



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ



XI Всеукраїнська науково-практична конференція

ПРИСВЯЧЕНА ДО 70-РІЧЧЯ З ДНЯ НАРОДЖЕННЯ
ПРОФЕСОРА В. Ф. ДОЦЕНКА

«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»



Київ НУХТ 2022



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ХІ ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

*Присвячена до 70-річчя з дня народження
професора В.Ф. Доценка*

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ***

17 травня 2022 р.

Київ НУХТ 2022

8. ІННОВАЦІЙНІ ПОСЛУГИ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

**Матиящук О.В.,
Михайленко В.М.,**

*Національний університет харчових технологій,
(НУХТ), м. Київ*

Вступ. В період з 2015 по 2019 роки ресторанний бізнес в Україні розвивався в одному напрямку, щороку з'являлись типові заклади, які набували популярності серед різних верств населення. За цей період часу відкрити успішний заклад було значно простіше, оскільки гостей цікавило лише смачна їжа, обслуговування та іноді інтер'єр.

Актуальність теми. Проте 2020-2022 роки увів свої корективи в сферу послуг, потенційні споживачі стали більш вимогливі до закладів гостинності, про що свідчать дані компанії по автоматизації ресторанів «Poster», ними опубліковано, що після першого карантину 2020 р. 25000 закладів припинили свою роботу. Зараз на розвиток ресторанного бізнесу впливає розпочата 24 лютого 2022 р. війна, яка суттєво уповільнює розвиток закладів ресторанного господарства, причина цьому воєнні дії, які спричинили продуктову кризу, великий потів біженців в інші країни, що призвело до браку робочих кадрів, економічної кризи, тощо. Також багато закладів почало працювати на волонтерських засадах, що також уповільнює розвиток галузі.

Результати та обговорення. Деяким сучасним та креативним ресторатором й шеф-кухарям вдалось трансформувати традиційні заклади в нові формати задля повернення потенційних споживачів та набуття нових відвідувачів.

Основними рішеннями, щодо ведення успішного бізнесу HoReCa є: фабрика заготівельна, онлайн-ресторани, кухар на виїзд, заклади в житлових комплексах, діджиталізовані заклади, індивідуальні капсули, «coosing box».

Особливою популярністю користується послуга «Cooking box». Мета даної послуги полягає в тому, що це доставка напівфабрикату високого ступеня готовності до споживача та приготування вдома ресторанних страв з мінімальною тепловою обробкою. Гості обирають для себе з меню страви на свій смак, а працівники закладу доставляють, замовникам напівфабрикати разом з детальним рецептом їх приготування.

Ресторанами аналітиками підраховано, що запровадження даної послуги не лише скоротить час приготування страви, а із економічної точки зору це вигідніше ніж відвідувати заклад чи супермаркет. На рис.1. наведено динаміку ємності ринку виготовлення заморожених напівфабрикатів в Україні. Заморожені напівфабрикати, починаючи з 2020 року набули не аби якої популярності, тому цю послугу бажано впроваджувати в закладах ресторанного господарства, так як реалії сьогодення диктують нові правила життя та розвитку бізнесу.

Висновок. Популярність виготовлення заморожених напівфабрикатів з кожним роком зростає, особливий приріст у 2 рази стався за останні два роки, тому дану тенденцію можна пов'язати саме з пандемією. Переформатування

закладів ресторанного господарства дозволяє не тільки продовжувати працювати в карантинних умовах, а й в складних економічних умовах, спричинених війсьними діями, а також дозволить збільшувати прибуток.

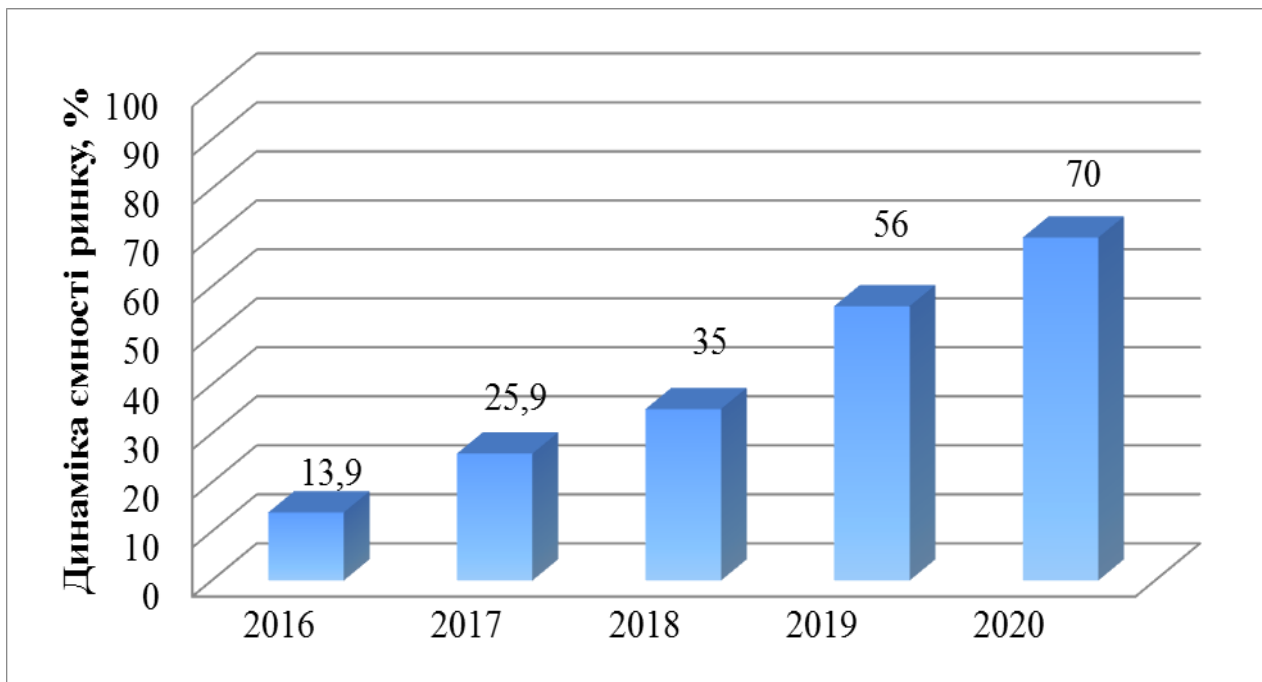


Рисунок 1 – Динаміка ємності ринку заморожених напівфабрикатів

Література

1. Гросул В.А. Модель оцінки можливостей розвитку підприємств ресторанного бізнесу України в умовах пандемії covid-2019 / В.А Гросул, Н.Ю.Балацька // Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія : Економіка і управління. 2020. Т. 31(70). № 3. С. 121-126.
2. Хроніки кризи бізнесу: кого в Україні більше всего накроє штормом коронавірусу. URL: <https://www.epravda.com.ua/rus/publications/2020/03/19/658296/> (дата звернення: 17.04.2020).
3. Petre H. Meet the new socially distant restaurant experience. URL: <https://www.nrn.com/operations/meet-newsocially-distant-restaurant-experience> (дата звернення: 02.05.2020).