

**МАСУФРАНОВА Г.І., магістр**

Національний Технічний Університет

«Харківський Політехнічний Інститут»

## **ВДОСКОНАЛЕННЯ ІННОВАЦІЙНОГО УПРАВЛІННЯ РЕСТОРАННИМ БІЗНЕСОМ В УМОВАХ КОНКУРЕНЦІЇ**

Багато підприємств ресторанного господарства України, намагаючись зміцнити свої конкурентні позиції на ринку та уникнути необхідності виходу з нього, вдаються до різних інноваційних змін. Розвиток саме нецінової конкуренції особливо чітко простежувався у сегменті ресторанних послуг. В умовах жорсткої конкуренції для того, щоб утримати відвідувача, потрібні інноваційні ідеї.

Проблеми економіки та управління в ресторанному господарстві знайшли своє відображення в працях Н. С. Найдюк, Н. І. Морозової, О. М. Григоренко, автори Г. Т. П'ятницька, А. Ю. Гулієва, Є.П. Жамнова та інші присвятили свої дослідження особливостям аналізу, організації та інноваційного управління підприємств ресторанного господарства [1-5].

Але недостатньо дослідженими лишаються й інші передумови інноваційного розвитку підприємств ресторанного господарства та різновиди їх інновацій за природою походження.

Мета дослідження - обґрунтувати необхідність вдосконалення моделі інноваційного управління підприємств ресторанного бізнесу, яка забезпечить підвищення їх конкурентоспроможності.

Сучасна соціально-економічна система характеризується переходом від відтворювального типу розвитку до інноваційного, орієнтованого на нововведення. Інноваційне управління підприємством сфери ресторанного бізнесу повинно забезпечувати ефективну, злагоджену і безперервну взаємодію усіх його структурних підрозділів, спираючись на виявлення і

прогнозування споживчого попиту на ресторанні послуги, аналіз і оцінку наявних ресурсів і перспектив інноваційного розвитку.

На думку Жамної Е.П., трактування інноваційного управління ресторанним бізнесом виражається як "спосіб організації управлінської діяльності, спрямований на вдосконалення внутрішньої системи управління, і, як наслідок, на виробництво конкурентоспроможного ресторанного продукту".

Сучасні вимоги сфери ресторанного бізнесу до підготовки кадрів високі і різноманітні, а сама галузь відрізняється від інших сфер діяльності стрімкими темпами розвитку, що призводить до швидкої зміни методів роботи, впровадження нових технологій і видів устаткування, вироблення і вдосконалення стандартів підприємств.

Мережа підприємств ресторанного господарства м. Харкова станом на 01.01.2014 р. налічує понад 2600 підприємств з кількістю понад 120000 посадочних місць, забезпечення населення місцями в підприємствах ресторанного господарства становить 140% [6]. Таким чином, для галузі ресторанного господарства м. Харкова притаманний високий рівень конкуренції. Інноваційні концепції як вже діючих, так і новостворених в Україні ресторанів, забезпечили їм достатньо стійкі конкурентні переваги (у т. ч. завдяки унікальній продуктивній пропозиції) та, як наслідок, дали змогу ефективно діяти на ринку навіть в умовах економічного спаду.

Протягом останніх років в Україні відбулося зростання пріоритету інновацій для потенційних споживачів ресторанних послуг, що сприяло розгортанню нецінової конкуренції та, як наслідок, формуванню позитивної динаміки в розвитку тих сегментів галузевого ринку, в яких підприємства ресторанного господарства більш активно долучалися до інноваційних змін.

Специфіка ресторанного бізнесу, як галузі сфери послуг, припускає під інноваціями не тільки поліпшення якості життя людей, тобто, задоволення потреби в якісній (екологічний аспект) та красиво й смачно

приготованій їжі (естетична насолода), але і грамотно побудовані взаємини з клієнтами, грамотну маркетингову політику і PR-стратегію, а також облік необхідності комерціалізації інноваційних розробок (отримання патентів, реєстрація фірмових знаків).

