

УДК 640.43:338.48

Лисюк Т.В.*кандидат педагогічних наук,
доцент кафедри туризму та готельного господарства
Східноєвропейського національного університету
імені Лесі Українки***Терещук О.С.***кандидат географічних наук,
доцент кафедри туризму та готельного господарства
Східноєвропейського національного університету
імені Лесі Українки*

ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ УКРАЇНИ

INNOVATIVE DEVELOPMENT RESTAURANT COMPANIES IN UKRAINE

АНОТАЦІЯ

Викладено основні аспекти ефективності інноваційної діяльності підприємств ресторанного господарства в умовах ринкової економіки; визначено основні напрями інноваційної політики підприємств ресторанного господарства, які формуються на підставі системного підходу; охарактеризовано основні підходи інноваційного проекту ресторанних підприємств; обґрунтовано інновації, що впроваджуються у сферу ресторанного господарства; визначено вигоди від упровадження інновацій.

Ключові слова: інноваційна діяльність, інноваційний продукт, інноваційний проект, пріоритетний інноваційний проект, інноваційне підприємство.

АННОТАЦИЯ

Изложены основные аспекты эффективности инновационной деятельности предприятий ресторанного хозяйства в условиях рыночной экономики; определены основные направления инновационной политики предприятий ресторанного хозяйства, которые формируются на основе системного подхода; охарактеризованы основные подходы инновационного проекта ресторанных предприятий; обоснованы инновации, внедряющиеся в сферу ресторанного хозяйства; определены выгоды от внедрения инноваций.

Ключевые слова: инновационная деятельность, инновационный продукт, инновационный проект, пріоритетный инновационный проект, инновационное предприятие.

ANNOTATION

The basic aspects of the innovation activities of enterprises restaurant business in a market economy; the basic policy of innovation enterprises restaurant business, formed on the basis of a systematic approach in certain areas of innovation policy; described basic approaches innovative project of restaurant businesses; reasonably innovations introduced in restaurant management; identified the benefits of innovation.

Key words: innovation, innovative product, innovative design; priority innovative project, innovative company.

Постановка проблеми. Ефективність діяльності підприємств ресторанного господарства в ринковій економіці, особливо в умовах жорсткої конкуренції, безпосередньо залежить від активізації інноваційної діяльності підприємств та реалізації їхньої ефективної інноваційної політики. Зміни в ринковому середовищі створюють умови, які вимагають удосконалення методів і форм господарювання та, як наслідок, визначають нові підходи до вирішення економічних питань управління інноваційною діяльністю.

Різноманітність інновацій і заходів їх реалізації, самостійність підприємців у виборі різних

напрямів інноваційної політики підприємства ускладнюють проблему визначення найбільш прийнятної й ефективного з них.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідження теоретичних аспектів інноваційної політики підприємства відображені у працях зарубіжних учених М. Хучека, Б. Санто, Л. Харта, М. Портера, Т. Браїана, С. Ілленкової та ін.; управління інноваційною діяльністю на підприємствах ресторанного господарства – в наукових працях В. Пустуна, Г. П'ятиницької, В. Карсекіна, Н. Власової, М. Чорної, В. Сідун, Г. Постнова та ін.

Метою статті є узагальнення основних аспектів інноваційної діяльності ресторанних підприємств, а також обґрунтування доцільності впровадження інновацій у сферу ресторанного підприємництва з метою підвищення конкурентоспроможності в умовах сучасної економіки України.

Виклад основного матеріалу дослідження. У Законі України «Про інноваційну діяльність» (абзац сьомий частини першої статті 1 в редакції Закону № 3715-VI (3715-17) від 08.09.2011 р.) вживаються нижче наведені терміни [3].

Інновації – новостворені (застосовані) і (або) вдосконалені конкурентоздатні технології, продукція або послуги, а також організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що істотно поліпшують структуру та якість виробництва і (або) соціальної сфери.

Інноваційна діяльність – діяльність, що спрямована на використання і комерціалізацію результатів наукових досліджень та розробок і зумовлює випуск на ринок нових конкурентоздатних товарів і послуг.

Інноваційний продукт – результат науково-дослідної і (або) дослідно-конструкторської розробки, що відповідає вимогам, встановленим цим Законом.

Інноваційна продукція – нові конкурентоздатні товари чи послуги, що відповідають вимогам, встановленим цим Законом.

Інноваційний проект – комплект документів, що визначає процедуру і комплекс усіх необхід-

них заходів (у тому числі інвестиційних) щодо створення і реалізації інноваційного продукту і (або) інноваційної продукції.

