

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
MINISTRY FOR EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ZAPORIZHZHYA NATIONAL UNIVERSITY

ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ
FACULTY OF MANAGEMENT

КАФЕДРА ПІДПРИЄМНИЦТВА, МЕНЕДЖМЕНТУ ОРГАНІЗАЦІЙ ТА
ЛОГІСТИКИ
CHAIR OF ENTREPRENEURSHIP, MANAGEMENT OF
ORGANIZATIONS AND LOGISTICS

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
БАКАЛАВРА

на тему Роль інновацій у розвитку мережі закладів громадського
харчування м. Запоріжжя

THESIS FOR THE BACHELOR'S DEGREE

The Role of Innovations in Developing the Network of Catering Companies in
Zaporizhzhia

Виконав: здобувач ступеня вищої освіти бакалавра,
групи гр. 6.0730-гктс
спеціальності 073 Менеджмент
освітньої програми Менеджмент організацій і адміністрування
Пейчева Х.С.

Керівник проф. каф. ПМОіЛ, доц. к.е.н. Т.С. Павлюк
Рецензент доц. каф. ПМОіЛ, доц. к.е.н. М.В. Хацер

Запоріжжя
2024

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет менеджменту

Кафедра підприємництва, менеджменту організацій та логістики

Рівень вищої освіти бакалавр

Спеціальність 073 Менеджмент, освітня програма Менеджмент організацій і адміністрування

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

« ____ » _____ 20__ року

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Пейчевій Христині Сергіївні

1. Тема роботи Роль інновацій у розвитку мережі закладів громадського харчування м. Запоріжжя

керівник роботи Павлюк Тетяна Сергіївна, к.е.н., доцент,

затверджені наказом ЗНУ від « ____ » _____ 20__ року № ____

2. Строк подання здобувачем роботи « ____ » _____ 20__ р.

3. Вихідні дані до роботи документи фінансової та статистичної звітності різних ресторанних господарств за останні роки, наукові праці, спеціальна економічна література, матеріали періодичного друку в яких висвітлюються проблеми інноваційного розвитку закладів харчування.

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

Кваліфікаційна робота бакалавра складається з основної частини і додаткової. Основна частина містить такі структурні елементи: вступ, сутність (3 розділи – теоретичний, аналітико-дослідницький, проектно-рекомендаційний), висновки та рекомендації, список використаних джерел. Розділ 1. - Теоретичні засади інновацій у сфері виробництва продуктів харчування – складається з 3х підрозділів: 1.1 Суть інноваційного розвитку сфери виробництва продуктів харчування та чинники впливу на нього; 1.2 Сфера виробництва продуктів харчування: суть, структура та особливості розвитку та продовольча безпека; 1.3 Структура факторів інноваційного розвитку сфери виробництва продуктів харчування. Розділ 2 - Дослідження оцінки організації системи виробництва в мережі закладів – складається з 3х підрозділів: 2.1 Загальна характеристика організаційно-економічної діяльності ; 2.2 Аналіз організаційної структури управління та організації системи виробництва; 2.3 Характеристика напрямів інноваційних процесів у сфері виробництва продуктів харчування в мережі. - Розділ 3 Перспективні

напрями впровадження інновацій задля розвитку мережі – складається з 2х підрозділів: 3.1 Перспективні напрями удосконалення організації виробництва; 3.2 Практичні рекомендації щодо ефективності впровадження інновацій у мережі.

5. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	Павлюк Т.С. доцент кафедри підприємництва, менеджменту організацій та логістики факультету менеджменту ЗНУ	22.01.2024 р.	22.01.2024 р.
2	Павлюк Т.С. доцент кафедри підприємництва, менеджменту організацій та логістики факультету менеджменту ЗНУ	06.03.2024 р.	06.03.2024 р.
3	Павлюк Т.С. доцент кафедри підприємництва, менеджменту організацій та логістики факультету менеджменту ЗНУ	03.04.2024 р.	03.04.2024 р.

6. Дата видачі завдання 22.01.2024 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Узгодження теми, складання змісту	січень	виконано
2	Вивчення літературних джерел	січень	виконано
3	Збирання матеріалу на підприємстві	лютий	виконано
4	Обробка матеріалу	лютий	виконано
5	Виконання розділу 1	лютий	виконано
6	Виконання розділу 2	березень	виконано
7	Виконання розділу 3	квітень	виконано
8	Формулювання висновків	травень	виконано
9	Оформлення роботи, одержання відгуку та рецензії	травень	виконано
10	Подання роботи на кафедру	травень	виконано

Здобувач вищої освіти _____ Х.С. Пейчева
(підпис)

Керівник роботи _____ Т.С. Павлюк
(підпис)

Нормоконтроль пройдено

Нормоконтролер _____
(підпис) (ініціали та прізвище)

РЕФЕРАТ

Кваліфікаційна робота: Роль інновацій у розвитку мережі закладів громадського харчування м. Запоріжжя: 57 сторінок, 7 таблиць, 4 рисунки. Перелік посилань нараховує 37 найменувань.

Предмет дослідження: інновації, що використовуються у закладах громадського харчування м. Запоріжжя

Об'єкт дослідження: мережа закладів громадського харчування м. Запоріжжя «France.ua».

Мета дослідження: дослідити роль інновацій у розвитку мережі закладів громадського харчування м. Запоріжжя.

Відповідно до поставленої мети були сформовані наступні завдання дослідження:

1. Визначити поняття та сутність інновацій у сфері громадського харчування.
2. Проаналізувати сучасний стан мережі закладів громадського харчування м. Запоріжжя «France.ua».
3. Дослідити та систематизувати інновації, що використовуються у закладах громадського харчування м. Запоріжжя «France.ua».
4. Визначити вплив інновацій на розвиток мережі закладів громадського харчування м. Запоріжжя.
5. Розробити рекомендації щодо впровадження інновацій у діяльність закладів громадського харчування.

Практичне значення:

Актуальність теми дослідження. Сучасний розвиток ресторанного бізнесу характеризується жорсткою конкуренцією, динамічністю та мінливістю середовища. У таких умовах заклади громадського харчування (ЗГХ) м. Запоріжжя, як і будь-якого іншого міста, змушені постійно шукати нові шляхи та методи розвитку, щоб не лише утриматися на ринку, але й

наростити свою конкурентоспроможність. Одним із ключових факторів, що забезпечують успіх ЗГХ у цій боротьбі, є впровадження інновацій.

Результати дослідження можуть бути використані для:

- Підвищення ефективності роботи закладів громадського харчування м. Запоріжжя;
- Розробки стратегії розвитку мережі закладів громадського харчування м. Запоріжжя;
- Підготовки фахівців для сфери громадського харчування.

Методи дослідження – описовий, порівняльний, аналітичний, табличний, графічний, балансовий, метод статистичного аналізу, групування та узагальнення даних, експертних оцінок.

МЕРЕЖА ПІДПРИЄМСТВ, ХАРЧОВА ПРОМИСЛОВІСТЬ,
КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ, ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ, СТРАТЕГІЧНЕ
УПРАВЛІННЯ

ABSTRACT

Qualification work: Ensuring competitive advantages of the network of food industry enterprises of Ukraine: 57 pages, 7 tables, 4 figures. The list of links includes 37 titles.

Object of study: Network of food industry enterprises of Ukraine.

Subject of study: Ensuring the competitive advantages of the network of enterprises of the food industry of Ukraine.

The goal of the work: To study the theoretical and practical aspects of ensuring the competitive advantages of the network of enterprises of the food industry of Ukraine.

Job tasks:

1. To reveal the essence and significance of competitive advantages for the network of food industry enterprises.
2. To determine the main factors affecting the formation of competitive advantages of the network of food industry enterprises.
3. To study the theoretical and practical aspects of the formation of competitive advantages of the network of food industry enterprises.
4. Develop recommendations for ensuring competitive advantages of the network of Ukrainian food industry enterprises.

Research methods are descriptive, comparative, analytical, tabular, graphic, balance sheet, method of statistical analysis, grouping and generalization of data, expert assessments.

The relevance of the topic of this thesis is due to the fact that the food industry of Ukraine is one of the most important branches of the country's economy. It plays a significant role in ensuring food security, creating jobs and stimulating the development of agriculture.

In today's conditions of globalization and fierce competition on the world market of food products, it is becoming more and more difficult for Ukrainian

enterprises in this field to maintain their positions. Therefore, one of the key factors of their success is ensuring competitive advantages.

Analyzing the previous works of various authors related to the research topic, the following foreign and domestic authors should be noted: O.M. Gerasimenko, L.M. Onishchenko, V.V. Kovalenko, O.A. Petrenko, S.M. Kushnir, O.V. Shkarbuta, O.A. Laptev, Yu.V. Shevchenko. The scientists considered the essence and features of competitive advantages of food industry enterprises of Ukraine, as well as determined the ways of their formation, investigated the factors affecting the competitive advantages of food industry enterprises, described the methods and tools of formation and development of competitive advantages of food industry enterprises.

During the work, the theoretical foundations of the company's competitive advantages were considered, and the competitive advantages of the network of enterprises of the food industry of Ukraine were analyzed. Based on the study of the activities of Vinnytsia Poultry Farm LLC, the company's competitive advantages were identified and evaluated.

The third section is devoted to the development of a strategy for ensuring the competitive advantages of the network of enterprises of the food industry of Ukraine.

NETWORK OF ENTERPRISES, FOOD INDUSTRY, COMPETITIVE
ADVANTAGES, PRODUCT QUALITY, STRATEGIC MANAGEMENT

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ, СИМВОЛІВ, ОДИНИЦЬ,
СКОРОЧЕНЬ І ТЕРМІНІВ

ЗГХ – заклади громадського харчування;

ТОВ – товариство з обмеженою відповідальністю;

СОБ – стратегічні одиниці бізнесу;

LLC – Limited Liability Company – товариство з обмеженою відповідальністю;

SWOT-аналіз – метод виявлення слабких та сильних сторін підприємства у конкурентній боротьбі;

ABC-аналіз – метод, що дозволяє класифікувати ресурси підприємства за ступенем їх важливості на три групи: А, В та С;

MBO – Management by Objectives – управління за цілями;

SMART – мнемонічна аббревіатура, що використовується для постановки задач (Specific, Measurable, Attainable, Relevant, Time-bound);

KPI – Key Performance Indicators – ключові показники ефективності;

ПАТ – приватне акціонерне товариство;

HR – Human Resources – людські ресурси.

