширення сировинної бази	Використання екзотичних продуктів, харчових добавок
Кулінарні тренди	Креативна, еkleктична, вегетаріанська кухні.
«Здорове харчування»	Безглютеніві продукти, страви з невеликою кількістю цукру або з цукрозамінниками.
Сучасне технологічне обладнання	Використання пароконвектомату
Аккаунти у соціальних мережах	Сторінка в мережі Facebook та Instagram, сайт в Інтернеті
Інформаційні технології в обслуговуванні	Використання QR-коду Gallery

Перший напрям стосується розширення сировинної бази. Для приготування страв в ресторані використовується широкий асортимент продуктів. Це біологічно-активні добавки, до яких відноситься, наприклад, насіння чіа. Добавка містить велику кількість омега-3, вітаміни, мікро- і мікроелементи, позитивно впливає на обмін холестерину і процеси травлення. Також нормалізує густину крові, попереджає утворення тромбів, покращує стан шкіри. Чіа додають у йогурти, сир, каші, салати без термічного оброблення.

У меню ресторану багато страв з риби і морепродуктів. У якості складових компонентів холодних закусок використовуються різноманітні овочі, зелень: листові салати, руккола, селера, італійські трави. Для приготування суші, ролів застосовуються водорості, які є джерелом мінеральних елементів.

Таким чином, сировинна база, яка використовується в ресторані, достатньо різноманітна. М'ясо і рибопродукти використовуються охолоджені, морепродукти – переважно заморожені.

Другий напрям - використання нових кулінарних трендів, пов'язані з появою модних течій у ресторанному бізнесі: креативна, еkleктична, вегетаріанська кухні. Якщо розглянути складові інгредієнти багатьох страв ресторану, можна зробити висновок, що їх можна віднести до кухні ф'южн.

Основний принцип кухні ф'южн – змішання. Це своєрідна «філософія кулінарії», в якій важливо розуміти поєднання продуктів та інтуїтивно відчувати «смакову» гармонію. Всі продукти, зібрані в ф'южн - страві, повинні поєднуватися не лише за смаком, але й за своєю структурою, бути підібраними один до одного і не «конфлікувати». Найбільш незвичайні поєднання у ф'южн насправді дуже тонко вивірені. Тут немає будь-яких стандартів і правил. Ф'южн надає можливість експериментувати та фантазувати. Наприклад, в рецептурах салатів з рибою є фрукти (апельсини, грейпфрут тощо). Широко застосовуються різноманітні спеції.

Ще один напрям - мода на «здорове харчування» обумовлює поширення уваги кухарів на пошук нових гастрономічних детермінантів відповідно вимог та запитів споживачів. Підвищується частка клієнтів, які хочуть споживати безглютеніві продукти і десерти з невеликою кількістю цукру або з цукрозамінниками. Такі страви є в меню ресторану. Крім того, для заправлення салатів використовується оливкова олія, бальзамічний оцет, а не майонез. овочі та фрукти піддаються мінімальному тепловому обробленню, щоб зберегти натуральний смак. Це принцип аль-денте – варіння овочів або макаронних виробів не до кінця, а з невеликим відчуттям хрумкоти.

Наступний напрям – впровадження сучасних технологій виготовлення страв, заснованих на нових видах обладнання. До такого обладнання в ресторані відноситься пароконвектомат, який поєднує у собі функції пароварки та конвекційної печі, а саме: приготування кулінарної продукції здійснюється за допомогою циркуляції сухої пари та гарячих повітряних мас. Переваги: зменшення тривалості приготування; збільшення виходу; зберігання корисних властивостей; поєднання різних процесів (варіння на пару, випікання, смажіння, запікання, тушкування). Таким чином, один пароконвектомат може замінити близько 40% теплового обладнання.

Сьогодні для успішного розвитку закладу ресторанного господарства застосовуються аккаунти у соціальних мережах. Ресторан «Арена» активно використовує популярні соціальні мережі Facebook та Instagram. В означеному аспекті здійснюється перехід від традиційних рекламних інструментів до робіт з аудиторією онлайн-SMM (Social Media Marketing) [29].

Заклад має декілька сайтів в Інтернеті. Вони містять інформацію про місце розташування закладу, режим роботи, кулінарну спрямованість, види послуг. Оригінально поданий показ інтер'єру - 360<sup>0</sup>, фото окремих страв, цікаво оформлених [30].

Візитною картою ресторану є меню. В епоху інформаційних технологій для здивування відвідувачів і надання естетичного задоволення звичайного паперового меню недостатньо. Тому в ресторані додатково використовують QR-код Gallery. Дане інноваційне рішення дозволяє відображати зображення страв і напоїв, містить підписи до кожної фотографії. Інноваційно-технологічне рішення - QR-код створює можливість розвитку бізнесу, залучаючи нових клієнтів і підвищуючи лояльність постійних [31].

На замовлення проживаючих у готелях здійснюється обслуговування у номерах Назва послуги - «Обслуговування у кімнаті» (Room service), інформація міститься у номері (телефон, час надання, орієнтовне меню) [32]. У даному ресторані пропонується послуга «Ранкова кава». Тобто за попереднім замовленням офіціант, або кухар приносить каву в номер гостя з 6.00 до 7.30. Також є послуга подача сніданку в ліжку. Для цього використовуються спеціальні підноси на ніжках.

