УДК 379.85

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

М.В. Клапчук, В.І. Біян, Б.В. Брухлій
Львівський інститут економіки і туризму

Найважливішими інноваціями в ресторанній справі є інформаційно-комп'ютерні технології, які розроблені спеціально для таких підприємств. Також важливими є інновації в сфері будівництва ресторанних господарств та їх облаштуванні згідно нових тенденцій і вимог. Іншою групою інновацій є інновації в приготуванні страв чи зміні їх смакових та інших властивостей в порівнянні із класичним блюдом.

Впровадження інновацій є вимушеним кроком в розвитку суспільства, тому що зараз як ніколи загострилася проблема обмеженості ресурсів на планеті. В сучасному світі все більше уваги приділяються екологізації та енергоощадності підприємств, в тому числі і ресторанних. Використання нетрадиційних джерел енергії в ресторанному бізнесі має великий потенціал, тому що ця галузь господарства дуже залежить від тарифів на електроенергію і газ.

Ключові слова: *Інновація, ресторанне господарство, екологія, енергоефективність, енергоощадність, інформаційні технології.*

Актуальність теми. Сучасний світ вимагає від людини освоювати нові технології, щоб створити навколо себе більш комфортне середовище існування. Інновації несуть за собою великі перетворення, інколи такі, що змінюють спосіб життя, або ж навіть світогляд цілого суспільства. Інновації в ресторанному бізнесі мають бути не менш прогресивними, ніж в інших сферах господарювання людини і бути спрямованими на вирішення існуючих проблем. Крім того, вони повинні допомагати споживачу розкрити нові смаки, можливості, комфортніші умови обслуговування, що можуть стати не тільки візитівкою ресторану і вирізнити його серед інших закладів харчування, а й задати темп в розвитку ресторанного бізнесу. Впровадження інновацій є вимушеним кроком в розвитку суспільства, тому що зараз як ніколи загострилася проблема обмеженості ресурсів на планеті.

Огляд літератури. Проблемні аспекти створення передумов для інноваційного розвитку підприємств, у тому числі шляхом формування та зміцнення інноваційного потенціалу, останнім часом активно досліджуються вченими, про що, зокрема, свідчать наукові публікації Л.Федченка [18], І. Романенко [14], Т. Коно [5], Н. Малахова [6], В. Іжевського [24], В. Найдюк [8,9], Н. Чухрай [22], В. Чабан [21] та ін. Деякі особливості інноваційної діяльності закладів і підприємств ресторанного господарства висвітлювалися у дослідженнях П'ятницької та співавторів [10-12] та в роботах М. Оттенбечер і Дж. Ґнос [2], П. Джонс [1], О. Давидової та Н. Полстяна [3], Л. Яцун і О. Борисової [23] та ін. Проте комплексно питання інноваційного розвитку підприємств ресторанного господарства вивчалися мало.

Виклад матеріалу. Поняття «нове», «новина», «новація», «інновація», «нововведення» віддзеркалюють шлях розвитку, який веде до змін через прискорення поступовості руху та оновлення всіх елементів процесу: принципів, методів, цілей, що потребує подолання укорінених звичок, взаємозв'язків, стійких тенденцій і породжує нову якість, як-то: оновлену матеріально-технологічну базу, систему управління, суспільні відносини, новий спосіб життя [13, с. 25].

Термін «інновація» (від англ. innovation – нововведення) характеризує

якісні зрушення в процесі виробництва. Незважаючи на те, що поняття «інновація» є дуже відомим і вживаним у різних сферах діяльності, дотепер не існує загальноприйнятого його визначення [13, с. 20].

