

та зростання виробництва – передумова зовнішніх надходжень, а не навпаки.

Основні висновки. Потрібно підвищити вплив держави на промислову політику. Враховуючи на те, що на сьогодні більшість підприємств розвивається за рахунок внутрішнього інвестування, держава має стати на захист розвитку українського підприємництва, здійснивши низку заходів для сприяння залученню іноземних інвестицій. Якщо охарактеризувати на даному етапі процес виробництва, то слід зазначити, що сьогодні воно перебуває на низькому рівні. Тому необхідною передумовою сприятливого режиму іноземних інвестицій є забезпечення інноваційного типу розвитку підприємств. Для ефективного забезпечення цього принципу потрібно інноваційну сферу включити до загальнодержавної, забезпечивши державною підтримкою та фінансуванням пріоритетні напрями науки.

ЛІТЕРАТУРА

1. Мусіна Л. Економічна політика і розвиток реформ в Південній Кореї: досвід для України // Економіка України. – 2012. – №6 – с.77-85.

Альона Галатова,

студентка 1 курсу

Бердянського економіко-гуманітарного коледжу БДПУ

Наук. керівник: **Г.О.Сенченко,**

викладач (БЕГК БДПУ)

ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ – НОВА ФІЛОСОФІЯ ГОСТИННОСТІ

Постановка проблеми. У світі конкуренції різноманітних закладів ресторанного господарства одним із головних завдань є утримання постійних клієнтів та залучення нових. Для досягнення цього лише поліпшення якості продукції та обслуговування замало. На сьогодні стає актуальним введення інноваційної складової у технологію ресторанного господарства та пропозиція ексклюзивних послуг. Інновації, що застосовують у закладах ресторанного господарства, підвищують конкурентність закладу в сучасних жорстких умовах, вони формують нову філософію підходу до процесу гостинності.

Метою дослідження є аналіз інноваційних ресторанних технологій та визначення шляхів формування у майбутніх фахівців з технології харчування наукового підходу до вивчення інновацій, які використовуються в сучасній індустрії ресторанного господарства.

Виклад основного матеріалу. Вперше термін «інновація» було використано американським економістом австрійського походження Йозефом Шумпетером. Вчений розробив першу класифікацію інновацій, яка стала класичною і використовувалася до кінця 60-х рр.

На сучасному етапі інновації класифікують за різними ознаками. Так, залежно від технологічних параметрів інновації підрозділяють на продуктові і процесні. Продуктові інновації включають застосування нових

матеріалів, нового виду сировини, напівфабрикатів та принципово нових продуктів. Процесні інновації включають нові технології, нові організаційні форми виробничої діяльності.

Різноманіття закладів ресторанного господарства та послуг, які вони надають, призводить до зростання конкуренції. На сьогодні поліпшення якості продукції та обслуговування замало. Існують інновації, що відповідають певному етапу розвитку суспільства, викликані об'єктивними потребами певного часу, як наприклад, наявність у рестораних закладах безкоштовного бездротового Інтернет Wi-Fi тощо. Але існують такі інновації, які додадуть закладу неповторності, унікальності, привабливості для споживачів. Впровадження нововведень у ресторанній сфері має забезпечити безліч зручностей для клієнтів. Останніми інноваційними ресторанными технологіями можна назвати застосування інтерактивного (електронного) меню, екрану-планшета на столах, сенсорного дисплею, застосування QR-коду у маркетингу підприємства, 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 [8].

Основними напрямками розвитку сучасних технологій у закладах ресторанного господарства є: створення ресторанів по типу FreeFloor; відкриття фуд-кортів; створення концептуальних підприємств ресторанного господарства; розширення мережі віртуальних ресторанів, що забезпечують замовлення по мережі Інтернет та доставку їжі споживачеві; приготування страв у присутності відвідувачів; організація обслуговування за системою кейтерінг тощо. Ресторани фрі-фло, мають новий формат із поєднанням фаст-фуду та «шведського столу», де клієнт має свободу вибору та безпосередній доступ до товару, переважають низькі ціни та швидке обслуговування.

Результатом інноваційного розвитку закладів ресторанного господарства будуть нові ідеї, нові й удосконалені ресторанны продукти і послуги, технологічні процеси, форми організації і управління.

Запровадження інновацій коштує недешево, проте запропонувавши клієнтам ексклюзивний сервіс, меню та послуги заклади ресторанного господарства здатні забезпечити собі виживання та прибуток на ринку послуг.

Висновки. Результатом впровадження інноваційних технологій надання послуг та формування сервісу відповідно до сучасних вимог є процеси якісної трансформації галузі в цілому та забезпечення конкурентоспроможності її окремих об'єктів. Інноваційний розвиток рестораних технологій підвищує конкурентність закладу в сучасних жорстких умовах, тому при підготовці фахівців спеціальності «Харчові технології» варто звертати особливу увагу на вивчення інноваційних рестораних технологій для формування професійних компетентностей молодших спеціалістів.

ЛІТЕРАТУРА

1.Кравчук Н.М. Інноваційні ресторанны технології. / [Н.М. Кравчук, І.Л. Корецька]. – К.: НУХТ, 2014. – 114с.

2. П'ятницька Г. Інноваційний потенціал розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні. / [Г.П'ятницька, О.Григоренко, В.Найдюк]. // Товари та ринки. – 2013. – №29-43.

3. 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.

Наталя Глушкіна,

студент 1 курсу

Бердянського економіко-гуманітарного коледжу БДПУ

Наук. керівник: **Т.О.Кемська,**

викладач (БЕГК БДПУ)

РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В М.БЕРДЯНСЬК

Актуальність теми полягає в динамічному розвитку ресторанного бізнесу в м.Бердянськ, який обумовлений зростаючою зацікавленістю до нього як міста-курорту.

Мета дослідження: аналіз основних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу в м.Бердянськ.

Розвиток ресторанного господарства в нашому місті має відмінності від інших міст України. Він визначається, насамперед, розвитком курортного бізнесу в м.Бердянськ. Ресторанне господарство міста функціонує, розвивається паралельно з розвитком курортного бізнесу. Поява нових форматів закладів та використання інноваційних підходів у діяльності підприємств ресторанного господарства направлені на забезпечення зростаючої кількості відпочиваючих та забезпечення їх потреб у харчуванні.

11 січня 2005 року Верховною Радою України прийнято Закон України «Про оголошення природних територій міста Бердянська Запорізької області курортом державного значення».

Бердянськ має мережу курортних установ (санаторії, санаторії-профілакторії, пансіонати і бази відпочинку) та дитячі табори, в яких щорічно оздоровлюються тисячі осіб. Саме місто, розуміючи своє покликання, щоразу більше адаптується до потреб туристів. На узбережжі звели понад сотні баз відпочинку, затишних кав'ярень та ресторанів.

Бердянськ — курорт з оздоровчими послугами та сімейним відпочинком. Основні лікувальні фактори: грязі та ропа лиманів, таласотерапія. Цілющі якості приморського клімату, морської води, водоростей, морської грязі та інших продуктів моря для лікування захворювань. З кожним роком популярність курорту зростає. З одного боку на це вплинули об'єктивні фактори останніх 5 років, а з іншого пропагування оздоровчих заходів для всіх вікових груп населення, які надаються в Бердянську.

Важливий елемент в обслуговуванні туристів — послуги ресторанного господарства. Підприємства ресторанного сервісу обслуговують досить різноманітний контингент відвідувачів-туристів, як