

ПІДПРИЄМНИЦТВО ТА ТОРГІВЛЯ

УДК 316:640

DOI: <https://doi.org/10.32782/easterneurope.46-12>

ІННОВАЦІЙНІ ТРЕНДИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

INNOVATIVE TRENDS IN THE RESTAURANT BUSINESS

Котуранова Т.В.

кандидат економічних наук, доцент,
Український державний університет науки і технологій

Котуранова І.В.

студентка,
Український державний університет науки і технологій

Koturanova Tetiana, Koturanova Iryna

Ukrainian State University of Science and Technologies

Ресторанний бізнес – один із найдинамічніших напрямків підприємництва, який охоплює не лише приготування їжі, а й організацію роботи для задоволення потреб клієнтів. Управління інноваціями, впровадження сучасних технологій і програми взаємодії з клієнтами роблять ключову роль у підвищенні конкурентоспроможності. У сучасних умовах підприємства необхідно використовувати нові підходи для залучення клієнтів і зростання прибутку. Інноваційні технології покращують сервіс і сприяють збільшенню доходів, але важливо аналізувати їх вплив, щоб прибуток перевищив витрати. Стаття присвячена аналізу сучасних інноваційних трендів: роботизації, автоматизації процесів, штучному інтелекту, Internet речам IoT, інтерактивності, системі контролю Big Data, інноваційним концепціям кухні, іміджу та креативності тощо. Це може допомогти вивести ресторан на новий рівень розвитку й зробити його успішним.

Ключові слова: інноваційні технології, ресторан, комп'ютерні технології, роботизація, автоматизація процесів, штучний інтелект, Internet речі IoT, інтерактивність, система контролю Big Data, інноваційні концепції кухні.

The restaurant business is one of the most dynamic areas of entrepreneurship, which includes not only the preparation of food, but also the organization of work to meet the needs of customers. Innovation management, implementation of modern technologies and customer interaction programs play a key role in increasing competitiveness. In modern conditions, the enterprise must use new approaches to attract customers and increase profits. Innovative technologies improve service and contribute to increased revenues, but it is important to analyze their impact so that profits exceed costs. Innovation is one of the main drivers of the restaurant business. The quality of food and service are no longer the only factors in the development of the restaurant business. Guests perceive innovation in restaurants as a self-evident phenomenon. At the same time, it should be noted that the level of competition is growing, consumer preferences are rapidly changing, which in general determines the need to change not only the development trends of the restaurant business, but also the formation of innovative concepts or a fundamental change in the policy of restaurant enterprises. The problem is that many restaurants still do not pay due attention to finding and implementing innovations in the restaurant business to promote services or create an interesting concept that would reflect trends and develop the restaurant according to the existing restaurant concepts market. The study of trends in the development of the restaurant market, the analysis of existing trends in this area, the active use of innovations in the development of the restaurant and the promotion of its services will lead to sustainable development and give the restaurant competitive advantages. Innovative trends are becoming relevant in the market of restaurant services. The main trends in innovations that have begun to transform the activities of restaurant establishments are especially relevant. The article is devoted to the analysis of modern innovative trends: robotics, process automation, artificial intelligence, Internet of Things IoT, interactivity, Big Data control system, innovative kitchen concepts, image and creativity, etc. This can help bring the restaurant to a new level of development and make it successful.

Keywords: innovative technology, restaurants, computer technology, robotics, process automation, artificial intelligence, Internet of Things IoT, interactivity, Big Data control system, innovative kitchen concepts.

Постановка проблеми. Кожне підприємство прагне створити найсприятливіші умови для свого розвитку. В тому числі й ресторанна галузь. У цьому сенсі особливо важливими є впровадження інноваційних технологій, оскільки вони можуть сприяти швидкому впровадженню досягнень науки та техніки в практику роботи ресторанної індустрії. Це має велике значення, оскільки в економіці інновації є методом конкуренції й призводить до зниження витрат, збільшення прибутку, створення нових потреб, притоку фінансових ресурсів, підвищення іміджу виробника, відкриття та захоплення нових ринків (ніш ринку). Для успішного застосування інноваційних технологій у ресторанному бізнесі необхідні глибокі економічні знання та ефективно їх використання.

