

Л. Л. Івашина, Л. Г. Бишовець, О. Б. Куракін
Черкаський державний технологічний університет

СУТНІСНА ХАРАКТЕРИСТИКА ТОРГОВЕЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНОГО УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В СУЧАСНИХ УМОВАХ

У ресторанному господарстві застосовують різноманітне технологічне устаткування та інженерне обладнання цільового призначення для організації, підготовки та надання ресторанних послуг, але й певний спектр технологічних рішень пов'язується з такими аспектами діяльності, як торгівля, забезпечення енергетичними ресурсами, водозабезпечення, санітарно-технічне обслуговування, засоби безпеки, інші інженерні засоби. Мета статті полягає у розкритті сутності та характерних особливостей торговельно-технологічного устаткування для організації та надання ресторанних послуг в сучасних умовах, виявлення тенденцій та перспектив впровадження в ресторанному господарстві України. Предметом дослідження є аналіз сутнісних характерних ознак і функцій торговельно-технологічного устаткування закладів ресторанного господарства в сучасних умовах і тенденцій розвитку та застосування в індустрії гостинності України. Використано загальнонаукові методи дослідження, зокрема системний, описовий, порівняльний та структурно-логічний аналіз. За результатами дослідження акцентовано на виокремленні пріоритетних напрямків діяльності в ресторанних закладах щодо вирішення проблематики життєзабезпечення ресторанного продукту/послуги від ідеї до споживання клієнтом, здійснено аналіз існуючого стану в сфері забезпечення підприємств індустрії гостинності та ресторанних закладів зокрема обладнанням й устаткуванням, яке відповідає цілям і задачам суб'єктів господарювання на стику різних наукових напрямків (економічних, соціальних, екологічних, технологічних, технічних). Виявлено багатовимірність сутнісних ознак і характерних особливостей торговельно-технологічного устаткування закладів ресторанного господарства. Акцентовано на необхідності в сучасних умовах ведення бізнесу систематично аналізувати вимоги та особливості конкурентного середовища, що зумовлює більш детально та систематично вивчати основні закономірності та доцільність впровадження інноваційного обладнання в закладах, вміння адаптуватися до динаміки змін у трендах, запитів споживчого ринку та впливу зовнішніх і внутрішніх факторів на вибір необхідного устаткування.

Ключові слова: інноваційні рішення, індустрія гостинності, підприємницька діяльність, ресторанне обладнання, ресторанні послуги, стратегія розвитку, технологічні процеси.

Постановка проблеми та її актуальність. У ресторанному господарстві застосовують різноманітне технологічне устаткування та інженерне обладнання цільового призначення для організації, підготовки та надання ресторанних послуг, але й певний спектр технологічних рішень пов'язується з такими аспектами діяльності, як торгівля, забезпечення енергетичними ресурсами, водозабезпечення, санітарно-технічне обслуговування, засоби безпеки (сигналізація, пожежогасіння тощо), інші інженерні засоби (для будівництва, ремонтних робіт, поводження з відходами тощо). Отже, в сучасних умовах господарювання доцільно розглядати ці напрямки діяльності в ресторанних закладах у комплексі вирішення проблематики життєзабезпечення ресторанного продукту/послуги від ідеї до споживання клієнтом, а тому треба брати до уваги та аналізувати результати наукових досліджень на стику різних наукових напрямків (економічних, соціальних, екологічних, технологічних, технічних). Окремий сегмент актуальних досліджень та більш скрупульозного вивчення певних аспектів для обґрунтування доцільності впровадження в ресторанного господарстві варто приділити аналізу інновацій торговельно-технологічного устаткування. Отже, сутнісна характеристика торговельно-технологічного устаткування

закладів ресторанного господарства в сучасних умовах залишається актуальною та потребує не лише узагальнення існуючих концепцій технології приготування страв і їх просування на ринку ресторанних послуг, але й виокремлення пріоритетних напрямків і стратегічних планів розвитку індустрії гостинності.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Серед наукових публікацій, які безпосередньо або опосередковано стосуються розкриття функціональних характеристик, особливостей проєктування та варіативності оптимальної експлуатації торговельно-технологічного устаткування закладів ресторанного господарства можливо перелічувати ті, де автори розглядають не лише теоретико-методологічні засади, досліджують динаміку змін у технологіях і технічних умовах їх застосування у виробничій діяльності, але й приклади невдалого та ефективного використання з врахуванням впливу зовнішніх і внутрішніх факторів. Так, наприклад, в публікації Г. Гапоненко, О. Євтушенко, І. Шамари, В. Холодок виявлено основні тенденції розвитку ресторанного господарства України та вплив пандемії COVID-19 на їх формування [2], В. Джинджоян, Т. Тесленко та К. Горб [4], а також Т. Лисюк, О. Терещук і М. Пасічник [7], детально вивчали сутність та особливості інноваційних технологій в туризмі