ЗМІСТ

ВСТУП	10
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ІННОВАЦІЙ У СФЕРІ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	12
1.1 Суть інноваційного розвитку сфери виробництва продуктів харчування	12
1.2 Сфера виробництва продуктів харчування: суть, структура та особливості розвитку та продовольча безпека	15
1.3 Структура факторів інноваційного розвитку сфери виробництва продуктів харчування	21
РОЗДІЛ 2 ДОСЛІДЖЕННЯ ОЦІНКИ ОРГАНІЗАЦІЇ СИСТЕМИ ВИРОБНИЦТВА В МЕРЕЖІ ЗАКЛАДІВ «FRANCE.UA»	25
2.1 Загальна характеристика організаційно-економічної діяльності «France.ua»	25
2.2 Глобальні та локальні тренди в інноваціях ресторанного бізнесу	28
2.3 Характеристика напрямів інноваційних процесів у сфері виробництва продуктів харчування в мережі «France.ua»	34
РОЗДІЛ 3 ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ ЗАДЛЯ РОЗВИТКУ МЕРЕЖІ «FRANCE.UA»	40
3.1 Перспективні напрями удосконалення організації виробництва	40
3.2 Практичні рекомендації щодо ефективності впровадження інновацій у мережі «France.ua»	43
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ	50
ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	53

ВСТУП

Зміни в споживчих уподобаннях: споживачі стають більш вимогливими щодо якості, різноманітності та оригінальності пропонованих страв, що стимулює заклади громадського харчування до впровадження інновацій.

Підвищення конкуренції: у зв'язку з розвитком гастрономічної культури та збільшенням кількості закладів харчування, інновації допомагають вирізнятися на ринку та залучати нових клієнтів.

Технологічні можливості: інновації у сфері гастрономії дозволяють автоматизувати процеси готування, вдосконалювати обслуговування клієнтів, зменшувати витрати на виробництво і поліпшувати якість страв.

Стратегічна потреба у розвитку: розширення та модернізація мережі закладів громадського харчування є важливим кроком у підвищенні рівня обслуговування мешканців міста та створенні додаткових робочих місць.

Отже, тема про роль інновацій у розвитку мережі закладів громадського харчування м. Запоріжжя є важливою і актуальною в умовах сучасного ринкового середовища та швидких змін у гастрономічній індустрії.

Інновації у сфері громадського харчування – це нові продукти, послуги, технології, організаційні та управлінські рішення, які дозволяють ЗГХ задовольнити потреби та очікування клієнтів більш ефективно, ніж конкуренти.

Метою дослідження є вивчення ролі інновацій у розвитку мережі закладів громадського харчування м. Запоріжжя.

Досягнення поставленої мети передбачає вирішення таких завдань:

- Визначити поняття та сутність інновацій у сфері громадського харчування;
- Проаналізувати сучасний стан мережі закладів громадського

харчування м. Запоріжжя;

- Дослідити та систематизувати інновації, що використовуються у закладах громадського харчування м. Запоріжжя;

- Визначити вплив інновацій на розвиток мережі закладів громадського харчування м. Запоріжжя;

- Розробити рекомендації щодо впровадження інновацій у діяльність закладів громадського харчування м. Запоріжжя.

У вступі відсутні обов'язкові елементи

Об'єкт дослідження

Предмет дослідження

Методи дослідження

Інформаційною базою

Практична значимість

РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ІННОВАЦІЙ У СФЕРІ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

1.1 Суть інноваційного розвитку сфери виробництва продуктів харчування

Сучасною тенденцією світового розвитку є широке застосування результатів передового розвитку науки і техніки, сприяння структурній перебудові економіки, стимулювання виробництва нової наукоємної високотехнологічної продукції. Умови глобального ринкового середовища визначають необхідність активізації інноваційної діяльності як найбільш ефективного шляху подальшого підвищення національної конкурентоспроможності та інтенсивного розвитку. Безпрецедентний успіх високорозвинених країн світу у впровадженні інноваційних моделей розвитку є логічною основою стратегічного напрямку розвитку з інноваційною підтримкою.

Вітчизняне виробництво має значний інноваційний потенціал і може забезпечити структурну перебудову національної економіки та високий рівень національного науково-технічного розвитку. Водночас основними джерелами промислового зростання в Україні є активи з невикористаними виробничими потужностями під час кризи та сприятлива зовнішня економіка. Збереження нинішньої моделі розвитку промислового сектору України, орієнтованого на низькотехнологічне виробництво та експорт, може призвести до зниження конкурентоспроможності національної економіки та подальшого посилення технологічного відставання розвинених країн. Нинішнє тривале уповільнення промислового виробництва підтверджує необхідність прискорення структурних перетворень і закладення основи для нової моделі розвитку національної економіки, яка відповідає особливим обставинам конкурентних викликів

посткризового світу. Тому першочерговим завданням національної політики на цьому етапі має стати модернізація національної промисловості на основі активізації інноваційного процесу та повного використання її потужного науково-технічного потенціалу. [1]

Найважливішою рисою нової економіки є посилення інноваційного процесу та перетворення його на фактори економічного зростання. Результати дослідження свідчать про збільшення фінансової віддачі інновацій. Інвестиції в інноваційний сектор стимулюють зростання ВВП у співвідношенні 1:3, а інвестиції в інформаційно-комунікаційні технології, які є основою нової економіки, стимулюють зростання ВВП у співвідношенні 1:2. У розвинених країнах до 90% зростання ВВП визначається інноваційно-технологічним розвитком [2, с. 14]. У харчовій промисловості впровадження інновацій є найбільш актуальним і важливим завданням, від вирішення якого залежить забезпечення виробництва якісних, конкурентоспроможних продуктів харчування, що задовольняють першочергові потреби споживачів і створюють додану вартість для країни. Наукові дослідження підтверджують, що для розвитку інноваційної діяльності, особливо в харчовій промисловості, необхідно: розробити національний науково-технічний план, який містить довгострокові економічні пріоритети країни з урахуванням загальної економіки.

У взаємозв'язку та взаємозалежності політики країни та її суб'єктів з інноваційною політикою. Дуже важливо доопрацювати та вдосконалити систему структурної кредитної політики відповідно до вимог часу, тобто забезпечити інституційні інновації. Це забезпечує максимальне використання накопиченого економічного потенціалу суспільства, технологій та інтелектуального капіталу. Після вступу України до СОТ суттєво змінилися стандарти та стратегії бізнес-процесів, пов'язаних із використанням останніх досягнень науки і техніки [8, с. 11].

На жаль, особливі умови інноваційного розвитку української харчової промисловості не дозволяють їй динамічно виходити на рівень провідних

країн.

Очевидними перевагами застосування інноваційних принципів у розвитку харчової промисловості є: в результаті автоматизації виробництва значне підвищення продуктивності, покращення якості продукції, що призводить до значного підвищення попиту, розширення товарного ринку; підвищення конкурентоспроможності продукції. Для забезпечення інноваційного розвитку галузі необхідно реалізувати ряд заходів та елементів реалізації інноваційних проектів на макро- та мікрорівнях управління організацією.

Інноваційний розвиток потребує, перш за все, впровадження кількох інноваційних заходів. Інноваційний розвиток є більш успішним, коли він охоплює не лише вузьку сферу, а й сфери, що впливають на загальний результат (менеджмент, маркетинг, підготовка персоналу, фінанси тощо), а тому є комплексним [12]. При цьому інноваційний розвиток – це не тільки основний інноваційний процес, а й розвиток системи елементів і передумов, необхідних для його реалізації, тобто інноваційного потенціалу, який визначає здатність і готовність до реалізації інноваційного процесу з цього моменту. Формування інноваційного проекту для його реальної реалізації.

За словами І.Підкаміно, інноваційний розвиток – це шлях, що базується на глибокій інтеграції цілей компанії, цілей підсистеми та особистих цілей у команді, удосконалення операцій та бізнес-процесів для досягнення спільних стратегічних цілей. Тому його система управління повинна визначати інтеграцію цілей, ресурсів, персоналу та їх знань і мотивації, діяльності (управлінських процесів і процедур), безперервний розвиток творчого потенціалу співробітників, колективну співпрацю тощо. [13] Країни показують, що створення спеціалізованих регіональних компаній, які пропонують консультаційні послуги з дизайну, пов'язані з підготовкою та впровадженням інновацій у сферах виробництва та послуг, є основним напрямком впровадження бізнес-інновацій та продуктивних інновацій [15].

1.2 Сфера виробництва продуктів харчування: суть, структура, особливості розвитку та продовольча безпека

Сфера виробництва продуктів харчування велика та складна, охоплює багато різних галузей і процесів. Вона починається з вирощування сільськогосподарських культур і розведення тварин і закінчується переробкою, упаковкою та розповсюдженням продуктів харчування.

У сфері виробництва продуктів харчування задіяні багато різних людей і організацій, зокрема:

- Сільськогосподарські виробники вирощують сільськогосподарські культури та розводять тварин.
- Переробники продуктів харчування перетворюють сиру сільськогосподарську продукцію на продукти харчування, які ми їмо.
- Оптові та роздрібні торговці розповсюджують продукти харчування від виробників до споживачів.
- Ресторани та інші заклади громадського харчування готують і подають їжу споживачам.
- Урядові органи регулюють сферу виробництва продуктів харчування, щоб забезпечити безпечність і якість продуктів харчування.

Сфера виробництва продуктів харчування постійно змінюється. Нові технології та методи розробляються постійно, щоб покращити виробництво продуктів харчування, зробити їх безпечнішими та доступнішими.

Деякі з ключових проблем, з якими стикається сфера виробництва продуктів харчування, це:

- Зміна клімату змінює умови вирощування сільськогосподарських культур і може призвести до нестачі продовольства.
- Зростання населення збільшує попит на продукти харчування.
- Нестача ресурсів, таких як вода та земля, може ускладнити виробництво продуктів харчування.

Сфера виробництва продуктів харчування має вирішальне значення

для забезпечення продовольством населення світу. Важливо, щоб ця галузь була стійкою та ефективною, щоб вона могла й надалі забезпечувати нас безпечними та якісними продуктами харчування.

Структура сфери виробництва продуктів харчування наглядно представлено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1 - Структура сфери виробництва продуктів харчування

Рівень	Підгалузі	Приклади
1	2	3
1. Сільське господарство		
	Рослинництво	Вирощування зернових, овочів, фруктів, горіхів, бобових
	Тваринництво	Розведення худоби, свиней, птиці, овець, коней
	Рибальство	Виллов риби та морепродуктів
2. Переробка продуктів харчування		
	Первинна переробка	Очищення, сортування, подрібнення, пастеризація
	Вторинна переробка	Виготовлення готових продуктів харчування
	Консервування	Виготовлення консервів, заморожених продуктів
3. Розповсюдження продуктів харчування		
	Оптова торгівля	Продаж продуктів харчування роздрібним торговцям
	Роздрібна торгівля	Продаж продуктів харчування споживачам
	Громадське харчування	Ресторани, кафе, їдальні
4. Допоміжні галузі		
	Упаковка	Виготовлення упаковки для продуктів харчування
	Транспорт	Перевезення продуктів харчування
	Сільськогосподарська техніка	Виробництво тракторів, комбайнів, іншого обладнання

Таблиця показує, що сфера виробництва продуктів харчування складається з багатьох різних підгалузей, які пов'язані між собою. Ці

проблемних рішень у таких основних сферах:

- 1) Підтримувати продовольче забезпечення на рівні, достатньому для забезпечення здорового харчування;
- 2) забезпечення належного рівня платоспроможності потреб населення;
- 3) усунути залежність від імпорту та захистити інтереси вітчизняних виробників.