Західні дослідники (Б. Санто, В. Д. Хартман, Б. Твісс, Г. Перлакі, Е. Менсфілд, Р. Фостер, Й. Шумпетер, П. Друкер та ін.) трактують категорії інноватики залежно від об'єкта та предмета свого дослідження. Наприклад, Ф. Ніксон вважає, що інновація – це сукупність виробничих, технічних і комерційних заходів, які ведуть до появи на ринку нових та вдосконалених промислових процесів і обладнання [4, с. 72–74]. На думку Б. Санто, інновація – це суспільно-техніко-економічний процес, який через практичне використання ідей та винаходів призводить до створення кращих за своїми якостями виробів, технологій та дає прибуток (у разі, коли інновація орієнтована на економічну вигоду), її поява на ринку може принести додатковий дохід [13, с. 95]. Й. Шумпетер трактує інновацію як нову науково-організаційну комбінацію виробничих чинників, створену підприємницьким духом. Саме Й. Шумпетером уперше був введений у науковий лексикон термін «інновація», що в буквальному перекладі означає «втілення наукового відкриття, технічного винаходу в новій технології або новому виді виробу». Крім того, інновація розглядалась Й. Шумпетером як нова функція виробництва, «нова її комбінація» [20, с. 248]. К. Найт – відомий спеціаліст у сфері інноватики дає таке визначення: «Нововведення – це впровадження будь-чого нового відносно організації чи її безпосереднього оточення» і розглядає нововведення «як особливий випадок процесу змін в організації» [7, с. 47]. Х. Барнет визнає нововведенням будь-яку ідею, діяльність чи речовий результат, які відрізняються за своїми якісними ознаками від існуючих форм [5, с. 167–168].

Найважливішими інноваціями в ресторанній справі є інформаційно-комп'ютерні технології, які розроблені спеціально для підприємств ресторанного господарства. Вони дозволяють значно спростити, оптимізувати і прискорити цілий ряд рутинних, специфічних для цього бізнесу операцій. Проте їх розповсюдженню в Україні заважають, по-перше, не насиченість попиту на послуги ресторанного господарства, по-друге, низька технологічна культура населення [18, с. 205].

Зручність автоматизації та інформатизації процесів на підприємстві ресторанного господарства очевидно не тільки з точки зору «ведення справ», а й з позицій клієнтів, так як інформаційні системи дозволяють більш оперативно працювати з розрахунками клієнтів, черговістю обслуговування, забезпеченістю пропонованого меню всіма необхідними інгредієнтами, без побоювання, що їх або не вистачить і всю другу половину вечора меню скоротиться наполовину, або, навпаки, їх виявиться в надлишку і вони з часом втратять свої споживчі якості, так і не потрапивши на стіл у складі страви [3, с. 404].

Також однією з основних ІТ-інновацій для ресторанного бізнесу є впровадження комплексу web- і телекомунікаційних рішень для взаємодій з клієнтами. В результаті все частіше з'являються послуги доставки додому замовлень, зроблених по телефону та Інтернет [3, с. 404].

Успішність цієї високотехнологічної послуги визначається загальним для всіх інтерактивних систем віддаленої роботи з клієнтом вимогою вичерпного характеру інформації та можливостей, що надаються клієнту дистанційними інтерактивними системами. Сайт не повинен містити застарілої інформації про ціни, інформацію про відсутні на даний момент страви, а також містити якомога менше «неактивних» елементів, виключно ознайомчого характеру. Такі системи повинні підтримуватися професійними

call-центрами, які зобов'язані надати будь-яку допомогу клієнтові у формуванні замовлення, повідомити про орієнтовний час доставки і т.д. [17, с. 72].

Багатообіцяючим напрямком використання web- і телекомунікаційних технологій є технології з нарощування потоку клієнтів ресторанів і непрямої реклами ресторанних закладів. В даному випадку пробки на дорогах якраз можуть бути звернені на користь підприємствам ресторанного господарства. Мова йде про RFID-технології. Системи поки мало поширені в Україні, але вже міцно завоювали популярність за кордоном [3, с. 403].

Суть технології – в розміщенні поблизу ресторанів RFID-міток, які можуть прочитуватися спеціальними портативними пристроями за допомогою Wi-Fi, Bluetooth або мобільного зв'язку. Відбувається зв'язок з сервером, на якому зберігається найрізноманітніша інформація про даний ресторан. Відповідна інформація далі може бути передана на спеціальний портативний пристрій, що є у власника [14, с. 200]. Таким чином, власник даного кишенькового персонального комп'ютера, наприклад, заблукавши або стоячи в пробці, отримує можливість переглянути меню зареєстрованого пристроєм, розташованого поблизу ресторану, дізнатися про наявність вільних місць, систему знижок і бонусів і т.д. [3, с. 405].

