https://doi.org/10.31891/2307-5740-2024-336-19
УДК 338.48

БЛАГУН Іван
Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника
https://orcid.org/0000-0002-5178-6002
e-mail: ivan.i.blahun@pnu.edu.ua
КУБАРИЧ Тарас
Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника
https://orcid.org/0009-0000-7251-9010
e-mail: Taras.Kubarych@gmail.com

ВПЛИВ ІННОВАЦІЙ НА РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ В УМОВАХ ВІЙНИ

Стаття присвячена визначенню та тенденціям впливу інновацій на розвиток ресторанної індустрії. В умовах турбулентності та обмеженості людських ресурсів інновації є інструментом для збереження бізнесу, та ефективного його функціонування. Тому особливої уваги потребують напрями інновацій та їх вплив на прийняття рішень у сфері ресторанної індустрії окремих поколінь. Бізнес перебуває в умовах кризи, де головними проблемами є такі як: обмеження фінансових та трудових ресурсів, автоматизація виробничих процесів. Також не менш важливим фактором для ресторанного бізнесу є здатність та адаптивність, можливість переміщення обладнання та швидкість його розгортання в кризових умовах.

Для власників бізнесу процеси планування і прогнозування в умовах турбулентності набули особливого значення. Бізнес стикнувся з недостачею робочої сили для повноцінного функціонування закладів ресторанної індустрії. Участь людей у війні та виїзд за кордон призвело до того , що власники бізнесу зіткнулися з відсутністю кваліфікованих кадрів. Автоматизація виробництва та введення інновацій дозволять частково вирішити дану проблему. Також важливим елементом впровадження інновацій є цифровізація та діджиталізація суспільства. Перехід на безготівкові розрахунки створення доповненої реальності та можливість перебування в закладах без фізичної присутності, робить сферу ресторанного обслуговування більш привабливою для клієнтів.

У статті обґрунтовано та проаналізовано стан ресторанного бізнесу в Україні в умовах війни. Окреслено динаміку та структуру стану ресторанного бізнесу. Наголошено на важливості впливу інновацій на функціонування ресторанного бізнесу. Не менш важливим для роботи бізнесу є здатність та готовність сприйняття клієнтів до інновацій. Проаналізовано застосування інновацій для певної категорії поколінь. Визначено та окреслено тенденції, щодо інновацій ресторанного бізнесу та ресторанної індустрії. Проаналізовано та визначено думки клієнтів стосовно тенденцій ринку. Сформовано та окреслено напрями просування ресторанної індустрій в майбутньому.

Ключові слова: ресторанний бізнес, послуга, інноваційна діяльність, потенціал, інноваційність.

BLAHUN Ivan KUBARYCH Taras
Vasyl Stefanyk Precarpathian National University

THE IMPACT OF INNOVATIONS ON THE DEVELOPMENT OF THE RESTAURANT BUSINESS IN UKRAINE DURING THE WAR

The article is devoted to the definition and trends of the impact of innovations on the development of the restaurant industry. In the context of turbulence and limited human resources, innovation is a tool for preserving business and its effective functioning. Therefore, special attention should be paid to the areas of innovation and their impact on decision-making in the restaurant industry of certain generations. The business is in a crisis, where the main problems are the following: limited financial and labor resources, automation of production processes. Another important factor for the restaurant business is the ability and adaptability, the ability to move equipment and the speed of its deployment in a crisis.

For business owners, planning and forecasting processes in turbulent times have become especially important. Businesses have faced a shortage of labor for the full functioning of restaurant establishments. People's participation in the war and traveling abroad led to the fact that business owners faced a lack of qualified personnel. Automation of production and introduction of innovations will partially solve this problem. Another important element of innovation is the digitalization and digitalization of society. The transition to non-cash payments, the creation of augmented reality and the ability to stay in establishments without physical presence make the restaurant industry more attractive to customers.

The article substantiates and analyzes the state of the restaurant business in Ukraine during the war. The dynamics and structure of the restaurant business are outlined. The importance of the impact of innovation on the functioning of the restaurant business is emphasized. Equally important for business is the ability and readiness of customers to innovate. The application of innovations for a certain category of generations is analyzed. Trends in the innovation of the restaurant business and the restaurant industry are identified and outlined. Customer opinions on market trends are analyzed and identified. The directions of promotion of the restaurant industry in the future are formed and outlined.