Національний адміністративний орган відповідає за формування та впровадження національної політики продовольчої безпеки та забезпечує ефективну координацію діяльності адміністративних органів з питань, пов'язаних з продовольчою безпекою [17].

На основі аналізу основних методів розуміння продовольчої безпеки у вітчизняних та зарубіжних наукових колах та власного теоретичного узагальнення складено діаграму (рис. 1.1), яка ілюструє місце продовольчої безпеки в структурі економічної безпеки, а також її структурну структуру. і функціональні характеристики.



Рисунок 1.1 – Місце безпеки харчової промисловості у загальній економічній безпеці країни [17].

Багато вчених вивчали концепцію продовольчої безпеки та визначили її як таку, що складається з чотирьох взаємопов'язаних елементів: наявності, доступу, зручності використання та стабільності [18].

Наявність означає пропозицію та торгівлю продовольством, не лише кількість, але й якість їжі. Покращення доступу вимагає стійких продуктивних сільськогосподарських систем, добре керованих природних ресурсів і політики, яка підвищує продуктивність праці.

Доступ включає як фінансовий, так і фізичний доступ до їжі. Покращення доступу вимагає покращення доступу до ринку для дрібних фермерів, дозволяючи їм заробляти більше на товарних культурах, худобі та інших операціях.

Зручність використання — це спосіб засвоєння організмом поживних речовин із їжі. Стан здоров'я людини, способи годування, способи приготування їжі, різноманітність раціону та розподіл їжі в домогосподарстві – усе це може впливати на стан харчування людини. Поліпшення використання вимагає покращення продовольчої безпеки, збільшення різноманітності раціону, зменшення втрат після збору врожаю та підвищення харчової цінності.

Стабільність означає, що їжа завжди безпечна. Відсутність продовольчої безпеки може бути тимчасовою, з короткостроковими потрясіннями, спричиненими поганими сезонами, зміною статусу зайнятості, конфліктом або зростанням цін на продукти харчування. Бідні верстви населення піддаються найбільшому ризику, коли ціни зростають, оскільки вони витрачають значну частину свого доходу на їжу. [18].

Більш детально основні складові харчової безпеки та їх впливу наведено у таблиці 1.2.

Додаткові фактори впливу на харчову безпеку:

- Інфраструктура:
- Транспортна система.
- Система зберігання та переробки продуктів харчування.

- Інновації:
- Розвиток нових технологій виробництва та переробки продуктів харчування.

- Міжнародна співпраця:
- Спільне вирішення глобальних проблем продовольчої безпеки.

Таблиця 1.2 - Основні чинники харчової безпеки

Складова	Чинники	Вплив на стан харчової безпеки
1	2	3
Доступність	Фізична доступність	
	Наявність достатньої кількості безпечних та якісних продуктів харчування	+
	Функціонуюча система розподілу та транспортування	+
	Економічна доступність	
	Ціни на продукти харчування, що відповідають платоспроможному попиту населення	+
	Доступність соціальних програм допомоги	+
Наявність	Виробництво	
	Достатнє вітчизняне виробництво продуктів харчування	+
	Диверсифікація сільськогосподарського виробництва	+
	Запаси	
	Створення та підтримка стратегічних резервів продовольства	+
	Ефективне управління запасами	+
Використання	Раціональне харчування	
	Доступність інформації про принципи здорового харчування	+
	Формування культури харчування	+
	Санітарія та гігієна	
	Забезпечення доступу до чистої води та санітарних умов	+
	Навчання населення правилам гігієни при приготуванні їжі	+
Стабільність	Стійкість до зовнішніх факторів	
	Зміна клімату	-
	Економічні кризи	-
	Політична нестабільність	-
	Захист від ризиків	
	Система раннього попередження про продовольчі кризи	+
Механізми реагування на надзвичайні ситуації	+	

Пояснення до таблиці:

- "+" - позитивний вплив на стан харчової безпеки.
- "-" - негативний вплив на стан харчової безпеки.

Таким чином, зазначимо, що продовольча безпека займає ключове місце в системі національної економічної безпеки і є важливою частиною національного суверенітету. Початковий етап її формування вимагає створення системи моніторингу, завданням якої є визначення її фактичного стану та прогнозування внутрішніх і зовнішніх загроз продовольчій безпеці. На цій основі розробляються заходи щодо усунення та ліквідації негативних факторів, які вплинули або можуть вплинути на зниження рівня безпеки в майбутньому. Система моніторингу безпечності харчових продуктів зосереджена на виробництві сільськогосподарської продукції, продовольчих ринках, споживанні харчових продуктів, харчуванні населення, якості та безпечності харчових продуктів та інших сферах.

1.3 Структура факторів інноваційного розвитку сфери виробництва продуктів харчування

Необхідно розглянути класифікацію факторів інноваційного розвитку у сфері харчових виробництв. Загалом ці фактори можна розділити на галузеві та географічні. Галузеві фактори відносяться до особливостей функціонування конкретних галузей економіки, які беруть участь у процесі виробництва харчових продуктів і визначають насамперед його ефективність. [16] Географічний фактор є дуже диференційованим і містить відповідні географічні та соціальні компоненти. Вважаємо, що розподіл соціальних факторів на територіальні пов'язаний зі значними регіональними відмінностями в розвитку соціальних систем і, отже, залежністю розвитку сектору виробництва харчових продуктів від системи розселення населення, його щільності та інших характеристик. У даному дослідженні ми

зосередимося на характеристиці комплексу галузевих факторів – макроекономічних, структурних, правових, управлінських, трудових ресурсів, технологій – які характеризують розвиток інновацій у сфері харчового виробництва (рис.1.2). [16]

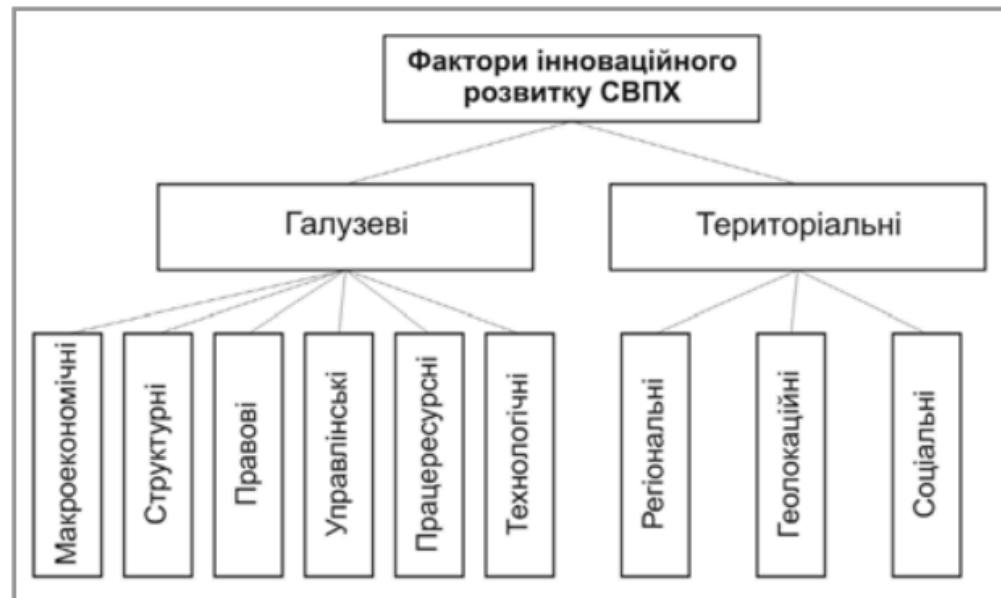


Рисунок 1.2 – Чинники інноваційного розвитку харчової промисловості

У науковій літературі існує також «негативний» підхід до визначення факторів розвитку інновацій. Зокрема, існує ряд факторів, які гальмують інноваційну діяльність:

- недосконалі системи фінансування, нагляду та організаційної системи корпоративних досліджень та інноваційної діяльності;
- невелика кількість конкретних результатів від розробки та впровадження інноваційних продуктів;
- погіршення фінансового та матеріального забезпечення наукових баз наукових установ;
- переведення кваліфікованого персоналу, який займається науковими розробками та застосуванням високотехнологічних виробництв, в інші сфери діяльності;
- низький рівень підготовленості керівників і персоналу на мікро-

та макрорівнях до управління різними етапами життєвого циклу інноваційного процесу;

- відсутність інформації про найсучасніші технології, трансферні пропозиції та умови ринку інновацій [16].

Щоб компенсувати вплив цих факторів, необхідно розробити розумну інноваційну політику на рівні окремої фірми та галузі. на закінчення. Загалом система факторів, що лежать в основі розвитку інновацій у сфері харчових виробництв, є досить складною, і її детальний аналіз із застосуванням статистичних і соціологічних методів є окремим науковим завданням.

Фактори інноваційного розвитку харчової промисловості:

1. Внутрішні фактори:

- Науково-технічний потенціал:
- Наявність кваліфікованих кадрів.
- Фінансування досліджень та розробок.
- Співпраця з науково-дослідними інститутами.
- Виробничий потенціал:
- Сучасне обладнання та технології.
- Ефективна система управління.
- Готовність до впровадження інновацій.
- Маркетинговий потенціал:
- Знання ринку та потреб споживачів.
- Ефективна маркетингова стратегія.
- Конкурентноздатність продукції.

2. Зовнішні фактори:

- Державна підтримка:
- Сприятливе законодавство.
- Фінансові стимули.
- Державні програми розвитку інновацій.
- Попит на інноваційну продукцію:

- Зростаючі потреби та очікування споживачів.
- Тенденції до здорового та безпечного харчування.
- Зростання екологічної свідомості.
- Міжнародне співробітництво:
- Доступ до нових технологій та знань.
- Співпраця з зарубіжними партнерами.
- Вихід на нові ринки.

Для успішного інноваційного розвитку харчової промисловості важливо поєднувати внутрішні та зовнішні фактори. Необхідно створити сприятливе середовище для інновацій, яке стимулюватиме підприємства до розробки та впровадження нових продуктів, технологій та процесів. Держава, наука та бізнес повинні співпрацювати для розвитку інноваційного потенціалу харчової промисловості.

Інноваційний розвиток харчової промисловості має велике значення для економіки країни. Він може призвести до:

- Зростання конкурентоспроможності вітчизняних підприємств на світовому ринку.
- Створення нових робочих місць.
- Збільшення податкових надходжень до бюджету.
- Покращення якості життя населення.

РОЗДІЛ 2 ДОСЛІДЖЕННЯ ОЦІНКИ ОРГАНІЗАЦІЇ СИСТЕМИ ВИРОБНИЦТВА В МЕРЕЖІ ЗАКЛАДІВ «FRANCE.UA»

2.1 Загальна характеристика організаційно-економічної діяльності «France.ua»

Перше булочне кафе під брендом France.ua відкрилося в Кривому Розі в 2012 році, а через кілька років воно розвинулося у велику мережу, яка, крім власних магазинів, також працює на умовах франшизи.