Подібні технології дозволяють також економити ресторану на рекламі – дійсно, потреба в рекламних щитах відпадає, якщо ресторан автоматично детектується мобільним телефоном, коли його власник проїжджає повз заклад харчування на автомобілі [16, с. 23].

Також важливими є інновації в сфері будівництва ресторанних господарств та їх облаштуванні згідно нових тенденцій і вимог. В сучасному світі вже більше уваги приділяються екологізації та енергоощадності підприємств, в тому числі і ресторанних. Часто ці інновації є взаємопов'язані чи взаємодоповнюючі. До екологічних та енергоощадних інновацій можна віднести такі процеси: розроблення і випуск нових екологічно чистих продуктів і створення потужностей для їх виробництва, розроблення різних варіантів використання нових і поновлюваних джерел енергії; погодженого розвитку всіх функціональних ланок процесів добування ресурсів, їхнього перероблення, використання відходів і відтворення цих ресурсів; розроблення й використання ресурсозберігаючої техніки, розроблення і впровадження маловідходних і безвідходних технологій, що забезпечують комплексне освоєння природних ресурсів, розроблення біотехнології; освоєння нових територій, а також розширення тих, що діють, з урахуванням екологічної безпеки населення і виробництва; впровадження нових організаційних форм, включаючи удосконалення організаційно-територіальної структури потенційно небезпечних виробництв, з метою зниження їх екологічної небезпеки; формування нового мислення у розробників інновацій з точки зору необхідності їх екологізації шляхом впровадження обов'язкової екологічної освіти. Більшість із переліченого можливе для застосування в ресторанній індустрії.

Використання нетрадиційних джерел енергії в ресторанному бізнесі має великий потенціал, тому що ця галузь господарства дуже залежить від тарифів на електроенергію і газ. Від цін на електрику і газ залежить і ціна кінцевого продукту, що реалізується в ресторані, так як в ціну страви входять також і витрати на оплату комунальних платежів. Зекономлені кошти можна використовувати в інших цілях – збільшити витрати на рекламу, збільшити зарплатню персоналу і встановити цінову політику в ресторані, яка не буде залежати від тарифів на енергоносії, що може привернути більшу кількість клієнтів в заклад харчування. Самостійне електропостачання, водонагрів, опалення приміщень можуть ви-

рішити низку проблем в ресторані, а також позитивно вплинути на навколишнє середовище, що зараз є дуже важливим питанням, яке потребує негайного вирішення у всьому світі [19, с. 17].

Заходи щодо енергозбереження в системах опалення, вентиляції та кондиціювання повітря умовно можна поділити на наступні групи:

1. Організація обліку й контролю з використання енергоносіїв. Організація приладового обліку теплової енергії й витрат теплоносія дозволяє виявити фактичне споживання теплової енергії, що може відрізнятися від проектного теплового навантаження будівель і споруд. За відсутності приладового обліку теплопостачальні організації часто використовують систему тарифів і питомих нормативів опалення та гарячого водопостачання із понижуючими коефіцієнтами, що призводить до перевищення обсягів теплової енергії, за яку платить споживач. Організація обліку й контролю повинна стимулювати впровадження енергозберігаючих заходів.

2. Об'ємно-планувальні, будівельно-конструктивні заходи щодо енергозбереження. Ці заходи пов'язані зі зменшенням теплових втрат і теплопостачання. Їх реалізація пов'язана з такими аспектами:

– вибір орієнтації будинку залежно від сторін світу;

– вибір форми будинку в плані й по вертикалі, застосування сонцезахисних пристроїв;

– зменшення витрат енергії на штучне освітлення;

– вибір ступеня й характеру засклення.

Загалом ці заходи впроваджуються на стадії проектування будівель.