Keywords: restaurant business, services, innovative activity, potential, innovativeness.

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

В період кризи в Україні, яку спричинила війна з Росією ресторанний бізнес є одним з ключових драйверів розвитку як певних регіонів так і має суттєвий вплив на продовольчу безпеку країни. Виїзд населення за межі країни, зменшення зарплатні призводить до закриття закладів харчування. Власники бізнесу частково вирішують це питання за рахунок впровадження інновацій у сферу обслуговування.

Ресторанний бізнес відрізняється від усіх інших видів інших галузей сфери послуг. Це підприємство, яке поєднує в собі мистецтво і традиції, механізми роботи і досвід маркетингу, філософію обслуговування і концепцію формування потенційної аудиторії. Ресторанний бізнес є одним з найбільш динамічних секторів економіки.

Ресторан - це заклад ресторанного господарства, доступний для всіх споживачів, з обслуговуванням офіціантами, що пропонує широкий і різноманітний асортимент страв та напоїв, які пропонуються споживачам за картковим меню. Заклад задовольняє основні та ексклюзивні потреби споживача, забезпечуючи йому дозвілля та розваги, а також спеціалізоване приготування їжі. Ресторанна індустрія стрімко розвивається. Сьогодні на ринку можна спостерігати все більше і більше методів, концепцій та кухонь. Проте всі ці концепції та типи ресторанів підпадають під дві основні категорії ресторанів, а саме: ресторани з обмеженим обслуговуванням та ресторани з повним обслуговуванням.

До категорії ресторанів з обмеженим обслуговуванням відносяться ресторани, в яких відвідувач купує їжу на касі, а потім переходить до посадкових місць, якщо такі присутні в ресторані. Зазвичай ресторани з обмеженим обслуговуванням класифікують за швидким обслуговуванням, низькими цінами та мінімальним обслуговуванням. До категорії ресторанів з повним обслуговуванням відносяться ресторани, в яких клієнта зустрічають, проводжають до столика і повністю обслуговують. Все це визначає актуальність використання інноваційної діяльності підприємств, що прагнуть забезпечити інноваційний розвиток та використовують методики проєктування і стратегування.

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

Запровадження інновацій є одним з основних факторів ведення бізнесу. Інновації дають можливість власникам бізнесу в умовах кризи адаптувати бізнес та визначити розвиток нових бізнес-ідей, реалізація яких дозволить підприємству ,як зберегти існуючі сегменти ринку так і визначити нові. Визначення потреби в інноваціях та механізм їх впровадження у сферу ресторанної індустрії став об'єктом дослідження багатьох науковців. Визначенням стану ресторанного бізнесу в умовах війни присвятили свої праці У. Гузар [1], Ю.Безрученков [1], А. Моца, проблеми антикризового управлінням готельним підприємством висвітлено у працях В.Самодай [1], Е. Альтман, М. Гольдер, питанням впливу війни реструктуризацію готельно-ресторанних послуг присвятили свої дослідження Т.Веселовська, Б. Деяк, О. Терещук. Інновації у ресторанному бізнесі в контексті глобальної цифровізації досліджували В.Козуб, С Козуб [4] та інші.

Водночас наявні результати наукових праць потребують подальшого розширення задля пошуку нового інструментарію впровадження інновацій у сферу ресторанного бізнесу, на основі якого можна сформувати моделі ведення ресторанного бізнесу в умовах війни та забезпечити стабільність інноваційної діяльності підприємства.

ВИДІЛЕННЯ НЕВИРІШЕНИХ РАНІШЕ ЧАСТИН ЗАГАЛЬНОЇ ПРОБЛЕМИ, КОТРИМ ПРИСВЯЧУЄТЬСЯ СТАТТЯ

Інноваційний розвиток для бізнесу є важливим елементом конкурентоспроможності підприємства. Незважаючи на те чи підприємство перебуває в умовах стабільності, чи в умовах криз та коливань інновації стають однією з основних інвестиційних цілей для підприємств. В ресторанах кафетеріях та інших закладах сфери харчування, які ідуть в ногу з часом основною метою є задоволення потреб споживачів. Для цього потрібно аналізувати ринок , споживчі уподобання та впроваджувати інновації. Війна внесла корективи, як в життя людей так і в бізнес процеси, тому формування моделей для впровадження інновацій на підприємствах потребує постійного дослідження.

ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ

Метою статті є наукове обґрунтування концептуальних характеристик впливу інновацій на розвиток ресторанного бізнесу, врахування яких дозволяє забезпечити підприємствам розвиток інноваційних проєктів сфери ресторанного бізнесу.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ

Сфера ресторанної індустрії під час війни з Росією зазнала значних втрат та скорочення. Атаки зазнали міста мільйонники де ресторанний бізнес мав стрімкий розвиток. Постійні бомбардування спричинили, як повне, або часткове закриття закладів, так і постійні втрати у вигляді бізнесу, персоналу та обладнання. Частину бізнесу було знищено, частину переміщено за межі держави, а частину релоковано на відносно стабільні території [1] .

З початком військових змін значних змін зазнала структура ресторанної індустрії. Кількість закладів харчування спочатку війни скоротилася у двічі. Важливим фактором втримання на плаву бізнесу стала готовність закладів працювати в умовах кризи, яка ще була спричиненою умовами пандемії. Кількість малого бізнесу а саме: фаст-фудів, кав'ярень, пекарень почала різко зростати. Динаміка ресторанної індустрії зображена на рисунку 1.

Рис. 1.Структура закладів ресторанного бізнесу в Україні у динаміці 2021-2023 роки
Джерело: складено автором на основі аналізу даних Державної служби статистики, Pro-Consulting [1], [10].

З рисунку 1 видно, що ресторанний бізнес перебуває на стадії відновлення. Це зумовлено певними тенденціями відображеними на рисунку 1 тенденції ресторанної індустрії.

Вид закладів	Тенденції ресторанної індустрії
1.Ресторани, кафе, бари 2.Фаст-фуди, пекарні, кав'ярні 3.Заклади із надання кейтерингових послуг	Вподобання щодо більш здорових продуктів харчування - споживачі віддають перевагу харчуванню вдома, а якщо їдять поза домом, то схильні споживати більш здорові та менш оброблені продукти. Ресторани намагаються впливати на моделі споживання, застосовуючи привабливі цінові та маркетингові методи.
1.Ресторани, кафе, бари 2.Фаст-фуди, пекарні, кав'ярні 3.Паби та нічні клуби 4.Заклади із надання кейтерингових послуг 5.Заклади громадського харчування при готелях 6.Заклади громадського харчування при АЗС	Модифікація пунктів меню, зумовлена регуляторними нормами. Мережі ресторанів зосереджуються на вужчому та більш спеціалізованому меню - з метою підвищення стандартів якості, швидкості та сервісу.
1.Ресторани, кафе, бари 2.Фаст-фуди, пекарні, кав'ярні 3.Паби та нічні клуби 4.Заклади із надання кейтерингових послуг	Збільшення кількості варіантів харчування - ресторани втрачають частку ринку на користь супермаркетів, які почали пропонувати широкий асортимент готових до вживання страв; крім того, все більше ресторанів додають зони з обслуговуванням на виніс.Крім того, збільшення кількості гравців, що пропонують схожі продукти, сконцентровані в одному місці, призводить до насичення ринку, в результаті чого на одну точку припадає менше унікальних споживачів.
1.Паби та нічні клуби	Технологічний прогрес - Мережі ресторанів впроваджують нові технології для замовлення, оплати та програм лояльності, щоб запропонувати клієнтам зручні та інтуїтивно зрозумілі додатки. Передбачається креативне використання, серверів в окулярах, що використовують технологію розпізнавання обличчя для швидкого пошуку відвідувачів у переповнених барах.
1.Ресторани, кафе, бари	Екологічна стійкість - ресторани зосереджуються на зменшенні харчових відходів, щоб управляти зростаючими витратами та бути "зеленими". - Зростаюча обізнаність у питаннях сталого розвитку, особливо серед міленіалів, змушує ресторани впроваджувати екологічні та сталі практики
1.Ресторани, кафе, бари 2.Фаст-фуди, пекарні, кав'ярні 3.Заклади із надання кейтерингових послуг	Схильність до глобальних кухонь - Зростання вподобань до глобальних чи етнічних кухонь спонукає ресторани диверсифікувати свій бізнес.
1.Ресторани, кафе, бари 2.Фаст-фуди, пекарні, кав'ярні 3.Паби та нічні клуби 4.Заклади із надання кейтерингових послуг 5.Заклади громадського харчування при готелях 6.Заклади громадського харчування при АЗС	Зосередження на поколінні Z. Ресторани зараз намагаються привабити міленіалів і змагаються за увагу цього покоління, яке добре орієнтується в соціальних мережах. Ця демографічна група також вимагатиме високотехнологічного обслуговування, гучнішої музики, рухомих візуальних ефектів, щоб отримати більше вражень від перебування в ресторані. Ресторанам доведеться адаптуватися і змінювати свою операційну стратегію, щоб привабити цей цільовий сегмент.