У France.ua вже більше 180 кав'ярень, надходить велика кількість заявок на співпрацю. Засновник мережі Олександр Федець розповідає, що стежив за ринком із 2000 року. Давно хотів працювати над своїм проектом, але лише у 2009 році, під час кризи, вдалося відкрити перше хлібопекарне відділення повного циклу «Бочна №1», а згодом ще сім об'єктів. Але завжди хотів більшого. Під час подорожі потрапив у компанію, яка випікала круасани та чабатту. Виникла ідея продавати

Тож французька компанія дала Олександрю розстрочку в 2011 році. Але французьку випічку разом з пирогами в окремих місцях Кривого Рогу не продавалась. Споживач став більш вимогливим і не хотів купувати випічку в кіосках. Підприємець з дружиною звернулися до Мирослави Козачук з Franchise Group щодо придбання франшизи. Але вона відмовляла їх покупки франшизи.

Відповідальність за установку обладнання, відповідальність за людей, відчував О.Федець, тому склав свій проект. Завдяки тому, що мав інженерну освіту, сам продумав деталі та дрібниці приміщення. Паралельно розробляв рецептури на виробництво. І ось вдалося зробити проект, який успішно розвивається – Франс.уа.

Коли у Кривому Розі відкрився перший заклад Frans.ua, були дуже сильні побоювання та ризики не витримати конкуренцію, бо за сім метрів

був McDonald's.

Навесні 2013 року почали вже з'являтися ідеї з продажу франшиз.

Найголовніше, щоб за всім цим стояв успішний проект. Деякі кажуть, що перед виходом проекту на ринок краще підготуватися до франчайзингу.

Зараз бренд має понад 180 робочих точок: річний темп зростання становить приблизно 60-70%.

Сімейна пекарня Федець виробляє готову випічку на дріжджах, заморожені напівфабрикати та заморожені вироби високої готовності, а також дріжджову випічку, хліб з натуральними начинками за класичною французькою технологією. Сьогодні це виробнича компанія, заснована на принципах високої якості виробництва, кращих стандартах галузі та традиціях.

Компанія розвинула та успішно працює власну роздрібну мережу. Fedets Family Bakery пропонує унікальну послугу на ринку франчайзингових послуг – франшизу французької пекарні «France.ua».

Французька пекарня «France.ua» – найуспішніший проект нашої компанії. Французька мережа пекарень ТМ «Frans.ua» — українська загальнонаціональна мережа роздрібних магазинів і пекарень, що реалізують якісну традиційну свіжу випічку.

Наразі в Україні успішно працює понад 100 дилерських центрів (20 власних магазинів, 165 франчайзингових) (рис. 2.1) [1].

Франшиза «France.ua» – найкращий варіант для тих, хто хоче відкрити власну справу. Працюючи з нами, ви отримуєте готові комплексні рішення для відкриття власної французької пекарні.

Інвестиції - приблизно 20 000 \$. Франшиза – близько 5000 \$. Площа: приблизно 30 кв. Термін окупності інвестицій 6 місяців. Споживана потужність 18 кіловат. Детальніше у таблиці 2.1.

Мережа ресторанів Франс.Уа має ряд сильних сторін, таких як відомий бренд, широка мережа, різноманітне меню і високий рівень обслуговування.



Рисунок 2.1 – Розвиток мережі ТМ «Frans.ua» по роках

Таблиця 2.1 - Ціна та умови франшизи Франс.уа

Вимога/умова	вартість
1	2
Вступний внесок	приблизно 6 тисяч доларів
Відрахування та роялті	поки що відсутні
Окупність	до 18 місяців.
Необхідний персонал	від трьох осіб
Необхідна площа	від 30 квадратних метрів
Загальні інвестиції	від 20 тисяч доларів до 50 тисяч

Детальніше у SWOT-аналізі мережі ресторанів Франс.Уа (France.Ua) (таблиця 2.2)

Таблиця 2.2 - SWOT-аналіз мережі ресторанів France.Ua

Сильні сторони:	Слабкі сторони:
<ul style="list-style-type: none"> - Відомий бренд: Франс.Уа - це добре відомий бренд з багаторічною історією на українському ринку. - Широка мережа: Мережа ресторанів Франс.Уа представлена в багатьох містах України, що робить її доступною для широкого кола potential customers. - Різноманітне меню: Меню ресторанів Франс.Уа пропонує широкий спектр страв французької та європейської кухні, що задовольнить смаки будь-якого гостя. - Високий рівень обслуговування: Франс.Уа славиться високим рівнем обслуговування, що робить відвідування ресторанів мережі 	<ul style="list-style-type: none"> - Високі ціни: Ціни в ресторанах Франс.Уа можуть бути вище, ніж в деяких інших ресторанах. - Відсутність онлайн-замовлення: Мережа не пропонує можливість онлайн-замовлення страв. - Невеликий вибір вегетаріанських страв: Меню ресторанів Франс.Уа не пропонує широкого вибору вегетаріанських страв. - Незручне розташування деяких ресторанів: Деякі ресторани мережі розташовані в незручних для відвідувачів місцях.

приємним досвідом. - Якість продуктів: Мережа використовує лише свіжі та якісні продукти для приготування своїх страв.	
Можливості:	Загрози:
- Розширення мережі: Мережа може розширюватися, відкриваючи нові ресторани в інших містах України. - Розвиток онлайн-сервісів: Мережа може розробити онлайн-сервіси для замовлення страв і доставки їжі. - Розширення меню: Мережа може розширити меню, щоб запропонувати більше вегетаріанських страв. - Вдосконалення маркетингової стратегії: Мережа може вдосконалити свою маркетингову стратегію, щоб охопити ширшу аудиторію.	- Економічна криза: Економічна криза може призвести до зниження попиту на ресторанні послуги. - Збільшення конкуренції: Збільшення конкуренції на ринку ресторанних послуг може призвести до втрати частки ринку мережею Франс.Уа. - Зміна смаків споживачів: Зміна смаків споживачів може призвести до зниження попиту на страви, які пропонує мережа Франс.Уа. - Поява нових технологій: Поява нових технологій може призвести до змін в ресторанному бізнесі, до яких мережі Франс.Уа може бути не готова.

Тож, для того, щоб зберегти свої конкурентні переваги, мережі Франс.Уа можливо слід знизити ціни, розробити онлайн-сервіси, розширити меню та вдосконалити маркетингову стратегію. Важливо також постійно стежити за змінами на ринку ресторанних послуг та бути готовою до адаптації до нових умов.

2.2 Глобальні та локальні тренди в інноваціях ресторанного бізнесу

За даними Forbes, до 2024 року в ресторанній індустрії з'явиться багато нових тенденцій, які вплинуть на те, як ресторани працюють, виходять на ринок і задовольняють потреби клієнтів. Ми говоримо про глобальний ринок, який є свідком динамічного переходу від інноваційних технологій до стійких практик, розвитку онлайн-сервісів і віртуальних кухонь, а також про тенденції попиту на здорову їжу, рослинну чи

вегетаріанську. Тенденції в Україні дуже схожі на світові.

Одним із найважливіших трендів у сфері громадського харчування в усьому світі є активна інтеграція технологій у різноманітні бізнес-процеси. Від цифрових меню та безконтактних замовлень до передових POS-систем, технологія спрощує процеси та покращує загальний досвід обіду. Мобільний додаток дозволяє клієнтам легко замовляти страви, бронювати столики та навіть здійснювати платежі. Ми використовуємо штучний інтелект і аналітику даних, щоб персоналізувати меню та рекламні акції на основі вподобань клієнтів, створюючи більш привабливу та ефективну їжу.

Кілька років тому найуспішнішим нововведенням у ресторанній індустрії було бронювання столика по телефону та виклик таксі на вході. Потім стали популярними заклади, що пропонують їжу та напої на винос та швидку доставку їжі додому чи в офіс. Компанія, яка першою запустила знижки та обіди на двох із соціальних мереж, не втратила своєї репутації. Давайте подивимося, що саме вважається передовою технологією в сучасній ресторанній індустрії [27].

Що таке інновація? Це результат діяльності, спрямованої на вдосконалення виробничих та інших процесів, послуг і продуктів для задоволення зростаючих потреб ринку. Сучасні заклади харчування потребують постійної модернізації.

Доповнена реальність – менш розвинена, але цікава технологія. Уявіть, якби ви могли навести камеру смартфона на етикетку та побачити 3D-модель кожної страви в меню. Це дозволить детально розглянути його та вирішити, чи варто його замовляти. Ця ідея навряд чи знайде підтримку серед власників закладів, де пропонують обслуговування столиків, але в таких ситуаціях, як дистанційне замовлення, це важливо. Клієнтам не потрібно відвідувати ресторан або пробувати. Доповненої реальності достатньо.

Іншою інновацією є робототехніка

Сьогодні багато хто вважає, що роботи – це далеке майбутнє. Насправді це не так. Роботи поділяються на: [28]

- front of the house – працюють із гостями;
- back of the house – працюють на кухні.

Прикладів другого виду роботи можна навести ще багато. Роботизовані руки, які перевертають бургери (Miso Robotics) або машини, які готують салати (Spruce). Ці технології дозволяють досягти однакової якості продукції в усіх середовищах вашої мережі.

Робототехніка вважається одним із найефективніших рішень майбутніх проблем робочої сили. Йдеться не про заміну людей, а про оптимізацію їхньої роботи.

Щоб підвищити ефективність бізнесу, компанія з доставки піци в Каліфорнії використовує роботів для приготування їжі. Це перший етап, на другому етапі піца потрапляє у фургон зі спеціальною піччю. Продукт готується, поки фургон їде за адресою, тому клієнти отримують його свіжим з печі, а не холодним! Оно Food планує відкрити в Лос-Анджелесі перший повністю автоматизований мобільний ресторан, оснащений роботами та технологіями для приготування їжі та прийому замовлень.

Однак у деяких японських, китайських і тайських ресторанах їжу подають не люди, а роботи вітають і розважають клієнтів співом і танцями. SoftBank відкриває кафе Pepper Parlor в Японії. Тут роботи обслуговують людей поряд із звичайними робітниками. Машина приймає замовлення та спілкується з гостями.

Pepper Parlor має трьох роботів SoftBank: гуманоїда Pepper, танцюючого робота Nao та робота-прибиральника Wiz. Компанія пояснює, що сподівається використовувати кафе, щоб дізнатися більше про взаємодію людини з комп'ютером і вдосконалити свої технології.

Технології в Україні розвиваються не так швидко, як у США. Кіоски самообслуговування та роботи ще не стали масовим явищем.

Але вже багато закладів використовують хмарні системи обліку, офіціанти використовують смартфони чи планшети замість ноутбуків з олівцями, а на кухнях є екрани для замовлень [28].

Тепан Шоу – нове кулінарне мистецтво, яке стає все більш популярним серед гостей ресторану. Шеф-кухар готує вашу їжу прямо на ваших очах на гарячій гладкій плиті. Вам ніколи не буде нудно. Справжні фаер-шоу та кухарі покажуть, як приборкати вогонь та приготувати незвичайні страви, а також подарують інтерактив.