Таким чином, впровадження інноваційних технологій сприяє ефективності діяльності закладу і забезпечує його конкурентоспроможність на ринку послуг ресторанного господарства. У ресторані «Арена» проводиться певна робота щодо впровадження певних інноваційних стратегій. У першу чергу, інновації пов'язані із задоволення попиту споживачів на певну харчову продукцію, а саме: «здорова їжа», ексклюзивна продукція тощо. Але недостатньо уваги приділяється удосконаленню технологічних процесів безпосередньо на виробництві.

### 3 РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ЩОДО ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У РЕСТОРАНІ

#### 3.1. Вплив технології Sous Vide на виробничий процес

Інновації в ресторанному господарстві розглядаються науковцями з двох позицій: виробничі (виробництво продуктів харчування), невиробничі (надання послуг з організації харчування та процесом обслуговування). Звичайно, що інновації надають певні переваги як виробникам продукції та послуг ресторанного господарства, так і споживачам [33].

Використання сучасних методів приготування кулінарної продукції на базі прогресивних видів технологічного обладнання позитивно впливає на виробничу діяльність ресторанів. Завдяки таким методам створюються оптимальні умови праці, значно полегшується робота кухарів, скорочується тривалість технологічних процесів. Одночасно покращується харчова цінність кулінарних виробів, створюються унікальні смакові поєднання, які неможливо здійснити за допомогою класичних технологій.

Інноваційні технології, засновані на використанні сучасного обладнання представлено в таблиці 3.1 [34].

Таблиця 3.1 – Характеристика інноваційних технологічних процесів

Процес	Функція
Cook&Chill	Інтенсивне охолодження готових продуктів і кулінарних виробів
Cook&Freeze або C&F	Активне заморожування готової продукції
Sous Vide	Тривале теплове оброблення низькою температурою продуктів, упакованих у вакуумі
Cook&Hold або C&H	Термостатування готових продуктів до подальшої реалізації
Long Life Fresh Food	Інтенсивне охолодження готової продукції з подальшим упакуванням у зміненому газовому середовищі, без доступу кисню повітря

У закладах ресторанного господарства все більш стали приділяти увагу таким способам виробництва, які дозволяють продовжити терміни зберігання напівфабрикатів, і в той же час отримати продукцію високої якості, підвищеної харчової цінності, гарними органолептичними показниками. Одним з напрямів створення продукції такої продукції є технологія *Sous Vide*, з французької – «під вакуумом». Ця технологія заснована на поєднанні двох процесів: перший - теплове оброблення (варіння) при відносно низькій температурі продукту, який запакований під вакуумом; другий - швидке охолодження продукту[35].

Технологія базується на здатності води рівномірно і поступово передавати тепло продуктам (вода, як відомо, робить це набагато ефективніше, ніж гаряче повітря в пароконвектоматі) у поєднанні з гарантованим захистом структури продукту, яку забезпечує вакуумна упаковка. Вакуумування, у свою чергу, забезпечує хорошу теплопередачу від води до продуктів, зважаючи на відсутність повітря, яке є хорошим утеплювачем. Цим методом можна готувати як м'ясні стейки, так і овочі та фруктів.

Одним з факторів, що забезпечує високі органолептичні показники страви, є підтримання протягом встановленого часу постійної, точно контрольованої температури води. Для напівфабрикатів з м'яса, риби та морепродуктів температура складає в межах 70°C, для овочів - 85°C. Цей процес може тривати достатньо довго (від 1 до 26 годин).

Упакування в харчову плівку забезпечує високу санітарно-гігієнічну безпеку. Відсутність повітря під час технологічного процесу приготування перешкоджає потраплянню патогенних мікроорганізмів, що робить продукцію більш безпечною до споживання та збільшує термін зберігання у готовому вигляді. Але на стадії підготування продуктів перед вакуумуванням необхідно чітко дотримання санітарних норм (робота проводиться у заготівельному цеху, температура в ньому не повинна перевищувати 10°C, продукти ретельно піддають механічному кулінарному обробленню тощо). Тривалість приготування їжі за допомогою *Sous Vide*, практично виключає ризик подальшого забруднення, оскільки гаряче водне середовище пастеризує

продукти при відносно високих і постійних температурах. До напівфабрикату, що обробляється, практично відсутній доступ кисню. Це запобігає процесам окислення та появі нових, сторонніх присмаків у продукті [35].

Основні стадії технологічного процесу приготування продукції за технологією Sous Vide подано на рисунку 3.1 [36].