Пріоритетний інноваційний проект – інноваційний проект, що реалізується в рамках пріоритетних напрямів інноваційної діяльності.

Інноваційне підприємство (інноваційний центр, технопарк, технополіс, інноваційний бізнес-інкубатор тощо) – підприємство (об'єднання підприємств), що розробляє, виробляє і реалізує інноваційні продукти і (або) продукцію чи послуги, обсяг яких у грошовому вимірі перевищує 70 відсотків його загального обсягу продукції і (або) послуг.

Інноваційна інфраструктура – сукупність підприємств, організацій, установ, їх об'єднань, асоціацій будь-якої форми власності, що надають послуги із забезпечення інноваційної діяльності (фінансові, консалтингові, маркетингові, інформаційно-комунікативні, юридичні, освітні тощо).

Виділяють дві найважливіші характеристики інновації – новизна (науково-технічний аспект) і комерційний успіх (економічний аспект).

Потреба в інноваціях виникає під впливом зовнішніх (загострення конкурентної боротьби, завоювання ринків, поява нових знань) і внутрішніх факторів (несприятливі умови праці, зростання витрат, невідповідність запланованих результатів діяльності фактичним).

З огляду на те, що оцінка ефективності інноваційної політики підприємств ресторанного господарства має базуватися на системі показників ефективності, які формуються на підставі системного підходу за окремими напрямками інноваційної політики, визначають такі основні напрями її ефективності, як [2]

- технічний,
- організаційно-технологічний;

– товарної інноваційної політики.

Вчені класифікують інновації, оцінюючи їхню новизну за технологічними і технічними показниками.

Залежно від технологічних показників інновації поділяють на

- продуктові;
- процесні.

Продуктові інновації передбачають використання нових матеріалів, нових напівфабрикатів, отримання принципово нових продуктів.

Процесні інновації означають нові методи організації виробництва (нові технології). Вони можуть бути пов'язані зі створенням організаційних структур у складі підприємства.

У сферу ресторанного господарства впроваджують такі інновації, як

- інновації виробничого процесу;
- інновації продукту;
- організаційні інновації (табл. 1) [6].

За типом новизни інновації поділяють на

- нові для галузі у світі;
- нові для галузі в країні;
- нові для цього підприємства (групи підприємств).

За місцем у системі інновації поділяють на вхідні, вихідні та системні у структурі підприємства.

Інновації системної структури підприємства – це інновації управлінські, виробничі, технологічної структури підприємства.

Залежно від внесених змін інновації поділяють на

- радикальні (базові);
- покращуючі;
- модифікуючі (частково).

Впровадження інновацій у сферу ресторанного господарства України дасть можливість

Таблиця 1.

Інновації у сфері ресторанного господарства

Інновації	Приклади у сфері ресторанного господарства
Принципово нові	1. Поява креативної кухні. 2. Нові продукти лікувально-профілактичного харчування.
Продукти, одержані в результаті розвитку продуктової інноваційної технології	Нові страви в меню ресторану. Інновації у процесі обслуговування (кейтеринг).
Вдосконалення продуктової інновації	Збільшення кількості додаткових послуг кафе.
Інновації в інтер'єрі ресторану	Зміна інтер'єру підприємств ресторанного господарства; нова уніформа працівників та ін.
Технічні інновації у світі	Поява та використання пароконвектоматів.
Технічні інновації в країні	Поява і функціонування майданчиків харчування у торговельних центрах України.
Інновації на підприємстві	Нові страви в меню. Нові додаткові послуги. Нове обладнання.
Абсолютно нові	Нові, нікому не відомі до цього страви. Автоматизована система замовлень, які надходять від офіціантів на кухню.
Відносно нові	Страви або послуги, які є принципово новими для конкретного підприємства харчування, але добре відомі споживачам.
Умовно нові	Варіанти страв, що є у меню ресторану.
Частково нові	Розвиток продуктової лінії (незначне удосконалення або модифікація продукції).

підвищити конкурентоспроможність, отримати додатковий прибуток, розширити продуктову лінію, вдосконалити асортимент продукції та послуг, вдосконалити роботу всіх служб ресторану та ін. (рис. 1).