В останні роки інновації суттєво змінили ресторанну індустрію. Крім зручностей, які надають інновації гостям, вони здатні суттєво економити витрати на робочу силу та інші статті витрат, а також краще організувати роботу ресторану. Так, щоб залишатися «у грі» ресторанам вже не можна не зважати на цей факт, і тому актуальним є дослідження сучасних інноваційних технологій у ресторанній індустрії та визначити їх основні переваги.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Темі інноваційних технологій та інноваційної діяльності в сфері ресторанного бізнесу присвячували свої роботи такі вчені: Клапчук М.В. [1], Біян В.І. [1], Брухлій Б.В. [1], Прилепа Н.В. [2], Соколюк Г.О. [2], Сокирник І.В. [3] та інші. Проте слід зазначити, що у більшості випадків, при дослідженні інноваційних технологій у галузі ресторанного бізнесу досліджуються інтернет-технології, до того ж десятирічної давнини, що суттєво обмежує їх перелік та не є вже актуальними. Разом з тим більшість можливостей інновацій нині ще не достатньо вивчені.

Постановка завдання. Інновації – один із основних двигунів ресторанного бізнесу. Зростання конкуренції та динамічні зміни споживчих уподобань обумовлюють потребу не лише адаптації до нових ринкових умов, а й розробки інноваційних концепцій, здатних радикально трансформувати стратегії ресторанного бізнесу або докорінна зміна політики ресторанних підприємств.

Таким чином, недостатня увага до пошуку та впровадження нових рішень обмежує здатність ресторанів ефективно реагувати на сучасний виклик ринку, знижуючи їх конкурентоспроможність. Тому ціль даної статті полягає в аналізі сучасних тенденцій розвитку ресторанного ринку та наявних трендів даної сфери, які здатні покращити цей бізнес, призвести до сталого розвитку і надати конкурентні переваги.

Виклад основного матеріалу дослідження. Одним із найбільш популярних секторів ринку послуг який стрімко розвивається – є ресторанний бізнес, випереджаючи в динаміці

свого зростання багато галузей народного господарства. Разом з тим, це один із найбільш ризикових видів бізнесу, оскільки близько 50% нових ресторанів розоряються на першому році свого існування, за два роки – 65% і лише один ресторан із десяти доживає до 5 років [3].

Інновації в ресторанному бізнесі охоплюють не лише впровадження новітніх технологій, а й розробку нестандартних підходів до основних напрямів діяльності. Використання нових інгредієнтів і створення унікальних гастрономічних концепцій сприяють залученню нових клієнтів і підтримці лояльності постійної аудиторії. Водночас впровадження концепції «розумних» ресторанів дозволяє вдосконалити сервіс і підвищити кількість відвідування клієнтів.

Ключова мета інноваційної діяльності в ресторанній індустрії призвела до підвищення технологічного рівня та конкурентоспроможності підприємств. Інноваційна політика має бути орієнтована на ефективну реалізацію науково-технічного потенціалу, модернізацію існуючих технологій, створення нових рішень з урахуванням світової практики, а також активізацію процесів комерціалізації інноваційних розробок.

На ринку ресторанних послуг стають актуальними інноваційні тренди. Особливо актуальні основні тренди в інноваціях, які почали трансформувати діяльність ресторанних закладів. Аналізуючи інноваційні технології у ресторанному бізнесі можна виділити такі напрямки (рис. 1).

Розглянемо ці інноваційні тренди, які здатні покращити цей бізнес.

1. Роботизація. Роботи можуть замінити людину у виконанні низки операцій, таких як приготування страв, обслуговування та прибирання. Це не тільки зменшує витрати на персонал, але і дозволяє підвищити якість обслуговування. Однак, використання роботів не може повністю замінити спілкування з живим персоналом, і необхідно знайти баланс між автоматизацією та обслуговуванням вручну.