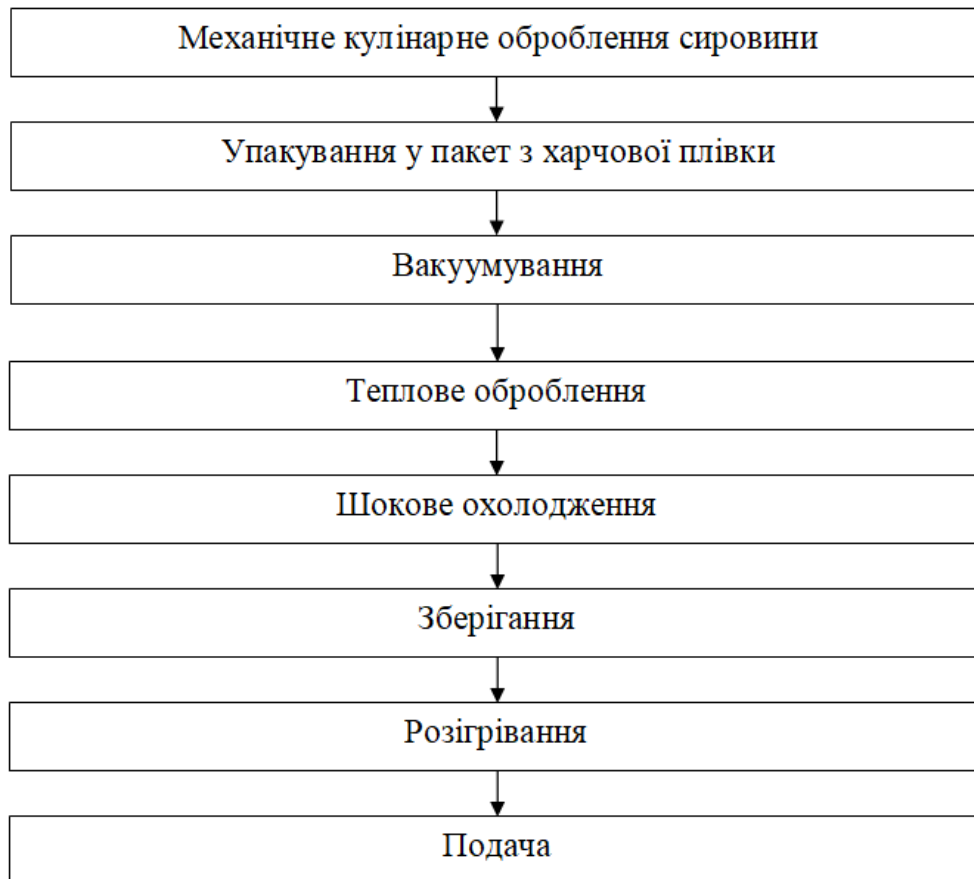


Рисунок 3.1 – Стадії технологічного процесу приготування страв за технологією Sous Vide

Для теплового оброблення продукції після вакуумування використовують різне обладнання. Наприклад, найбільш сучасним приладом є занурювальний термостат - циркулятор, який дозволяє контролювати температуру з точністю до 0,1°C. Циркулятор має терморегулятор для підтримання постійної температури води, спеціальний ротор, який переганяє воду навколо продуктів.

Для цієї цілі підходить і пароконвектомат. Продукт у плівці поміщають у шафу з програмою варіння на парі, виставляють на потрібну температуру. Продукт рівномірно нагрівається з усіх боків, наявність упакування без повітря перешкоджає витіканню соків, втрати маси та аутентичних ароматів.

Продукти, приготовлені методом *Sous Vide*, зберігають більше поживних речовин і вітамінів, ніж ті що приготовані більш традиційними способами. Натуральні соки, які є у продукті, залишаються в пакеті, що забезпечує додаткове маринування, наприклад, м'яса та покращує його смак. Звичайно, аромат приправ не випарується.

Для покращення маринування м'ясо рекомендується попередньо рихлити, що сприяє проникненню маринаду у внутрішні шари продуктів. У процесі готування м'ясопродуктів при температурі більш 100 °С, його сполучні тканини скорочуються, зменшується вихід продукту, він втрачає соковитість, продукт стає занадто щільним. За результатами аналітичних досліджень встановлено, що оброблення м'яса у вакуумі за знижених температур зменшує втрати поживних речовин майже у 6 разів, порівняно з традиційним тепловим обробленням. При низькотемпературному приготуванні за технологією *Sous Vide* м'ясо завжди буде м'яким та соковитим. Цю особливість використовують для збільшення рентабельності, оскільки можна закуповувати більш дешеві частини м'яса, які в результаті будуть мати аналогічну структуру, що й дорогі сорти, приготовані за класичною технологією. Але м'ясо не покривається хрусткою кіркою, що не звично для клієнтів. Тому перед подачею клієнту м'ясо обсмажують по півхвилини з кожного боку. Овочі, приготовлені даним методом, зберігають свіжість, хрускіт і вітаміни. При традиційному приготуванні складно досягти такі показники.

Треба звернути увагу, що технологія *Sous Vide* є позитивним фактором і для працівників виробництва [37].

1. Зменшуються трудовитрати кухарів. На відміну від традиційних методів при цієї технології не має потреби стежити та постійно контролювати процес приготування.

2. Скорочуються витрати на електроенергію. Термостат має потужність 1,2...2 кВт, порівняно з пароконвектоматом потужністю 5...10 кВт. Така різниця виникає завдяки значно меншій різниці температур, яка потрібна для готування за цією інноваційною технологією.

Важливим параметром є питома енергоефективність, тобто витрати енергії на одиницю готового продукту. На відміну від традиційного теплового оброблення, коли втрати маси досягають 40 %, використання методу Sous Vide дозволяє скоротити ці витрати до 5%. Таким чином, питома енергоефективність технології Sous Vide на 50% більша, ніж традиційних технологій.

3. Можна приготувати страви заздалегідь. У години пікового завантаження зали їх можна швидко підсмажити або підігріти перед подачею.

Після шокової заморозки продукти в упаковці маркують (вказують тип страви, термін придатності), залишають у холодильній шафі. Охолоджені таким чином готові продукти можуть зберігатись від кількох діб до 1,5 місяців, залежно від продукту. Наприклад, риба може зберігатися до 6 днів, яловичина – до місяця, а овочі – до 45 днів. Зберігання в герметичному вакуумному впакуванні дозволяє не тільки зберегти якість, виключивши окислення від контакту з повітрям, але й не дасть змішатися запахам продуктів.