та гостинності. Ю. Безрученков і Г. Шука в свою чергу дослідили стан і перспективи закладів ресторанного господарства третьої хвилі, здійснили аналіз результатів впливу інновацій та технологій на гастрономічну індустрію, визначили ключові відмінності щодо організації та функціонування ресторанів третьої хвилі порівняно з традиційними закладами ресторанного господарства [1]. У статті І. Поворознюк приділено увагу інноваційним технологіям, які використовуються у сфері ресторанного бізнесу, зокрема обґрунтовано, що інноваційні технології дозволяють рестораторам домогтися певних переваг перед конкурентами [10]. Дослідження характеристик інноваційного обладнання та технологій приготування кулінарної продукції в сучасних закладах ресторанного господарства, проведені Л. Лояк і Л. Андрухів, дозволили наголосити на тому, що підприємства, які зробили інновації частиною свого життя, створюють нові або заново відкривають старі ринки, продукти, послуги й моделі бізнесу [8]. Інноваційне обладнання та технології приготування кулінарної продукції в сучасних закладах ресторанного господарства детально розглянуто в науковій публікації Л. Лояк і Л. Андрухів [12]. У статті Т. Лисюк розглядалися найновіші технологічні тренди та їх вплив на розвиток сфери гостинності. Особливу увагу приділяють впровадженню систем автоматизації, у тому числі CRM-системам, чат-ботам і системам управління готельним бізнесом (PMS). Акцентовано увагу на тому, що використання таких технологій дозволяє оптимізувати внутрішні процеси, покращити процеси управління ресурсами, скоротити час на обслуговування гостей. Автором детально вивчалися приклади успішного впровадження цих технологій у провідних готелях і ресторанах, а також їх вплив на підвищення рівня задоволеності клієнтів і лояльності [6].

Отже, під час дослідження науковцями виявлено багатовимірність сутнісних ознак і характерних особливостей торговельно-технологічного устаткування закладів ресторанного господарства, але в сучасних умовах ведення бізнесу конкурентне середовище зумовлює більш детально та систематично вивчати основні закономірності та доцільність впровадження інноваційного обладнання в закладах, вміти адаптуватися до вимог і змін у трендах, запитів споживчого ринку та впливу зовнішніх і внутрішніх факторів на вибір необхідного устаткування.

Мета статті полягає у розкритті сутності та характерних особливостей торговельно-технологічного устаткування для організації та надання ресторанних послуг в сучасних умовах, виявлення тенденцій та перспектив впровадження в ресторанному господарстві України.

Предметом дослідження є аналіз сутнісних характерних ознак і функцій торговельно-технологічного устаткування закладів ресторанного господарства в сучасних умовах і тенденцій розвитку та застосування в індустрії гостинності України. Використано загальнонаукові методи дослідження, зокрема системний, описовий, порівняльний та структурнологічний аналіз.

Виклад основного матеріалу дослідження. Протягом двох століть ресторанна галузь залишається актуальною для споживчого ринку, який натомість підлягає певним змінам через вплив як зовнішніх, так і внутрішніх факторів економічного, соціального, екологічного характеру. Поряд із традиційними для кожної місцевості стравами та традиційними формами їх подачі й обслуговування клієнтів ресторанних закладів у певні періоди економічного зростання, під час криз і у періоди невизначеності в суспільстві та економіці країн світу або окремих населених територій виникає потреба для прискорення процесів створення привабливих і конкурентоздатних пропозицій експериментувати на кухні з виготовленням ексклюзивних, креативних, страв. Так, наприклад, якщо аналізувати сутнісні зміни в сфері ресторанного обслуговування в країнах світу через пандемію COVID-19 та її наслідки для соціально-економічної стану, варто зазначити про створення достатньо розгалуженої мережі закладів із новими або різноманітними формами організації праці та надання ресторанних послуг. Після певного періоду сприйняття та усвідомлення нових викликів у сфері індустрії гостинності взагалі та відповідно й ресторанного бізнесу підприємці мали вишукувати інструменти для адаптації, що стало відповідним стимулом впровадження інноваційних технологій не лише у форматі закладів, але й внесенні змін у меню, в порядок організації праці персоналу, маркетинг і менеджмент. Надалі перед рестораторами постало актуальне питання більш ретельно вивчати споживчі потреби, для чого треба було зібрати та систематизувати існуючу інформацію, адже клієнт все більшою мірою ставав ключовою «фігурою в усьому функціональному процесі ресторану, бару, кафе чи буфета» [2, с. 133]. Умови ринку диктують не зупинятися на досягнутих результатах і пропонувати споживачам щось нове, задовольняти потреби щодо екологічності, атрактивності тощо. Практично в умовах сьогодення для споживача похід у ресторанний заклад стає не лише задоволенням бажання спожити якісну страву, але й провести певний час у безпечному та затишному або навпаки креативно організованому просторі, тобто отримати враження. Для ресторатора одночасно важливо й так організувати свою виробничу діяльність, щоб за умов гарантування якості послуг підприємство мало можливість отримати й дохід, а це зумовлює потребу в економії ресурсів без зниження якості послуг, первісне витрачання коштів на запровадження інновацій в організації виробництва, впровадженні інноваційних технологій та устаткування, навчання персоналу тощо. Отже, ресторанне господарство як вид економічної діяльності суб'єктів господарювання з надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчування з організацією дозвілля або без нього, зумовлює потребу в створенні відповідних підприємств або установ ресторанного господарства як суб'єктів господарювання для здійснення діяльності в ресторанному господарстві. Для підприємств ресторанного бізнесу в Україні характерним за останні роки

стає активізація відкриття закладів у мережах відомих ресторанних брендів, що пояснюється певною економією на розробці, закупівлі або виготовленні свого ексклюзивного технологічного обладнання та устаткування, а надає можливість скористатися форматом франчайзингу та бути оптовим користувачем в мережі закладів відповідного формату, не маючи значних капіталів. І все ж, якщо на перших етапах становлення ресторанного бізнесу окреме підприємство має підстави для економії, то у подальшому посилюється потреба системного контролю за якістю експлуатації обладнання, оптимізації в сфері забезпечення відповідними ресурсами (якість підготовки персоналу, активізація віртуального зворотного зв'язку з потенційними та постійними клієнтами, логістика тощо).

