

ІННОВАЦІЇ ВИРОБНИЧОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Мета – розгляд інноваційної діяльності ресторанного господарства в сучасних умовах. У статті наведено приклади з використання сучасних засобів механізації, роботів у сфері виробництва продукції нескладної технології, сфері обслуговування та розваг в готельно-ресторанному бізнесі.

Об’єкт дослідження – процес розвитку інноваційної діяльності підприємств харчування в сучасних умовах.

Предмет дослідження – науково-практичні питання інноваційної діяльності закладів ресторанного господарства в умовах пандемії та під час військових дій в Україні.

Актуальність теми: Сьогодні перед працівниками галузі ресторанного господарства постало питання працювати в нестандартних умовах (воєнні дії, короно вірусна пандемія). Найважливіше завдання працівників галузі в даний період - подолання труднощів, які визначаються недостатністю досвіду, знань, умінь, навичок управлінських кадрів, їх неготовністю до термінової перебудови організації виробничої діяльності готельно-ресторанного бізнесу. Важливим фактором є віддаленість споживача від закладу харчування, неможливість створити відповідні умови для приготування їжі та її реалізації. Головне на даному етапі - віднайти такі форми, методи вирішення питання підвищення управлінської компетентності працівників галузі, які дають можливість пришвидшити роботу, побудувати і успішно реалізувати питання організації харчування військових, переселенців та інших категорій населення, зменшуючи собівартість на виготовлення та реалізацію готової продукції.

Щоб вирішити ці питання, викладачі фахових освітніх закладів мають забезпечити:

- формування особистості та професіонала-патріота України, який усвідомлює свою належність до сучасної європейської цивілізації, чітко орієнтується в сучасних реаліях і підготовлений до життя і праці в XXI столітті;
- формування у молоді сучасного світогляду, здібностей і навичок самостійного наукового пізнання;
- впровадження інформаційних, інноваційних педагогічних технологій з урахуванням сучасних досягнень науки, педагогічної теорії, соціальної практики, техніки і технологій. Важливо, щоб організація навчального процесу відповідала тенденції суспільного розвитку і психології молодіжного середовища. Професійна взаємодія (комунікація) працівників коледжу і працівників готельно-ресторанного бізнесу дає можливість удосконалити знання, вміння з урахуванням досягнень науки і техніки.

Викладачі коледжу активно впроваджують в освітній процес інноваційні технології навчання. Постійно урізноманітнюють форми, методи проведення занять, активізують роботу зі стейкхолдерами, організовують проведення майстер та сервіс- класів, екскурсій, занять на виробництві, занять в коледжі з практиками, на яких демонструють новітні технології приготування страв, виробів, напоїв, нове сучасне устаткування. Практикується розробка курсових проєктів різних закладів харчування з частковою автоматизацією окремих виробничих процесів. Така співпраця дає можливість фахівцям галузі ресторанного господарства використовувати як традиційні, так і інноваційні методи приготування і реалізації продукції. Все більше ресторатори замислюються над інтеграцією інноваційних технологій організації виробничого процесу, що дає можливість:

- оптимізувати окремі технологічні операції оброблення сировини, виготовлення з неї готової продукції;
- поліпшити умови праці на виробництві;
- зберегти здоров'я працівника;
- створити виробничі ділянки, робочі місця, на яких можна раціонально поєднувати роботу працівників з використанням сучасних засобів механізації, роботизації. Сьогодні багато рестораторів використовують системи кухонних дисплеїв (KDS), щоб пришвидшити виробничий процес на кухні та в усьому

підприємстві. Так як, KDS отримує POS-замовлення в режимі реального часу, це підвищує швидкість і точність замовлення що, в свою чергу, задовольняє потреби відвідувачів. В майбутньому планується створювати роботизовані кухні, для оптимізації швидкості обслуговування. В даний період найбільш поширеними в Україні стали онлайн замовлення, доставка їжі за місцем роботи, навчання, проживання, робота на виніс, реалізація через роздавальне вікно та інші.

Звертаючись до закордонного досвіду, з'ясуємо, що в світі дуже швидко почав розвиватися тренд автоматизації. За даними Національної ресторанної асоціації США, близько 41% закладів фастфуду в США планують в 2022 році використовувати планшети, дисконтні системи замовлень, кіоски самообслуговування і автоматизовані програми для ресторанів. Але якщо у вищезазначеній державі, автоматизація – це, перш за все, підвищення швидкості та якості обслуговування гостей, то у наших рестораторів визначені цілі поки не є основними. Багато хто вважає, що роботи – це поки ще далеке майбутнє. Насправді це не зовсім так. Прикладом може слугувати використання роботів на різних виробничих процесах, в т.ч. як в процесі обслуговування (роботи-баристи, роботи- офіціанти, роботи-бармени і т.д.), так і під час приготування різних закусок, страв, виробів, напоїв. На сьогодні існує багато різних наукових розробок з питань використання в ресторанному сервісі роботів, які виконують різноманітні технологічні операції, надають послуги споживачам і т. д.. Викладачі коледжу постійно вивчають досвід закордонних вчених і успішно його застосовують. Уже на першій лекції з дисциплін «Організації виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства» студентам пропонують перегляд презентацій, наводять приклади роботи вітчизняних закладів, аналізують переваги, недоліки, дають пропозиції більш детально вивчити роботу тієї чи іншої країни з даних питань, підготувати інформацію у вигляді реферату, статті, слайд чи відео презентації та інше, стимулюють студентів до науково-дослідницької роботи з даних питань. Наприклад: у Бостоні є «**Spyce**» – напівавтоматичний ресторан, де роботи замінили кухарів. Він створений чотирма випускниками МІТ і схвалений престижним шеф-кухарем Даніелем Булуда. «Spyce» вважається першим рестораном в світі з роботизованою кухнею, в якій готують комплексні