Таким чином, застосування сучасних видів обладнання в технологічному процесі виготовлення кулінарної продукції підвищує організаційно-технічний рівень виробництва, якість продукції, знижує енерго- та капіталовитрати, покращує умови праці персоналу тощо.

### 3.2 Пропозиції щодо впровадження інноваційних технологій у ресторан

Для реалізації повного циклу Sous Vide, потрібне спеціальне обладнання [38].

1. Вакуумний пакувальник для видалення повітря з пластикового пакету, у який упаковано продукт. Це дозволяє виключити окислювальні процеси в ході приготування, які можливі тільки в присутності кисню повітря.

Використовують пакети з поліетилену з поліамідом товщиною 12...20 мкм. Товщина пакета залежить від продукту: для м'якої харчової сировини беруть тонку плівку, для жорстких грубих овочів або м'яса, риби на кістці - більшої щільності.

2. Теплове обладнання для низькотемпературного приготування. Фактично *Sous Vide* представляє собою водяну баню-термостат, у якій жорстко контролюється температурний режим.

3. Шафа шокowego охолодження – використовується, якщо є потреба у зберіганні готових страв у вакуумній упаковці певний період.

Технологія приготування продукції наступна: овочі, м'ясо або рибу миють, чистять, нарізають відповідними напівфабрикатами, додають спеції, закладають у пакет, вакуумують. Підготовлений пакет кладуть у термостат із заздалегідь виставленими температурою і часом приготування. Для риби, наприклад, потрібно 45...55 хв. (температура 65...70 °С), м'яса *medium rare* - 2...3 год. (температура 50 °С), для *medium* - 2...3 год. (температура 60°С). Час підбирають залежно від розміру і товщини м'ясних напівфабрикатів [36]. Після завершення циклу страву викладають на тарілку, оздоблюють і подають.

*Sous Vide* технологія має деякі недоліки, наприклад, відсутність реакції меланоїдиноутворення, яка відбувається при температурі більш 150 °С. Цей процес сприяє утворенню більш темного кольору поверхні виробу. Тому м'ясо або рибу перед подачею обсмажують на розігрітій сковороді 20...30 с із кожного боку для отримання красивої та ароматної скоринки, до якої так звикли споживачі. Якщо продукція закладається на подальше зберігання, її швидко охолоджують і кладуть у холодильну шафу в цьому ж упакованні.

За такої технології приготування продукту всі смаки посилюються. Не рекомендується додавати спеції із сильними ароматами та смаками, наприклад, часник чи кінзу. Це відноситься також до солі і перцю. У якості «м'яких» ароматизаторів можна додавати базилік, чебрець, материнку.

Порівняти різницю при традиційному методі приготування м'яса та за *Sous Vide* технологією можна за допомогою графіків [36]. При традиційному

приготуванні обмежені терміни для отримання продукту високої якості (рис. 3.2).

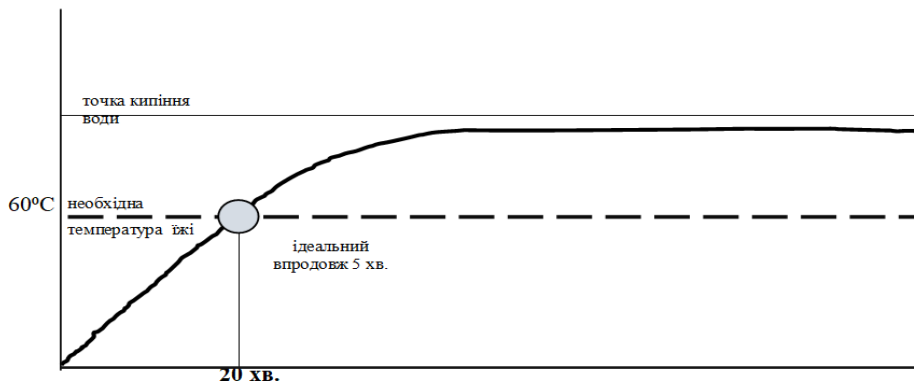


Рисунок 3.2 – Традиційний метод приготування стейку

На другому графіку (рис. 3.3) видно, що стейк залишається ідеальним більш ніж годину. Протягом цього часу він не змінюватиме свого смаку. Це не тільки заощаджує час кухаря, а і значно покращує смакові якості продукту.

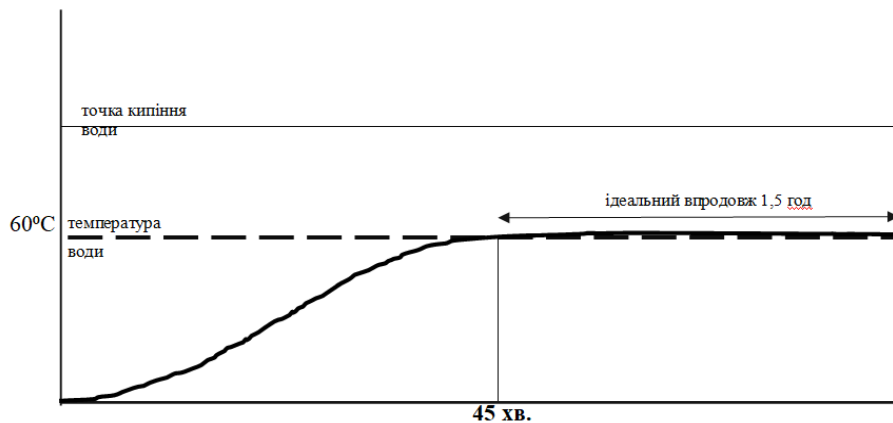


Рисунок 3.3 – Приготування стейку за Sous Vide технологією

Фахівці у галузі ресторанного бізнесу вважають Sous Vide технологію одним з прогресивних способів організації прибуткового підприємства харчування. Для забезпечення постійну успіху на ринку ресторану потрібний посилений контроль виробничого процесу, витрат і якості продукції та сервісу.

