

— необхідність поглиблених знань щодо приготування молекулярної кухні;

— висока ціна (молекулярні добавки; ціни на кухонне обладнання; ціни на нотехнології для приготування; ціни на підручники з рецептами).

Природно, що розвиток нових напрямків у кулінарії вимагає високої кваліфікації фахівців, навчання за кордоном. Однак, коли є попит, то і пропозицій більше. Молекулярна кухня – не прагне завоювати маси, вона для поціновувачів. У нашій країні є новатори в ресторанному бізнесі, є і гурмани, а, значить, будуть експерименти і досягнення.

## **ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ У ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

*Гиря М.В.*

*Науковий керівник – А.С. Соколенко, асистент*

На сьогоднішній день успішний ресторанний бізнес – це не тільки смачні страви, підтримка гігієни та ідеальний сервіс. Головний секрет полягає у створенні унікальної концепції та атмосфери у ресторані, оригінальною подачею страв та особливістю ресторану.

Розробляючи концепцію закладу, форму подачі страв та напоїв, фірмового стилю для захисту авторського права, їх потрібно зареєструвати в якості об'єкту права інтелектуальної власності та отримати відповідний патент.

Найбільш поширеними об'єктами права інтелектуальної власності, які можуть виникнути у діяльності закладів ресторанного господарства є корисна модель та промисловий зразок. Корисна модель-це результат інтелектуальної діяльності людини, об'єктом якої може бути продукт або процес. Промисловим зразком є результат творчої діяльності людини. Об'єктом цієї діяльності є форма, розфарбовування, малюнок. Автор промислового зразка отримує захист лише зовнішнього виду.

Прикладом в якості корисної моделі в ресторанному бізнесі можуть бути удосконалений виріб для розливання напоїв, удосконалений кухонний пристрій для роботи в виробничих цехах ресторану.

Об'єктом промислового зразка в діяльності ресторанного закладу може бути форма столових приборів, зовнішнє оформлення страв, напоїв, форма або колір вбрання офіціантів, предмети інтер'єру ресторану.

Проблеми, як існують щодо забезпечення недоторканності інтелектуальної власності у ресторанному бізнесі:

- Рецепт, назву страви і його технологічну карту можна зареєструвати лише як літературні твори.

- Правова охорона поширюється лише на сам текст, а не на процеси, методи та способи створення самої страви. Тобто охороняється текст, а не створена на його основі страва.

- Спочатку права інтелектуальної власності на рецепт приготування страви, технологічну карту належать тому співробітникові, який їх створив. Тому, автор рецепту може вимагати грошову компенсацію навіть у тому ресторані, в якому він працював, винайшов та виготовлював страву за своїм рецептом.

- Отримання патенту на будь-який кулінарний винахід займає 2-3 роки. Це дуже довго, бо за цей час інше підприємство може викрасти рецепт та запатентувати його теж, але у іншій інтерпретації.

- Строк дії патенту на кулінарний винахід становить 20 років.

Пропозиції щодо вирішення вищезазначених проблем:

- Для того, щоб запатентувати не тільки рецепт, а ще й страву, можна зареєструвати також методи, способи створення страви, як окремий вид інтелектуальної власності.

- Певну комбінацію інгредієнтів можна запатентувати як продукт. Процедура приготування страви може претендувати на отримання охорони в якості процесу (способу). Варто відзначити, що запатентованим може бути також нове застосування вже відомого продукту чи процесу.

- Для того, щоб ця власність перейшла ресторану, необхідно укласти додаткову угоду.

- Патентувати рецепт або винахід необхідно як комерційну таємницю. Для цього інформація про рецепт страви повинна бути секретною, мати комерційну цінність, а також захищатися від розголошення. В даному випадку компанія спочатку може бути власником комерційної таємниці.

Таким чином, компанія самостійно повинна вжити всіх належних заходів для того, щоб забезпечити захист рецептів приготування страв, а саме:

- оформити наказ про те, що дана інформація має комерційну цінність та не підлягає розголошенню;

- обмежити доступ співробітників до такої інформації;

- повідомити співробітникам, які матимуть доступ до рецептів страви, що інформація є секретною;

- визначити характер відповідальності за розголошення рецепта страви, так як він є комерційною таємницею.

Значна перевага охорони рецепта страви в якості комерційної таємниці – це те, що така охорона надається на необмежений термін. Єдина умова – зберігати секретність.

У випадку, якщо інше підприємство використовує запатентований об'єкт індивідуального права іншого ресторану, другий в свою чергу має повне право подати заявку до суду про порушення індивідуального права.

Такий спосіб створення унікальності заходу дає змогу ресторану в очах у гостей бути єдиним та неповторним. Також це сприяє запобіганню копіювання унікальної концепції ресторану та створенню здорової конкуренції.

## **РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО ЯК СКЛADOVA ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ, ЙОГО РОЗВИТОК ТА СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ**

*Полетаєва В.С.*

*Науковий керівник – Богдан Н.М., канд. екон. наук, доцент*

Ресторанне господарство є одним із головних факторів та важливою складовою туристичної інфраструктури. Це пояснюється тим, що жодна туристична поїздка не можлива без харчування. Воно є невід'ємною складовою не лише туристичного продукту, а й повсякденного життя.

Ресторанне господарство швидко розвивається і має можливість стати одним із найважливіших секторів туристичної діяльності. За останні десять років було відкрито чимало закладів ресторанного господарства. Більшість з них здійснювали свою діяльність недовго. Однією із причин цього є велика конкуренція. Відкриваються заклади різних типів, що орієнтовані на споживачів з різним рівнем достатку. На сьогоднішній день споживач зможе легко знайти ресторан чи кафе на свій смак та гаманець.

Стан ресторанного господарства в цілому має чималий вплив на розвиток всієї індустрії туризму. Через економічну кризу сьогодні можна спостерігати зменшення кількості закладів ресторанного господарства в порівнянні з попередніми роками. Чималу роль в цьому зіграла і сучасна політична ситуація в країні, але, не дивлячись на це, ресторанне господарство має великі перспективи розвитку в майбутньому.

Ресторанний бізнес постійно змінюється, розширюється під дією різноманітних технічних, економічних, політичних та, навіть, соціальних змін. Однією із головних цілей підприємства повинно бути задо-