

3. Мічковська Наталя. Ольга Насонова: Ресторани під час війни – це психологічний захист URL: <https://kp.ua/ua/economics/a658958-olha-nasonova-restorani-pid-chas-vijni-tse-psikholohichnij-pritulok>

4. Програма релокації підприємств. URL: <https://me.gov.ua/Documents/Detail?lang=uk-UA&id=3e766cf9-f3ca-4121-8679-e4853640a99a&title=ProgramaRelokatsiiPidprimstv>

**ЗОЛОТУХІНА Олена,**  
викладач, ВСП «Харківський  
торговельно-економічний  
фаховий коледж ДТЕУ»,  
м. Харків

## **ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ – ПОТУЖНИЙ МОДЕРНІЗАТОР ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ**

Українська держава змушена боротися за свою незалежність протягом усього часу її існування. Національно-визвольний рух за незалежну державу, вільне висловлювання думок, недоторканість кордонів, за мову відбувався в Україні на протязі століть і триває досі. В лютому 2022 року російський ворог здійснив напад на українську націю і вже рік триває війна за відстоювання нашою державою права на цивілізоване, європейське життя. Ворог знищує все до чого торкається: людські життя, долі, будинки, підприємства, цілі міста. Усі галузі суспільства потерпають від «російського свавілля» і харчова індустрія не є винятком. Впровадження інноваційних технологій, розробка нових інноваційних рішень в харчовій галузі допоможуть модернізувати економіку держави та не допустити її занепаду.

Перед тим як робити нові інноваційні пропозиції та приймати по ним рішення необхідно розібратися, що означає дефініція «інновація». З цим терміном вперше нас познайомив науковець Й. Шумпетер, який запропонував визначення поняттю інновація, як перетворення, що відбуваються внаслідок запропонованих нових пропозицій різного характеру в процесі виробництва, реалізації, споживання. Для харчової індустрії слово інновація може мати таке формулювання: це розробка принципово нових або удосконалення існуючих об'єктів, що вдосконалюються шляхом застосування здобутків навчально-виробничого процесу з метою отримання виробничого, споживчого, економічного, фінансового або іншого результату. Об'єктами інноваційного вдосконалення харчової індустрії вважаються: продукт, технологія, устаткування, виробництво.

За українським законодавством інноваціями вважаються новостворені або удосконаленні конкурентоспроможні технології, продукція або послуги, а також організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що істотно поліпшують структуру та

якість виробництва. Поняття «інновація» включає в себе чотири основні складові: креативність, стратегія, реалізація, прибутковість.

Креативність – вміння створювати нові ідеї.

Стратегія – пропозиція вдосконалення процесу або продукту з точки розвитку підприємства.

Реалізація – перехід від пропозиції до її реалізації у вигляді нових продуктів і послуг.

Прибутковість – отримання фінансового або морального підтвердження правильності запропонованої моделі інновації від її використання. Прибутковість може виражатися як через фінансовий здобуток так і через моральне досягнення або корисний внесок в життя суспільства.

В залежності від поставленої мети інновації в харчовій галузі можуть мати три види: продуктові – розробка та введення нового продукту; технологічні – пропозиції створення нових технологій; виробничі – введення нового обладнання, устаткування, технологічних ліній. Ці інноваційні розробки базуються на вдосконаленні інших сфер діяльності: інновація ринку – створення нового ринку товарів; інновація маркетингу – пошук нових джерел постачання сировини; інновація управління – розробка нових принципів та методів діяльності виробництва; інновація економіки – розрахунок рентабельності виробництва та оцінка діяльності підприємства; інновація юридичного права – розробка нових правових документів або аналіз дотримання діючих, що регулюють діяльність підприємства; інновація персоналу – удосконалення кваліфікації персоналу, покращення умов праці та пакету соціального забезпечення працівників; екологічна інновація – впровадження заходів щодо охорони навколишнього середовища.

Модернізація харчової галузі у вигляді створення нового конкурентоспроможного інноваційного продукту позитивно впливає на розвиток економіки європейської держави. Поняття інноваційної діяльності включає в себе багато напрямків для удосконалення, але для харчової індустрії більш характерними є створення інноваційного продукту або інноваційної продукції.

Інноваційний продукт є результатом науково-дослідної розробки нових технологій або введенням в існуючі технології нового продукту, він повинен відповідати таким вимогам:

- Інноваційний продукт є об'єктом інтелектуальної власності розробника, на який останній отримує патентні документи.

- Розробка інноваційного продукту підвищує науково-дослідний рівень держави.

- Розроблений продукт повинен мати досить високі техніко-економічні показники, порівняно з аналогами.

Інноваційні послуги – це розробка конкурентоспроможних послуг, що відповідають вимогам:

- Нові послуги з'являються внаслідок запровадження нового інноваційного проєкту.

