

Учасники конференції

Afanasjewa L.W.

Deák József

Smyrnowa M.L.

Vasiutina Nataliia

Єрмоленко Л.В.

Гасяк М.С.

Данилюк В.О.

Джавадян О.-М.О.

Жарікова С.Б.

Кондратюк С.В.

Малець В.

Мбалла Н.Ж.Ф.

Попик М.М.

Стародубцева Е.А.

Стахова О.О.

Тимощук Л.В.

Тимчак М.В.

Царук О.І.

Циганок І.Б.

Шаталович О.М.

Шевченко Б.Г.

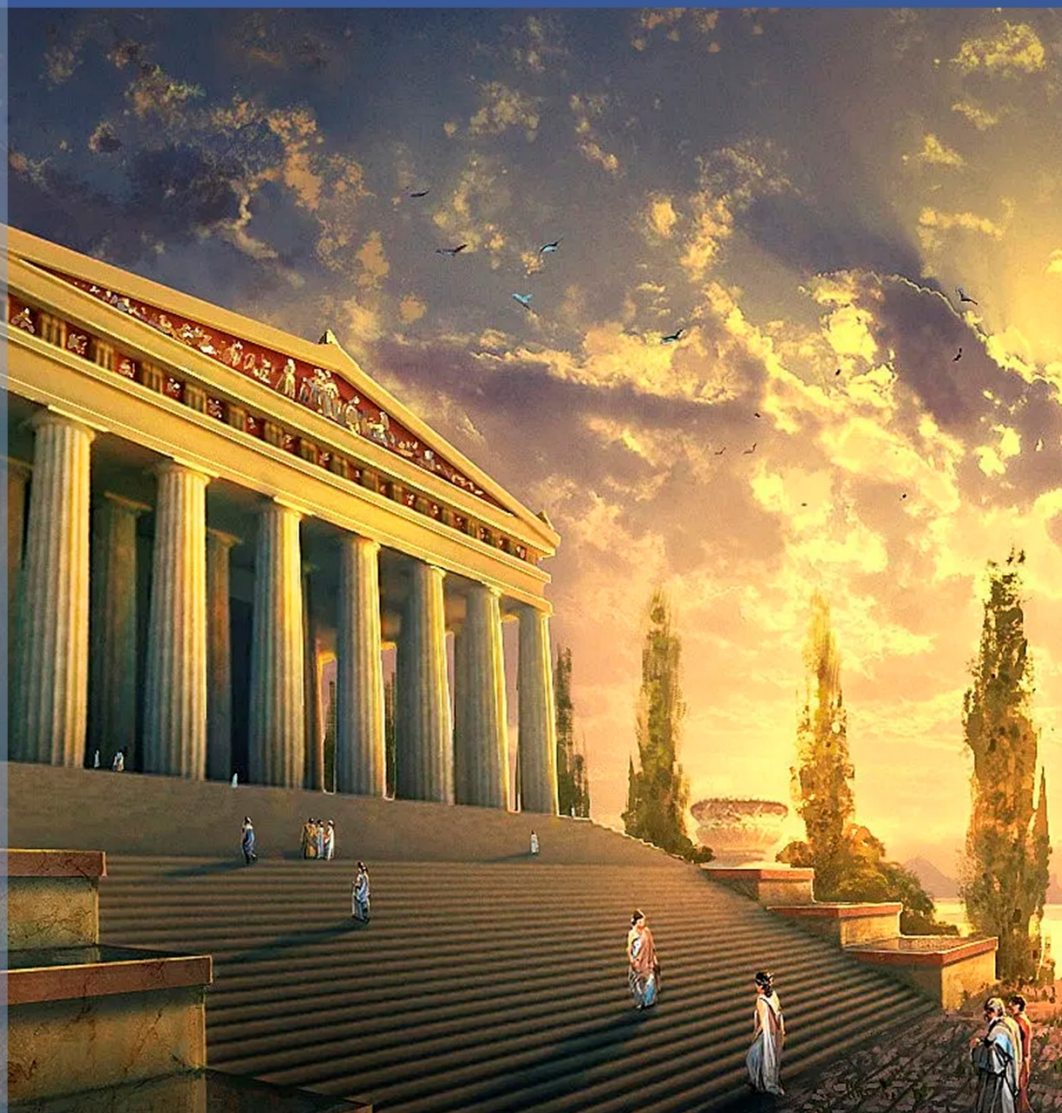
Шпіс Н.А.