Інтерактивні панелі також стали новою популярною технологією. Інтерактивна панель або iBar — це унікальний винахід і футуристична технологія, яку ми можемо використовувати сьогодні. Інтерактивна панель являє собою повнокольоровий сенсорний екран на основі технології мультитач. Крім того, інтерактивна панель реагує не тільки на легкі дотики вашої руки, а й на ваші рухи [28].

Більш детально про глобальні та локальні тренди ресторанного бізнесу у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3 – Локальні та глобальні тренди ресторанного бізнесу

Тренд	Глобальний	Локальний (Україна)
Здорове харчування	Зростання популярності страв з цільнозернових, без глютену, вегетаріанських, веганських та органічних продуктів.	Зростання популярності страв з локальних та сезонних продуктів, а також страв з акцентом на здоров'я та екологічність.
Персоналізація	Використання штучного інтелекту та машинного навчання для персоналізації меню та рекомендацій для клієнтів.	Використання мобільних додатків для персоналізації замовлень та програм лояльності.
Доставка їжі	Зростання популярності онлайн-замовлень та доставки їжі.	Зростання популярності сервісів онлайн-доставки їжі та dark kitchens.
Віртуальні ресторани	Ресторани, які існують лише віртуально і пропонують лише доставку їжі.	Розвиток віртуальних ресторанів та "хмарних" кухонь.
Розваги та досвід	Ресторани, які пропонують не лише їжу, але й розваги та досвід, наприклад, тематичні ресторани, кулінарні майстер-класи, вечери в темряві.	Розвиток тематичних ресторанів, гастрономічних фестивалів та інших форматів, що поєднують їжу з розвагами.
Сталий розвиток	Зростання уваги до екологічних та етичних аспектів ресторанного бізнесу, наприклад, використання екологічно чистих продуктів, скорочення харчових відходів.	Зростання уваги до локальних та сезонних продуктів, а також до екологічних та етичних аспектів ведення ресторанного бізнесу.

Автоматизація	Використання роботів та автоматизованих систем для приготування їжі, обслуговування клієнтів та інших завдань.	Початкові кроки з автоматизації деяких процесів, наприклад, використання POS-систем, онлайн-замовлень та програм лояльності.
---------------	--	--

Результати дослідження ринку ресторанів, представлені на експертній сесії на виставці NRA:

- 71% відвідувачів закладів вважають важливим замовлення їжі на винос;
- 52% гостей очікують, що ресторани нададуть безкоштовний Wi-Fi;
- 47% очікують, що зможуть зробити замовлення заздалегідь по телефону в магазині;
- 78% міленіалів шукають меню ресторанів в Інтернеті;
- 32% міленіалів вже використовують Apple Pay і Google Pay для здійснення платежів [29].

Усе це свідчить про те, що вже недостатньо просто відповідати ресторанним стандартам: лише чистота, якість продукції та обслуговування.

Люди обирають технології та шукають місця, які можуть задовольнити цю потребу. Це стає все більш характерним для нашого ринку.

Глобальні тренди:

- Зростання популярності страв на основі рослинних білків: все більше людей обирають вегетаріанську та веганську їжу, що стимулює ресторани до розширення меню та пропонування нових, цікавих страв.
- Персоналізація досвіду гостей: ресторани впроваджують технології, які дозволяють їм краще розуміти та задовольняти потреби своїх клієнтів, наприклад, рекомендувати страви на основі попередніх замовлень або пропонувати безкоштовні десерти для іменинників.
- Розвиток безконтактних платежів та онлайн-замовлень: пандемія COVID-19 прискорила перехід до безконтактних платежів та онлайн-замовлень, що стає все більш зручним для клієнтів.

- Використання штучного інтелекту та роботів: штучний інтелект може використовуватися для прогнозування попиту на продукти, автоматизації завдань на кухні та покращення обслуговування клієнтів.

- Зростання значення етики та стійкості: ресторани все більше уваги приділяють етичному веденню бізнесу, наприклад, підтримці фермерських господарств, які використовують стійкі практики.

- Віртуальна та доповнена реальність: VR та AR можуть використовуватися для створення нових, захоплюючих вражень для гостей, наприклад, віртуальних турів по ресторану або 3D-моделей страв.

Локальні тренди:

- Зростання попиту на автентичну українську кухню: все більше людей цікавляться традиційними українськими стравами, що стимулює ресторани до відродження старих рецептів та пропонування нових інтерпретацій класичних страв.

- Підтримка локальних виробників та постачальників: українські ресторани все більше співпрацюють з локальними фермерами та виробниками, щоб використовувати свіжі, сезонні продукти та підтримувати місцеву економіку.

- Впровадження QR-кодів для меню та замовлень: QR-коди дозволяють гостям швидко та легко переглядати меню, робити замовлення та оплачувати рахунок, що робить процес більш зручним та безпечним.

- Експерименти з доставкою їжі дронами: деякі ресторани в Україні вже експериментують з доставкою їжі дронами, що може стати революційним способом доставки їжі в майбутньому.

- Зосередження на екологічно чистих та сезонних продуктах: українські ресторани все більше уваги приділяють екологічності, пропонуючи страви з сезонних продуктів, вирощених без використання хімічних речовин.

- Тематичні ресторани та інтерактивні розваги: в Україні з'являється все більше тематичних ресторанів та закладів, які пропонують

не лише смачну їжу, але й цікаві розваги, наприклад, ігрові зони, майстер-класи або тематичні вечори.

2.3 Характеристика напрямів інноваційних процесів у сфері виробництва продуктів харчування в мережі France.ua

Впровадження нових методів виробництва передбачає впровадження нових методів технічних процесів підприємства. Цей підхід актуальний для підприємств будь-якої галузі з наступних причин:

- складність вибору технічних процесів в умовах, що динамічно розвиваються;
- труднощі у виборі методів реалізації технічних процесів: придбання технології або її розвиток;
- перетворення технологій на потенційні джерела доходу.

Технологічні інновації мають вирішальне значення для інновацій продукту, вони пропонують конкурентні переваги, які важко швидко імітувати, і вони пропонують додаткове джерело доходу протягом більш тривалого періоду часу. Але слід зазначити, що можливості технологічного розвитку системи обмежені її внутрішніми можливостями.

Крім того, технологічні розробки підприємств не завжди є інноваційними. Українське статистичне дослідження інноваційної діяльності промислових підприємств, зазначає, що прийняття рішення про придбання нового обладнання є одним із видів інноваційної діяльності.

Тому слід розрізняти інноваційне відтворення виробництва і традиційне відтворення виробництва. Основним критерієм тут може бути зростання продуктивності. Одним із основних напрямків стратегічного інноваційного планування є впровадження нового продукту, що надходить у виробництво. Важливе місце тут займає стратегія диверсифікації, яка передбачає процес розробки та запуску набору нових продуктів, технологій

і послуг.

В основному це зосереджено на модернізації та модифікації існуючих продуктів або на розширенні асортименту за рахунок входження в нові сфери діяльності.

Стратегічними цілями диверсифікації є:

- розширення асортименту продукції за рахунок виходу на нові ринки;
- різні типи інвестицій з високим балансом і низьким ризиком;
- інноваційні продукти;
- збалансування видів товарів і послуг з різними циклічними потребами.

Параметри технологічного режиму наведені в технологічній інструкції. При необхідності асортимент продукції, що випускається, коригується за якістю. Борошно та інша сировина, а також умови виробництва, ступінь механізації і технічний рівень, стан обладнання тощо [30]. У таблиці 2.4 наведено основні етапи інноваційного розвитку підприємства харчової промисловості.

Останні інновації мережі кав'ярень France.ua:

1. Офіційний зручний сайт компанії:

- Цифрове меню з детальною інформацією про продукти.
- Можливість знайти найближчу кав'ярню та отримати маршрут до неї.

- Зворотний зв'язок та оцінка досвіду.

2. Оновлене меню:

- Сезонні авторські напої та десерти.
- Здорове меню.
- Альтернативні види молока (мигдальне, кокосове, вівсяне).
- Безглютенові та безлактозні десерти.

3. Оновлення рекламних бордів щотижня :

- Відображення інформації про меню, ціни та спеціальні пропозиції.

- Демонстрація рекламних роликів та інформаційних матеріалів.
- Створення затишної та інформативної атмосфери.

Таблиця 2.4 - Основні етапи інноваційного розвитку підприємства харчової промисловості [30].

Цілі інноваційної діяльності	Етапи інноваційного процесу			
	Дослідження і розробки	Виробництво	Маркетинг	Дифузія нововведень
Зниження витрат на виробництво	Введення нового методу дослідження, інноваційний аутсоринг, ліцензування	Введення нового методу виробництва	Використання нового виду сировини, напівфабрикатів	Реорганізація системи збуту і постачання
Продуктова диверсифікація	Створення нового ринку послуг або товарів або пошук привабливого сегменту	Введення нового продукту у виробництво	Використання нового виду сировини або напівфабрикатів; Форми і технології співробітництва зі споживачами	Модернізація і модифікація існуючого продукту
Підвищення якості	Створення нового ринку послуг або товарів або пошук привабливого сегменту	Введення нового продукту у виробництво	Використання нового виду сировини або напівфабрикатів; Форми і технології співробітництва зі споживачами	Реорганізація структури управління, націленої на підвищення якості

4. Wi-Fi та зарядні пристрої:

- Безкоштовний Wi-Fi у всіх кав'ярнях.
- USB-порти та розетки для зарядки гаджетів.
- Створення комфортних умов для роботи та відпочинку.

5. Еко-ініціативи:

- Використання багаторазового посуду.
- Переробка відходів та сортування сміття.
- Зменшення використання пластику та паперу.
- Підтримка локальних постачальників та фермерів.

6. Соціальна відповідальність:

- Благодійні проекти та співпраця з громадськими організаціями.
- Підтримка місцевих спільнот та культурних ініціатив.

- Створення інклюзивного середовища для всіх гостей.

7. Розширення мережі:

- Відкриття нових кав'ярень у різних містах України.
- Створення нових форматів кав'ярень (кава з собою, drive-thru).
- Розвиток франчайзингового напрямку.

8. Інтерактивні події:

- Дегустації кави та десертів.
- Майстер-класи з приготування кави.
- Лекції та семінари на кавові теми.
- Створення арт-простору та проведення культурних заходів.

9. Персоналізований підхід:

- Збір та аналіз даних про вподобання гостей.
- Надання персоналізованих рекомендацій та пропозицій.
- Створення атмосфери гостинності та персонального досвіду.

Це лише деякі з інновацій, які мережа кав'ярень France.ua впроваджує протягом останніх років. Компанія постійно шукає нові шляхи для розвитку та вдосконалення, щоб дарувати своїм гостям найкращий досвід.

Окремою власною інновацією є виробництво круасанів із розмороженого напівфабрикату, що має наступні переваги:

1. Швидке та зручне приготування:

- Використання розмороженого напівфабрикату значно скорочує час приготування круасанів.

- Це дозволяє швидко та легко отримати свіжу та смачну випічку без необхідності тривалого замішування тіста та вистоювання.

2. Стабільна якість:

- Заморожені напівфабрикати круасанів проходять суворий контроль якості на виробництві.

- Це гарантує, що кожен круасан буде мати однакову форму, розмір та смак.