3. Технічні заходи з енергозбереження. До них відноситься вдосконалення інженерних систем і їхніх елементів, а саме: місцевого й центрального теплопостачання, водопостачання, опалення, гарячого водопостачання, вентиляції, кондиціювання. До цієї групи заходів щодо енергозбереження належать:

– уточнення розрахункових умов (вибір розрахункових температур зовнішнього й внутрішнього повітря, правильний вибір необхідної кількості свіжого повітря);

– зменшення інфільтрації (створення підпору, повітряних завіс та ін.);

– зниження втрат (ізоляція трубопроводів і повітроводів, зменшення коефіцієнтів гідравлічних та аеродинамічних втрат, виключення витоків теплоносія, підвищення ККД устаткування);

– використання попереднього нагрівання й охолодження теплоносіїв;

– комбінування систем між собою (наприклад, центральна й автономна системи кондиціювання повітря) та з іншими системами (наприклад, комбінування системи вентиляції і кондиціювання повітря та системи опалення);

– автоматизація процесів теплопостачання й підготовки повітря;

– якісне та кількісне регулювання.

4. Енергозбереження шляхом утилізації природної теплоти й холоду, використання вторинних енергоресурсів, зменшення теплових втрат. Ці заходи передбачають:

– використання природної теплоти і холоду (води, зовнішнього повітря, ґрунту);

– використання внутрішніх джерел теплоти і холоду (теплоти і холоду повітря, теплоти джерел освітлення, нагрівальних приладів, стічних вод тощо);

– пасивне й активне використання сонячної енергії;

– використання теплонасосних установок з метою підвищення потенціалу природних джерел теплоти [15, с. 152].

Популярність в Україні набирають сонячні колектори чи їх похідні. На українському ринку широке поширення отримали моделі сонячних колекторів таких виробників, як «Buderus», «Rehau», «Viessmann», «Vaillant», «Wolf» (всі Німеччина), «ThermoSolar» (Німеччина-

Словаччина), «Chromagen» (Ізраїль), «Ferroli», «Immergas» (обидві – Італія), «Rucelf» (Китай), «Solver» (Польща), «Аванте», «Атмосфера», «Ітнелкон України» (бренд «Зелена енергія»), «СІНТЕК» (SintSolar), «Техно-АС» (усі – Україна). Компанії пропонують різні види сонячних колекторів, що відрізняються за зовнішнім виглядом, внутрішнім устроєм, принципом перетворення сонячної енергії, спеціалізації.

Також для опалення закладів харчування можна використовувати систему інфрачервоної теплої підлоги, яка живиться від електроенергії. Системи прихованого опалення, наприклад, тепла підлога все більше набирають популярність в Україні. Останнім часом до досить звичних варіантів теплих підлог (водяному і з електропідігрівом) додалося таке конструктивне рішення як тепла підлога на інфрачервоних нагрівальних елементах. При нагріві інфрачервоної теплої підлоги до температури 40–50°, цей елемент випромінює інфрачервоні хвилі, які нагрівають усі предмети на своєму шляху. Принцип роботи такого обігріву той же, що і сонячних променів, частиною яких є інфрачервоне випромінювання. Інфрачервона тепла підлога характеризується високою енергоефективністю, оскільки в тепло перетвориться до 95 % випромінюваної енергії. Технологія опалення приміщень за допомогою інфрачервоних теплих підлог являється сьогодні однією з найпрогресивніших. ІФЧ підлога суттєво економічніша за теплі підлоги з електричним кабельним підігрівом. Добове споживання енергії такої підлоги не перевищує 30–70 Вт на 1 м2 площі в годину навіть в холодну пору року. Хоча ця величина залежить і від рівня теплоізоляції приміщення. Практично немає таких видів підлогового покриття, які не можна було б використовувати разом з ІФЧ плівкою. Нагрівання площини підлоги при такому джерелі тепла зазвичай не перевищує 4-5 хв. [25].

Такі характеристики дають можливість застосовувати інфрачервону теплу підлогу практично в будь-кому приміщення: житлових, службових. Інфрачервона тепла підлога широко застосовується в квартирах, заміських будинках, школах, офісах, медичних установи, виробничих і сільськогосподарських приміщеннях. Протипоказань по застосування інфрачервоних теплих підлог, по суті, не існує.

Інфрачервона плівка може бути джерелом як основного, так і додаткового обігріву. Може бути встановлена не тільки в шарі підлогового покриття, але і в стінному варіанті. Крім того, для її установки не обов'язково мати особливу кваліфікацію. Наслідуючи інструкцію монтаж інфрачервоної теплої підлоги може виконати будь-який технічно грамотний користувач.