Ефективні інноваційні зміни на підприємствах РГ можуть мати як інтервальну, так і екстервальну природу походження [3]. Прикладом екстервальних інновацій у сфері РГ можуть бути нові формати організації роботи та концепції закладів РГ, нові технології виробництва тощо.

Інтервальні інновації на підприємствах РГ можна умовно поділити на чотири підвиди: торговельно-технологічні; виробничо-технологічні; науково-технічні; організаційно-управлінські [3]. Приклади торговельно-технологічних інновацій: електронне меню (англ. e-Menu), завдяки якому замовлення страв та/або напоїв на підприємстві РГ кожен споживач здійснює самостійно за допомогою спеціальних сенсорних екранів; високотехнологічний стіл, поверхнею якого є сенсорний монітор, що дозволяє не тільки робити замовлення, а і спостерігати за роботою кухарів, обирати оформлення столу, музичний супровід, грати у комп'ютерні ігри під час очікування замовлення тощо. Виробничо-технологічні інновації: встановлення на підприємствах РГ пароконвектоматів, що дозволяють замінити відразу декілька видів технологічного та теплового обладнання - плити, жарильні шафи, котли, фритюрниці тощо; розробка рецептур фірмових страв та технологій їх виробництва. Науково-технічні інновації, пов'язані з впровадженням нової техніки, полегшують роботу персоналу підприємств (наприклад, введення в експлуатацію нових касових апаратів, що мають додаткові інформаційні функції; встановлення посудомийних машин тощо). Організаційно-управлінські інновації стосуються організаційної структури, а також процесів управління персоналом та діяльності різних підрозділів підприємств [3]. Приклади цього різновиду інновацій: створення контактних груп на підприємствах для підвищення

ефективності обміну інформацією між різними категоріями персоналу; запровадження автоматизованих систем управління (АСУ).

Ключовими передумовами для вибору підприємствами ресторанного господарства стратегії інноваційного розвитку є наявність на них достатньо потужного інноваційного потенціалу або достатніх обсягів фінансових коштів і належного рівня інтелектуального капіталу для проведення ефективного трансферу технологій та аутсорсингу функцій менеджменту інновацій [4].

Періодичні рекомбінаційні та постійні модифікаційні інновації нині є конкурентними перевагами практично для будь-якого типу підприємства ресторанного господарства, а ресторонам і барам класів "люкс" та "вищий", кафе з обслуговуванням офіціантами взагалі іноді доцільно вдаватися до радикальних інновацій [5].

Таким чином, аналіз початкових умов для здійснення інноваційної діяльності призводить до висновку про необхідність систематизації процедури управління інноваційними проектами в ресторанному бізнесі, актуальні методи інноваційного управління, коректний механізм формування портфеля інноваційних проектів і методика відбору проектів в портфель, а також проведення критеріальних оцінок за підсумками впровадження нових методів управління інноваційними проектами.

**Список літератури:** 1. *П'ятницька Г. Т.* Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька // Економіка розвитку. 2013. № 1 (65). С. 122-126. 2. *Найдюк В. С.* Інновації в системі управління підприємствами ресторанного господарства / В. С. Найдюк // Сталий розвиток економіки. — 2012. - № 2. С. 228-233 3. *П'ятницька Г. Т.* Екстернальні та інтернальні інновації у сферах торгівлі та ресторанного господарства / Г.Т. П'ятницька, О.М. Григоренко // Торгівля та готельно-ресторанний бізнес: інноваційний розвиток в умовах глобалізації : тези Всеукр. наук.-практ. конф., 20 квітня 2012 р. : у 2-х ч. — Ч. 1. — Х. : ХДУХТ, 2012.- С. 194-195. 4. *Жамнова Е.П.* Інновации в ресторанном бизнесе/ Экономика, налоги, право, 2011, №2. 5. *Гулиева А.Ю.* Предприятия сферы услуг как объекты инновационного управления. // Издательство ОАО «Иткор». Аналитический журнал «Риск: Ресурсы, Информация, Снабжение, Конкуренция». Вып. №4/2009 . С.204-208. 6. Мережа роздрібної торгівлі та ресторанного господарства підприємств на 1 січня 2013 року: стат. бюл. - К. : Державна служба статистики України, 2013. — 123 с.