

4. Недостатній контроль за якістю продукції та послуг.
5. Низький рівень маркетингової діяльності.
6. Незацікавленість керівних структур у реконструкції санаторію.

Основними ж напрямками удосконалення функціонування їдальні в санаторії є:

1. Підвищення якості продукції та встановлення контролю якості продукції.
2. Амортизація основних фондів;
3. Удосконалення фінансово-економічних механізмів підтримки;
4. Відтворення та раціональне використання природно-рекреаційних ресурсів;
5. Сприяння залученню інвестицій в розвиток відповідної інфраструктури;
6. Підвищення кваліфікації та культури обслуговування працівників;
7. Застосування реклами;
8. Вихід на міжнародні ринки.

Україна володіє найрізноманітнішими природно-рекреаційними ресурсами, на базі яких функціонують санаторно-курортні заклади. Проте функціонування даних закладів не можна назвати ефективним через низку причин, що роблять галузь не конкурентоспроможною. Тому на сьогодні існує об'єктивна необхідність у зміні пріоритетів управління та приведення галузі до європейських стандартів, що не може обійтися без участі держави.

Тому всі проблеми санаторію «Карпати» вимагають комплексного довгострокового регулювання на загальнодержавному рівні.

#### **Література**

1. Аракелова Л.Л., Тамбовцева Л.Б. Спелеогалотерапія // Удосконалення санаторно-курортної сфери в сучасних умовах: Матеріали 1-ї науково-практичної конференції. - 2003. - С.93-96.

**УДК 640.43.001.895**

**ЧОРІЙ М.В.**

Мукачівський державний університет

### **ІННОВАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В МАЛИХ МІСТАХ РЕГІОНУ**

Фундаментальні аспекти сучасних форм організації роботи у ресторанному бізнесі та розвитку ресторанної справи України знайшли своє відображення у працях таких вчених, як А. І. Усіна, Т. П. Кононенко, Н.В. Полстяна, І. В. Хваліна, О. Л. Іванік, Г. Б. Мунін, Г. Т. П'ятницька, А.О. Змійов та ін. У сфері дослідження ресторанного бізнесу є ряд робіт присвячених тематиці інноваційних технологій та ідей. Основні інновації можна класифікувати за видами. До них відносять:

- маркетингові (керування процесом бронювання on-line);
- продуктові (патентування нових страв та їх оформлення);

- організаційні (нові форми та методи навчання персоналу, відкриття мережі закладів харчування, планування нових концепцій);
- ресурсні (пошук нових ресурсів для розвитку підприємств) [2].

Розглянемо ті з них, які зараз активно використовуються у ресторанному бізнесі регіону.

Розвитку інноваційних процесів у господарській діяльності закладів ресторанного господарства регіону реалізовується через наступні напрямки:

- використання прогресивних галузевих технологій.

Технологія низькотемпературного приготування продуктів харчування. Особливістю технології «су-від» (sous-vide) є те, що страва готується у вакуумній упаковці: у спеціальному пакеті, із якого відкачують повітря. Продукт із пакетом кладуть у воду, нагріту до сталої температури. Страва готується порівняно довго і при низьких температурах - максимум 65-93°C. Ця технологія має ряд переваг: продукт не має контакту із повітрям, не окислюється водою – отже, в ньому зберігається максимум смаку і аромату; при низькотемпературній обробці не руйнуються клітинні мембрани - тому страва виходить набагато соковитішою, ніж якби готувалася іншими методами; температура однакова як усередині продукту, так і на його поверхні. Якщо при смаженні чи запіканні є ризик пересмажити чи пересушити страву, то при використанні цієї технології усе готується рівномірно. Правильний підбір тривалості готування і температури робить страви м'якими і делікатними.

Ця технологія є цікавою для відвідувачів, тому ресторатори регіону почали активно її використовувати;

- використання прогресивних технологій обслуговування.

Ресторани по типу FreeFloor – відносно новий формат фаст – фуду для регіону. Фрі – фло в перекладі «вільний рух» або «вільний потік». Це заклади з новим типом обслуговування та технологією приготування їжі. Маркетингові дослідження підтверджують, що більша частина відвідувачів постійно надає перевагу звичним за смаком стравам. Відвідувачі не бажають експериментувати. Саме цей факт і є вирішальним при складанні меню у ресторанах типу фрі – фло регіону: в асортименті традиційні страви з м'яса, котлети, вареники, борщ та ін. Виконання замовлення (процес приготування їжі) має певну особливість. У закладах типу фрі-фло нарівні з традиційними виробничими цехами: овочевим, м'ясним, кондитерським, холодним, передбачена також так звана відкрита кухня, де відбувається процес приготування їжі. На загальний огляд виноситься цікаві процеси приготування їжі: ліплення вареників чи пельменів, смаження м'яса чи овочів, та ін. При цьому кухарі виконують ці операції з елементами шоу;