Використання стандартних рецептур забезпечує постійну якість продукції щодня на всіх етапах. Це стосується як окремих страв, так і великої кількості

продукції, яка може знадобитися при замовленні, наприклад, банкетів. Продукти, приготовлені методом Sous Vide, здатні довгий час зберігатися, що дає можливість довгострокового планування виробничих процесів.

Інноваційна технологія дозволяє оптимізувати кадрову політику. Ефективності і оптимізації бізнесу можна домогтися за рахунок того, що процеси приготування та реалізації страв можуть бути розведені в часі і просторі. Це дозволяє рівномірно розподілити навантаження на персонал між періодами напруженої роботи, наприклад, в обідній час і спаду активності. Для того щоб подати страву, яка приготовлена і покладена на зберігання, не потрібна присутність шеф-кухаря. Це може зробити кухар більш низької кваліфікації. Можливість одночасної регенерації на водяній бані кількох страв, що значно економить час персоналу на миття кухонного посуду та інші допоміжні операції. Така організація виробництва дозволяє використовувати робочу силу більш раціонально, уникати авралів і переробок робочого часу.

Технологія практично безвідходна. Якщо при традиційних кулінарних способах втрати маси, наприклад, найдорожчої сировини - м'яса при варінні складають до 28...30%, смаженні – до 40%, то при приготуванні у вакуумі всього 5...6%.

Sous Vide – це енергозберігаюча технологія, що не використовує відкритого вогню і потужних печей, а тому дозволяє заощадити кошти на оплату електроенергії.

На економічні показники діяльності закладу впливають також наступні фактори:

- розширення асортиментних позицій у меню, що дозволяє задовольняти попит на різноманітну продукцію без погіршення її якості;

- реалізація принципу здорового харчування. Приготування продукції здійснюють без додавання консервантів, стабілізаторів, загусників. Це дозволяє впроваджувати в меню страви дієтичного харчування, в тому числі зі зниженою кількістю солі, жирів;

- збільшення обсягів виробництва і потужності закладу, наприклад, за рахунок літнього майданчику. Також відкриваються більш широкі можливості для обслуговування бенкетів з великою кількістю клієнтів або обслуговування рестораном готелю не проживаючих в ньому клієнтів, тим самим збільшуючи торговий оборот готельно-ресторанного підприємства;

- можливість зберегти в меню страви з дорогої сировини, компенсуючи витрати використанням вакуумованих продуктів.

Споживач також має певні переваги від споживання продукції, отриманої за Sous Vide технологією:

- у продукті максимально збережено інтенсивність смаку, колір та консистенція порівняно з традиційними способами теплового оброблення;

- продукт містить гарантований високий вміст поживних речовин – вітамінів, мінеральних елементів;

- якість страв практично завжди залишається на високому рівні. Однією з відмінностей продукції є те, що поверхня і внутрішні шари її абсолютно однакові за ступенем готовності. При традиційному смаженні продукт прогрівається нерівномірно: на поверхні він більш сухий, ніж у середині.

Вартість комплексу обладнання (середньої цінової категорії) для Sous Vide технології представлена в таблиці 3.2 (додаток В).

Таблиця 3.2 – Розрахунок вартості комплексу обладнання для Sous Vide технології

Назва обладнання	Марка	Ціна, грн.
Термопроцесор	Sous vide Frosty SV250 GN1/1	23138
Вакуумний пакувальник	Bonsenkitchen VS3802	3180
Апарат шокової заморозки	EWT INOX BFC25	120834
Вакуумна плівка (рулон 12 м)		560
Разом		147712

Таким чином, використання Sous Vide технології у ресторані має значні переваги: покращення органолептичних показників готової продукції; зниження втрат у масі; попередження мікробіологічного забруднення; подовження терміну зберігання напівфабрикатів; скорочення тривалості приготування страв; підвищення харчової та біологічної цінності продукції. Крім того це дозволить розширити асортимент страв, забезпечити високий рівень організації технологічного процесу та знизити виробничі втрати. Включення до меню страв оздоровчо-профілактичного призначення, отриманих при низькотемпературному обробленні, сприятиме залученню нових клієнтів.

Запропоновані нами пропозиції зводимо в таблицю 3.3.

Таблиця 3.3 - Пропозиції щодо впровадження інноваційних технологій у ресторані «Арена»

Назва заходу	Зміст заходу	Очікуваний результат
Використання Sous Vide технології	Оснащення ресторану відповідним обладнанням: - вакуумний пакувальник; - апарат низькотемпературного приготування; - шафа шокового охолодження; - морозильна шафа.	Збільшення прибутковості ресторану за рахунок: - раціональної організації технологічних процесів; - оптимізації кадрового складу; - економного використання сировини; - зниження витрат виробництва; - збільшення попиту на кулінарну продукцію
Запровадження системи лояльності	Впровадження - дисконтних карток; - подарунків від закладу до дня народження відвідувача; - безкоштовне надання страви-сюрпризу за умови замовлення ресторанних послуг на певну суму.	Створення позитивного іміджу ресторану; - збільшення кількості клієнтів; - покращення економічних показників.
Удосконалення організації обслуговування в номерах готелю	Впровадження послуг: - «Ранкова кава»; - подача сніданку в ліжко.	Створення позитивного іміджу ресторану; - збільшення кількості клієнтів; - покращення економічних показників.

