

Канд. іст. наук Сливенко В. А., Черногуль В. В.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

СУЧАСНІ ТРЕНДИ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Сучасна ресторанна індустрія перебуває в умовах динамічних змін, що обумовлюються стрімким розвитком технологій, зміною споживчих уподобань та зростанням конкуренції. Успішне функціонування закладів ресторанного господарства сьогодні потребує постійного моніторингу трендів, які визначаються глобалізацією, соціальними та культурними змінами, а також економічними викликами. З огляду на кризові явища останніх років, викликані пандемією та іншими глобальними потрясіннями, індустрія змушена не лише адаптуватися до змін, а й передбачати нові виклики. Тому вивчення сучасних трендів ресторанного господарства має важливе значення, адже саме ці тенденції визначають напрямки розвитку галузі та створюють нові перспективи для залучення клієнтів та формування довгострокового успіху бізнесу (табл. 1).

Таблиця 1

Сучасні тренди ресторанного господарства

Тренд	Опис	Перспективи
Мультисенсорний підхід	Використання AR, голограм, музики та ароматів для створення унікального ресторанного досвіду	Залучення нової аудиторії, підвищення емоційного залучення клієнтів та унікальність закладу
Молекулярна гастрономія	Використання науки для створення унікальних текстур, ароматів та форм страв	Підвищення гастрономічної культури, скорочення харчових відходів, приваблення вибагливих гостей
Сталий розвиток	Інтеграція екологічних рішень: локальні продукти, вертикальні ферми, енергозбереження	Побудова репутації екосвідомого бренду, зниження витрат на логістику та підвищення лояльності клієнтів
Персоналізоване харчування	Створення меню на основі генетичних тестів та біохакінгу	Задоволення специфічних потреб гостей, підвищення уваги до здоров'я, запровадження нових стандартів обслуговування
Інтерактивні технології	Впровадження цифрових меню, віртуальних столиків та автоматизованих систем обслуговування	Підвищення зручності для клієнтів, оптимізація роботи персоналу, скорочення часу очікування

Джерело: складено авторами на основі [1; 2]

Одним із найцікавіших напрямів є мультисенсорний підхід у створенні клієнтського досвіду. У сучасних ресторанах страви подаються у супроводі візуальних та звукових ефектів, інтегрованих через доповнену реальність (AR)

чи інтерактивні технології. Наприклад, у деяких закладах гості можуть побачити голограми, які «розповідають» історію створення страви, або ж почути музику, яка синхронізується з ароматами чи текстурами їжі. Цей підхід підкреслює важливість створення емоційного зв'язку між закладом і відвідувачем [3].

Іншим трендом, який швидко набирає популярності, є персоналізоване харчування. Це вже не просто мода, а результат прогресу у сфері науки про харчування. За допомогою генетичних тестів та даних біохакінгу ресторани можуть пропонувати індивідуально розроблені меню. Наприклад, враховуючи генетичні схильності гостя, ресторан може рекомендувати страви, які сприятимуть покращенню травлення, підвищенню енергії чи навіть запобіганню певним захворюванням. У поєднанні з концепцією «їжа як ліки», це дозволяє перетворити ресторани на місця, де гастрономія стає частиною здорового способу життя.

Ще одним напрямом, що відкриває нові можливості, є інтеграція сталого розвитку та екологічних технологій. У світі, де зростає занепокоєння щодо змін клімату, ресторани адаптуються, зменшуючи свій вуглецевий слід. Використання локальних і сезонних продуктів, вертикальні ферми, інтегровані в дизайн закладу, та енергоефективні кухонні технології стають не лише трендом, але й нагальною необхідністю. Наприклад, вертикальні ферми дозволяють вирощувати зелень прямо у ресторані, скорочуючи витрати на транспортування, а також гарантуючи максимальну свіжість продуктів [4].

Серед гастрономічних інновацій особливе місце займає молекулярна кухня, яка поєднує кулінарію із наукою. Завдяки цьому підходу, шеф-кухарі експериментують з текстурами, формами та смаками, створюючи страви, які дивують навіть найвибагливіших гостей. Наприклад, молекулярна гастрономія дозволяє створювати їстівні сфери з рідким центром, піну зі смаком трюфелів або навіть «подавати» аромат їжі у вигляді диму.

Таким чином, сучасна ресторанна індустрія стає не просто сферою харчування, а платформою для наукових відкриттів, екологічних ініціатив та культурного розвитку. Ресторанна індустрія сьогодні стоїть на перехресті технологічних інновацій, екологічної свідомості та змін у споживчих вподобаннях. Пандемія COVID-19 стала каталізатором для впровадження нових підходів, таких як автоматизація процесів, безконтактні технології та орієнтація на сталий

розвиток. Зменшення харчових і ресурсних відходів, використання локальних продуктів та енергоефективність стають ключовими трендами сучасного ресторанного бізнесу.

Список використаних джерел:

1. Як продовжити молодість за допомогою біохакінгу. Поради нутриціолога Ольги Майко. URL: <https://forbes.ua/lifestyle/yak-prodovzhiti-molodist-za-dopomogoyu-biokhakingu-poradi-nutritsiologa-olgi-mayko-21072021-2111>.
2. Інновації в галузі ресторанного сервісу. URL: <https://fgrib.knukim.edu.ua/home/news/innovatsii-v-haluzi-restorannoho-servisu>. Html.
3. Як працює вертикальне фермерство на прикладі однієї компанії. URL: <https://www.imena.ua/blog/how-vertical-farming-works/>.
4. Стойко І., Шерстюк Р. Сучасні тренди і перспективи у ресторанній індустрії. *Соціально-економічні проблеми і держава*. 2023. Вип. 1(28). С. 66–78. URL: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2023/23siuri.pdf>.

Канд. екон. наук Ставицька А. В., Гулова Я. О.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАЦІ ПЕРСОНАЛУ ПІДПРИЄМСТВ ГОСТИННОСТІ

В даний час основною складовою управління персоналом підприємств гостинності є створення умов для розширення знань, підвищення кваліфікації та постійного розвитку працівників. На ефективність діяльності підприємств гостинності впливає процес удосконалення організації праці персоналу. Показання організації праці персоналу в сфері гостинності – це ключовий фактор підвищення якості обслуговування, ефективності роботи та задоволеності гостей [3]. Питання управління персоналом як одного з найважливіших стратегічних напрямків роботи підприємств гостинності привертають увагу науковців. Значний внесок у розвиток теорії управління персоналом зробили зарубіжні вчені І. Ансофф, П. Друкер, Г. Кунц, М. Мескон, Т. Петерс, Г. Саймон [6].

Щоб процвітати в індустрії гостинності, компанії повинні постійно вдосконалювати свої пропозиції, а також адаптуватися до галузевих тенденцій і мінливих