

2. Карпова А. О., Куниця К. В., Білецький Е. В. Технологія борошняних кондитерських виробів з використанням нових рецептурних компонентів. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2017. №. 23. С. 175-181.

3. Резниченко И. Ю., Егорова Е. Ю. Обоснование применения амарантовой и кунжутной муки для разработки мучных изделий специализированного назначения. *Научные труды Северо-кавказского федерального научного центра садоводства, виноградарства, виноделия*. 2018. Т. 20. С. 164-171.

4. Дорохович В. В., Бабіч О. В. Дитяча хвороба целиакія та оцінка якості безглютенової сировини, що рекомендується при цьому захворюванні. *Вісник Харківського націон. ун-ту сільського господарства ім. П. Василенка*. 2004. Вип. 28, Т. 1. С. 166-172.

Глеба Іванна Степанівна
здобувач вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Львівський національний університет імені Івана Франка
Науковий керівник: **Петлін Ірина Володимирівна**
к.е.н., доцент
кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Львівський національний університет імені Івана Франка
м. Львів

ІННОВАЦІЙНА АКТИВНІСТЬ ЯК КОНКУРЕНТНА ПЕРЕВАГА РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА

З метою активізації діяльності підприємств у сфері ресторанного господарства одним із найпотужніших інструментів у конкурентній боротьбі є впровадження інноваційних технологій.

На сьогоднішній день залишаються недостатньо вивченими можливості використання інформаційних, управлінських, маркетингових та інших технологій у роботі закладів ресторанного господарства з метою удосконалення їх виробничо-торгівельної діяльності.

Тому впровадження інноваційних технологій в діяльність підприємств ресторанного бізнесу, на сьогоднішній день, є доволі актуальним.

Першочерговими завданнями стимулювання інноваційної активності зазначених підприємств мають стати:

- поширення стратегічного інноваційного мислення шляхом впровадження нових (бажано креативних) програм навчання при підготовці спеціалістів для сфери ресторанного господарства, виробництва харчових продуктів тощо;

- формування сприятливого інноваційного середовища;
- поглиблення співробітництва між науковцями та суб'єктами ресторанного бізнесу, що дасть можливість розробляти та впроваджувати інновації в діяльності цих підприємств.

Суб'єктами ресторанного бізнесу, задля підвищення ефективності функціонування, можуть впроваджуються технологічні та організаційно-технологічні інновації [1, с. 76].

Технологічні – пов'язані з впровадженням нових видів техніки, пристосувань, інструментів, а також техніко-технологічних прийомів праці в обслуговуванні.

До них варто віднести: застосування інтерактивного (електронного) меню, екрану-планшету на столах, сенсорного дисплею, застосування QR-коду, технології LED оповіщення, харчові 3-D принтери, сенсорні виробники їжі, використання тривимірних проєкцій і відео-мепінга для демонстрації приготування страв, автоматизація та інформатизація процесів на підприємствах, використання web- і телекомунікаційних технологій тощо [2; 3].

Організаційно-технологічні інновації включають:

- інновації, пов'язані з новими видами послуг, більш ефективними формами обслуговування (кейтерінгове обслуговування; фуд-корти; фудтраки; ресторани фрі-фло; концептуальні підприємств ресторанного господарства; «ресторани без столиків»; «open kitchen» або «відкрита кухня» тощо) [2; 3];

- інновації, пов'язані з технологією приготування ресторанных страв (технологію Thermotix, технологію вакуумного маринування, технологію низькотемпературної обробки, молекулярну дистиляцію, аромодистиляцію), нові види устаткування, для виготовлення страв функціонального призначення застосовують інноваційні біологічно активні добавки на основі рослинної й іншої сировини) [4].

Впровадження в практичну діяльність окреслених інноваційних технологій формуватимуть конкурентні переваги підприємств ресторанного бізнесу та дадуть можливість займати гідне місце на ринку ресторанных послуг.

Список літератури

1. Гросул В.А., Каленік К.В. Сучасні інноваційні тренди формування конкурентної стратегії підприємств ресторанного господарства. Інноваційна економіка. 2017. Вип. 7-8. С. 72 – 78.

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

3. 10 ресторанных трендів, що нарешті дійшли до України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://forbes.net.ua/ua/opinions/1375097-10-restorannih-trendiv-shcho-nareshti-dijshli-do-ukrayini>

4. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. К.: Центр учбової літератури. 2009. 342 с.