## ВИСНОВКИ

Ресторанне господарство характеризується випуском матеріаломісткої й енергоємної продукції, що не завжди може забезпечити ефективність діяльності. В умовах постійно зростаючих цін енергоносії та інші види ресурсів проблема набуває особливої значущості. Це вимагає певних заходів щодо формування політики, спрямованої на розробку і випуск інноваційної продукції з метою створення конкурентних переваг [9]

Мета даної роботи - наукове обґрунтування теоретичних положень та розробка практичних рекомендацій щодо впровадження інноваційних технологій на основі сучасного обладнання.

На першому етапі було розкрито поняття «інновації», надана класифікація інновацій, які використовуються в ресторанному господарстві.

Одним з важливих можна вважати технологічний напрямок інновацій, який пов'язаний з розробленням рецептур нових страв, удосконаленням процесів приготування кулінарної продукції, використанням прогресивного обладнання. При створенні нових харчових продуктів з наукових позицій необхідно враховувати багато факторів: технологічних, соціальних, фізіологічних, економічних.

У науковій літературі розглядаються наступні технології приготуванні страв, які є інноваційними і не зустрічаються в класичних збірниках рецептур страв: фудпейринг, фьюжн-кулінарія, карвінг, кулінарний візаж, система Cook&Chill, молекулярна кухня. При обробленні продуктів також застосовуються нові види механічного та теплового впливу, кардинально протилежні способи: Sous Vide, PacoJet, Аль-денте, CapKold

За аналізом літературних джерел визначено особливості впровадження інноваційної стратегії в ресторанному бізнесі. На інноваційний розвиток підприємств ресторанного господарства прями вплив має попит. Вивчення даного фактора дозволяє закладу визначити наскільки введення нового напрямку в діяльності дозволить збільшити коло потенційних клієнтів. Тому

зкладам ресторанного бізнесу необхідно постійно досліджувати зміни у споживчих вподобаннях, обумовлені розширенням інформованості суспільства; визначати типи споживачів за демографічними, соціально-психологічними, професійними характеристиками.

У роботі проведений аналіз маркетингового середовища функціонування ресторану «Арена», визначено потенційних клієнтів. Ресторан є функціональним підрозділом готелю «Арена». Аналіз концепції ресторану свідчить, що це заклад, який реалізує широкий асортимент страв європейської, італійської, японської кухонь. Для мешканців готелю пропонуються сніданки. Для складання SWOT- аналізу ресторану було використано інформацію з Інтернет - ресурсів, відгуки клієнтів на сайті, власні спостереження діяльності закладу.

До сильних сторін діяльності ресторану належать: оригінальне меню зі страв, розроблених переважно за власними рецептурами; інтер'єр, оформлений у світлих тонах у стилі арт-деко і мінімалізму, як декор використаний мармур і граніт; велика зала та наявність окремих кабінок і тераси; кваліфіковані офіціанти. До слабких сторін треба віднести: високі ціни за рахунок використання дорогих інгредієнтів, екзотичної сировини; обмежений контингент гостей з доходом вище середнього рівнем.

Ресторан «Арена» є закладом з повним технологічним циклом від зберігання сировини, її обробляння в напівфабрикати до приготування готових страв, їх реалізації і організації споживання. Усі приміщення запроектовані відповідно до функціонального зв'язку. Зали для обслуговування споживачів мають цікавий інтер'єр, природне освітлення. Розташування столів у залі створює затишну комфортну атмосферу.

У ресторані інноваційна діяльність здійснюється за наступними напрямками:

- розширення сировинної бази. Для приготування страв використовується широкий асортимент продуктів, в тому числі і біологічно-активні добавки, до яких відноситься, наприклад, насіння чіа;

- використання нових кулінарних трендів, пов'язані з появою модних течій у ресторанному бізнесі,: креативна, еkleктична, вегетаріанська кухні. Якщо розглянути складові інгредієнти багатьох страв ресторану, можна зробити висновок, що їх можна віднести до кухні фьюжн;

- задоволення потреб споживачів на «здорове харчування»: страви з безглютенних продуктів, десерти з невеликою кількістю цукру або з цукрозамінниками, оливкова олія, бальзамічний оцет тощо;

- впровадження сучасних технологій виготовлення страв, заснованих на нових видах обладнання. До такого обладнання в ресторані відноситься пароконвектомат.

Використання сучасних методів приготування кулінарної продукції на базі прогресивних видів технологічного обладнання позитивно впливають на виробничу діяльність ресторанів. Одним з напрямів створення продукції високої якості, підвищеної харчової цінності, гарними органолептичними показниками є технологія *Sous Vide*, з французької – «під вакуумом». Ця технологія заснована на поєднанні двох процесів: теплове оброблення продукту у вакуумній упаковці при температурі, більш низької, ніж при звичайному варінні, і подальше швидке охолодження. Продукти, приготовлені методом *Sous Vide*, зберігають більше поживних речовин і вітамінів, ніж інгредієнти, приготовані більш традиційними. До того ж натуральні соки продуктів залишаються у пакеті з їжею, що призводить до ефекту маринування та покращує їх смак, а також краще розкриває аромат приправ.