Роботів поділяють на:

- front of the house – працюють із гостями;
- back of the house – працюють на кухні. Це можуть бути роботизовані руки, які смажать бургери (Miso Robotics) чи розробка американської Miso Robotics Flippy 2 – роботизована рука для управління фритюрницею, або автомати, які готують салати (Spyce) [4].

В одному з японських ресторанів є *робот-бариста* який відмінно справляється з поставленими завданнями й за 2–4 хвилини може приготувати для великої компанії запашний кофе. Фахівці підраховали, що робот-бариста здатний замінити як мінімум п'ять співробітників кав'ярні. Це, безумовно, суттєво заощаджує на зарплаті персоналу [4].

Роботизацію розглядають як один з найефективніших методів вирішення проблеми персоналу в майбутньому. Цей тренд також

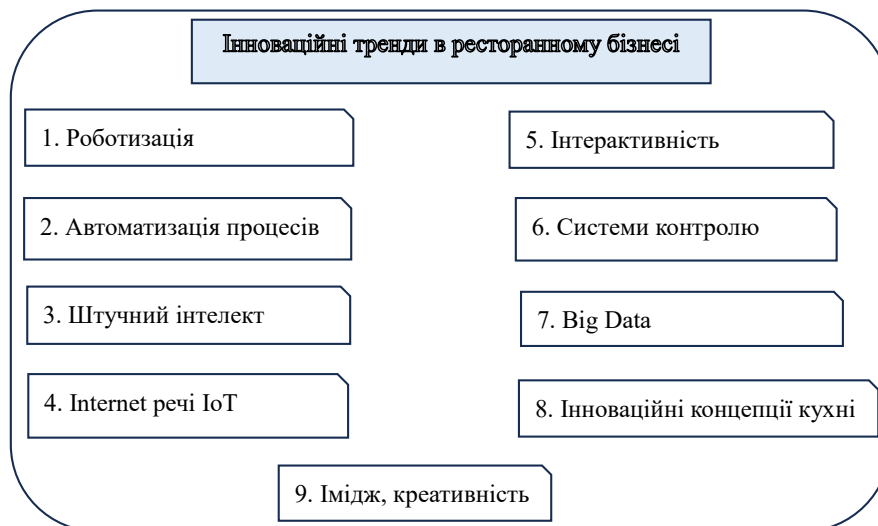


Рис. 1. Інноваційні тренди в ресторанному бізнесі

Джерело: складено авторами

пов'язаний із головною проблемою ринку – кадровим голодом. Ситуація з кадрами в Україні стає гострішою з кожним місяцем, і це не є тимчасовим явищем. У зв'язку з військовим становищем найближчими роками немає передумов поліпшення ситуації. Кадри старіють, мігранти їдуть чи переходять до інших галузей, дешевої робочої сили дедалі менше.

Щоб підвищити ефективність свого бізнесу, в деяких ресторанах азіатських країн страви розносять не люди, а роботи, які до того ж вітають та розважають гостей. SoftBank відкрила в Японії кафе Pepper Parlor, де людей поряд із звичайним персоналом обслуговують працівники-роботи. Машина приймають замовлення та спілкуються з відвідувачами. У Pepper Parlor працюють роботи Softbank трьох видів: людиноподібний Pepper, робот-танцюрист Nao та робот-прибиральник Whiz. У компанії пояснили, що хочуть дізнатися більше про взаємодію людей із роботами, щоб удосконалити технологію [4].

2. **Автоматизація процесів** є також важливим інструментом для ресторанів. Вона може включати автоматизацію замовлень, управління складом і облік продажів. Це дозволяє скоротити час обслуговування клієнтів, зменшити помилки та покращити управління бізнесом.