обіди. Роботи, які закривають завдання на кухні - **back of the house**. Роботи, які готують піцу - **Zume Pizza** (США). Роботи Пеппе (Pepe) і Джорджіо (Giorgio) вичавлюють соус на заготовки з тіста, а робот Марта (Marta) рівномірно його розподіляє. Роботизована рука Бруно відправляє піцу в духовку. Люди в Zume Pizza готують тісто і соус, а також кладуть на піцу начинку. Роботи готують піцу в фургонках прямо під час поїздки до споживача. Це дозволяє скоротити час доставки: в Zume Pizza доставляють замовникам 372 піци за годину. «Фліппі» – робот, який готує бургери в CaliBurger (США). Робот Фліппі (Flippy) може смажити одночасно 12 котлет для сендвічів. Крім цього, він здатний прибиратися на робочому місці, зіскрібаючи жир з плити, а також готувати фарш, дозувати начинку і приправи. Роботи в ресторані FuA-Men (Японія), готують локшину. «**Fully Automated Ramen**» (повністю автоматизована локшина) – так звучить повна назва цього невеликого ресторану в місті Нагоя. Локшину тут не тільки готують без участі людини, але і розливають по мисках. На виготовлення роботи витрачають хвилину і 40 секунд, в день кожен з них здатний приготувати 80 тарілок локшини [4]. Такий досвід є актуальним, на часі. Працівники галузі з мінімуму продуктів зобов'язані приготувати їжу швидко, якісно та вчасно доставити її до людей, що тимчасово розташовані в пристосованих приміщеннях, де немає можливості ні придбати продукти харчування, ні приготувати їжу, на блок-пости, підвальні приміщення, спортивні зали, аудиторії, класи в школах, вищих навчальних закладах тощо.

Автоматизація, роботизація виробничих процесів виготовлення продукції є одним з напрямів впровадження інноваційних технологій у ресторанному бізнесі. Такі інновації набувають все більшої популярності, стають актуальними, дають можливість створенню повністю роботизованих цехів, торговельних та інших приміщень підприємства харчування. Це дасть можливість збільшити продуктивність праці, зменшити собівартість готової продукції, раціонально використовувати робочий час, удосконалювати професійний рівень працівників галузі. Впровадження засобів механізації, автоматизації, роботизації в закладах ресторанного господарства в Україні можливе за рахунок інвестицій, добровільних внесків на закупівлю тих чи інших механізмів, роботів. Їх можуть

придбати бізнесмени, підприємці та інші категорії людей, яким не байдуже здоров'я та життя населення, що потребує швидкої допомоги в неவிбагливому харчуванні. На даний момент жоден експерт не може з точністю стверджувати, що чекає галузь по закінченню війни, різних пандемій, стихійного лиха і т. д. Засоби автоматизації виробничих процесів, роботи, устаткування невеликих потужностей не втратять своєї актуальності. Навпаки, вчені працюють над різними варіантами робототехніки, яка успішно може замінити тяжку працю робітників різних професій, задіяних в ресторанному сервісі. В наш час дуже важливо є не тільки впровадження сучасних інноваційних технологій навчання, приготування та реалізації страв, але дуже важливо працівнику готельно-ресторанного бізнесу розмовляти державною мовою, яка «піднімає» імідж закладу, а не навпаки. Від неї залежить прибуток підприємства, установи, виховання загальної культури споживача, поваги до держави Україна.

Отже, тенденція освіти XXI століття полягає в утвердженні людини як найвищої соціальної цінності, у невіддільності освіти від національної основи, в органічному поєднанні освіти з історією і народними традиціями; в результативній діяльності системи освіти по виходу, який визначається певними вимогами, стандартами, уніфікованими незалежно від форми навчання. Інноваційний потенціал - це можливість готельно-ресторанного господарства здійснити інноваційну діяльність в межах поставлених цілей, готовність до реалізації інноваційного проекту.

ДЖЕРЕЛА

1. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 №2745-VIII.
2. П'ятницька Г.Т. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України. /Г.П'ятницька, О. Григоренко// Вісник КНТЕУ, -2005-№1 С.5-11
3. Шаповалова О.М. Інноваційна діяльність, як основа підвищення конкурентоспроможності в готельно-ресторанному бізнесі. /О.М.Шаповалов// Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. -2013-№16 С.224-228.
4. <https://sfii.gov.ua/tehnologii-ta-innovacii-yaki-zminjujut->