Таким чином, очікуваний результат від впровадження технології *Sous Vide* - збільшення прибутковості ресторану за рахунок: раціональної організації технологічних процесів; оптимізації кадрового складу; економного використання сировини; зниження витрат виробництва; збільшення попиту на кулінарну продукцію.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гросул В.А. Сучасні інноваційні тренди формування конкурентної стратегії підприємств ресторанного господарства / В.А. Гросул, К.В. Каленік // Інноваційна економіка, – 2017. - №7-8.. - С. 72-78.
2. Поворознюк І.М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі / І.М.Поворознюк // Економіка і суспільство. - Вип. №30, 2021. – С. 61-67.
3. Готраш Д.А. Інноваційна активність як конкурентна перевага ресторанного господарства. [Електронний ресурс]. URL: [https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/15578/1/AKTUAL\\_NI\\_%20PROBLEMY\\_HOSTYNNOSTI\\_22-318-320.pdf](https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/15578/1/AKTUAL_NI_%20PROBLEMY_HOSTYNNOSTI_22-318-320.pdf). (дата звернення: 03.05.2023).
4. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві: Конспект лекцій для студ. спец. Готельно-ресторанна справа/ О.С. Павлюченко – Київ: НУХТ, 2014. – 93 с.
5. Завадинська О.Ю. Стратегії інноваційного розвитку підприємств ресторанного бізнесу / О.Ю. Завадинська, В.А. Русавська // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. 2018. Вип. 54. С. 94-98.
6. Прилепа Н.В. Молекулярна кухня як форма інноваційних технологій ресторанного господарства / Н.В. Прилепа // Матеріали I Всеукр. наук.-практ. конф. «Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні», 23 квітня 2021 р.. - Херсон: ХДАЕУ, 2021. - С.134-136.
7. Богатирьова Ю.Л. Нові кулінарні технології в ресторанному господарстві / Ю.Л.Богатирьова // Матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф. «Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв». 30 квітня 2021 р. - Прага: Oktan Print s.r.o., 2021. - С.40-41.
8. Леонова Б. Б., Ярмолюк Д. І. Сучасні світові кулінарні тренди в закладах харчування України. [Електронний ресурс]. URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/11/407.pdf>. (дата звернення: 13.05.2023).

9. Гарафонова О.І. Інноваційна стратегія підприємства: особливі підходи до формування в сучасних умовах розвитку ресторанної сфери в Україні. / О.І.Гарафонова, А.М. Токовенко //БІЗНЕСІНФОРМ № 11 '2018. – С.327-332.

10. Гросул В.А. Інноваційні технології оновлення бізнес-моделі підприємства ресторанного господарства./ В.А. Гросул, О.Є. Чатченко // Наук. вісник Ужгородського національного університету. – Вип. №27, - 2019. – С. 39-44.

11. Засимович О.С., Мартинюк С.О. Особливості впровадження інноваційних підходів до організації ресторанного сервісу. <https://infotour.in.ua/zasimovich.htm>

12. Гук О. Фактори впливу на інноваційну діяльність підприємств/ О. Гук, А. Мельник// I міжнародна науково-практ. конференція «Бізнес, інновації, менеджмент: проблеми та перспективи» 22 квітня 2020 р. НТУ України «Київський політехнічний інститут ім. Ігоря Сікорського». С. 89-93.

13. Прилепа Н.В. Інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу / Н.В. Прилепа, Г.О. Соколюк // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2014. – № 4, т. 2. – С. 162-164

14. Івашина Л.Л., Бишовець Л.Г., Гаврилюк С.П. Перспективні напрями імплементації інновацій в закладах ресторанного господарства України. // Глобальні та національні проблеми економіки. Вип. 18. 2017. С. 219-224. [Електронний ресурс]. URL: [https://library.krok.edu.ua/media/library/category/statti/havryliuk\\_0001.pdf](https://library.krok.edu.ua/media/library/category/statti/havryliuk_0001.pdf). (дата звернення: 13.05.2023).

15. Томаля Т.С. Інновації в закладах ресторанного господарства / Т. С. Томаля // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2016. – № 5, т. 1. – С. 185-188.

16. Завадинська О., Ніколайко Г., & Огороднік М. (2022). Дослідження інноваційних рішень для оновлення існуючих бізнес-моделей і сучасних сервісних технологій у ресторанному бізнесі. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(2), 229-238. [Електронний ресурс]. URL: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.2.2022.270098>. (дата звернення: 03.05.2023).

17. Найдюк В.С. Методологічні засади управління інноваційним розвитком підприємств ресторанного господарства. /Найдюк В.С.// БІЗНЕСІНФОРМ № 12 '2013. – С. 201-208

18. Постова В.В. Оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств ресторанного бізнесу <https://chmnu.edu.ua/wp-content/uploads/22.-Postova-V.V..pdf>.

19. Яхтер А. Підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства за рахунок упровадження інноваційної діяльності. / А. Яхтер //Збірник наукових праць ЧДТУ, вип. 39, - 2018. - С. 132-137.

20. Микитюк П.П. Інноваційний менеджмент: навчальний посібник. / П.П. Микитюк - Київ: Центр учбової літератури, 2007. - 400 с

21. Чорна М.В. Оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств: монографія / М. В. Чорна, С. В. Глухова. – Харків : ХДУХТ, 2012. – 210с.

22. Ефективний SWOT-аналіз: що це таке, матриця та найкращі приклади для різних ніш бізнесу. [Електронний ресурс]. URL: <https://ua.weblium.com/blog/efektivnij-swot-analiz-zaporuka-uspihu-vashogo-biznesu-najkrashi-prikladi-dlya-riznih-nish-biznesu>. (дата звернення: 28.05.2023).