Термін служби інфрачервоної теплої підлоги складає не менше 15 років на підставі гарантії. ІФЧ плівки не надто критичні до механічних пошкоджень. У разі обриву доріжки, що також малоймовірно, з ладу виходить лише один сегмент із декількох. Таким чином, загальна втрата тепла трохи падає.

Інфрачервоне випромінювання є абсолютно безпечно для людини. Більш того, зараз інфрачервоне випромінювання знайшло дуже широке поширення в медицині (хірургія, стоматологія, інфрачервоні лазні), що говорить не лише про його нешкідливість, але і про корисну дію на організм.

Багато інновацій, що стосуються клінінгу розробляють в сфері нового перспективного напрямку екоклінінг. Основні складові такого екологічного прибирання – це інноваційне професійне обладнання та екологічні миючі засоби. Наприклад навіть маленька часточка фенолу, який міститься, наприклад, у засобах для полірування меблів, потрапивши в середину організму людини, може стати причиною втрати свідомості, конвульсій, холодного поту, коми чи навіть смерті.

Екологічно безпечні засоби є проривом у сфері клінінгу і для будь-якого ресторану, що вводить їх як стандарти своєї роботи. Вони приносять додаткові переваги. Так, ресторан Cafe Fleuri при готельному комплексі Langham Hotel в Бостоні був сертифікований як «Зелений ресторан» міжнародною асоціацією Green Restaurant Association після того, як став використовувати миючі засоби, які не містять хлору і пінополістиролу [25].

Іншою групою інновацій є інновації в приготуванні страв чи зміні їх смакових та інших властивостей в порівнянні із класичним блюдом. Так у Великобританії в м. Лондон існує бар «Bompas & Parr», який відрізняється оригінальною подачею алкогольних коктейлів своїм відвідувачам. Відвідувачі надягають спеціальний костюм і вдихають хмару з джин-тоніка. 40 хвилин такого вдихання дорівнює одній порції коктейля. Формують хмару з джин-тоніка за допомогою спеціального обладнання, перетворюючи напій у пар. Причому для здоров'я це безпечно, тому що оптимальна порція розраховується виходячи з віку та ваги людини. Коштує таке задоволення всього 5 фунтів [25]. В Ісландії в м. Рейк'явік шеф-кухар ресторану розкішного готелю «Holt» запропонував гостям готелю екстремальний експеримент – обід на діючому вулкані Fimmvorduhals. Біля кратера діючого вулкана кухар організував імпровізоване кафе на один столик. Сам обід був приготований на розпеченій лаві. Зараз обіди проходять не в таких екстремальних умовах, збереглись тільки столики біля кратера вулкану, а самі обіди готуються на відкритому вогні [25].

Ще існує багато нововведень в досліджуваній сфері. До прикладу в Німеччині в м. Мюнхен нещодавно відкрилась пральня-кав'ярня «Wash & Coffee» 2 в 1. Пральня-кав'ярня відноситься до своїх клієнтів з серйозністю і турботою. Як правило, відвідувачі пралень ретельно стежать за процесом прання і не можуть відпочити. У цьому закладі про одяг клієнтів подбають з особливою ретельністю. Співробітники пральні-кав'ярні піклуються про кожного відвідувача, відповідають на всі питання або дають поради з приводу того, який режим прання вибрати і який миючий засіб найкраще підійде для тканини. Цим часом клієнт може відпочити і випити чашку кави. В пральні-кав'ярні «Wash & Coffee» влаштовують «веселі прання» – вечірки на Хеллоуін або гумористичні вечори. І крім цього, організовують благодійні акції, учасники яких можуть віддати свій старий одяг безпритульним. Кожного, хто взяв участь у такій благодійній акції, безкоштовно пригощають чашкою кави [25]. У Франції втілено цікаву ідею залучення клієнтів. Власники кафе «Sweat Shop» встановили в залі 10 швейних машинок і величезний розкрійний стіл для тих гостей, які захоплюються шиттям і модою. Кожного тижня модне кафе «Sweat Shop» пропонує курси шиття і в'язання для тих гостей, які хочуть покращити свої навички в цій сфері, а також зустрічі з модними дизайнерами, які готові поділитися своїм цінним досвідом з гостями кафе [25]. В Італії в м. Феррара знаходиться ресторан під назвою «Street Dinner». Цей незвичайний ресторан приваблює відвідувачів своєю секретністю, яка, як правило, розбурхує людське цікавість. Відвідувач ресторану «з загадками» робить замовлення і залишає свій номер телефону, на який він і буде отримувати подальші вказівки з завданнями і загадками крок за кроком. Вартість замовлення – 60 євро, у нього входить так званий «комплект» на двох, який включає аперитив, стіл, 2 стільці і меню з вибором страв, а також фірмові футболки «Street dinner» і карту міста [25].

