

*Сухотенко Д. І.,  
здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти  
(Науковий керівник: к.е.н., доцент Бугаєва М. В.)  
Центральноукраїнський національний технічний університет  
м. Кропивницький*

## **ІННОВАЦІЙНІ ГАСТРОНОМІЧНІ КОНЦЕПЦІЇ ЯК ІНСТРУМЕНТ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАНІВ У ПОСТКРИЗОВИЙ ПЕРІОД**

Після пандемії COVID-19 ресторанна індустрія зазнала значних змін, що змусило заклади шукати нові шляхи для відновлення та підвищення конкурентоспроможності. Інноваційні гастрономічні концепції стали ключовим інструментом у цьому процесі, дозволяючи ресторанам адаптуватися до нових умов та задовольнити змінені потреби споживачів.

Повномасштабна війна в Україні, що триває з 2022 року, суттєво вплинула на всі сфери економіки, зокрема на ресторанний бізнес. Знищення інфраструктури, порушення логістичних ланцюгів, зниження купівельної спроможності населення та загрози безпеці призвели до необхідності адаптації закладів громадського харчування до нових реалій. У цих умовах інноваційні гастрономічні концепції стають ключовим інструментом підвищення конкурентоспроможності ресторанів у посткризовий період [1, 2].

Також триваюча війна в Україні спричинила значні втрати для ресторанного бізнесу: фізичне знищення закладів, відтік кваліфікованих кадрів, зростання собівартості продукції та зниження доходів населення. Особливо постраждали регіони, наближені до зони бойових дій. У той же час, у західних областях України спостерігається певне пожвавлення діяльності закладів громадського харчування, зумовлене переміщенням населення та внутрішнім туризмом. Заклади змушені адаптуватися до нових умов, впроваджуючи інноваційні підходи до організації бізнесу та обслуговування клієнтів [1].

Інноваційні гастрономічні концепції охоплюють нові підходи до приготування та подачі страв, використання сучасних технологій, створення унікального досвіду для гостей та впровадження сталих практик. Ці концепції спрямовані на створення додаткової цінності для споживачів та виділення ресторану серед конкурентів.

Основні напрями інновацій у ресторанній індустрії:

1. Технологічні інновації. Використання штучного інтелекту (ШІ) та автоматизації дозволяє оптимізувати операційні процеси, зменшити витрати та покращити обслуговування клієнтів. Наприклад, впровадження роботів-барменів та систем автоматичного замовлення сприяє підвищенню ефективності роботи закладу.

2. Концепції «ресторан у ресторані». Створення окремих гастрономічних просторів всередині існуючих ресторанів дозволяє експериментувати з новими меню та форматами обслуговування без значних інвестицій. Це сприяє залученню нових клієнтів та підвищенню лояльності постійних гостей.

3. Стійкість та екологічність. Впровадження практик сталого розвитку, таких як використання локальних продуктів, зменшення харчових відходів та енергозбереження, стає важливим фактором для сучасних споживачів. Ресторани, які демонструють екологічну відповідальність, отримують конкурентну перевагу на ринку.

Особливості інноваційних гастрономічних концепцій в умовах воєнного стану:

1. Адаптація меню до наявних ресурсів. У зв'язку з порушенням логістичних ланцюгів та дефіцитом імпортованих продуктів, ресторани переходять на використання локальних інгредієнтів. Це сприяє розвитку регіональної кухні та підтримці місцевих виробників.

2. Розвиток доставки та онлайн-сервісів. З метою забезпечення безпеки клієнтів та персоналу, заклади активно впроваджують послуги доставки, онлайн-замовлення та безконтактну оплату. Це дозволяє зберегти клієнтську базу та забезпечити стабільний дохід.

3. Використання технологій та автоматизація процесів. Впровадження сучасних технологій, таких як електронні меню, системи управління замовленнями та автоматизація кухні, дозволяє оптимізувати роботу закладу та зменшити залежність від людського ресурсу.

4. Соціальна відповідальність та підтримка громади. Багато ресторанів беруть участь у благодійних ініціативах, надаючи харчування для військових, переселенців та вразливих верств населення. Це підвищує імідж закладу та зміцнює зв'язки з громадою [3, 4].