OpenSciLab.org

Наукова платформа
Open Science Laboratory

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ГУМАНІТАРНИХ, СОЦІАЛЬНИХ ТА ПОВЕДІНКОВИХ НАУК: ТЕОРЕТИЧНІ ТА ПРИКЛАДНІ ДОСЛІДЖЕННЯ



Матеріали

**II Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції
(м. Київ, 21 травня 2021 р.)**

КИЇВ 2021

Наукова платформа



Open Science Laboratory

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ГУМАНІТАРНИХ,
СОЦІАЛЬНИХ ТА ПОВЕДІНКОВИХ НАУК:
ТЕОРЕТИЧНІ ТА ПРИКЛАДНІ ДОСЛІДЖЕННЯ**

Матеріали

**II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції
(м. Київ, 21 травня 2021 року)**

Самостійне електронне текстове
наукове періодичне видання комбінованого використання

КИЇВ 2021

УДК 338.512

ІННОВАЦІЙНІ ТРАНСФОРМАЦІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ

Попик Мар'яна Михайлівна

кандидат економічних наук,

доцент кафедри туристичної інфраструктури та ресторанного господарства
ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

Шпіс Нікіта Арпадович

Магістрант спеціальності «готельно-ресторанна справа»

ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

Анотація. Автори досліджують інноваційні нововведення у ресторанному бізнесі як інструменти подолання кризи, яка утворилася у зазначеному сегменті підприємництва у зв'язку з пандемією та карантинними обмеженнями. Досліджено досвід впровадження окремих інноваційних технологій у ресторанну діяльність підприємств, визначено переваги та недоліки їх використання та впровадження. Охарактеризовано окремі ризики, пов'язані з введенням інноваційних технологій у ресторанний бізнес.

Ключові слова: *інновації, пандемія, стартап, технології, ресторанний бізнес, карантинні обмеження, заклади харчування, конкуренція.*

Summary. The authors explore innovative novelties in the restaurant business as tools to overcome the crisis that has arisen in this segment of business due to the pandemic and quarantine restrictions. The experience of introduction of separate innovative technologies in restaurant activity of the enterprises is investigated, advantages and lacks of their use and introduction are defined. Some risks associated

with the introduction of innovative technologies in the restaurant business are described.

Key words: *innovations, pandemic, startup, technologies, restaurant business, quarantine restrictions, food establishments, competition.*

У 2019-му році світ зіштовхнувся з черговим викликом, який залишить по собі слід в історії людства – всесвітньою пандемією, викликаною коронавірусом SARS CoVID-19. Безумовно, ресторанна сфера, будучи тісно пов'язаною з людським ресурсом та потенціалом, зазнала значних змін та перетворень у зв'язку з карантинними обмеженнями, що введені майже в усіх країнах світу. Так, варто погодитися з думкою Н. Балацької, яка відносить ресторанну сферу до категорії тих сфер підприємництва, які найбільше відчули собі негативні наслідки, спричинені карантинном [1].

Жорсткий локдаун, часта зміна карантинних обмежень та порівняно низький темп боротьби з коронавірусом призвели до того, що велика частина підприємств ресторанного сектору була змушена зупинити свою діяльність тимчасово, а подекуди й припинити її зовсім. Водночас, відновлення потенціалу сфери гостинності видається складним і у довгостроковій перспективі, оскільки супроводжується суттєвим зниженням рівня соціальної зацікавленості, що спричинено постійним погіршенням стану захворюваності, а також перебуванням широких мас у стані психологічної напруги та тривожності за власне здоров'я.

Враховуючи викладені вище проблеми, наявні у ресторанному секторі підприємництва, постає необхідність вироблення, запровадження та активного використання інноваційних інструментів, які дозволять суб'єктам господарювання не лише уникнути банкрутства, а й виведуть ресторанний бізнес з кризової ситуації з максимальним комфортом для кінцевих споживачів, а також підвищать конкурентоспроможність таких підприємств на ринку [2].

Зокрема, найбільш результативною формою введення інновацій у ресторанній сфері стало впровадження та поширення послуг «take away» або ж організація адресної доставки. Ця опція дає можливість клієнту обрати та замовити страви он-лайн або ж за телефоном та швидко отримати готове замовлення на власну адресу, або ж забрати його власноруч, що є зручним як для клієнтів, так і для ресторанів.

Організація харчування «на виніс» та опція доставки має винятково позитивні особливості з огляду на таке:

1. Мінімізується контакт між клієнтами та співробітниками ресторанного підприємства, а як наслідок – зменшується ризик зараження SARS CoVID-19 для обох категорій громадян;
2. Час клієнта є зручніше оптимізованим, оскільки клієнту більше не потрібно витратити час на дорогу до закладу харчування, натомість з'являється можливість заздалегідь підлаштувати час з урахуванням строку доставки страви;
3. Зменшується кількість скорочень персоналу на підприємствах, оскільки працівники є задіяними як для приготування їжі, прийомі та обробці замовлень, так і при їх транспортуванні до кінцевих споживачів. Як наслідок – рівень безробіття не збільшується так стрімко, як би збільшувався до введення таких інноваційних способів функціонування ресторанного бізнесу.

Однак, слід погодитися з думкою Г. Кіш про те, що ця інновація у ресторанному бізнесі є порівняно дороговартісною, а тому вона є недоступною для впровадження більшості закладів харчування в Україні. Поєднання власної господарської діяльності зі співпрацею з сервісами доставки неминуче породжує збільшення собівартості продукту, що збільшує або витрати ресторанного підприємства, або кінцеву ціну для споживача [4].