- застосування QR-кодування. QR-код - це двовимірний штрих-код, з якого за допомогою гаджета та спеціальної програми можна зчитувати інформацію. Це вдалий маркетинговий хід, завдяки якому привертають увагу відвідувачів. Зайшовши на сайт закладу, потенційні клієнти можуть переглянути on-line меню, де вказані всі позиції, що є в наявності у закладі ресторанного господарства. Це зручний спосіб, який спрощує процес вибору і замовлення страв безпосередньо на місці або через доставку;

- використання інноваційних аспектів в подачі страв. Для того, щоб дивувати клієнтів кухарі вигадують нові способи оформлення замовлень. Наприклад, креативна або нестандартна подача на великому блюді маленької за розміром страви. Зараз набирає поширення оформлення страв з імітацією під текстури (камінь, трава, мотузки та ін.), подача страви чи продукту у нехарактерній консистенції (пюреподібній чи мусовій);

- використання сучасних методів вирощування культур рослин.

Гідропоніка (від дав.-гр. ὕδωρ — «вода» і πόνοσ — «робота») — це спосіб вирощування рослин на поживних розчинах. Гідропоніка являє собою модель вирощування рослинних культур без ґрунту. Все необхідне для росту рослина отримує із спеціального розчину, який містить комплекс мікро- та мікроелементів [1]. Цей процес автоматизований, тому менш трудомісткий і економічний.

Головною перевагою гідропоніки є те, що при даному методі збільшується урожайність культур, рослини не містять нітратів, отруйних речовин, важких металів, радіонуклідів та інших шкідливих для організму людини сполук і елементів. Рослини вирощуються в чистому середовищі без бруду та сторонніх запахів, вони не пошкоджені інфекціями, грибками чи шкідниками. Єдиним недоліком даного методу є висока ціна систем і обладнання. Але в цілому технологія є перспективною і вже зацікавила місцевих рестораторів.

У регіоні вже зібрано перший урожай. На початковому етапі власниками гідропонної ферми було вирощено пшеницю, яку вже використовують для свіжого зеленого еко-кромусвинням-мангалицям та карпатським корівкам, які дають сировину для сироварні. На другому етапі заплановано висадження трав-спецій та зелені: кропу, петрушки, кінзи, селери, базиліка. На третьому етапі планується вирощування методом гідропоніки овочів для закладу ресторанного господарства;

- акцент на еко-продукцію. Стала популярною тенденція закупки продукції для закладів ресторанного господарства з фермерських угідь чи безпосередньо у людей, які самостійно займаються вирощуванням овочів, фруктів, доглядом за тваринами, рибальством [3]. Більшість рестораторів роблять спробу повністю перейти на еко-продукцію, яка коштує дорожче, але має вищу якість;

- розширення сировинної бази. Місцеві ресторатори використовують у виробництві та оформленні страв і продукції ресторанного господарства нові види сировини та напівфабрикатів: біологічно активні добавки, вторинні продукти переробки морепродуктів, соєві продукти, екзотичні продукти тощо. Шеф – кухарі для приготування авторських страв використовують локальні продукти: різноманітні фермерські сири, ковбасні вироби, молочну продукцію, гриби, м'ясо диких та свійських тварин, равликів, рибу, різноманітні трави, спеції, квіти, мед та багато іншого.

У цілому, інноваційні процеси у ресторанному бізнесі сприяють збільшенню кількості відвідувачів через розширення асортименту продукції,

способів її подачі, випробовуючи нові оригінальні рішення ведення бізнесу, а отже і конкурентоздатності закладів ресторанного господарства на регіональному чи навіть національному ринку.

«Національна туристична організація» визнала 2018 рік роком гастрономічного туризму в Україні. Зараз це не лише модний тренд чи хобі, але й одна з причин, що спонукають подорожувати. Тому варто досліджувати потенціал ресторанного бізнесу як туристичної дестинації, обґрунтовувати поняття «ресторанного туру», окреслювати перспективи розвитку регіонального гастрономічного туризму та ресторанного бізнесу як об'єкту туристичної подорожі.

#### **Література**

1. Гидропоника // Газлифт — Гоголево. — М. : Советская энциклопедия, 1971. - (Большая советская энциклопедия : [в 30 т.] / гл. ред. А. М. Прохоров ; 1969—1978, т. 6).
2. Журавльова С.М. Стратегія інноваційної діяльності на підприємствах готельного господарства / С.М. Журавльова // Економіка. Управління. Інновації. - 2012. - №2(8).
3. П'ятницька Г.Т. Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька // Економіка розвитку. - 2013. - №1(65). - С.122-126.



# МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: [www.msu.edu.ua](http://www.msu.edu.ua)

E-mail: [info@msu.edu.ua](mailto:info@msu.edu.ua), [pr@mail.msu.edu.ua](mailto:pr@mail.msu.edu.ua)

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>