- Розроблені послуги повинні мати досить високі показники, порівняно з аналогами.

Таким чином споживач може розрізнити інноваційну продукцію від її аналогів, адже асортимент однойменних товарів та споживчому ринку досить великий.

До інноваційної продукції відноситься:

- Продукція, що зазнала значних технологічних змін або заново розроблена.

- Продукція, параметри та режими виготовлення якої удосконалені чи модернізовані.

- Продукція, що передбачає застосування нового виробничого обладнання чи устаткування, нових методів організації виробництва чи їх сукупність.

Розробка інженер-технологом нової рецептури та апробація її на виробництві – це тільки початок шляху вдосконалення. Виробництво інноваційної продукції вважається завершеним, якщо на новий продукт розроблена нормативно-технологічна документація; підібране необхідне технологічне обладнання для окремого технологічного процесу або зроблене повне технологічне переоснащення виробництва; продукція пройшла лабораторний контроль та її якість підтверджена сертифікатами, нормативними документами; організовано систематичний випуск продукції, згідно з розробленим технологічним процесом і технічна характеристика продуктів повністю відповідає вказаним техніко - економічним показникам.

Галузь харчової індустрії є осередком пропозицій, розробок, інновацій, апробацій нової сировини, нових продуктів, страв, технологій. Діяльність харчових виробництв направлена на задоволення смакових потреб споживачів, а їх вимоги щодо продуктів харчування постійно змінюються, вимагаючи незупинного процесу удосконалення. Тривало працювати з одним і тим самим продуктом, не вдосконалюючи його, неможливо. Якщо гастрономічні вподобання споживачів не будуть задоволені, ваша продукція стане не цікавою, а підприємства-конкуренти швидко замінять вас на споживчому ринку.

Отже, саме харчова індустрія, не зупиняючись, використовує різноманітні інноваційні рішення для задоволення гастрономічних вподобань споживачів, що розраховані на різні фінансові можливості населення. Постійно зростаючий споживчий попит на продукти харчування робить свій вагомий внесок в підтримання економіки держави.

### **Список використаних джерел:**

1. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л., БУХКАЛО С.І., КАПУСТЕНКО П.О., АРСЕНЬЄВА О.П., ОРЛОВА Є.І. Харчові технології у прикладах і задачах : підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2008. 576 с.

2. ТКАЧЕНКО А.С., БАСОВА Ю.О., ГОРЯЧОВА О.О. та ін. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практич. посіб. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.

**ДЕМЧУК Катерина,**  
викладач, ВСП «Вінницький  
торговельно-економічний фаховий  
коледж ДТЕУ»,  
м. Вінниця

## **ОСНОВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ**

В умовах тривалого воєнного стану ринок готельно-ресторанних послуг в Україні зазнав значних змін. Це пов'язано з виживанням в умовах пандемії, коли не витримали конкуренції і припинили свою діяльність кожен четвертий заклад. Новим випробуванням для закладів ресторанного господарства стала війна і відповідно введення воєнного стану, яке змусило заклади ресторанного господарства переглянути свої виробничі програми по виготовленню кулінарної продукції.

*Постановка завдання.* Метою статті є обґрунтування основних напрямків розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу України в умовах воєнного стану.

*Виклад основного матеріалу.* Заклади готельно-ресторанного господарства стикнулися з викликами, з якими ніколи і ніхто не зустрічався. Наслідки та втрати із-за пандемії, а тепер і воєнного стану колосальні. Найбільш чутливими сферами бізнесу, на діяльність яких були введені безпосередні обмеження у зв'язку з карантом - готельно-ресторанні комплекси, які є основним складником туристичної індустрії. Послуга доставки не компенсувала прибутків, але дала можливість вижити в складний час, зберегти виробничих працівників. У розпал пандемії ресторатори оголошували плани щодо запуску нових проектів або переорієнтування вже наявних, а в умовах воєнного часу власникам закладів довелося ще більше переорієнтувати свої заклади на демократичний ухил у своїй діяльності. В теперішніх умовах споживачі потребують натуральних продуктів, що підвищують імунітет, нових рослинних альтернатив.

Дослідження засвідчують, що суб'єкти готельно-ресторанного бізнесу з початку війни в багатьох містах України слугують центрами для розміщення біженців, приготування гарячих обідів та організації харчування під час евакуації українських захисників і волонтерів з різних районів, в яких тривають бої. Готелі також забезпечують складські приміщення для гуманітарної допомоги та інших заходів, спрямованих на підтримку постраждалих цивільних.

Якщо під час карантину люди не могли і не хотіли відвідувати заклади через ризик підхопити корона вірус, то з початком повномасштабної війни в Україні відвідування ресторанів зовсім зникло з порядку денного сотень тисяч