Рис 1. Тенденції ресторанної індустрії
Джерело: складено автором на основі [1], [9].

При дослідженні та впровадженні інновацій, одним з ключових факторів є думка клієнтів. Дослідження показало, що при врахуванні теорії поколінь мілініали мають прагнення до більшої діджиталізації процесів та можливості оплачувати замовлення онлайн.

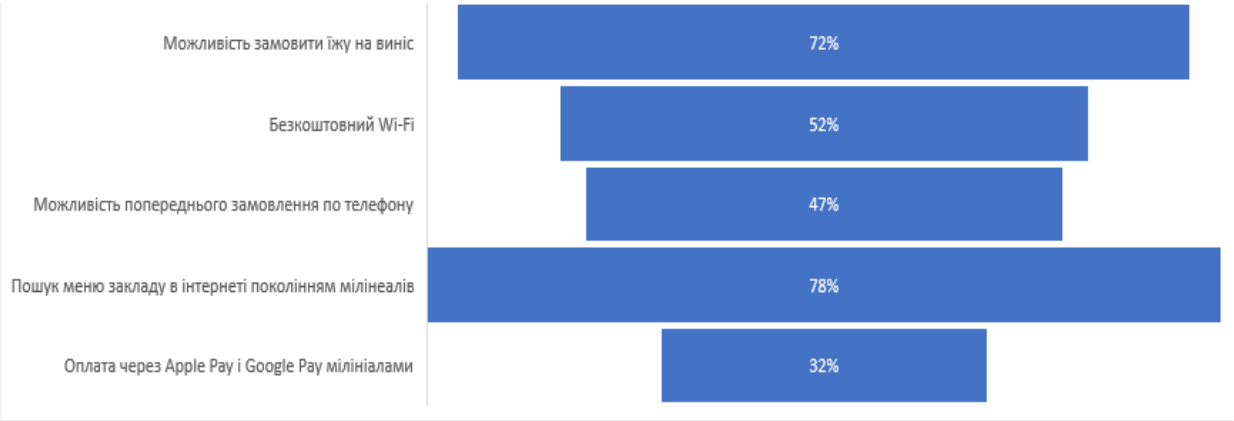

Рис 2. Співвідношення думки клієнтів відносно тенденцій ринку
Джерело: складено автором на основі [9]

Врахування стану та структури ресторанного бізнесу та тенденцій, які панують на ринку дає можливість зрозуміти напрями розвитку та очікування стосовно інновацій у даному бізнесі. Однією з основних невирішених проблем на сьогодні є нестача кадрів , яку можна вирішити за рахунок автоматизації виробництва. Шляхи розвитку ресторанного бізнесу з урахуванням тенденцій ринку зображено на рисунку 3.