До них можна віднести:

- інтерактивні бари з екранами, які реагують на дії відвідувачів, створюють унікальний досвід;
- мобільні програми для бронювання столів та замовлення їжі, що дозволяють клієнтам уникнути черг;
- системи управління замовленнями, які автоматизують процес приготування та подачі страв;
- технології оплати без контакту, що дозволяють клієнтам оплачувати замовлення без необхідності взаємодії з офіціантом;

- програми для автоматизації закупівель, які оптимізують процес постачання та контролю за запасами [1].

Наприклад, ще у 2018 році у США відкрився перший у світі повністю роботизований ресторан. Їжу в ресторані під назвою Spruce готували сім автономних блоків, а кухари займаються лише нарізкою продуктів та сервіруванням страв. А в 2020 році цей ресторан запустив свою «Безкінечну кухню», яка готувала до 350 страв на годину та дозволяла використовувати бі-льше інгредієнтів у рецептах. Spruce, стартап з Бостона, який розробив роботизовану кухню, закриває свій початковий ресторан у районі Даунтаун-Кроссінг у Бостоні 22 жовтня. Проте компанія заявила, що вона має в запасі цікаві речі в ресторані на Гарвардській площі, який знаходиться менш ніж за 10 миль від початкового місця розташування [5].

3. Використання **штучного інтелекту (ШІ)** допомагає ресторанам передбачити переваги клієнтів і рекомендувати страви на основі цих переваг.

Наприклад, мережа кафе Starbucks використовує штучний інтелект для прогнозування попиту та оптимізації запасів у кожному окремому кафе, що дозволяє їм скоротити харчові відходи та підвищити ефективність роботи. Також Starbucks використовує ШІ для персоналізації клієнтського досвіду через свою програму "Starbucks Rewards". На основі історії замовлень, роз-ташування та часу доби додаток пропонує рекомендації щодо напоїв та страв [4].

Domino's Pizza застосовує ШІ для аналізу даних про замовлення, що допомагає їм точно планувати закупівлі інгредієнтів і ефективно керувати запасами на кухні [4].

- **BlueCart** – це цифрова платформа, яка використовує ШІ для спрощення процесу замовлення продуктів та управління запасами

для ресторанів та постачальників. Платформа аналізує історичні дані замовлень, щоб допомогти ресторанам більш точно прогнозувати майбутній попит і оптимізувати свої замовлення, тим самим знижуючи витрати і запобігаючи харчові відходи.

- **Upserve** – ресторанный менеджмент-сервіс, який використовує ШІ для надання аналітики з продажу, тенденцій та поведінки клієнтів. Це допомагає ресторанам не тільки управляти запасами, але і приймати більш поінформовані рішення щодо меню і маркетингу.

- **NCR Inventory Management** – ця система пропонує інтегрований підхід до управління запасами, використовуючи дані в реальному часі для автоматизації процесів закупівель та контролю запасів. Система допомагає ресторанам мінімізувати надлишки та нестачу продуктів, а також підвищувати загальну ефективність операцій.

Ці приклади показують, як прогрес у галузі ШІ та цифрових технологій дозволяє ресторанам значно покращити процеси управління запасами. Від автоматизованих замовлень та передбачення попиту до скорочення харчових відходів та підвищення операційної ефективності – застосування ШІ в управлінні запасами відкриває нові горизонти для ресторанного бізнесу.

4. Однією з найбільш популярних концепцій «розумних» ресторанів є використання технології **інтернету речей (IoT)**. IoT дозволяє пов'язувати різні пристрої в ресторані, такі як касові апарати, планшети офіціантів, системи управління світлом і кліматом та інші, що покращує координацію між процесами і підвищує якість обслуговування.

5. **Різні варіанти інтерактивності.** До цієї групи інноваційних технологій можна віднести: екран-планшет на столах, сенсорні дисплеї, QR-код, електронне меню, LED-технологія оповіщення, харчові 3D принтери, сенсорні виробники їжі, використання тривимірних проекцій і відеомепінгу для демонстрації приготування страв і т.п. Дані технології дозволяють залучити сучасних споживачів до закладу, виділити підприємство серед конкурентів та забезпечити його високу конкурентоспроможність.

