

ІННОВАЦІЇ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ЯК ОСНОВА ПОЯВИ БІЗНЕС-ІДЕЇ

На сучасному етапі розвитку туризму ресторанна справа у світі є однією з найприбутковіших. В Україні з'являються все нові заклади громадського харчування, починаючи від фаст-фудів і закінчуючи тематичними і високо-елітними ресторанами.

На сьогоднішній день на ринку ресторанних послуг представлена велика кількість різноманітних закладів громадського харчування. «ЗОЖ», «фітнес», «велнес» – цими термінами вже нікого не здивуєш, а от рестораторам доводиться приймати нові правила гри. Тенденція до здорового способу життя, перш за все, відображається на форматах закладів харчування, які все частіше стають мережевими. На зміну звичним фастфудам із калорійними інгредієнтами приходять такі, що пропагують здорову їжу. Українські FreshLine, Salateira та Salatnik є прикладами таких закладів. Цікаво, що такі healthy-фастфуди працюють за моделлю франчайзингу.

Засновник мережі Freshline Вадим Бортник вважає, що така модель якнайкраще підходить підприємцям, котрі не хочуть ризикувати інвестиціями. Втім, хоча вегетаріанські та веганські ресторани вже функціонують у мегаполісах та туристичних центрах, такий бізнес поки є ризиковим. Саме тому більшість закладів виносять вегетаріанські страви як окрему групу в меню.

Найбільше прибутку ресторатори отримують з продажів кальяну та піци, найменше – з міцного алкоголю. Найнижча собівартість – у кальяну, чаю та кави. Про це свідчать результати дослідження від Poster. Для новачка ресторанний бізнес виглядає вкрай привабливим і простим в управлінні: придумав трендові меню, поставив націнку – і чекай багатообіцяючого прибутку. І виключно досвідчені ресторатори розуміють, що управління закладом – це не лише концепція і гарний дизайн, а чітке розуміння правил обліку, як виробничого, так і фінансового, і щоденний аналіз цих показників. Ціна продажу страви формується методом додавання до собівартості страви націнки. Націнка дозволяє покрити витрати на заробітну плату або оренду приміщення.

На ринку ресторанних послуг представлена велика кількість різноманітних закладів громадського харчування. У виробництві ресторанних послуг основними типами інновацій є наступні:

1. Технічні, пов'язані з впровадженням нових видів техніки, пристосувань, інструментів, а також техніко-технологічних прийомів праці в обслуговуванні. Вони передбачають впровадження комп'ютерної техніки, поширення інформаційно-технологічних нововведень, що полегшують роботу з клієнтами і вдосконалюють у цілому весь процес сервісного виробництва.

2. Організаційно-технологічні, пов'язані з новими видами послуг, більш ефективними формами обслуговування та організаційними нормами праці.

3. Управлінські, орієнтовані на вдосконалення системи внутрішніх і зовнішніх зв'язків організації, що використовують методи і форми менеджменту. Прикладом тому є ресторани швидкого обслуговування і так звані «сімейні ресторани», де власники працюють у закладах, що їм належить.

4. Комплексні, що охоплюють одночасно різні аспекти і сторони сервісної діяльності. При ресторані може діяти бутік, що пропонує ювелірні прикраси, годинники престижних марок, ексклюзивні аксесуари, столові прибори і предмети інтер'єру. В самому ресторані клієнтам можуть запропонувати послуги флористів з оформлення залу, виготовлення букетів тощо.

Підприємства ресторанного бізнесу сприяють залученню до обігу частки доходів туристів із різних регіонів, а також іноземних туристів. Ресторанний бізнес створює умови для досягнення суспільних цілей розвитку туризму. Громадське харчування є однією з форм перерозподілу матеріальних цінностей між членами суспільства й займає гідне місце в реалізації соціально-економічних завдань, пов'язаних із зміцненням здоров'я людей, підвищенням продуктивності їх праці, економним використанням ресурсів, продовольчої сировини, скороченням часу на приготування їжі, створенням можливостей для культурного проведення дозвілля і відпочинку.

Підсумовуючи, можемо сказати, що галузь ресторанного господарства є однією з найбільш перспективних для розвитку інноваційної діяльності. Цьому сприяють і висока динаміка її росту, і якісні зміни в розвитку ринків послуг підприємств ресторанного господарства. З метою впровадження певної інновації на підприємстві необхідно, перш за все, детально вивчати, які саме інновації у сфері ресторанного бізнесу вже існують. Це дасть можливість не тільки удосконалити вже розроблені інновації, але й створити нові, які раніше не були впроваджені.