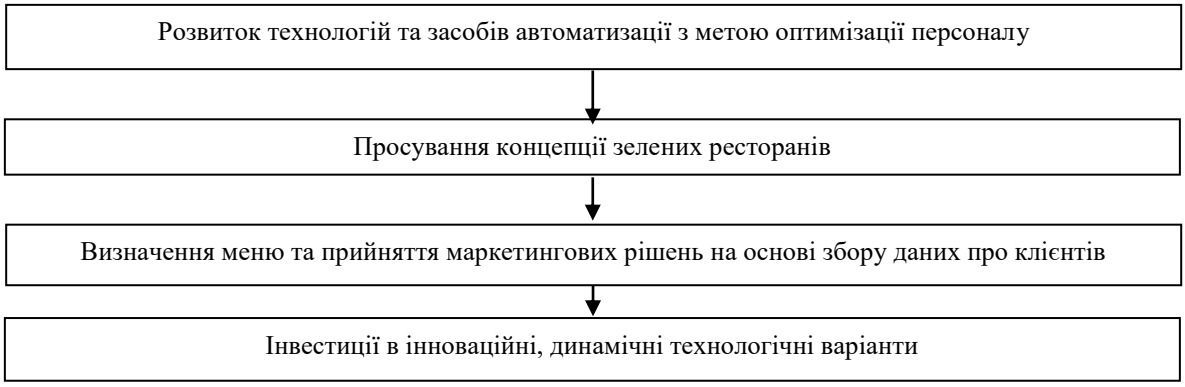

Рис. 3 .Шляхи розвитку ресторанного бізнесу з урахуванням тенденцій ринку
Джерело: створено автором на основі [9], [10].

Ще одним критерієм для розвитку ресторанної індустрії є просування концепції зелених ресторанів. Це зумовлено першочергово світовими трендами та можливостями нашої держави у сфері вирощення еко продуктів [4].

Наступним параметром є визначення меню та прийняття маркетингових рішень на основі збору даних про клієнтів. Ці процеси допоможуть покращити, як маркетингові дослідження так і використання штучного інтелекту Також неодмінним є інвестиції в інноваційні, динамічні технологічні варіанти. Це призведе до покращення роботи бізнесу та освоєння нових ніш і нових ринків збуту.

ВИСНОВКИ З ДАНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК У ДАНОМУ НАПРЯМІ

Завдяки інвестиціям у інновації бізнес може вирішити ряд завдань а саме: вирішити питання з робочою силою через автоматизацію виробництва, здешевити та пришвидшити функціонування операційної системи, покращити формування бази даних про клієнтів. Все це дозволить бізнесу покращити свою стійкість стосовно збурень та коливань на ринку ресторанної індустрії. Відповідно до напрямків руху підприємств в контексті впровадження інноваційних проєктів варто акцентувати увагу на залучення інвестиції в інновації, як з зовнішніх так із внутрішніх джерел при формуванні бюджету компаній. Оскільки вплив інновацій на розвиток ресторанного бізнесу в Україні в умовах війни відіграє вирішальну роль для функціонування бізнесу та отримання прибутків

Література

1. Безрученков Ю. В., Щука Г. П. Заклади ресторанного господарства третьої хвилі: стан і перспективи. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2023. № 4 (66). С. 84–93.

2. Ніколаєва А., Корсак Р. Сучасні тренди та інновації у ресторанному бізнесі. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології. Збірник матеріалів І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції. Львівський національний університет ім. І. Франка, 2024. С. 76-79.

3. Борисенко О.С., Ковтун К.Ю. Основні проблеми та інновації ринку ресторанного бізнесу. Науково-практичний журнал «Економічні студії». 2020. №1 (27). С. 42-46

4. Козуб В. О., Козуб С. О. Інновації у ресторанному бізнесі в контексті глобальної цифровізації галузі. Science, trends and modern methods of solving problems : Abstracts of VII International Scientific and Practical Conference, Lisbon, 20–22 лют. 2023 р. 2023. С. 64–67. (2023).

5. Пазюк О. О., Халілова-Чуваєва Ю. О. Маркетингові інновації в ресторанному бізнесі. Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. XI Всеукр. міжвуз. наук. конф. студентів, аспірантів і молодих уч., м. Одеса, 19–20 трав. 2022 р. 2022. С. 151–154.

6. Shtal T. V., Staverska T. O., Svitlichna V. Y. Digitalization as a Tool for Ensuring Innovative Development of Restaurant Business. Studies of Applied Economics. 2021. Vol. 39, no. 5. URL: https://doi.org/10.25115/eea.v39i5.4898 (date of access: 20.06.2024).