23. Сенишин О.С. Маркетинг: навч. посібник / О.С. Сенишин, О.В.Кривешко. Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2020. 347 с.

24. Завгородня О.Є. Додаткові послуги та інновації в соціокультурному просторі ресторанного бізнесу. [Електронний ресурс]. URL: <http://dspace.nbu.gov.ua/bitstream/handle/123456789/93442/27-Zavgorodnia.pdf?sequence=1>. (дата звернення: 05.06.2023).

25. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 342 с.

26. Ресторан «АРЕНА». [Електронний ресурс]. URL: <https://arena.km.ua/restoran/restoran-arena/> (дата звернення: 07.06.2023).

27. Мальська М.П. Ресторанна справа. [Електронний ресурс]. URL: <https://westudents.com.ua/glavy/93174-3-tehnologchn-protsesi-virobnitstva-produkts-restorannogo-gospodarstva.html>. (дата звернення: 29.05.2023).

28. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – Київ: Кондор, 2018. – 250 с.

29. Балацька Н.Ю. Інноваційні аспекти розвитку підприємств ресторанного бізнесу. / Балацька Н.Ю. // Економіка та підприємництво, 2019 р., № 5 (110). – С. 76-81.

30. Ресторани в Хмельницькому [Електронний ресурс]. URL: <https://top20.ua/khm/zavedeniya-pitaniya/restoranyi/arena-plyus.html>. (дата звернення: 03.05.2023).

31. Restaurant QR Codes.net. Internet portal of the restaurant business. URL : <http://www.restaurantqrcodes.net/what-qr-codes-can-do.html>. (дата звернення: 03.05.2023).

32. Бишовець Л. Г., Куракін О. Б., Крижанівський А. І. Інноваційні технології обслуговування в сучасному ресторанному бізнесі. [Електронний ресурс]. URL: <https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/3215/2/%D0%91%D0%9B%D0%93%2C%20%D0%9A%D0%9E%D0%91%2C%20%D0%9A%D0%90%D0%86.pdf>. (дата звернення: 13.05.2023)

33. Соколенко А. С. Інноваційні ресторани технології : конспект лекцій для студ. спец. Готельно-ресторанна справа / К.В. Свідло, А.С. Соколенко, М.І.Писаревський. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 151 с.

34. Насонова О. Про сучасні кулінарні тенденції в ресторанному бізнесі. [Електронний ресурс]. URL: <https://lasoon.net/ukr/kyiv/mnenie-eksperta/olga-nasonova-o-sovremennyh-kulinaryh-tendentsiyah-v-restorannom-biznese>. (дата звернення: 03.05.2023).

35. Пересічна С.М., Боденчук А.К. Сучасні технології виготовлення кулінарної продукції. [Електронний ресурс]. URL: <https://yanusia.com /2022/07/>

suchasni-tehnolohii-vyhotovlennia-kulinarnoi-produktsii/. (дата звернення: 03.06.2023).

36. Арпуль О.В., Усатюк О.М., Удовицький В.В. Перспективи впровадження SOUS VIDE технології у закладах ресторанного господарства. [Електронний ресурс]. URL: <https://www.food-service.com.ua/rekomendatsii-po-oborudovaniyu-dlya-sous-vidе-i266>. (дата звернення: 08.06.2023).

37. Рекомендації по вибору апарату для Sous Vide. [Електронний ресурс]. URL: <https://www.food-service.com.ua/ua/rekomendatsii-po-oborudovaniyu-dlya-sous-vidе-i266>. (дата звернення: 08.06.2023).

38. Технологія Sous Vide на професійній кулінарній кухні. [Електронний ресурс]. URL: <https://spar.ua/blogs/tehnologiya-sous-vidе-na-profesiyuiy-kulinarniy-kukhni>. (дата звернення: 08.06.2023).

39. Техніка готування су-від – що це таке, час приготування і температура для м'яса та риби. [Електронний ресурс]. URL: <https://www.unileverfoodsolutions.com.ua/natkhnennja-dlja-shefa/trendi/tehnika-gotuvannja-su-vid.html>. (дата звернення: 08.06.2023).

ДОДАТКИ  
Додаток А  
Меню сніданків

Страва	Вихід	Ціна
Корзина пекаря (хліб, круасан, паніні, грінки, масло вершкове, мед, джем)	250	60
Вівсянка	250	50
Вівсянка на молоці	250	60
Вівсянка безглютенова	250	80
Пудинг з чіа	230	100
Кукурудзяні пластівці з молоком	250	70
Пашот з лососем і авокадо під голландським соусом	200	150
Омлет з трьох яєць	150	70
Мюслі	250	70
Мюслі на молоці	250	70
Гранола з сезонними ягодами	250	120
Ковбаски на грилі	200	110
Томат, запечений з сиром	100	70
Рис басматі з овочами	175	85
Сирні кульки з лососем	100	140
Млинці з слабо соленим лососем	400	250
Млинці з сиром та родзинками	200	70
Сирники	200	100
Йогурт з фруктами	140	40

## Додаток Б

## Структурно-технологічна схема ресторану «Арена»



Додаток В  
Обладнання для Sous Vide технології



Фото В1 - Термопроцесор Sous vide Frosty SV250 GN1/1



Фото В2 - Вакуумний пакувальник Bonsenkitchen VS3802



Фото В3 - Апарат шокової заморозки EWT INOX BFC25



Фото В4 - Вакуумна плівка (рулон 12 м)