Суттєва відмінність в Україні відбулася між форматом ресторанного обслуговування під час пандемії та під час дії воєнного стану. Якщо під час пандемії заклади активно організовували простір для обслуговування на відкритих майданчиках, то через загрозу обстрілів і необхідності гостей та персоналу закладів убезпечитися в укриттях, в ресторанних установах змушені вишукувати можливості для сховищ під час повітряних тривог. Отже, підприємці повинні отримувати відповідні дозволи, узгоджувати відповідну інженерно-технічну та іншу дозвільну документацію для облаштування підвальних приміщень у своїх будівлях або вишукувати для оренди ті основні фонди, де вже є потрібне для укриття приміщення. Якщо персонал і гостей можливо перемістити в укриття тих будівель, які мають сховище та знаходяться поруч із будівлею ресторанного закладу, то технологічні процеси на кухні ресторану вимагають присутності людей та контролю за процесами, що наприклад, не дає можливості миттєво зупинити процес приготування страв в гарячих цехах. Отже, головна сутність торговельно-технологічного устаткування закладів ресторанного господарства в сучасних умовах – це безпечність експлуатації. Наразі немає «єдиних вироблених і перевірених ефективних рішень подолання кризи, немає єдиної стратегії роботи, яка підійшла б усім» [2, с. 134].

Таким чином, кожне підприємство приймає рішення на підставі своєї фінансової міцності щодо доцільності та можливості забезпечити своє виробництво та організацію ресторанних послуг із використанням ефективного торговельно-технологічного обладнання. Так, наприклад, навіть після завершення карантинних вимог не втрачає актуальність формат обслуговування в якості створення конвеєра видачі замовлень. Наразі досвід застосування такого формату обслуговування має тенденцію до удосконалення, адже були прийняті до уваги певні недоліки в організації такого виду обслуговування та визначено уподобання споживачів, які й під час війни в Україні обирають для споживання страви, виготовлені в ресторанному закладі та доставлені кур'єром або залишені у відповідний час у віконці замовлень ресторану. За умови організації безпечного простору для кухні з усім необхідним відповідно до

стандартних вимог стосовно інженерно-технічного устаткування закладів харчування (пожежна безпека, освітлення, вентиляція, водопостачання, поводження з відходами тощо) більш досконалою та зручною може бути й технічне оснащення системи подання готової страви з кухні через вікно видачі. Оприлюднені дані, що під час карантину доставка була налагоджена у 35% закладів, то у післяковідний період цей формат послуги має місце більше ніж у 50% [2, с. 135].

Конкурентна боротьба вимагає від рестораторів застосовувати інновації в кулінарії та дизайні, у тому числі існує попит на креативну кухню, стиль високих технологій, кейтеринг-сервіс. Усе менше ресторанних закладів сьогодні можуть обходитися без «вузькопрофільного програмного забезпечення» [2, с. 135]. Якщо більш прискіпливо спробувати зрозуміти сутність інновацій в ресторанній справі, здебільшого в цих закладах відбувається копіювання інновацій, а тому впровадження нових технологій та устаткування в ресторанах є свідченням зацікавлення у використанні сучасних ефективних засобів й інструментів у налагодженні оптимальної функціональної та комунікативної системи.

Модною тенденцією в ресторанному бізнесі стає створення пропозицій з дотриманням ідеї максимальної користі для гостя, а це зумовлює й низку гарантій якості та безпеки для торговельно-технологічного устаткування закладів ресторанного господарства. Яскравим прикладом адаптації до споживчого попиту та потреби в забезпеченні відповідного торговельно-технологічного устаткування ресторанних закладів стає використання сезонних продуктів, вирощених на власній сільсько-господарській міні-фермі, що в свою чергу зумовлює потребу у відповідно підготовленому персоналі, логістиці, поширенні інформації про свою екологічно спрямовану концепцію. Серед креативних ідей ресторанних послуг можна назвати пропозицію страв із штучного м'яса, комах, різних бобових в якості страв із вмістом білка, нові види масел (топлене масло дхї для тих, хто відмовляється від споживання лактози; трюфельне масло, лляна олія, олія з виноградних кісточок, конопляна та арганова олія зі своїм особливим смаком). Також певне устаткування необхідне для організації виготовлення наборів для приготування вдома, у тому числі це можуть бути різні види соусів, паста і навіть посуд, що стає цікавим для певної категорії споживачів (індивідуальних і корпоративних) та стає в нагоді рестораторам. Також серед кулінарних трендів все більшу популярність набуває глобальна кухня з перевагою застосування в якості основного інгредієнту з рослин, характерних певному регіону або країні. Але буде помилкою не зважати на потребу пропозиції й таких видів страв як швидка й легка вулична їжа, а також ситні страви з простих і доступних за ціною інгредієнтів. Отже, й адаптація рестораторів до потреб споживчого ринку має враховувати та постійно відстежувати не лише модні тенденції, але й потребу споживачів до повсякденних потреб.