3. Різноманіття видів:

- Виробник пропонує широкий асортимент заморожених напівфабрикатів круасанів з різними начинками та добавками.

- Це дозволяє задовольнити будь-які смаки та побажання клієнтів.

4. Зниження витрат:

- Використання заморожених напівфабрикатів круасанів може допомогти знизити витрати на виробництво.

- Це пов'язано з економією часу, ресурсів та інгредієнтів.

5. Зручність зберігання:

- Заморожені напівфабрикати круасанів не псуються протягом тривалого часу.

- Це дозволяє зберігати їх у запасі та використовувати за потребою.

6. Екологічність:

- Використання заморожених напівфабрикатів круасанів може допомогти зменшити викиди парникових газів.

- Це пов'язано з тим, що для їх виробництва використовується менше енергії та ресурсів.

7. Додаткові можливості:

- Заморожені напівфабрикати круасанів можна використовувати для приготування не лише традиційних круасанів, але й інших видів випічки, таких як даніші, булочки та пиріжки.

8. Інноваційні технології:

- Виробник постійно вдосконалює технологію виробництва заморожених напівфабрикатів круасанів.

- Це дозволяє отримати більш якісну та смачну випічку з меншими витратами.

9. Тренди:

- Зростає популярність заморожених напівфабрикатів круасанів серед пекарень, кафе та ресторанів. (Можна вважати додатковим викликом – збільшення конкуренції).

- Це пов'язано з їх зручністю, економічністю та можливістю отримати свіжу та смачну випічку без зайвих зусиль.

10. Перспективи:

- Очікується, що ринок заморожених напівфабрикатів круасанів буде й далі зростати в найближчі роки.

- Це пов'язано з зростаючим попитом на зручні та якісні продукти харчування.

Важливо зазначити, що при правильному розморожуванні та випіканні круасани з напівфабрикату вони не гірші за круасани, приготовані з нуля. Для цього мережа Франс.юа постійно дотримується інструкції та використовує якісні напівфабрикати.

Інноваційне виробництво круасанів із розмороженого напівфабрикату – це зручний, економічний та екологічний спосіб отримати свіжу та смачну випічку. Цей метод має багато переваг і є вдалим рішенням для мережі пекарень.

РОЗДІЛ 3 ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ ЗАДЛЯ РОЗВИТКУ МЕРЕЖІ FRANCE.UA

3.1 Перспективні напрями удосконалення організації виробництва

Слід зазначити, що головною особливістю функціонування сучасного підприємства є поєднання кількох технічних напрямків, які формуються на основі багатьох технологій і характеризуються широким розмаїттям продукції, що випускається [30]. Така характеристика підприємницької діяльності призводить до створення більш гнучких структур управління, оскільки в організації виробничого процесу зростає роль працівників, які використовують свій інтелектуальний капітал, таланти, творче мислення, в результаті чого в бізнесі створюється творче середовище [31].

Креативне середовище підприємства – це особлива умова, створена для активізації творчої діяльності всіх працівників щодо генерування різноманітних творчих ідей, їх оцінки, відбору, розробки та впровадження різноманітних творчих рішень у виробничий процес, що забезпечить підприємство ефективно впроваджувати інновації та розвивати та підтримувати конкурентні позиції на ринку, більшість компаній формують професіоналізм і конкурентоспроможність на основі наявних трудових ресурсів шляхом стимулювання творчості, створення відповідної морально-психологічної атмосфери в колективі, запровадження відповідних стимулів та «творчого покарання». творче середовище для інтелектуального потенціалу.

Взагалі кажучи, формування креативного середовища базується на таких факторах: - Діяльність підприємства повинна базуватися на економічній доцільності та реалізовувати творчий потенціал через розробку або організацію виробництва абсолютно нових послуг, продуктів,

інформації. Наявність «творчої особистості» як запорука стабільності та процвітання корпоративного суспільства та виробничих організацій; Тому однією з головних складових є здатність підприємства забезпечувати інноваційний розвиток шляхом виробництва нових творчих продуктів, які базуються на новітніх наукових розробках і результатах і здатні задовольнити вимоги споживачів і знизити суспільно необхідні витрати на виробництво. Сучасні ринкові відносини забезпечують перевагу своїх конкурентів на ринку. На жаль, наразі більшість вітчизняних компаній не готові використовувати креативність у своїй діяльності та досить повільно впроваджують будь-які інноваційні заходи [32].

В основному це пов'язано зі страхом перед зміною звичного темпу роботи, небажанням докладати зусиль для навчання працівників, у тому числі фінансового, та ризиками здійснення капітальних вкладень в умовах нестабільної політичної та економічної ситуації в країні.

Але ринок не є статичним, він постійно динамічно розвивається, тому керівництво компанії має змінити спосіб ведення бізнесу, якщо воно хоче досягти успіху на ринку. І керівники компанії можуть зробити вагомий внесок у розвиток компанії шляхом запровадження та впровадження різноманітних творчих та інноваційних рішень у процесі організації для виробництва продуктів або надання послуг. При створенні на підприємствах креативного середовища креативність є не лише об'єктом управління, а й засобом забезпечення зростання ефективності, основою інноваційного розвитку, методом управління, способом розкриття наявного потенціалу, в тому числі інтелектуального [33].

Впровадження ідей у процес організації виробництва зумовлює необхідність забезпечення його гнучкості за рахунок:

- постійного підвищення якості на всіх етапах виробництва,
- підвищення продуктивності та ефективності праці організації.

З точки зору організації виробництва, забезпечення гнучкості виробничого процесу є фактором, що сприяє впровадженню творчих та

інноваційних рішень у корпоративні форми та методи управління. Зокрема, гнучкість у розробці політики класифікації дозволяє змінювати класифікацію ваших продуктів або послуг на основі аналізу споживчого попиту та динаміки ринкової ситуації. Зміни в організаційній структурі підприємства супроводжуються побудовою адаптивної структури управління та можливістю інтеграції з іншими суб'єктами господарювання, що допоможе йому вижити в несприятливому зовнішньому середовищі. Роль фінансової гнучкості полягає в управлінні капіталом, забезпеченні ліквідності активів та вживанні інших фінансових заходів в умовах економічної нестабільності. Щодо гнучкості виробництва передбачено, що це досягається за рахунок можливості швидко змінювати технічні процеси для виробництва нових продуктів, наявності обладнання відповідного технічного рівня, здатного виконувати необхідні технічні та технологічні завдання, та забезпечення високої ефективності виробництва. . Ступінь інтегрованості виробничого процесу (рисунок 3.1) [34].

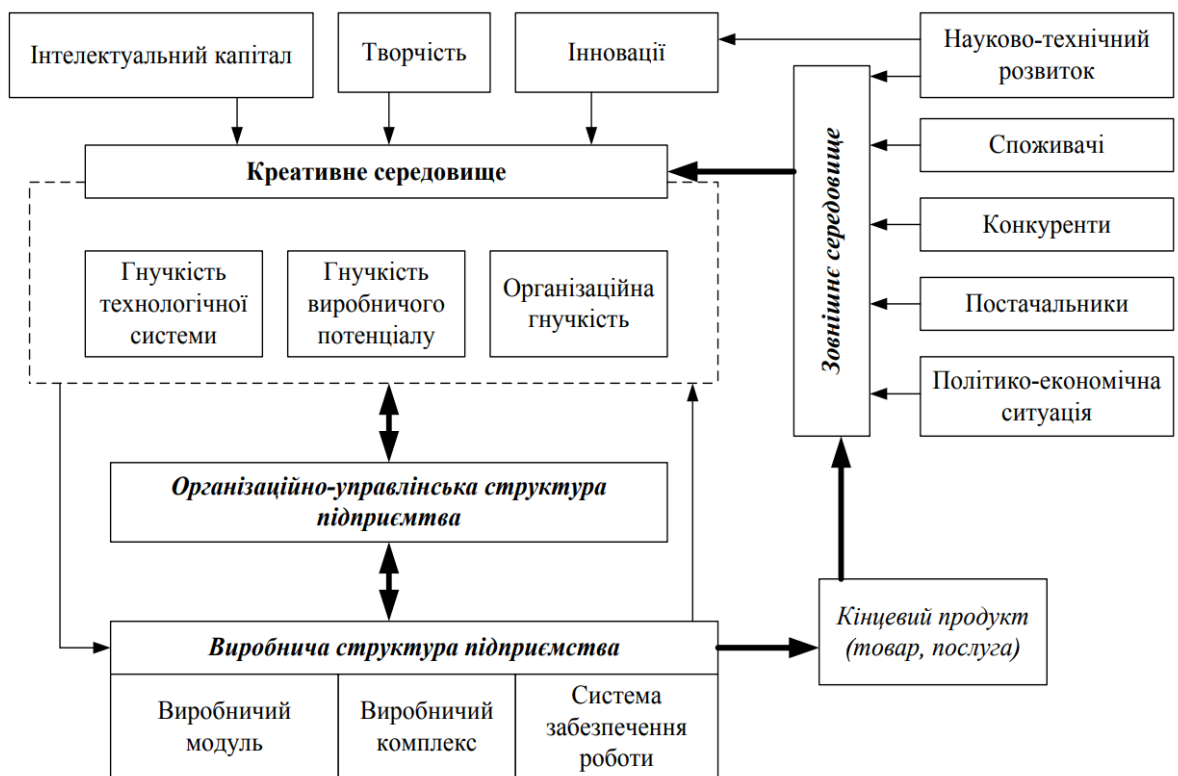


Рисунок 3.1 - Вплив креативного середовища підприємства на виробничий процес [34].

Крім того, слід зазначити, що підвищення рівня гнучкості виробництва призведе до зниження рівня його управління. Це пов'язано з необхідністю постійних управлінських та організаційних змін у виробництві, що може призвести до хаосу у виробництві. Тому необхідно обмежити ступінь гнучкості шляхом розробки та впровадження конкретних виробничих рішень відповідно до стратегічних завдань розвитку підприємства. Оскільки всі підсистеми кадрової, виробничої, технологічної та технологічної підготовки підприємства тісно пов'язані між собою, виробнича діяльність підприємства повинна залишатися збалансованою [35].

3.2 Практичні рекомендації щодо ефективності впровадження інновацій у мережі FRANCE.UA

Створення інноваційних продуктів/послуг у сфері громадського харчування – це діяльність, яка передбачає практично всі функції підприємства, три з яких є основними функціями проекту – маркетинг, розробка (дизайн) і виробництво. Функція маркетингу забезпечує взаємодію суб'єктів господарювання та споживачів. Основна роль функції розробки полягає у визначенні форми та змісту продукту для максимального задоволення потреб споживачів. Виробнича функція відповідає за доставку якісної продукції.

Процес створення інноваційного продукту або послуги — це серія кроків або дій, які виконує компанія, щоб задумати, спроектувати та запустити продукт у виробництво. Багато з цих кроків і дій є не фізичними, а інтелектуальними та організаційними.

Процес розробки інноваційної продукції можна розділити на наступні етапи:

- розробка інноваційної концепції - робочий дизайн і «пробні» зразки.