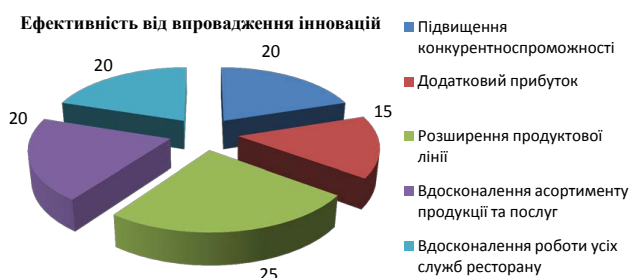


Рис. 1. Вигоди від впровадження інновацій

Впровадження принципово нових інновацій у ресторанні підприємства уможлиблюють застосування нових методів в управлінні; розширення основних та додаткових послуг; вихід на нові позиції у ресторанному господарстві України (рис. 2).

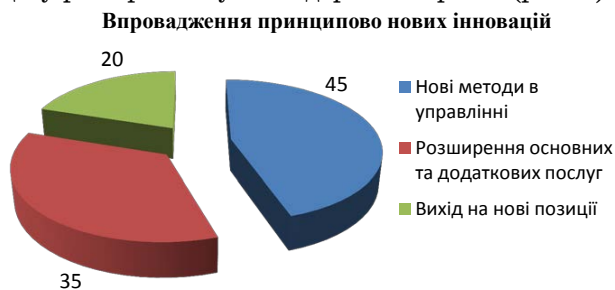


Рис. 2. Вигоди від впровадження принципово нових інновацій

Інноваційний проект являє собою складну систему взаємозумовлених і взаємопов'язаних заходів, спрямованих на досягнення конкретних цілей (завдань), базуючись на пріоритетних напрямках розвитку науки і техніки.

Рівень значущості проекту визначає складність, тривалість, чисельність виконавців, масштаб, характер просування результатів інноваційного процесу, що впливає на зміст проектного управління.

Період реалізації інноваційного проекту та період його окупності може тривати декілька років (рис. 3).

Ефективність інноваційного проекту визначається лише після впровадження інновацій, коли з'ясується, якою мірою вони задовольняють потреби ринку з урахуванням таких підходів, як [5]:

- оцінка економічної ефективності нововведення щодо підприємства;
- оцінка ефективності управління інноваційною діяльністю з погляду забезпечення неперервності інноваційного процесу і досягнення кінцевої мети одержання новинок, які відповідають вимогам ринку;
- врахування часу, тобто здатність одержувати необхідні результати з а визначений проміжок часу.

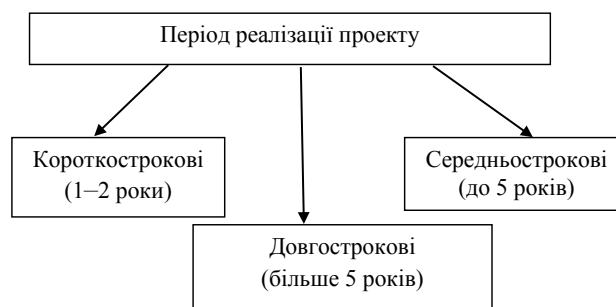


Рис. 3. Період реалізації інноваційного проекту

У сучасних ринкових умовах підвищуються вимоги до економічних вимірів і економічних обґрунтувань прийняття важливих рішень щодо впровадження інноваційних проектів, які можуть фінансуватись тільки після економічної оцінки кожного з можливих їх варіантів.

За таких умов вибір кращого інноваційного проекту передбачає одержання більшого прибутку з найменшими витратами (4).

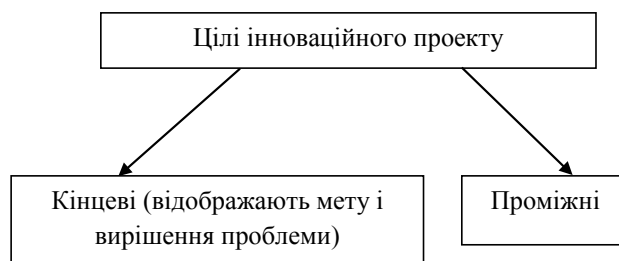


Рис. 4. Цілі інноваційного проекту

Інноваційні проекти можуть бути орієнтовані на задоволення наявних потреб або на створення нових (рис. 5).

Інноваційні проекти поділяються на моно-, мульти- та мегапроекти.

1. Монопроекти – проекти, що виконуються, як правило, однією організацією або навіть одним підрозділом. Відрізняються постановкою однозначної інноваційної мети (створення конкретного виробу, технології), здійснюються в жорстких часових і фінансових рамках, необхідний координатор або керівник проекту.