У зв'язку з все більшим поширенням діджиталізації не тільки в підприємницькій діяльності, але й серед

населення, автоматизація швидкості обслуговування створює умови для обоюдної вигоди, адже економить час, знижує витратні ресурси підприємств. У такому зв'язку певну цікавість викликає фактична монопродуктова концепція у ресторанных закладах, які орієнтують свої пропозиції на конкретно визначеному продукті або страві. Наприклад, в Україні набули свою популярність такі заклади, які спеціалізуються на виготовленні бургерів або лише піци, пропонують крафтові напої [2, с. 137]. Не зупиняючись на широкому спектрі пропозицій ресторанных послуг, все ж варто акцентувати на такому форматі як Dark kitchen (темна кухня), що не передбачає посадочних місць, а їжу готують тільки на доставку через веб-сайти і соціальні мережі. Також актуальним залишається спрощене меню. Як під час пандемії, так і під час воєнного стану в Україні не втратили своєї популярності авторські страви на основі простоти та зрозумілості, а також, як зазначалося вище, готові набори «зроби сам». Безконтактна взаємодія, франшиза, турбота про навколишнє середовище вимагають відповідне ставлення до необхідності вибору та налагодження умов для оптимальної й ефективної експлуатації торгово-технологічного обладнання в ресторанных закладах [2, с. 138].

Відповідно до рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування (далі – Норми), в основі складання яких – вимоги до організації та роботи закладів, визначених Порядком заняття торговельною діяльністю і правилами торговельного обслуговування населення, чинність норм відповідає найбільш поширеним закладам громадського харчування різних типів. За базову основу такого переліку для визначення Норм відповідно до типорозмірів закладів виробничо-торгівельної сфери (громадського харчування) на території України враховують такі типи закладів як ресторан, ресторан-бар, ресторан швидкого обслуговування (фаст-фуд), кафетерій (ресторан [самообслуговування], кафе, бар, пивний бар, гриль-бар, закусочна (шинок), їдальня, дієтична їдальня, їдальня-роздавальня, буфет, кіоск спеціалізований (типів «хот-дог», «поп-корн», «бокс-ланч», «фрозен-кустард», «гамбургер», «чіп-моубіл», «софт-дрінк», «оранж-джус» тощо) [11]. Норми розроблено відповідно до вимог організації та роботи закладів громадського харчування на основі Порядку заняття торговельною діяльністю та правилами торговельного обслуговування населення й мають бути рекомендовані «для застосування під час проектування, будівництва, реконструкції або технічного переобладнання закладів громадського харчування різних типів усіх організаційно-правових форм» [11]. Завдяки дотриманню Норм можливо сприяти забезпеченню «відповідного рівня технологічності виробничо-торгівельного процесу, механізації та автоматизації технологічних операцій з дотриманням вимог санітарно-гігієнічних норм, правил техніки безпеки, охорони праці, протипожежних вимог» [11]. У результаті підвищується рівень захисту прав працівників цих закладів і споживачів. Зазначена в рекомендованих нормах номенклатура стосується устаткування,

що належить до європейського стандарту. В Україні при цьому враховується реальний стан товаропостачання закладів громадського харчування. Це стосується комплексного використання напівфабрикатів високого ступеня готовності, готових кулінарних, кондитерських і борошняних виробів, заморожених продуктів і напівфабрикатів; використання овочів у необробленому вигляді. Норми стосуються використання такого устаткування як «теплове, механічне, холодильне, роздавальне, барне, мийне, ваговимірювальне, підйомно-транспортне» [11].

В Україні наприкінці вересня 2024 року для підтримки вітчизняних виробників і заохочення підприємців придбавати обладнання українського виробництва запустили нову програму підтримки українських виробників у межах Всеукраїнської економічної платформи «Зроблено в Україні», якою передбачено отримання 15% (без урахування ПДВ) компенсації за придбання обладнання українського виробництва, у тому числі енергетичного, що важливо для всіх галузей економіки та господарств. На реалізацію цієї програми направили 1 млрд грн. Запланована тривалість цієї програми до 31 грудня 2025 р. У програмі задіяно чотири сторони, а саме: виробник обладнання, покупець, уповноважений банку та держава. Розроблено відповідний порядок отримання компенсації та звітності про дотримання умов програми. Для українських рестораторів (юридичних і фізичних осіб-підприємців) зазначена програма може стати в нагоді для оновлення існуючого устаткування, оптимізації енергетичних витрат тощо [3].

Наразі ресторанна галузь в Україні переживає новий етап еволюції, який називають «третьою хвилею» як результат розвитку гастрономічної культури та безпосереднього споживання страв і напоїв. Розпочавши з 2002 р. у США свій шлях від зміни відношення та технологій приготування кави, сьогодні цей принцип галантного сприйняття напою з кавового зерна розповсюдження набуває обертів і на інші сегменти гастрономічних пропозицій. Має місце поширення інноваційного підходу до гастрономії з акцентом не лише на якість страв, але й на унікальність концептуальної ідеї та подачі, використання провідних технологій, індивідуальному підходу в обслуговуванні. Відбуваються зміни в концепції кухні та ставленні до гостей ресторанного закладу, технології виробництва. У результаті порівняння ресторанів третьої хвилі з традиційними закладами ресторанного господарства, відзначаються певні відмінності щодо організації та функціонування.

На практиці інновації та технологічні відмінності цих закладів можуть впливати на визначення потреби розробки нових стандартів обслуговування, що в свою чергу може стати мотиваційним чинником для урізноманітнення меню та зміни ставлення до власного екологічного впливу. Ресторани третьої хвилі відрізняються від традиційних, перш за все, інноваційністю як до концепції кухні, меню, методів готування, смакових експериментів, так і до цільової аудиторії споживачів.