Розгляду інноваційних проектів і початку власне процесу розробки продукту передує планова діяльність. Цей етап базується на корпоративній стратегії та включає оцінку технології, технічних досягнень і ринкових цілей.

Інноваційна концепція – це опис змісту, форми, призначення та функції продукту, який зазвичай супроводжується переліком технічних вимог, дослідженням продуктів конкурентів та економічним обґрунтуванням інноваційного проекту. Проектування системи передбачає визначення архітектури продукту та поділ продукту на підсистеми та компоненти. Результатом робочого проектування є робоча документація виробу – креслення та інші документи, що описують геометрію кожної деталі та виробниче обладнання, специфікації деталей, що закуповуються, технічні процеси виготовлення та складання виробу. Тестування та підтвердження концепції включають створення та оцінку багатьох ранніх версій інноваційного продукту [36].

Основою комерційного успіху в ресторанній індустрії є цікаві та інноваційні концепції. Поняття ресторанного бізнесу є найважливішою складовою в описі поточних (для існуючих підприємств) або потенційних (для новостворених) бізнес-процесів. У сучасній індустрії громадського харчування важливою частиною формування концепції закладу ресторанного господарства є використання сучасних інноваційних технологій та розробка унікальних продуктів.

Сучасна концепція ресторану повинна складатися з наступних частин: назви для створення варіанту логотипу, корпоративний стиль візуальної комунікації, поділ приміщення на декілька зон, включаючи використання інноваційних декоративних прийомів, оздоблення, освітлення;

Для розробки концепції ресторану з нуля необхідно:

- визначити цільову аудиторію, сформувавши портрет типових відвідувачів
- оцінити географічні характеристики закладу

- визначити тип закладу, особливості інтер'єру, цінову категорію;
- виконати технічне завдання;
- розробити план планування залу;
- підібрати обладнання для кухонної майстерні;
- розробити ескізи та 3D візуалізації;
- підбір оздоблювальних матеріалів, меблів та меблів, освітлювальних рішень;
- узгодження проектної документації з державними органами. План реалізації [36].

Більш детально конкретні рекомендації щодо удосконалення інновації у сфері ресторанного господарства наведено у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 - Інновації у сфері ресторанного господарства [37].

Інновації	Приклади у сфері ресторанного господарства
Принципово нові	1. Поява креативної кухні. 2. Нові продукти лікувально-профілактичного харчування.
Продукти, одержані в результаті розвитку продуктової інноваційної технології	Нові страви в меню ресторану. Інновації у процесі обслуговування (кейтеринг).
Вдосконалення продуктової інновації	Збільшення кількості додаткових послуг кафе.
Інновації в інтер'єрі ресторану	Зміна інтер'єру підприємств ресторанного господарства; нова уніформа працівників та ін.
Технічні інновації у світі	Поява та використання пароконвектоматів.
Технічні інновації в країні	Поява і функціонування майданчиків харчування у торговельних центрах України.
Інновації на підприємстві	Нові страви в меню. Нові додаткові послуги. Нове обладнання.
Абсолютно нові	Нові, нікому не відомі до цього страви. Автоматизована система замовлень, які надходять від офіціантів на кухню.
Відносно нові	Страви або послуги, які є принципово новими для конкретного підприємства харчування, але добре відомі споживачам.
Умовно нові	Варіанти страв, що є у меню ресторану.
Частково нові	Розвиток продуктової лінії (незначне удосконалення або модифікація продукції).

Перед реалізацією будь-якого інвестиційного проекту підприємства громадського харчування та інвестори повинні спочатку зрозуміти та оцінити наступні аспекти: – можливість реалізації проекту;

– інвестиційна та фінансова ефективність проекту (NPV, PI, IRR, термін окупності, коефіцієнт фінансової стійкості та ін.);

- можливість управління інноваційними проектами;
- кошти, необхідні для реалізації проекту;
- можливі технічні та комерційні ризики проекту[1].

Інноваційна діяльність передбачає створення цілісного комплексу науково-технічної, організаційної, фінансової та комерційної діяльності, сукупність яких призводить до створення інновацій.

Отже, основний напрямок розвитку та застосування інноваційних процесів у ресторанній діяльності України може бути досягнутий за рахунок:

- технічного прогресу;
- новітні кулінарні технології та тренди;
- розробляти конкурентоспроможні види продукції;
- застосування систем автоматизації контролю та управління тощо.

Зазначимо п'ять основних напрямків розвитку інноваційних процесів у France.ua [6]:

- розширити сировинну базу: біоактивні добавки, субпродукти переробки морепродуктів та сої, екзотичні продукти та ін.;
- прийняти передові промислові технології;
- застосування автоматизованих систем контролю та управління, ефективного контрольованого обладнання;
- нові кулінарні техніки та тренди, пов'язані з трендами ресторану та кухні: креатив, еkleктика, вегетаріанство тощо;
- розробка різноманітних конкурентоспроможних видів продукції зі специфічними споживчими характеристиками, якісними параметрами та послугами.

Основними напрямками розвитку сучасних технологій обслуговування в ресторанах, барах і кафе можуть бути наступні: створити концептуальний бізнес громадського харчування; розширити мережу віртуальних ресторанів, щоб забезпечити отримання та доставку замовлень

споживачам через Інтернет; приготування їжі на очах у відвідувачів; організація обслуговування за системою харчування; здійснювати мерчандайзинг (продаж продукції та послуг).

Говорячи саме про практичні рекомендації щодо ефективності впровадження інновацій у мережі FRANCE.UA, наведемо всі запропоновані рекомендації у вигляді таблиці (таблиця 3.2)

Таблиця 3.2 – Практичні рекомендації, щодо збільшення ефективності мережі FRANCE.UA за рахунок інновацій

Категорія	Інновації	Опис	Переваги	Недоліки
1	2	3	4	5
Автоматизація процесів	Тістоміси	Автоматизують процес замішування тіста, економлять час та зусилля пекарів, гарантують послідовну якість тіста.	Збільшення продуктивності, покращення якості продукції, економія коштів.	Висока вартість, потребує навчання персоналу.
	Пічні конвеєри	Автоматизують процес випічки, значно підвищують продуктивність.	Збільшення продуктивності, економія часу, зменшення ризику помилок.	Висока вартість, потребує певного простору.
	Роботи-кухарі	Виконують прості завдання, такі як нарізання тіста та формування виробів.	Збільшення продуктивності, економія коштів, зменшення ризику травм.	Висока вартість, потребує навчання персоналу, обмежені можливості.
Використання нових технологій	Інтерактивні вітрини	Дозволяють клієнтам переглядати меню, налаштовувати замовлення, отримувати інформацію про продукти.	Покращення обслуговування клієнтів, збільшення продажів, зменшення часу очікування.	Висока вартість, потребує технічного обслуговування.
	Система онлайн-замовлень	Дозволяє клієнтам замовляти їжу та напої заздалегідь.	Збільшення продажів, зменшення часу очікування, покращення зручності для клієнтів.	Висока вартість, потребує інтеграції з системою POS.

Продовження таблиця 3.2

1	2	3	4	5
	Штучний інтелект	Прогнозує попит, оптимізує процеси приготування, персоналізує рекомендації для клієнтів.	Збільшення продуктивності, покращення якості продукції, покращення обслуговування клієнтів.	Висока вартість, потребує великої кількості даних, складність впровадження.
Покращення якості продукції	Використання високоякісних інгредієнтів	Свіжі та високоякісні інгредієнти покращують смак та якість продуктів.	Задоволення клієнтів, лояльність клієнтів, позитивний імідж бренду.	Збільшення витрат, складність пошуку постачальників.
	Експерименти з новими рецептами	Пропонування нових та інноваційних рецептів залучає нових клієнтів та підвищує лояльність існуючих.	Задоволення клієнтів, лояльність клієнтів, конкурентна перевага.	Висока вартість досліджень та розробок, ризик невдачі.
	Дегустації	Допомагають отримати відгуки від клієнтів та покращити продукти.	Задоволення клієнтів, лояльність клієнтів, покращення якості продукції.	Висока вартість, потреба в організації та просуванні.
Покращення обслуговування клієнтів	Навчання персоналу	Персонал з глибокими знаннями меню та вмінням надавати якісне обслуговування покращує враження клієнтів.	Задоволення клієнтів, лояльність клієнтів, позитивний імідж бренду.	Висока вартість, потребує часу та ресурсів.
	Створення затишної атмосфери	Затишна та приємна атмосфера заохочує клієнтів залишатися довше та повертатися знову.	Задоволення клієнтів, лояльність клієнтів, позитивний імідж бренду.	Висока вартість дизайну та декору, потребує постійного оновлення.
	Проведення заходів	Майстер-класи з приготування піци або інших страв залучають нових клієнтів та створюють атмосферу спільноти.	Задоволення клієнтів, лояльність клієнтів	

Впровадження інновацій у виробництво може допомогти мережі FRANCE.UA значно покращити свою роботу, підвищити продуктивність,

покращити якість продукції та обслуговування клієнтів, а також залучити нових клієнтів та підвищити лояльність існуючих.

З різних варіантів інновацій, які можна впровадити, керівництво може обирати той, варіант, який буде найкращим для даного закладу, а це буде залежати від конкретних потреб та можливостей кафе. Деякі з найпоширеніших інновацій це:

- Автоматизація процесів та використання нових технологій що може включати автоматичні тістоміси, пічні конвеєри та роботів-кухарів, які можуть допомогти економити час та кошти, а також покращити послідовність та якість продукції. Інтерактивні вітрини, систему онлайн-замовлень та штучний інтелект, які можуть допомогти покращити обслуговування клієнтів, оптимізувати процеси та персоналізувати досвід клієнтів.

- Покращення якості продукції та обслуговування клієнтів, а саме: використання високоякісних інгредієнтів, експерименти з новими рецептами та проведення дегустацій, які можуть допомогти задовольнити клієнтів та створити позитивний імідж бренду. Навчання персоналу, створення затишної атмосфери та проведення заходів, які можуть допомогти покращити враження клієнтів та підвищити лояльність.

Важливо зазначити, що не всі інновації підходять для всіх кафе. При виборі інновацій, які слід впровадити, слід враховувати такі фактори, як розмір кафе, бюджет, цільова аудиторія та конкурентне середовище.

Впровадження інновацій – це постійний процес, який вимагає гнучкості та готовності до змін. Кафе, які постійно шукають нові способи покращити свою роботу, будуть мати більше шансів на успіх у конкурентному середовищі.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

У сучасному динамічному та конкурентному середовищі ресторанного бізнесу, заклади громадського харчування (ЗГХ) м. Запоріжжя, як і будь-якого іншого міста, змушені постійно шукати нові шляхи та методи розвитку, щоб не лише утриматися на ринку, але й наростити свою конкурентоспроможність. Одним із ключових факторів, що забезпечують успіх ЗГХ у цій боротьбі, є впровадження інновацій.

Основні результати дослідження:

- Визначено поняття та сутність інновацій у сфері громадського харчування. Інновації у ЗГХ – це нові ідеї, продукти, послуги, технології або методи управління, які впроваджуються з метою покращення якості продукції та послуг, підвищення ефективності роботи та конкурентоспроможності закладу.