7. Khan M. A. Technological Disruptions in Restaurant Services: Impact of Innovations and Delivery Services. Journal of Hospitality & Tourism Research. 2020. No. 44. P. 715–732.

8. Božić A., Milošević S. Contemporary Trends in the Restaurant Industry and Gastronomy. Journal of Hospitality & Tourism Research. 2021. Vol. 45, no. 5. P. 905–907.

9. Технології та інновації, які змінюють ресторанний бізнес. Державна інноваційна фінансово-кредитна установа. URL: https://sfii.gov.ua/tehnologii-ta-innovacii-yaki-zminjujut-restorannij-biznes (дата звернення: 22.08.2024).

10. Ринок кафе та ресторанів в Україні: зафіксовано зростання середнього чека на 18%. Pro-Consulting. URL: https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rinok-kafe-ta-restoraniv-v-ukrayini-zafiksovano-zrostannya-serednogo-cheka-na-18 (дата звернення: 30.08.2024).

References

1. Bezruchenkov Yu. V., Shchuka H. P. Zaklady restorannoho hospodarstva tretoi khvyli: stan i perspektyvy. Ekonomika, finansy, menedzhment: aktualni pytannia nauky i praktyky. 2023. № 4 (66). S. 84–93.

2. Nikolaieva A., Korsak R. Suchasni trendy ta innovatsii u restorannomu biznesi. Hotelno-restorannyi biznes ta kharchovi tekhnolohii. Zbirnyk materialiv I-oi Vseukrainskoi studentskoi naukovo-praktychnoi internet-konferentsii. Lvivskyi natsionalnyi universytet im. I. Franka, 2024. S. 76-79.

3. Borysenko O.S., Kovtun K.Iu. Osnovni problemy ta innovatsii rynku restorannoho biznesu. Naukovo-praktychnyi zhurnal «Ekonomichni studii». 2020. №1 (27). S. 42-46

4. Kozub V. O., Kozub S. O. Innovatsii u restorannomu biznesi v konteksti hlobalnoi tsyfrovizatsii haluzi. Science, trends and modern methods of solving problems : Abstracts of VII International Scientific and Practical Conference, Lisbon, 20–22 liut. 2023 r. 2023. S. 64–67. (2023).

5. Paziuk O. O., Khalilova-Chuvaieva Yu. O. Marketynhovi innovatsii v restorannomu biznesi. Intehratsiini ta innovatsiini napriamky rozvytku industrii hostynnosti : zb. tez dop. XI Vseukr. mizhvuz. nauk. konf. studentiv, aspirantiv i molodykh uch., m. Odesa, 19–20 trav. 2022 r. 2022. S. 151–154.

6. Shtal T. V., Staverska T. O., Svitlichna V. Y. Digitalization as a Tool for Ensuring Innovative Development of Restaurant Business. Studies of Applied Economics. 2021. Vol. 39, no. 5. URL: https://doi.org/10.25115/eea.v39i5.4898 (date of access: 20.06.2024).

7. Khan M. A. Technological Disruptions in Restaurant Services: Impact of Innovations and Delivery Services. Journal of Hospitality & Tourism Research. 2020. No. 44. P. 715–732.

8. Božić A., Milošević S. Contemporary Trends in the Restaurant Industry and Gastronomy. Journal of Hospitality & Tourism Research. 2021. Vol. 45, no. 5. P. 905–907.

9. Tekhnolohii ta innovatsii, yaki zminiuiut restorannyi biznes. Derzhavna innovatsiina finansovo-kredytna ustanova. URL: https://sfii.gov.ua/tehnologii-ta-innovacii-yaki-zminjujut-restorannij-biznes (data zvernennia: 22.08.2024).

10. Rynok kafe ta restoraniv v Ukraini: zafiksovano zrostannia serednoho cheka na 18%. Pro-Consulting. URL: https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rinok-kafe-ta-restoraniv-v-ukrayini-zafiksovano-zrostannya-serednogo-cheka-na-18 (data zvernennia: 30.08.2024).