Не зупиняючись детально на усіх складових відмінностей ресторанів третьої хвилі, акцентуємо увагу на інноваціях у методах готування, це можуть бути такі техніки приготування та експериментування, де використовують нові інгредієнти, молекулярна гастрономія, низькотемпературне приготування, кулінарні друкерні, кисневі ванни, гриль-сферація, імпульсний відпал, енциклопедія смаку [1]. Сьогодні для підприємств третьої хвилі технології є пріоритетним стимулом для ефективного функціонування та адаптації до викликів часу. Наразі виділяють п'ять основних напрямків, які можуть сприяти активізації цих процесів. Це стосується дотримання умов автономізації, ідентифікації та послідовності дій, автоматизації, онлайн-залучення та розваг, кібербезпеки технологічних процесів, інструментарію та заходів. Необхідність впровадження інноваційних технологій в діяльності рестораторів під час пандемії зумовила потребу запровадження різних видів автоматизації для дотримання та забезпечення санітарних вимог, безконтактного обслуговування. І хоча донедавна індустрія гостинності й ресторанна галузь зокрема не належать до тих, де широко використовуються знання, технологічні інновації для неї є важливим допоміжним інструментом з метою досягнення стратегічних цілей та конкурентоздатності. Дані, оприлюднені Національною асоціацією рестораторів США, стверджують про те, що майже 80% рестораторів вважають пріоритетним спрямуванням своїх дій в напрямку забезпечення умов для зростання продажів і підвищення операційної ефективності та досягнення конкурентних переваг саме впровадження інноваційних технологій. Враховуючи відсутність офіційних досліджень стосовно конкретизації застосовуваних у ресторанах інформаційно-комунікативних технологій доцільно навести приклад щодо напрямків поширення інноваційних технологій в ресторанній справі компанії США (табл. 1) [10].

Наразі можливо узагальнити інформацію про пріоритетні напрямки використання в ресторанному бізнесі інноваційних технологій. Це технічні, організаційно-технологічні інновації, використання техніки інтерактивного менеджменту управлінськими компаніями, комплексні програми. Навіть під час війни в Україні не припиняє свою діяльність ресторанний бізнес, вишукуючи нові трендові пропозиції та модернізуючи своє виробниче обладнання й технологічне устаткування.

Таблиця 1 – Напрямки та ступінь поширення пріоритетних інноваційних технологій в ресторанній індустрії США

Пор. №	Основний напрямок технології	Ступінь поширення, %
1	Технології електронної обробки замовлень	81
2	Безкоштовний Wi-Fi для клієнтів	69
3	Прийом замовлень онлайн	37
4	Прийом мобільних платежів	32
5	Власне мобільний додаток	33

Під час війни в Україні ресторатори забезпечили свої заклади резервним електроживленням, а ті, які вирішили зекономити на такому інженерно-технічному обладнанні, втратили своїх постійних клієнтів, які під час відключення електропостачання за графіком або через аварію змушені були обирати інші заклади для відвідування. Непоодинокими були випадки, коли мешканці певних мікрорайонів, які відповідно до графіку відключень світла занурювалися в темряву або напівтемряву зі свічками та автономними ліхтарями, проводили свій час саме у тих місцях, де на той час було освітлення та часто-густо обирали відпочинок із сім'єю у ресторанних закладах, у пунктах незламності. У таких випадках ресторанні заклади мали бути готовими приготувати недорогі прості страви за прийнятною ціною та навіть подовжити час роботи закладу до часу, коли в багатоповерхових будинках знову запрацює ліфт і мешканці, задоволені обслуговуванням у ресторанному закладі, зможуть добратися додому. Під час відключення світла доставка їжі додому не знизила зацікавленість споживачів, а навіть стала більше зацікавленою. І хоча така послуга потребувала більшої витривалості для кур'єрів доставки, це збільшувало довіру до виробників і збільшувало кількість замовлень навіть у скрутний воєнний час. Технологічне обладнання цільового призначення, зручність упаковки страв, можливість застосовувати термостійкі матеріали для зберігання температурного режиму страви, а також безпека для кур'єра під час всього часу доставки замовлення не залишаються поза увагою в ресторанному закладі.

Особливо швидко під час пандемії та через воєнний стан в Україні набули таргетовані розсилки повідомлень, які допомагають їм рестораторам налагоджувати комунікацію з потенційними клієнтами [5]. Автоматизація ресторанів стає невід'ємною технологічною та технічною задачею усіх, хто турбується про свою конкурентоздатність. Наразі відзначається певна критична залежність сучасних ресторанних підприємств від наявності, якості та цільового призначення обчислювальних, комунікаційних та інших автоматизованих систем. Для того, щоб не загубитися в потоці інформації про існуючі автоматизовані системи управління ресторанним закладом, варто чітко визначити пріоритети обрання конкретного інструментарію та розуміти його призначення й потенційну здатність вирішувати операційні та функціональні потреби суб'єкту господарювання, адже це буде сприяти економії витратних коштів, виконанню поставлених задач, оптимізації низки ресурсів [7].

