

надалі розвивати та підтримувати розвиток ресторанного бізнесу як частину індустрії гостинності, що є обличчям країни, і система споживчої кооперації повинна в більшій мірі використати свій потенціал.

1. <http://www.coop.ua/pro-nas/> 2. <http://www.coop.ua/restorannyj-biznes-2/>

УДК 005.21:005.591.3:[640.412+640.43:338.48](043.2)

О.А. ЧИСТОГОРСЬКА  
магістр,  
Д.І. МОЛНАР- БАБІЛЯ  
кандидат хімічних наук, доцент,  
доцент кафедри готельно-ресторанна справа,  
Мукачівський державний університет,  
м.Мукачево

## СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ТА ТУРИЗМУ

Основна складова розвитку сфери туризму є готельно-ресторанний бізнес, який містить комплекс послуг направлений на задоволення потреб подорожуючого туриста [1].

В сучасних реаліях галузь готельно-ресторанного бізнесу займає високі позиції в питаннях залучення інвестиційних коштів для подальшого розвитку діяльності підприємств даної сфери. Секрет успіху серед інвесторів полягає в наступному:

а) розвиток закладів готельно-ресторанного господарства відбувається не залежно від економічних коливань, адже незважаючи на економічну ситуацію, середній клас в усьому світі не відмовляє собі в подорожах і відпочинку під час літнього та зимового сезонів;

б) завдяки залученню іноземного сегменту зміцнюються зовнішньополітичні та економічні зв'язки між країнами, що у свою чергу

в) визначає перспективи розвитку в цій сфері бізнесу [2].

Основною проблемою яка існує протягом всього часу діяльності ресторанних підприємств є високий рівень конкуренції. Ринок послуг – агресивний, споживчий попит – непередбачуваний, а кількість пропозицій зростає з кожним днем. Рестораторам та готельерам стає складніше зацікавити клієнта, «змусити» надати перевагу закладу серед усіх інших пропозицій.

Дослідження тенденцій розвитку в сфері індустрії гостинності показують, що готельні та ресторани підприємства які використали впровадження інноваційних технологій, як засіб конкурентної боротьби швидше розвиваються та ефективніше використовують наявні ресурси [3].

Інноваційні нововведення – це результат діяльності, яка орієнтована на створення нового продукту чи послуги, поліпшення їх характеристик, що забезпечить підвищення продуктивності та якості пропонованого товару.

Прагнучи створити унікальний продукт заклади ресторанного господарства використовують комплексний підхід до обслуговування гостей використовуючи інтер'єр, музику, оточення, стиль обслуговування, як засіб передачі атмосфери та підкреслення індивідуальності підприємства.

Застосування новітніх технологій залежить від напряму обраної концепції. Це можуть бути інновації при організації обслуговування або виробничого процесу та приготуванні та подачі страв, організації дозвілля, наприклад [1] використання новітнього обладнання та інноваційних технологій, під час приготування й оформленні страв, таких як: нові види теплової обробки і устаткування, застосування біологічно активних добавок, розробка; впровадження нових напрямів у кулінарії, базуючись на модні тенденції у ресторанній сфері (еко - продукти,

вегетаріанство, здоровий спосіб життя); впровадження новітніх технологій при організації процесу обслуговування споживачів (інтерактивні столи, 3D технології, робототехніка, автоматизовані системи подачі їжі)

Яскравим прикладом успішних концептуальних закладів з впровадженням новітніх технологій в Україні є такі як: «Дуже висока кухня», «Львівський потяг», «Opera underground», «Grill do Brasil», «Check-in Kyiv Bar», «Гагарін та Бокораш», «Львівські круасани».

Загалом, можна сказати що використання інновацій є основним чинником, який сприяє динамічному розвитку підприємств в галузі. Дослідження свідчать, що незважаючи на високу вартість впровадження нововведень, заклади що їх застосовують при обслуговуванні клієнтів виграють та «виживають» на ринку частіше, ніж ті що уникають даного типу розвитку.

*1. Кирилюк І. М. Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації / КИРИЛЮК І. М. // «Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації». – 2019. – С. 17 – 18. 2. Вікарчук О. І. Інноваційний стан сфери готельно-ресторанного бізнесу в Україні / Вікарчук О. І. // «Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації». – 2019. – С. 22 – 23. 3. Борисова О.В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні / О. В. Борисова 083 //Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. –2012. –Вип. 1(2). –С. 331–338.*



# МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: [www.msu.edu.ua](http://www.msu.edu.ua)

E-mail: [info@msu.edu.ua](mailto:info@msu.edu.ua), [pr@mail.msu.edu.ua](mailto:pr@mail.msu.edu.ua)

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>