Висновки. Врахування світових тенденцій у розвитку інноваційних технологій, дозволить українським підприємствам ресторанного господарства правильно оцінити власні можливості розвитку на ринку інновацій. Перед рес-

тораторами постає завдання усвідомити і використовувати справжні можливості, які надає процес інновації. Найважливішими інноваціями в ресторанній справі є інформаційно-комп'ютерні технології, інновації в сфері будівництва ресторанних господарств та їх облаштуванні згідно нових тенденцій і вимог, а також інновації в приготуванні страв чи зміні їх смакових та інших властивостей в порівнянні із класичним блюдом. Екологізація підприємств є не менш важливим кроком в подальшому розвитку. Такий підхід допоможе адаптуватись до змін в бажаннях клієнтів, а також значно посилить конкурентоспроможність підприємств, які першими впроваджують основні принципи «зеленого» бізнесу. Енергоощадність допоможе ефективно використовувати кошти і додатково залучати їх в подальший розвиток.

Список використаних джерел

1. Jones P. Managing hospitality innovation / P. Jones // Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly. – 1996. – Vol. 37. – P. 86–95.

2. Ottenbacher M. How to develop successful hospitality innovation / M. Ottenbacher, J. Gnoth // Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly. – 2005. – Vol. 46 (2). – P. 205–222.

3. Давидова О. Ю. Інформаційно-комп'ютерні інновації в ресторанному бізнесі / О. Ю. Давидова, Н. В. Полстяна // Комунальне господарство міст. Серія «Економічні науки». – 2012. – № 106. – С. 403–408.

4. Друкер П. Ф. Рынок: как выйти в лидеры / П. Друкер / Практика и принципы / [Пер. с англ.]. – М., 1992. – 586 с.

5. Коно Т. Стратегия и структура японских предприятий / [Общ. ред. и вступ. ст. О. С. Виханского] / [Пер. с англ.]. – М. : Прогресс, 1997. – 640 с.

6. Малахова Н.Н. Инновации в туризме и сервисе / Н.Н. Малахова. – Ростов-на-Дону : «Феникс», 2010. – 244 с.

7. Микитюк П. Інноваційний менеджмент / П. Микитюк. – К. : Центр навчальної літератури, 2007. – 399 с.

8. Найдюк В. С. Інновації в системі управління підприємствами ресторанного господарства / В.С. Найдюк // Сталий розвиток економіки. – 2012. – № 2. – С. 228–233.

9. Найдюк В. С. Сутність та передумови інноваційного розвитку підприємств / В. С. Найдюк // Маркетинг і менеджмент інновацій. – 2013. – № 3. – С. 251–263.

10. П'ятницька Г. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України / Г. П'ятницька, О. Григоренко // Вісник КНТЕУ. –2005. – № 1. – С. 5–11.

11. П'ятницька Г.Т. Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька // Економіка розвитку. – 2013. – № 1 (65). – С. 122–126.

12. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія / Г.Т. П'ятницька. – К. : КНТЕУ, 2007. – 465 с.

13. Пащута М.Т. Інновації: понятійно-термінологічний апарат, економічна сутність та шляхи стимулювання. / М.Т. Пащута, О.М. Шкільнюк. Навч. Посібник. – К. : Центр навч. л-ри, 2005. – 118 с.

14. Романенко І.Ф. Інновації в туризмі. / І.Ф. Романенко. К.: Знання, 2005. – 235 с.