Таким чином, інновації сьогодні зумовлені багатьма факторами та можуть відрізнятися своєю спрямованістю, зокрема безпосередньо на виготовлення нових страв, застосування енергозберігаючого технологічного обладнання та устаткування, оптимізацію управління операційними процесами на різних ділянках виробничого процесу закладу, менеджменту персоналу, комунікації з потенційними та постійними

відвідувачами, контролю за параметрами внутрішнього та зовнішнього середовища в будівлі ресторану та на прилеглий території тощо. В якості прикладу існуючих інноваційних технологій виготовлення страв, що розроблені в останнє десятиліття, доцільно включити розробки (табл. 2) [8, с. 441–442].

Також достатньо широкою популярністю користується інноваційна технологія приготування страв за допомогою «Стефан-грилю» У якості технологічного обладнання в ресторанах для приготування страв різноманітного асортименту застосовують зокрема НВЧ-апарати в комбінації з ІЧ-нагріванням. Популярністю під час приготування страв у ресторанах користуються й жарові шафи зі спеціально вбудованими трубками інфрачервоного випромінювання. Серед споживачів ресторанних страв немало тих, хто опікується своїм здоров'ям, а тому обирає переважно приготування страв з мінімальною термічною обробкою інгредієнтів. Популярними є страви, виготовлені на грилі або відварені у воді без смаження на маслі. Цікавим є процес приготування страв на сковороді ВОК, широко відомий в азіатській кухні, особливістю використання якої є доцільність мінімізувати наявність жиру в страві і яка рекомендована для різних способів теплової обробки (варіння, варіння на парі в бамбукових корзинах, тушкування, смаження, смаження у фритюрі. Використовується для різних способів теплової обробки: варіння, варіння на парі (в бамбукових корзинах), тушкування, смаження, також у фритюрі; коли жиру потрібно значно менше. Особливою популярністю сьогодні в ресторанах є автоматизований кулінарний центр від фірми Rational – VarioCooking Center, завдяки застосуванню якого на мінімально зайнятій площі можливо оптимально розмістити в кухні котли, перекидні сковороди, фритюрниці, пароварки та значну кількість усіх кастрюль і сковорідок. Допустима економія площі до 50% і та завдяки вбудованому штучному інтелекту зручність для одночасного оптимального виконання низки необхідних на кухні процесів [8, с. 442–443].

Використання термоміксу на кухні ресторану вважається фахівцями незамінним апаратом для приготування пюре, суфле, сирів, м'ясного, рибного фаршу і начинки; відрізняється своєю універсальністю, високою швидкістю приготування страв і можливістю працювати з твердою фракцією. Відомий в гастрономії й такий інноваційний прилад, яким сьогодні можна назвати Cookvac, який визнаний серед кухарів світу

як унікальний гастрономічний винахід іспанських кухарів і являє собою компактний прилад для приготування їжі та просочення в вакуумі [8, с. 447–448]. Наразі в інформаційному просторі досить популярними та ефективними є рекламні сайти, де надається відповідна інформація про спектр послуг щодо виготовлення на замовлення та продаж як вітчизняних, так і зарубіжних установок і технологічного обладнання для індустрії гостинності, зокрема й для організації та надання ресторанних послуг, виготовлення страв, найновіші тенденції в кухонному обладнанні для ресторанів і кафе тощо [9; 12; 14–16]. Отже, в сучасних умовах господарювання в індустрії гостинності, у тому числі ресторанних закладів в Україні для життєздатності та конкурентоспроможності готельних і ресторанних підприємств актуальним є впровадження інноваційних технологій та принципових змін в застосовуваних технологіях [12]. Таким чином, базовою основою торговельно-технологічного устаткування закладів ресторанного господарства в сучасних умовах є комплекс ознак, у тому числі відповідність цільовому призначенню, ефективність, оптимальність виробничої потужності, ергономічність, економічність щодо використання енерговитратних потужностей, екологічність, інноваційність тощо.

Висновки. За результатами дослідження акцентовано на виокремленні пріоритетних напрямків діяльності в ресторанних закладах щодо вирішення проблематики життєзабезпечення ресторанного продукту/послуги від ідеї до споживання клієнтом, здійснено аналіз існуючого стану в сфері забезпечення підприємств індустрії гостинності та ресторанних закладів зокрема обладнанням й устаткуванням, яке відповідає цілям і задачам суб'єктів господарювання на стику різних наукових напрямків (економічних, соціальних, екологічних, технологічних, технічних). Виявлено багатомірність сутнісних ознак і характерних особливостей торговельно-технологічного устаткування закладів ресторанного господарства. Акцентовано на необхідності в сучасних умовах ведення бізнесу систематично аналізувати вимоги та особливості конкурентного середовища, що зумовлює більш детально та систематично вивчати основні закономірності та доцільність впровадження інноваційного обладнання в закладах, вміння адаптуватися до динаміки змін у трендах, запитів споживчого ринку та впливу зовнішніх і внутрішніх факторів на вибір необхідного устаткування.