Для більшості ресторанних підприємств економічно не вигідно впроваджувати сервіси доставки, а отже ті підприємства, які мають таку економічну можливість, можуть витіснити з ринку ресторанних послуг інших

суб'єктів, закріплюючи при цьому своє монополістичне становище. Як наслідок буде зменшено конкуренцію у ресторанній сфері, а також збільшиться рівень безробіття, оскільки численні підприємства, не витримуючи тиску з боку «гігантів» будуть змушені скоротити персонал, або припинити господарську діяльність.

Одним із найбільш інноваційних, на наш погляд, нововведень стало відкриття американським гігантом KFC експериментального ресторану в принципово новому форматі – без кас та продавців. Як свідчать Н. Полстяна та Т. Кононенко, ця система працюватиме за допомогою спеціальної системи та технології оцифровки клієнта – особи покупця, а також з використанням терміналів самообслуговування та розрахункових операцій. Видача ж замовлень буде організована за допомогою спеціального конвеєра, на рухому стрічку якого готові страви та напої викладатиме робот-маніпулятор [5].

При цьому, система зберігає відомості про замовлення конкретного клієнта для того, щоб могли при наступному візиті рекомендувати покупцеві його улюблені страви.

На наше переконання, досвід роботи такого ресторану у експериментальному форматі буде мати колосальний вплив на всю ресторанну сферу світу: у разі успішності такого проекту вся фаст-фуд індустрія буде зацікавлена у автоматизації власних ресторанів, що дасть змогу швидше, ефективніше та економічно вигідніше для ресторану обслуговувати клієнтів.

Однак, запровадження таких інновацій знову-таки негативно повпливає на рівень безробіття, посиленого у зв'язку з масовими звільненнями з мережевих фаст-фуд закладів. Разом з тим, до кінця незрозуміло які психологічні відчуття (які є невід'ємною складовою у ресторанному бізнесі та іміджі) будуть відчувати клієнти повністю безлюдних закладів, і які наслідки це буде мати для іміджу таких закладів.

Ще однією з цікавих, на наш погляд, інновацій є каліфорнійський стартап «Zume Pizza», який має за основну ідею технологію автоматичного

приготування піци одразу під час здійснення доставки даного замовлення клієнту – безпосередньо в машині. За допомогою спеціального додатку клієнт обирає піцу за власним смаком, після чого одразу ж запускається розташований у автомобілі робот-піцайоло, який готує страву безпосередньо під час того, як кур'єр здійснює доставку [3].

Цей стартап є чи не найбільш інноваційним проектом у ресторанному бізнесі, який виник під впливом всесвітньої пандемії, та який має винятковий потенціал на майбутнє, оскільки з часом можуть з'явитися мульти-стравові роботи, які будуть виготовляти будь-яке замовлення.

На завершення аналізу інноваційних технологій у ресторанному бізнесі та трансформації ресторанного сектору підприємництва під впливом карантинних та впливаючих з пандемії соціально-економічних обставин, варто сказати, що ресторанна індустрія намагається якомога краще та ефективніше використовувати власні ресурси та задіювати сучасні технології. Варто сподіватися, що такий рівень прогресу, хоча й вимушеного, позитивно вплине на ресторанну сферу і в результаті буде краще задовольняти потреби клієнтів, при цьому сприяючи розвитку сфери гостинності в Україні та світі.

Список використаної літератури:

1. Балацька Н. Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. Економіка та управління підприємствами. 2020 р. № 42. С. 117–122.
2. Герасимлюк М. В., Полівода О. А. Роль запровадження інновацій в діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства у подоланні наслідків коронавірусної кризи. Економіка та управління підприємствами. С. 113-119.
3. Инновации в эпоху COVID–19. Тренды цифровой трансформации бизнеса в условиях кризиса и пандемии. М.: Крона Лабс. 2020, 103 с.

4. Кіш Г. В. Методи антикризового маркетингу закладів ресторанного господарства в умовах пандемії COVID–19. Modern science: problems and innovations. Abstracts of the 4th International scientific and practical conference. SSPG Publish. Stockholm, Sweden. 2020 р. Р. 356–360.
5. Полстяна Н. В., Кононенко Т. П. Інноваційні зміни у ресторанному бізнесі в умовах пандемії коронавірусу. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р. : матеріали конференції / під заг. ред. В.М. Кюрчева. Мелітополь: ТДАТУ, 2020 р. 286 с.

Самостійне електронне текстове
наукове періодичне видання комбінованого використання

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ГУМАНІТАРНИХ, СОЦІАЛЬНИХ ТА ПОВЕДІНКОВИХ НАУК: ТЕОРЕТИЧНІ ТА ПРИКЛАДНІ ДОСЛІДЖЕННЯ

Матеріали

**II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції
(м. Київ, 21 травня 2021 року)**

II Міжнародна науково-практична інтернет-конференція
«Актуальні питання гуманітарних, соціальних та поведінкових наук:
теоретичні та прикладні дослідження»
(м. Київ, 21 травня 2021 р.)

Адреса оргкомітету та редакційної колегії:

м. Київ, Україна

E-mail: conference@openscilab.org

www.openscilab.org