2. Мультипроекти мають вигляд комплексних програм, які об'єднують десятки монопроектів, спрямованих на досягнення складної інноваційної мети.

3. Мегапроекти – багатоцільові комплексні програми, що поєднують декілька мультипроектів і сотні монопроектів, пов'язаних між собою однією метою; вимагають централізованого фінансування та керівництва з координаційного центру.

- Основними етапами інноваційного проекту є:
- зміст і актуальність проблеми (ідеї);
 - дерево цілей проекту, побудова на основі маркетингових досліджень та структуризації проблеми;
 - система заходів щодо реалізації цілей проекту;
 - комплексне обґрунтування проекту;

- забезпечення реалізації проекту;
- експертний висновок проекту;
- механізм реалізації проекту і система мотивації [1].

Інноваційна стратегія визначається як система довгострокових цілей інвестиційної діяльності ресторанного підприємства, що визначається загальними завданнями її розвитку та інвестиційною ідеологією, а також вибір найбільш ефективних шляхів їх досягнення.

Інноваційна стратегія ресторанного підприємства є основним напрямом (програма, план) інвестиційної діяльності підприємства, впровадження якої у довгостроковій перспективі повинне привести до досягнення цілей підприємства та отримання очікуваного ефекту від впровадження інновації.

Розробка інноваційної стратегії підприємства є досить складним творчим процесом, що вимагає високої кваліфікації виконавців.

Формування стратегії базується на прогнозуванні окремих умов здійснення інноваційної діяльності і кон'юнктури інноваційного ринку як загалом, так і в розрізі окремих його сегментів, що є досить довготривалим процесом [1].

Вихідною передумовою розробки інноваційної стратегії є загальна стратегія економічного розвитку ресторану. За таких умов інвестиційна стратегія має підлеглий характер і повинна узгоджуватися з цілями й етапами її реалізації.

Висновки. Розробка інноваційних проектів є стратегічним і одним із найскладніших завдань управління підприємством. У цьому процесі важливо враховувати всі аспекти економічної діяльності підприємства, починаючи від навколишнього середовища, показників інфляції, податкових умов, стану та перспектив розвитку ринку, наявності виробничих потужностей, матеріальних ресурсів і закінчуючи стратегією фінансування проекту [4].

Тому, перш ніж реалізувати будь-який інвестиційний проект, ресторанне підприємство і насамперед інвестор повинні зрозуміти й оцінити такі аспекти, як

- можливість реалізації проекту;
- кон'юнктура і місткість ринку, його перспективи;
- можливість контролю проекту;

- інвестиційна і фінансова ефективність проекту (NPV, PI, IRR, термін окупності, коефіцієнти фінансової стійкості і ін.);

- можливість управління інноваційним проектом;

- необхідні кошти для реалізації проекту;
- можливі технічні та комерційні ризики проекту [1].

Інноваційна діяльність передбачає створення цілого комплексу наукових, технологічних, організаційних, фінансових і комерційних заходів, які у своїй сукупності приводять до створення інновацій.

Отже, основні напрямки розвитку та застосування інноваційних процесів у діяльності ресторанів України можуть реалізуватися за рахунок

- прогресивних галузей технологій;
- новітніх технологій та напрямів у кулінарії;
- розробки конкурентоспроможних видів продукції;
- застосування автоматизованих систем контролю та управління тощо

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Безчасний Л. Інноваційна модель економічного розвитку України / Безчасний Л., Мельник В. // Журнал європейської економіки. – 2003. – Т. 2. – С. 303.
2. Ганущак-Єфіменко Л.М. Оцінка ефективності управління розвитком інноваційного потенціалу підприємств, об'єднаних у кластер / Ганущак-Єфіменко Л.М. // Актуальні проблеми економіки. – 2009. – № 9. – С. 86.
3. Закон України «Про інноваційну діяльність» // Відомості ВРУ. – 2002. – № 36.
4. Лисюк Т.В. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі // Карпатський край. Наукові студії з історії, культури, туризму: журнал. – 2016 – № 1 (8) – С. 141–149.
5. Лисюк Т.В., Терещук О.С. Інновації у забезпеченні сталого розвитку готельних підприємств в Україні [Електронний ресурс] / Т.В. Лисюк, О.С. Терещук // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2016. – № 2. – Режим доступу до журналу: <http://easterneurope-ebm.in.ua/index.php/2-2016-ukr>
6. П'ятницька Г. Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства / Г. П'ятницька, Н. П'ятницька // Економіка розвитку. – 2013. – № 1(65). – С. 122.