

Нова їстівна упаковка, яку назвали «Wikicells», в недалекому майбутньому може замінити пластмасу, яка в даний час використовується для упаковки і контейнерів зберігання продуктів харчування.

1. Майбутнє сміття: 4 технології, які покращують переробку: [Електрон. ресурс]. – Режим доступ : http://nauka.in.ua/news/technology/article_detail/7006.

2. Екологія життя: [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ecolive.com.ua>.

ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ

Черкас Я.В.

Науковий керівник – Соколенко А.С., асистент

На сьогоднішній день на світовому ринку рекомендується розглядати існування різноманітних концепцій організації ресторанного бізнесу, що створює здорове конкурентне середовище, яке сприяє підвищенню рівня якості пропонованої продукції та послуг, вивченню і задоволенню смаків споживача і, як результат, збільшенню прибутку.

Проаналізувавши закордонний досвід в організації ресторанного бізнесу можна виділити в абсолютно нові підходи даної галузі в Україні, включаючи такі ідеї, як:

- поява унікальних, нових за тематикою підприємств ресторанного господарства;
- застосування автоматизованого та сервісу за допомогою роботів;
- розміщення презентацій і вітрин з муляжами готових страв меню у торгових залах для візуального вибору позиції та стимулювання смакових рецепторів споживача;
- застосування прийомів молекулярної кухні;
- введення еко-технологій та популяризація ідеї здорової їжі;
- незвичайні поєднання та смакові акценти (сполучення холодного і гарячого, кисло-солодкого і солоного тощо) в технології продукції закладів ресторанного господарства.

Маловідомим напрямком для українських рестораторів залишається фуд-дизайн, що дозволяє якісно поліпшити подачу страв у відповідності з сучасними тенденціями, зробити меню закладу оригінальнішим і привабливішим за допомогою фотографій фуд-стилістів, не змінюючи рецептури страв досягнути оновлення, оздоровлення бізнесу.

Також на сьогодні незвіданою «новинкою» є поява закладів ресторанного господарства для книголюбів, в яких організуються тематичні вечери за мотивами відомих книг. Така концепція завойовує все

більшу частку споживачів, пропонуючи вечерю, що описана на сторінках, чи несе дух книги. Усі бажаючі мають змогу підготуватися, адже попередження про такий захід з'являється за кілька місяців.

Технологічний прогрес впевнено проникає в усі сфери життя – клієнти ресторану можуть годинами сидіти за столиком, занурившись в екран телефону чи ноутбука. Інноваційним напрямком у цій сфері стають ресторани, які заохочують живе спілкування і ігнорують користування різноманітними гаджетами. Ресторани досягли такого ефекту, запропонувавши 50 % знижки на все меню за умови не користування Інтернетом, комп'ютером чи мобільним телефоном. Як результат – жива атмосфера, спілкування і збільшення обороту місця. Такий напрям в Україні мав би свою частку на споживацькому ринку, і такого роду новинка значно підвищила популярність та загальне становище закладу в умовах конкуруючого ринку.

Підводячи підсумок, буде доцільним проаналізувати всі переваги, що очікуються після впровадження запропонованих інновацій:

- ріст попиту на послуги харчування;
- популяризація дозвілля, як складової обслуговування;
- залучення до закладів нових сегментів споживачів завдяки впровадженню тематичності у роботу підприємств;
- популяризація громадського харчування через зростання розмаїття сучасних закладів;
- масове впровадження інновацій спричинить загальний ріст технологічності та прискорить розвиток науково-технічного прогресу в цілому;
- конкурентоспроможність різноманітних закладів ресторанного господарства.

Отже, подані пропозиції можна застосувати для оновлення існуючих та відкриття нових конкурентних закладів ресторанного господарства в Україні. Ці заходи допоможуть залучити нових споживачів, популяризувати заклад і зробити його взірцем успіху для інших.

ВИКОРИСТАННЯ БЕЗКОНТАКТНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ

Давидов Є.О.

Науковий керівник – Соколенко А.С., асистент

З метою підвищення ефективності та продуктивності роботи готелю, підвищення конкурентоспроможності використовуються сучасні інноваційні технології, завданням яких виступає створення привабливого фону для споживача. Однією із форм є безконтактні технології –