Таблиця 2 – Приклади найбільш поширених інноваційних технологій виготовлення страв за останні роки

Пор. №	Основна суть (концепція) технології	Розробники методики, застосованій в технології
1	Низькотемпературне оброблення м'яса, риби, морепродуктів, овочів і фруктів	П'єр Гарньє, Хестон Блюменталь, Томас Келлер
2	Термоміксінг і пакоджетінг	Ферран Адрія
3	Вакуумне маринування, сублімація, емульгування, формоутворення, управління текстурою	Ніколас Курті
4	Аромакухня, дистиляція і хербоджуссінг	Ферран Адрія
5	Заморожування в середовищі рідкого азоту	Херве Тиса, Гарольд Мак Гі

Список використаних джерел:

1. Безрученков Ю.В., Щука Г.П. Заклади ресторанного господарства третьої хвилі: стан і перспективи. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2023. № 4(66). С. 84–93. URL: https://dspace.kmf.uz.ua/jspui/bitstream/123456789/3414/1/Bezruchenkov_Yu_Scsuka_H_Zaklady_restorannoho_hospodarstva_tretoi_khvyli_2023.pdf
2. Гапоненко Г.Г., Євтушенко О.В., Шамара І.М., Холодок В.Д. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм*. 2021. № 14. С. 132–141. DOI: <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2021-14-13>
3. Дячкіна А. Держава компенсуватиме 15% за купівлю українського обладнання: як працює програма. 2024. URL: <https://epravda.com.ua/publications/2024/11/25/722224/>
4. Джинджоян В.В., Тесленко Т.В., Горб К.М. Інноваційні технології в туризмі та гостинності: навчальний посібник. Київ : Видавництво «Каравела», 2022. 340 с. URL: <http://info.dgu.edu.ua/jspui/bitstream.pdf>
5. Федорова Х. Інноваційні технології та ідеї для ресторанів, на які чекають клієнти у 2023. 2022. URL: <https://hub.kyivstar.ua/articles/innovacijni-tehnologiyi-ta-ideyi-dlya-restoraniv-na-yaki-chekayut-kliyenty-u-2023>
6. Лисюк Т. Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі: технології автоматизації та персоналізації послуг. *Економіка та суспільство*. 2024. № 67. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-67-13>
7. Лисюк Т., Терещук О., Пасічник М. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*. 2022. № 40. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11>
8. Лояк Л., Андрухів Л. Інноваційне обладнання та технології приготування кулінарної продукції в сучасних закладах ресторанного господарства. *Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України»*. Івано-Франківськ, 2022. С. 440–450.
9. Найновіші тенденції в кухонному обладнанні для ресторанів та кафе. 2024. URL: <https://food-equip.com.ua/ua/stati/noveishie-tendentsii-v-kuhonnom-oborudovanii-dlia-restoranov-i-kafe>
10. Поворознюк І. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*. 2021. № 30. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-30-17>
11. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 2 від 03.01.2003. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03/print>
12. Талапа С., Поляк М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі: вплив на ефективність управління та якість обслуговування. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2024. № 4(339). С. 193–200. DOI: <https://doi.org/10.31891/2307-5732-2024-339-4-31>
13. Товари та послуги. PROFTechnika. 2024. URL: https://proftechnika.com.ua/uk/?gad_source=5&gclid=EAIaIqBQChMIjNSKw4-WigMVH5poCR0nCNiEAAAYASAAEgLphfD_BwE
14. Food Boss – Харчове обладнання для всіх видів закладів. 2024. URL: https://foodboss.com.ua/ua/about_us
15. Силівейстр В. Яке обладнання необхідне для кафе та ресторанів, повний список. 2024. URL: <https://joinposter.com.ua/post/spysok-obladnannya-dlya-kafe-ta-restoraniv>
16. FROSTY. 2024. URL: <https://frosty.com.ua/okompanii>

References:

1. Bezruchenkov Yu. V. & Shchuka H. P. (2023) Zaklady restorannoho hospodarstva tretoi khvyli: stan i perspektyvy [Third-wave restaurants: status and prospects]. *Ekonomika, finansy, menedzhment: aktualni pytannia nauky i praktyky*, 4 (66), s. 84–93. Available at: https://dspace.kmf.uz.ua/jspui/bitstream/123456789/3414/1/Bezruchenkov_Yu_Scsuka_H_Zaklady_restorannoho_hospodarstva_tretoi_khvyli_2023.pdf
2. Haponenko H. H., Yevtushenko O. V., Shamara I. M., Kholodok V. D. (2021) Osnovni tendentsii rozvytku restorannoho hospodarstva Ukrainy v suchasnykh umovakh [Osnovni tendentsii rozvytku restorannoho hospodarstva Ukrainy v suchasnykh umovakh]. *Visnyk Kharkivskoho natsionalnoho universytetu imeni V. N. Karazina. Seriya: Mizhnarodni vidnosyny. Ekonomika. Krainoznavstvo. Turyzm*, 14, 132–141. DOI: <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2021-14-13>
3. Dyachkina A. (2024) Derzhava kompensuvatyne 15% za kupivliu ukrainskoho obladnannia: yak pratsiuie proh-rama [The state will compensate 15% for the purchase of Ukrainian equipment: how the program works]. Available at: <https://epravda.com.ua/publications/2024/11/25/722224/>
4. Dzhindzhoyan V. V., Teslenko T. V., Gorb K. M. (2022) Innovatsiini tekhnolohii v turyzmi ta hostynnosti [Innovative technologies in tourism and hospitality]: a textbook. Kyiv: Caravel Publishing House, 340 c. Available at: <http://info.dgu.edu.ua/>
5. Fedorova Ch. (2022) Innovatsiini tekhnolohii ta idei dlia restoraniv, na yaki chekaiut kliienty u 2023 [Innovative technologies and ideas for restaurants that customers are waiting for in 2023]. Available at: <https://hub.kyivstar.ua/articles/innovacijni-tehnologiyi-ta-ideyi-dlya-restoraniv-na-yaki-chekayut-kliyenty-u-2023>
6. Lysiuk T. (2024) Innovatsiini rishennia v hotelno-restorannomu biznesi: tekhnolohii avtomatyzatsii ta personalizatsii posluh [Innovative solutions in the hotel and restaurant business: automation and personalization technologies]. *Economy and society*. № 67. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-67-13>
7. Lysiuk T., Lysiuk T., Tereshchuk O. & Pasichnyk M. (2022) Innovatsiini tekhnolohii u hotelno-restorannomu hospodarstvi [Innovative technologies in the hotel and restaurant industry]. *Ekonomika ta suspilstvo*, 40. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11>