15. Свірчевська Ю.А. Енергозбереження як засіб досягнення енергетичної безпеки України / Ю.А, Свірчевська // Економічна та соціальна географія : Наук. зб. / [ред. кол.: С.І, Іщук (відп. ред.) та ін.]. – 2010. – Вип. 61. – С. 148–153.

16. Севастьянова С.А. Регіональне планування розвитку туризму й готельного господарства: навчальний посібник / С.А. Севастьянова. – М. : КНОРУС, 2007. – 250 с.

17. Слепокуров А.С. Геоэкологические и инновационные аспекты развития туризма в Крыму / А.С. Слепокуров. – Симферополь: СОНАТ, 2000. – 79 с.

18. Федченко Л.А. Інновації в туризмі / Л.А. Федченко. – К., 2005. – 220 с.

19. Фостолович, В.А. Екологічні інновації – джерело ефективного управління підприємством / В.А. Фостолович // Облік і фінанси АПК. – 2009. – № 3. – С. 176–179.

20. Харів П. Інноваційна діяльність підприємства та економічна оцінка інноваційних процесів : монографія / П. Харів. – Тернопіль : Економічна думка, 2003. – 323 с.

21. Чабан В. Г. Інноваційний потенціал підприємства та його оцінка / В.Г. Чабан // Фінанси України. – 2006. – № 5. – С. 142–148.

22. Чухрай Н. Формування інноваційного потенціалу підприємства: маркетингове

і логістичне забезпечення : монографія / Н. Чухрай. – Л. : НУ «Львівська політехніка», 2002. – 315 с.

23. Яцун Л. М. Етапи життєвого циклу інновацій підприємств харчування / Л.М. Яцун, О. В. Борисова // Вісник ДонДУЕТ. – 1999. – № 1. – С. 79–85.

24. Іжевський В.В. Економічна суть інноваційної діяльності підприємств торгівлі та ресторанного господарства : [Електронний ресурс] / В.В. Іжевський. – Режим доступу : http://intkonf.org/izhevskiy-vv-ekonomichna-sut-innovatsiynoyi-diyalnosti-pidpriemstv-torgivli-ta-restorannogo-gospodarstva.

25. Світ готелів та готельєрів : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.antiwto.ru/.

Klapchuk M.V., Biian V.I., Brukhliy V.B. INNOVATIVE RESTAURANT BUSINESS TECHNOLOGIES. *This article describes some innovative technology development and the factors that affect them. Innovation has traditionally been a focus of scientific and technological progress and the process that is associated with the implementation of the results of research and development in practice.*

The most important innovations in the restaurant business are information and computer technologies that are designed specifically for the restaurant industry enterprises. Also important is innovation in construction and restaurant management by equipping their new trends and requirements. Another group of innovation is innovation in change cooking dish and other properties in comparison with classic dish.

Innovations a necessary step in the development of society, because now more than ever exacerbated the problem of limited resources on the planet. In today's world, more attention is taken away greening and energy efficiency companies, including restaurant. The use of alternative energy sources in the restaurant business has great potential, because this branch of the economy is very dependent on electricity and gas prices.

Keywords: *Innovation, restaurant management, ecology, energy efficiency, energy saving, information technology.*

Клапчук М.В., Биян В.И., Брухлий В.Б. ИННОВАЦИОННОЕ ТЕХНОЛОГИИ В РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ. *Важнейшими инновациями в ресторанном деле является информационно-компьютерные технологии, которые разработаны специально для етих предприятий. Также важны инновации в сфере строительства ресторанных хозяйств и их обустройстве согласно новых тенденций и требований. Другой группой инноваций являются инновации в приготовлении блюд или изменении их вкусовых и других свойств по сравнению с классическим блюдом.*

Внедрение инноваций является вынужденным шагом в развитии общества, потому что сейчас как никогда обострилась проблема ограниченности ресурсов на планете. В современном мире все больше внимания отводятся экологизации и энергосбережения предприятий, в том числе и ресторанных. Использование нетрадиционных источников энергии в ресторанном бизнесе имеет большой потенциал, так как эта отрасль хозяйства сильно зависит от тарифов на электроэнергию и газ.

Ключевые слова: *Инновация, ресторанное хозяйство, экология, энергоэффективность, энергосбережение, информационные технологии.*