Ми можемо виділити вплив інноваційних концепцій на конкурентоспроможність ресторанів. Зокрема, інноваційні гастрономічні концепції дозволяють ресторанам:

- залучати нові сегменти споживачів, які шукають унікальний досвід;
- підвищувати ефективність операційної діяльності через автоматизацію та оптимізацію процесів;
- сформувати позитивний імідж бренду, асоційований з інноваційністю та відповідальністю;
- забезпечувати гнучкість у реагуванні на зміни ринку та споживчих уподобань [4, 5].

У 2025 році багато ресторанів впроваджують концепції, що поєднують швидкість обслуговування з високою якістю страв, використовуючи локальні та органічні інгредієнти. Такі підходи дозволяють задовольнити потреби споживачів у здоровому та швидкому харчуванні.

Крім того, впровадження технологій доповненої реальності для персоналізації обслуговування та створення унікального досвіду стає все більш популярним серед інноваційних ресторанів.

Отже, інноваційні підходи дозволяють ресторанам: адаптуватися до змін у споживчій поведінці та потребах клієнтів; оптимізувати витрати та підвищити ефективність операційної діяльності; зміцнити зв'язки з громадою та підвищити лояльність клієнтів; забезпечити стійкість бізнесу в умовах нестабільного середовища.

*Висновки.* Інноваційні гастрономічні концепції є ключовим фактором підвищення конкурентоспроможності ресторанів у посткризовий період. Вони

дозволяють адаптуватися до нових умов ринку, задовольнити змінені потреби споживачів та створити унікальний досвід, що сприяє формуванню лояльності клієнтів. Успішне впровадження таких концепцій вимагає стратегічного підходу, інвестицій у технології та постійного вдосконалення сервісу.

В умовах воєнного стану інноваційні гастрономічні концепції є не лише засобом виживання, а й інструментом розвитку ресторанного бізнесу. Адаптація до нових реалій, впровадження сучасних технологій та соціальна відповідальність дозволяють закладам зберегти конкурентоспроможність та забезпечити стабільне функціонування в посткризовий період.

#### Список використаних джерел:

1. Веселовська Т.Є. Вплив війни на реструктуризацію готельно-ресторанних послуг в Україні. *Академічні візії*. 2024. №31. С. 45–52.
2. Бойко І. Відновлення ресторанного бізнесу в умовах воєнного стану. *Туризм і готельно-ресторанна справа в Україні: стан, проблеми, перспективи розвитку*. 2023. С. 30–32.
3. Івашина Л.Л., Бишовець Л.Г., Куракін О.Б. Особливості організації діяльності ресторанного господарства м. Черкаси в умовах сьогодення. *Innovations and technologies in the service sphere and food industry*. 2023. №4(10). С. 9–15.
4. Муха І. Вплив війни на заклади готельно-ресторанної сфери та їх конкурентоспроможність. *Науково-практичний журнал «Економіка та держава»*. 2022. № 8. URL: <https://www.nauka.com.ua/index.php/economy/issue/view/23/21>.
5. Леско В., Корсак Р. Інноваційні підходи до планування ресторанного бізнесу. *Ужгородський національний університет*. 2023. С. 254–260.

УДК 332.87:338.45(477)

*Татарченко А. О.,  
здобувач третього (науково-освітнього) рівня вищої освіти  
ступеня доктора філософії  
(Науковий керівник: д.е.н., професор Зайченко В. В.)  
Центральноукраїнський національний технічний університет  
м. Кропивницький*

## **ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ СТІЙКОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ЖИТЛОВО-КОМУНАЛЬНОЇ СФЕРИ**

У контексті сучасних викликів, що постають перед економікою України, питання функціонування та розвитку житлово-комунального господарства (ЖКГ) набувають особливої ваги. Ця сфера безпосередньо впливає на якість життя населення, соціальну стабільність та інвестиційну привабливість регіонів. Стійкий розвиток підприємств ЖКГ потребує оновлення підходів до управління, модернізації інфраструктури та впровадження ефективних організаційно-економічних механізмів.

Сектор житлово-комунального господарства в Україні перебуває в стані хронічної недофінансованості, зношеності основних фондів, нестачі інноваційних підходів до управління та слабкої інтеграції у стратегічне