8. Loiak L. & Andrukhiv Ya. (2022) Innovatsiine obladnannia ta tekhnolohii pryhotuvannia kulinarnoi produktsii v suchasnykh zakladakh restorannoho hospodarstva. Hotelno-restoranni biznes i kurortna sprava Ukrainy : materialy Vseukrainskoi naukovo-praktychnoi internet-konferentsii "Hotelno-restoranni biznes i kurortna sprava Ukrainy". Ivano-Frankivsk [Innovative equipment and technologies for cooking culinary products in modern restaurant business establishments. Hotel and restaurant business and resort business of Ukraine: materials of the All-Ukrainian scientific and practical Internet conference "Hotel and restaurant business and resort business of Ukraine"], 440–450.
9. Nainovishi tendentsii v kukhonnomu obladnanni dlia restoraniv ta kafe (2024) [The latest trends in kitchen equipment for restaurants and cafes]. Available at: <https://food-equip.com.ua/ua/stati/noveishie-tendentsii-v-kuhonnom-oborudovanii-dlia-restoranov-i-kafe>
10. Povorozniuk I. (2021). Innovatsiini tekhnolohii v restorannomu biznesi [Innovative technologies in the restaurant business]. *Ekonomika ta suspilstvo*, 30. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-30-17>
11. Pro zatverdzhennia Rekomendovanykh norm tekhnichnogo osnashchennia zakladiv hromadskoho kharchuvannia [On approval of the Recommended norms of technical equipment of public catering establishments] Order of the Ministry of Economy and European Integration of Ukraine № 2 of January 03, 2003. Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03/print>
12. Talapa S. & Poliak M. (2024) Innovatsiini tekhnolohii v restorannomu biznesi: vplyv na efektyvnist upravlinnia ta yakist obsluhovuvannia [Innovative technologies in the restaurant business: impact on management efficiency and service quality]. *Herald of Khmelnytskyi national university*, Issue 4, 339, 193–200. DOI: <https://doi.org/10.31891/2307-5732-2024-339-4-31>
13. Tovary ta posluhy. PROFTechnika (2024) [Goods and services. PROFTechnika]. Available at: https://proftehnika.com.ua/uk/?gad_source=5&gclid=EAIaIQobChMIjNSKw4-WigMVH5poCR0nkCNiEAYASAAEgLphfD_BwE
14. Food Boss – Kharchove obladnannia dlia vsikh vydiv zakladiv (2024) [Food Boss – Food service equipment for all types of establishments]. Available at: https://foodboss.com.ua/ua/about_us
15. Syliveistr V. (2024) Yake obladnannia neobkhidne dlia kafe ta restoraniv, povnyi spysok. [What equipment is necessary for cafes and restaurants, a complete list. Silivestr V.]. Available at: <https://joinposter.com.ua/post/spysok-obladnannya-dlya-kafe-ta-restoraniv>
16. FROSTY. (2024). Available at: <https://frosty.com.ua/okompanii>

Lilia Ivashyna, Larysa Byshovets, Oleksandr Kurakin

Cherkasy State Technological University

THE ESSENTIAL CHARACTERISTICS OF TRADE AND TECHNOLOGICAL EQUIPMENT OF RESTAURANT BUSINESS ESTABLISHMENTS IN MODERN ECONOMIC CONDITIONS

The restaurant industry uses a variety of technological equipment and engineering equipment for the organization, preparation and provision of restaurant services, but a certain range of technological solutions is associated with such aspects of activity as trade, energy supply, water supply, sanitary and technical services, security, and other engineering means. The purpose of the article is to disclose the essence and characteristic features of trade and technological equipment for organizing and providing restaurant services in modern conditions, to identify trends and prospects for implementation in the restaurant industry of Ukraine. The subject of the study is an analysis of the essential characteristics and functions of trade and technological equipment of restaurant business establishments in modern conditions and trends in the development and application in the hospitality industry of Ukraine. General scientific research methods were used, including systematic, descriptive, comparative and structural analysis. According to the results of the study, the emphasis is placed on highlighting the priority areas of activity in restaurant establishments to address the problems of life support of a restaurant product/service from idea to consumption by the client, an analysis of the current situation in the field of providing hospitality industry enterprises and restaurant establishments, in particular, with equipment and facilities that meet the goals and objectives of business entities at the intersection of various scientific fields (economic, social, environmental, technological, technical). The multidimensionality of the essential features and characteristic features of the trade and technological equipment of restaurant business establishments is revealed. The need to systematically analyze the requirements and features of the competitive environment in the current business environment is emphasized, which leads to a more detailed and systematic study of the main patterns and feasibility of introducing innovative equipment in institutions, to be able to adapt to the dynamics of changes in trends, consumer market demands and the influence of external and internal factors on the choice of necessary equipment.

Keywords: innovative solutions, hospitality industry, entrepreneurship, restaurant equipment, restaurant services, development strategy, technological processes.

Статтю подано до редакції 25.03.2025