Наприклад, використанням віртуальних вітрин замість звичного меню. Наводячи камеру смартфона на мітки в меню, відвідувач може розглянути зовнішній вигляд страви в 3D форматі, познайомитися зі складом, розміром порцій та калорійністю. Розміщення на столах сучасних модульних екранів дозволяє відвідувачам проводити час в очікуванні замовлення на користь. Гість може розважитись, погравши в гру або подивитися новини.

Постійні клієнти мають можливість користуватися особистим клієнтським кабінетом де можна побачити кількість накопичених бонусів, знайти промікод на знижку, сформулювати замовлення та ін.

6. **Інноваційні системи контролю.** Після того, як замовлення прийнято, його вносять у програму, по мірі відпустки з кухні робляться відповідні позначки. бути передбачений сигнал і для гостя, що повідомляє про готовність страви. Якщо страву затримується, то це відзначається на табло. Для виправлення ситуації керівництво може направити вільних працівників для надання допомоги. У програмі може бути передбачений сигнал і для гостя, який повідомляє про готовність страви.

7. **Інновації на кухні.** Розвиток індустрії громадського харчування вимагає трансформації традиційних методів приготування їжі. Щорічно з'являються новітні технології та обладнання, які оптимізують виробничі процеси та забезпечують безпечне зберігання продуктів.

Сучасні методи теплової обробки знижують енергетичні витрати та зберігають смакові якості, а комп'ютеризовані системи контролю забезпечують обробку продукції. Інновації на кухнях сприяють підвищенню продуктивності, дотриманню технологій, зниженню відходів та витрат на виробництво. Вони забезпечують безперервну роботу обладнання в кількох змінах, скорочують час приготування тощо.

Тобто роботизовані кухні, де машини беруть на себе приготування страв, зменшуючи час очікування та вартість обслуговування впроваджуються у ресторанний бізнес все активніше.

8. **Використання системи "BIG DATA".** Створюється єдина автоматизована система даних, що дозволяє отримати у будь-якому регіоні дані з продажу, середньому чеку, змін у динаміці по товарообігу. Виявлені тренди за допомогою запропонованої аналітики дозволять не тільки зрозуміти формуються особливості ринку ресторанних послуг, але й визначити привабливість регіонів з позиції відкриття конкретних підприємств ресторанного бізнесу.

9. **Імідж, репутація, пізнаваність, індивідуальність, креатив, неординарність.** Значним і важливим на сучасному етапі залишається процес просування ресторанних послуг та формування іміджу закладу. З цієї точки зору великі перспективи мають соціальні мережі і в той же час месенджери можуть спростити низку процедур у ресторанному бізнесі, покращити процес замовлення, зрозуміти який рейтинг мають ресторани. Подальший розвиток у цьому напрямі дозволить спростити і процес комунікацій.

Отже, існують безліч інноваційних технологій в ресторанній індустрії. Висока конкуренція на ринку визначає рестораторів постійно вдосконалювати свої заклади, і тому інновації в ресторанній індустрії мають значний вплив на розвиток даного ринку. Вони дозволяють забезпечити високу конкурентоспроможність закладу, шляхом скорочення витрат на виробництво, оптимізацією управління, інформованістю споживачів про заклад та його

особливості, залучення уваги та зацікавленості споживачів у закладі тощо.

В Україні ситуація з технологіями розвивається не так швидко, як у розвинутих країнах: кіоски самообслуговування і роботи ще далеко не масове явище. Проте вже зараз багато закладів працюють з хмарними системами обліку, офіціанти використовують смартфон або планшет замість блокноту з олівцем, а на кухнях стоять екрани із замовленнями.