- Проаналізовано сучасний стан мережі закладів громадського харчування м. Запоріжжя "France.ua". Мережа "France.ua" є однією з найуспішніших мереж ЗГХ у м. Запоріжжя. Вона динамічно розвивається, пропонуючи своїм клієнтам широкий спектр якісних послуг та продуктів.

- Досліджено та систематизовано інновації, що використовуються у закладах громадського харчування м. Запоріжжя "France.ua".

Було виділено такі основні групи інновацій:

- Інновації у продуктах та меню: впровадження нових страв, напоїв, сезонних пропозицій, використання екологічно чистих продуктів.

- Інновації у обслуговуванні: впровадження нових форм обслуговування, використання сучасних технологій, персоналізація обслуговування клієнтів.

- Інновації у маркетингу та рекламі: використання онлайн-маркетингових інструментів, проведення акцій та заходів, співпраця з

інфлюенсерами.

- Інновації у управлінні: впровадження нових систем управління, використання сучасних технологій, підвищення кваліфікації персоналу.

Визначено вплив інновацій на розвиток мережі закладів громадського харчування м. Запоріжжя "France.ua". Впровадження інновацій дозволило мережі "France.ua" суттєво покращити свою конкурентоспроможність, збільшити кількість клієнтів, підвищити прибуток.

Розроблено рекомендації щодо впровадження інновацій у діяльність закладів громадського харчування. Рекомендації включають:

- Визначення стратегії інноваційного розвитку закладу.
- Створення команди з впровадження інновацій.
- Визначення джерел фінансування інновацій.
- Проведення досліджень та розробок.
- Впровадження нових інновацій та моніторинг їх результатів.
- Навчання та підготовка персоналу.

Результати дослідження можуть бути використані керівниками закладів громадського харчування для розробки стратегії інноваційного розвитку своїх закладів. Рекомендації, розроблені в рамках дослідження, допоможуть керівникам ЗГХ ефективно впроваджувати інновації та покращити свою конкурентоспроможність.

Інновації у виробництво, які рекомендовано як виробничі інновації для мережі закладів громадського харчування це:

1. Автоматизація процесів;
2. Використання нових технологій – інтерактивні вітрини, система онлайн-замовлень тощо;
3. Покращення якості продукції – експерименти з новими рецептами;
4. Покращення обслуговування клієнтів.

Важливо зазначити, що не всі інновації підходять для всіх кафе. Вибір інновацій, які слід впровадити, буде залежати від таких факторів, як розмір кафе, бюджет, цільова аудиторія та конкурентне середовище.

Додаткові поради:

- Слідкуйте за трендами: слідкуйте за останніми трендами в індустрії харчування, щоб знайти нові ідеї та інновації, які можна впровадити у своєму кафе.
- Використовуйте соціальні мережі: спілкуйтеся зі своїми клієнтами в соціальних мережах, щоб отримати відгуки та дізнатися про їхні побажання.
- Відвідуйте галузеві виставки та конференції: відвідування галузевих виставок та конференцій може допомогти вам дізнатися про нові продукти та технології.

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Інноваційний розвиток промисловості як складова структурної трансформації економіки України : аналіт. доп. / О. В. Собкевич, А. І. Сухоруков, А. В. Шевченко [та ін.] ; за ред. Я. А. Жаліла. Київ : НІСД, 2014. 152 с. (Сер. «Економіка», вип. 15).
2. Карасик О.М. Фінансування та результативність інноваційної діяльності у харчовій промисловості України / О.М. Карасик, Д.Ф. Крисанов // Вісник Дніпропетровської державної фінансової академії. Екон. науки. 2008. № 2 (20). С. 68–76.
3. Інноваційний розвиток економіки: модель, система управління, державна політика / За ред. д-ра екон. наук, проф. Л.І. Федулової. Київ : Основа, 2005. 552 с.
4. Одотюк І. Якісний рівень сучасних інноваційних перетворень в промисловому комплексі України / І. Одотюк // Проблеми науки. 2002. №12. С. 33-36.
5. Амоша О. Інноваційний шлях розвитку України: проблеми та рішення / О. Амоша // Економіст. 2005. №6. С. 28-32.
6. Економіка України: стратегія і політика довгострокового розвитку / За ред. акад.. НАН України В.М. Гейця. Київ : Інститут економічного прогнозування; Фенікс, 2003 . 1008 с.
7. Інноваційна модель: потрібні системні зміни // Урядовий кур'єр. 2008. № 55. С. 6.
8. Дейнеко Л.В. Сучасний стан, проблеми та стратегія розвитку харчової промисловості України до 2011 року / Л.В. Дейнеко, Л.В. Старшинська, А.О. Коваленко, Е.Ш. Шелудько // Економіка промисловості України. Київ : РВПС України НАН України, 2003. С. 127.
9. Берник І. М., Новгородська Н. В., Соломон А. М., Овсієнко С. М., Бондар М. М. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія.

- Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. 300 с. (ум. – друк. арк. 11,4)
10. Андрощук Г. Інноваційна діяльність в Україні: економічний механізм стимулювання / Г. Андрощук // Інтелектуальна власність. 2000. № 12. С. 23–30.
 11. Гойчук О. І. Продовольча безпека / О. І. Гойчук. Житомир : Полісся, 2004. 348 с.
 12. Николаев А. Инновационное развитие и инновационная культура / А. Николаев // Проблемы теории и практики управления. 2001. № 5. С. 28–35.
 13. Підкамінний І. М. Системні фактори впливу на інноваційний розвиток підприємства / І. М. Підкамінний, В. С. Ціпуринда // Ефективна економіка. URL : <http://www.economy.nayka.com.ua/index.php?operation=1&iid=480> (дата звернення: 04.04.2024)
 14. Полянська А. С. Формування інноваційного потенціалу регіону як необхідна умова його конкурентного розвитку / А. С. Полянська, І. В. Миронова // Інноваційна економіка : Всеукр. наук.-вироб. журн. 2011. № 5. С. 28–34.
 15. Чорна Н. П. Інноваційний розвиток сфери виробництва продуктів харчування та проблеми продовольчої безпеки: теоретичні аспекти / Н. П. Чорна // Збірник наукових праць Черкаського державного технологічного університету. Серія : Економічні науки. - 2013. - Вип. 33(1). С. 108-111. URL : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Znpchdtu_2013_33%281%29__19 (дата звернення: 04.04.2024)
 16. Н. П. Чорна Галузеві фактори інноваційного розвитку сфери виробництва продуктів харчування. Економічний часопис-XXI. №11-12.2012. С. 40-42 URL : <http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/18545/1/6.%20.pdf> (дата звернення: 04.04.2024)
 17. Шойко В. А.Сутнісна характеристика державного регулювання продовольчої безпеки. Ефективна економіка № 11, 2017. URL : <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6202> (дата звернення: 04.04.2024)

18. Н. А. Клименко. Регіональні аспекти продовольчої безпеки України. Ефективна економіка. № 7. 2020. URL : http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/7_2020/58.pdf (дата звернення: 04.04.2024)
19. Адаптация к новой инновационной реальности: тренды, технологии, перспективы. URL: <https://www.rvc.ru/press-service/media-review/rvk/155754/> (дата звернення: 14.04.2024).
20. Бізнес під час пандемії: з чого почати та як вижити. URL: <https://suspilne.media/139155-biznes-pid-caspandemii-z-cogo-pocati-ta-ak-viziti/> (дата звернення: 03.08.2021).
21. Клапчук М.В., Біян В.І., Брухлій Б.В. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. Карпатський край. 2015. № 1(2). С. 92–99.
22. Mapping the Technology Landscape. National Restaurant Association. URL: <https://www.restaurant.org/research/reports/mapping-restaurant-technology-landscape> (дата звернення: 14.03.2024).
23. Ощипок І.М. Економіка підприємств: фактори ефективного управління та оптимізації діяльності. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. 2020. № 59. С. 83–89. URL: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-econom/article/view/830/788> (дата звернення: 15.04.2024).
24. Сокирник І.В. Формування та реалізація стратегій підприємств ресторанного господарства в умовах цифрової трансформації економіки. Вісник Хмельницького національного університету. 2019. № 3. С. 165–171. URL: <http://elar.khnu.km.ua/jspui/bitstream/123456789/8138/1/7.pdf> (дата звернення: 05.04.2024).
25. ТОП-13 трендов в ресторанном бізнесе в 2021. году. URL: <https://joinposter.com/post/restaurant-trends> (дата звернення: 14.03.2024).
26. Офіційний сайт «Пузата Хата». URL: <https://puzatahata.ua/kyuiv/kyiv-puzata-khata-urxbv/career> (дата звернення: 14.04.2024)
27. Силівейстр В. ТОП-13 трендів у ресторанному бізнесі у 2024 році. Poster. URL: <https://joinposter.com/ua/post/restoranni-trendy> (дата звернення:

14.04.2024)

28. Інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу. Newfood. 27.01.2022. URL: <https://newfood.media/2022/01/27/innovatsiyni-tekhnologii-u-sferi-restorannoho-biznesu/> (дата звернення: 14.04.2024)
29. Технології та інновації, які змінюють ресторанний бізнес. Міністерство з питань стратегічних галузей промисловості України. URL: <https://sfii.gov.ua/tehnologii-ta-innovacii-yaki-zminjujut-restorannij-biznes/> (дата звернення: 14.04.2024)
30. Каличева Н.Є., Маслова В.О. Логістичні підходи, як основа раціональної організації виробничого процесу на підприємстві. Вісник економіки транспорту і промисловості. 2014. № 47. С. 83 - 86.
31. Українська Л. О. Соціальноекономічний потенціал креативної корпорації: особливості формування. Економічна теорія та право. 2017. № 3. С. 11-20.
32. Сотнікова Ю. В. Креативна економіка в Україні: реальність чи перспектива? Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Економічні науки. 2016. Вип. 3. С. 178-189.
33. Давимука С. А., Федулова Л. І. Креативний сектор економіки: досвід та напрями розбудови : монографія. ДУ «Інститут регіональних досліджень імені М. І. Долишнього НАН України». Львів, 2017. 528 с.
34. Каличева Н.Є., Маслова В.О., Удосконалення організації виробництва за умов формування креативного середовища на підприємстві. Вісник економіки транспорту і промисловості № 70-71, 2020. С.55-63
35. Маслова В. О. Каличева Н. Є., Шевченко Р. В. Підвищення ефективності діяльності підприємств будівельної галузі в сучасних умовах господарювання. Вісник економіки транспорту і промисловості. 2019. № 68. С. 151-157.
36. Соколенко А. С. Інноваційні ресторани технології : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа / К. В. Свідло,

А. С. Соколенко, М. І. Писаревський ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 151 с.

37. Лисюк Т.В., Терещук О.С. Інноваційний розвиток ресторанних підприємств України. Глобальні та національні проблеми економіки. Випуск 16. 2017. URL: <http://global-national.in.ua/archive/16-2017/74.pdf> (дата звернення: 14.04.2024).