

Ефективність роботи великих інноваційних підприємств підвищується при:

- можливості масштабного використання інновацій;
- наявності жорсткої конкуренції на вже освоєних;
- ринках, що вимагає великих вкладень для просування інновацій;
- високих початкових витратах у виробництві інноваційного продукту;
- необхідності використання складних технічних систем, проведенні

тривалих процедур випробування, апробації, ліцензування та сертифікації інноваційного продукту [3].

Список використаних джерел:

1. Равлик Н. В. Поняття інновацій та їх роль у розвитку підприємства. *Актуальні проблеми економіки*. 2015. №4. С. 215-219.
2. Пащенко І. Н. Інновації як основа розвитку підприємництва. *Вісник Національного університету «Львівська політехніка»*. 2007. № 2. С. 199-204.
3. Горемыкин В.А., Богомолов А.Ю. Планирование предпринимательской деятельности предприятия. Москва, 1997. с. 73.
4. Гринько Т.В. Щодо інноваційного потенціалу як складової інноваційної активності підприємств. *Економіст*, 2010. №2. С. 56-58.
5. Гринько Т.В. Формування системи управління інноваційним розвитком підприємств. *Вісник Хмельницького національного університету* 2010, № 4. Т. 2. С. 39-43.

Гамерська І. С.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

ІННОВАЦІЇ У СФЕРІ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Система громадського харчування є однією з основних і значимих послуг. Харчування спрямоване не тільки на задоволення першорядних потреб людини, але і дозволяє долучитися до національних традицій і культури народів. Все більше відкривається нових закладів, які залучають до себе гостей наявністю унікальних сервісів, неординарних ситуацій, удосконалених систем обслуговування, новітніх технологій приготування страв. Для утримання клієнтів і залучення нових гостей, необхідно розробляти унікальні продукти. У такому випадку

власники закладів звертаються до системи впровадження інновацій. Без використання інноваційних технологій важко підвищити конкурентоспроможність підприємства. Тільки продукція, що має високий ступінь наукоємності і новизни, дозволяє створити позитивні економічні результати.

До інновацій у сфері громадського харчування можна віднести:

1. Таблет-харчування. Це такий принцип роздачі страв, який дає змогу проводити всі необхідні маніпуляції з їжею на кухні попередньо, а не під час самої роздачі. Температура для кожної страви підтримується індивідуально, завдяки вбудованому акумулятору і термопластині, що реагує на температуру тарілки і зберігає її незмінною. Дане нововведення особливо популярне за кордоном, використовується в лікарнях і дитячих садках.

Приготування страви в присутності гостя або у нього на очах гарантує свіжість і високу якість приготовленої їжі, а також виступає в якості розваги для клієнта.

2. Ресторанний дворик – підприємство громадського харчування, розміщене на території торгового центру (комплексу), яке об'єднує операторів мережі швидкого обслуговування. Їхня діяльність полягає у тому, що клієнт робить замовлення в одному з приміщень закладу та сам відносить своє замовлення до загального залу, але деякі заклади пропонують послуги офіціанта. Перевагою ресторанного дворика є те, що він дає можливість відвідувачам спробувати велику кількість різноманітних страв в одному місці.

3. Фреш-бар – формат бару, меню якого засноване виключно на безалкогольних та легких напоях. В асортименті зазвичай присутні свіжовичавлені і охолоджені соки.

4. Кейтерінг – система організації обслуговування найчастіше поза приміщенням підприємства харчування. Найбільш характерними прикладами такого впровадження є організація пікніків, банкетів, фуршетів, весілля та інших заходів, для організації та проведення яких, запрошуються професійні менеджери.

До інноваційних технологій приготування страв можна віднести:

- 1) молекулярну кухню, особливість якої полягає у з'єднанні продуктів харчування, новітньої технології і молекулярної хімії;
- 2) фудпейрінг – методика, заснована на поєднанні різних продуктів, що мають спільні смакові компоненти;
- 3) фьюжн-кулінарія – система, заснована на змішуванні стилів традиційних кулінарних уподобань;
- 4) карвінг – це різьблення, орнамент на овочах і фруктах, складання з них прикрас для сервірування столів;
- 5) арт-візаж страв або кулінарний візаж. Це – кулінарне мистецтво професійно прикрашати страви.

Для швидкого і ефективного процесу приготування їжі розроблена система Cook & Chill. Система дає змогу приготувати одночасно великий об'єм як однорідної, так і різномірної продукції. Після приготування страви швидко охолоджуються (з 65С до 10С) і зберігаються в холодильнику, доки не настане пора їх розігрівати перед подачею.

Широко поширені і новітні технології в системі обробки продуктів. Технологія Sous Vide дозволяє приготувати страви без повітря, тобто під вакуумом. Це дозволяє отримати продукцію високої якості, скоротити втрати від теплової обробки і збільшити термін зберігання продукції.

Популярною новинкою стає автоматизація замовлень. Суть технології полягає в тому, що замість традиційного меню, на кожному столі встановлено електронне меню на основі планшетного комп'ютера.

Однією з інновацій в ресторанному бізнесі є показ свого меню відвідувачам прямо на вітрині ресторану. Муляжі страв – це єдиний спосіб, який дозволяє не лише прикрасити вітрину, але і створити привабливе інформаційне джерело для перехожих. Завдяки високій якості матеріалів які використовуються, муляжі мають вигляд справжніх страв, видно їх справжній розмір та обсяг.

Інновації створили прорив і в сфері технологій для збереження продуктів. Однією з них є – CapKold, винайдена в США. Ця технологія має на меті варити на пару великий обсяг їжі та швидко його охолоджувати в барабанах з крижаною водою. Багато сервісів, що пропонуються клієнту на підприємстві громадського харчування вже відомі і популярні серед гостей. Але є і такі категорії, які ще не отримали належної уваги. До таких можна віднести: on-line бронювання столів, впровадження системи web-моніторингу, яка допомагає реєструвати будь-яке недотримання санітарних норм і правил безпеки.

Тож можна зробити висновок, що в даний час підприємства поступово впроваджують різноманітні технології, які дозволяють утримувати і підвищувати рівень конкурентоспроможності підприємства.

Список використаних джерел

1. Веселова О. Є. Інновації в сфері послуг громадського харчування. URL:<https://optno.ru/uk/innovacii-v-sfere-proizvodstva-produktov-pitaniya-novye/>

Гамерська І. С.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

ПРОБЛЕМИ УПРАВЛІННЯ ІННОВАЦІЙНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВА

Основною проблемою в інноваційній діяльності підприємства є підвищена складність організаційних процесів і значно зростаюча роль менеджменту. Інноваційний розвиток підприємства залежить від того, наскільки технологічна система підприємства готова сприйняти те чи інше інноваційне завдання, правильно оцінити його. Очевидно, що співробітники і фахівці організації (підприємства) є генераторами ідей і пропозицій. Тому інноваційний розвиток підприємства цілком залежить від їх бажання, мотивації, готовності і сприйнятливості. Найчастіше цей потенціал залишається недооціненим і недовикористаним,