Висновки. Інновації та сучасні технології стали фундаментальною складовою успішного розвитку ресторанного бізнесу. Роботизація, автоматизація процесів, використання штучного інтелекту, нові концепції ресторанів – все це допомагає покращити якість обслуговування та залучити нових клієнтів.

Наукові відкриття в галузі харчової промисловості й інноваційні методи приготування також відкривають нові горизонти для

розвитку ресторанної індустрії. Використання таких рішень дозволяє підприємствам не лише залишитися конкурентоспроможними, а й підвищити адаптивність до мінливих ринкових умов.

Таким чином, ресторанний бізнес сучасності вимагає постійно вдосконалюватися та впроваджувати інновації, щоб відповідати очікуванням споживачів. Організація роботи, управління інноваціями та пошук нових шляхів для залучення клієнтів – ось що робить ресторанний бізнес у 2025 році справді унікальним та перспективним. У цьому процесі ключову роль грає використання цифрових інновацій, здатних перетворити звичний порядок речей і підняти ресторанний бізнес на новий рівень якості та сервісу.

Саме тому на сьогоднішній день інновації в ресторанному бізнесі є обов'язковим процесом для кожного ресторану.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Клапчук М. В., Біян В. І., Брухлій Б. В. Інноваційні технології в рес-торанному господарстві. *Карпатський край*. 2015. № 1 (2). С. 92–99.
2. Прилепа Н. В., Соколюк Г. О. Інноваційні технології у сфері ресто-ранного бізнесу. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2014. № 4. Т. 2. С. 162–164.
3. Сокирник І. В. Формування та реалізація стратегій підприємств рес-торанного господарства в умовах цифрової трансформації економіки. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2019. № 3. С. 165–171. URL: <http://elar.khnu.km.ua/jspui/bitstream/123456789/8138/1/7.pdf> (дата звернення: 11.01.2025).
4. Деякі великі компанії, зокрема, Walmart, Delta, Chevron і Starbucks використовують AI, щоб моніторити та аналізувати особисті повідомлення співробітників. URL: <https://dev.ua/news/monitoryty-osobysti-povidomlennia> (дата звернення: 08.01.2025).
5. Spyce closes original robotic restaurant in Boston. URL: <https://www.therobotreport.com/spyce-closes-original-robotic-restaurant-in-boston/> (дата звернення: 08.01.2025).

REFERENCES:

1. Klapchuk M. V., Biiian V. I., Brukhlii B. V. (2015) Innovatsiini tekhnolohii v restorannomu hospodarstvi [Innovative technologies in the restaurant industry]. *Karpatskyi krai*, no. 1 (2), pp. 92–99.
2. Prylepa N. V., Sokolyuk H. O. (2014) Innovatsiyni tekhnolohiyi u sferi restorannoho biznesu [Innovative technologies in the field of restaurant business]. *Visnyk Khmelnytskoho natsionalnoho universytetu. Ekonomichni nauky*, no 4. t. 2, pp. 162–164.
3. Sokyrnyk I. V. (2019) Formuvannia ta realizatsiia stratehii pidpriemstv restorannoho hospodarstva v umovakh tsyfrovoyi transformatsii ekonomiky [Formation and implementation of strategies of restaurant enterprises in the conditions of digital transformation of economy]. *Visnyk Khmelnytskoho natsionalnoho universytetu*, no. 3, pp. 165–171.
4. Deyaki velyki kompaniyi, zokrema, Walmart, Delta, Chevron i Starbucks vykorystovu-yutsya AI, shchob monitoryty ta analizuvaty osobysti povidomlennya spivrobotnykiv [Some large companies, including Walmart, Delta, Chevron and Starbucks, are using AI to monitor and analyze employees' personal messages]. Available at: <https://dev.ua/news/monitoryty-osobysti-povidomlennia> (accessed January 11, 2025).
5. Spyce closes original robotic restaurant in Boston [Spyce closes original robotic restaurant in Boston]. Available at: <https://www.therobotreport.com/spyce-closes-original-robotic-restaurant-in-boston/> (accessed January 8, 2025).