

прекрасну плівкоутворюючу здатність (їстівні плівки), вони широко використовуються як компоненти харчових продуктів, наприклад, як структуроутворюючих агентів (загусників) в пастоподібній молочній, кондитерській та плодоовочевій продукції.

Плівки на основі похідних целюлози і модифікованих крохмалів захищають харчовий продукт від втрат маси (за рахунок зниження швидкості випаровування вологи) і створюють певний бар'єр проникненню кисню та інших речовин ззовні, сповільнюючи тим самим процеси, що обумовлюють псування харчового продукту (окислення жиру, денатуралізації білка і т.п.). Їстівні плівки на основі природних полімерів володіють високою сорбційною здатністю, що зумовлює їх позитивний фізіологічний вплив. Так, під час попадання в організм ці речовини адсорбують і виводять іони металів, радіонукліди (продукти радіоактивного розпаду), виступаючи таким чином у ролі детоксиканта.

Завдяки введенню спеціальних добавок – ароматизаторів, барвників – в полімерну оболонку можна регулювати смакоароматичні властивості власне харчового продукту у їстівній плівці. Крім того, здатність їстівної плівки утримувати різні сполуки дозволяє збагачувати продукти харчування мінеральними речовинами.

В Україні стимулом для екологізації упаковки може стати її правильне позиціонування, що підвищує конкурентоспроможність товару. З погляду екології, найкращі характеристики упаковок – тривалий строк експлуатації, багаторазове використання, незалежність від сировини у процесі переробки. Сприйняття споживачами упаковки переноситься на сам продукт. Екологічність упаковки асоціюється з безпечністю товару та формує його позитивний імідж. Тенденцією останніх років є збільшення попиту та випуску екологічно чистої продукції, цей напрям поширюється й на упаковку як на невід'ємний елемент товару та важливий маркетинговий інструмент.

#### **ЛІТЕРАТУРА**

1. Безпека харчової продукції та упаковка. 2011. № 3. С. 45–48.
2. Кривошей В.М. Безпечність, екологічність, зручність (роздуми про пакування). 2011. № 2. С. 28–31.

**Анастасія Козлова,**

студентка 2 курсу

Бердянського економіко-гуманітарного коледжу  
Бердянського державного педагогічного університету

Наук. керівник: **Т.І. Стародубцева,**

викладач (БЕГК БДПУ)

#### **ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ ЯК МЕТОД УДОСКОНАЛЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ**

На сьогоднішній день ресторанний бізнес активно розвивається, посилюється гостра конкуренція на ринку послуг гостинності, що зумовлює підвищення інтересу до інновацій, які збільшують доходи закладів, прискорюють ріст, що є основою для створення конкурентної переваги та

залучення споживачів.

Згідно з твердженням П. Дойля, інновація – це створення та надання товарів або послуг, які пропонують споживачам вигоди, що сприймаються покупцями як нові чи більш досконалі [1, с. 198].

Інновації у сфері ресторанного бізнесу мають свої особливості застосування, що пов'язано з специфікою даної галузі. Як наголошує П'ятницька Г.: інновації в ресторанному господарстві з одного боку можуть бути охарактеризовані як виробничі (виробництво продукції харчування), а з іншого – невиробничі (надання послуг з організації харчування та не супутніх до них послуг) [3, с. 33].

Інновації в ресторанному бізнесі – цікаві маркетингові кроки, заради яких клієнтам хочеться ще і ще приходити саме в цей ресторан. На сьогодні можна виділити найбільш важливі напрями впровадження інновацій у ресторанному бізнесі: креатив ІТ-технології; електронні меню (нова роль iPad); меню на вітрині ресторану; QR-код (можливості мобільного маркетингу). Застосування кожного з вище наведених інновацій має свої особливості, потребує значних фінансових, матеріальних та технічних зусиль.

Креатив ІТ-технології – внесли новий креатив та інновації в ресторанний бізнес. Сьогодні і туристи, і жителі міст віддають перевагу ресторану, кафе або бару, в якому є щонайменше, безкоштовний wi-fi. Часто ресторани приваблюють відвідувачів теппан-шоу, коли на очах у здивованої публіки теппан-кухар віртуозно створює якусь фірмову страву. Науково-технічний прогрес запропонував і теппан-інновації ресторанного бізнесу: поряд з робочим місцем кухаря на кухні встановлюють камери, а по монітору на столику за його діями спостерігають лише ті відвідувачі, кому це цікаво.

Електронні меню. Таке меню надає споживачам закладів ресторанного господарства можливість: візуально в інтерактивному режимі ознайомитися з меню закладу та побачити фотографії і детальний опис кожної страви; підрахувати калорійність тих чи інших страв; робити замовлення, не викликаючи офіціанта; отримати додаткові послуги; викликати офіціанта, наприклад, для того, щоб попросити рахунок.

Меню на вітрині ресторану. Використання муляжів страв – полегшення для клієнтів процесу вибору як самого ресторану, так і страв, які ним пропонуються.

QR-код і безмежні можливості мобільного маркетингу. Винахід QR-коду – двомірного штрих-коду – відкрило нові необмежені можливості для on-line взаємодії компаній і споживачів. Швидкість розпізнавання QR-коду дуже висока, його можна розміщувати на будь-яких носіях, починаючи від касових чеків і меню і закінчуючи різними вивісками. Сканувати ж його можна мобільним телефоном або відеокамерою ноутбуку [2].

QR-код, розміщений на врученому клієнтові рахунку, – це дивовижний рекламний хід. Відвідувачі із задоволенням можуть вивчити меню закладу з докладною інформацією про кожну страву: склад і походження інгредієнтів, етапи і способи обробки, поживність та калорійність.

QR-код дає можливість сповіщати клієнтів про акції, лотереї,

розіграші, активізувати усілякі програми лояльності, влаштовувати голосування, інтерактивні опитування і швидко отримувати відгуки про ресторан від клієнтів.

Отже, можна підсумувати, що на успішність діяльності підприємства ресторанного господарства впливає впровадження інноваційних технологій. Адже, інновації для сфери послуг гостинності є найважливішим стимулом для розвитку закладу даної галузі та здобуття ним конкурентних переваг на ринку.

### ЛІТЕРАТУРА

1. Дойль П. Менеджмент: стратегія і тактика. Вид. Пітер, 1999. 559с.
2. Інновації і нововведення в ресторанному бізнесі. Готельний і ресторанний бізнес. URL: <http://prohotelia.com.ua/2013/02/restaurant-innovation> (дата звернення: 05.03.2020)
3. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: Навч. посіб. для вищ. навч. закл. К.: Кондор-Видавництво, 2013. 250с.

**Тетяна КОНЮХОВА,**

студентка 4 курсу

гуманітарно-економічного факультету

Науковий керівник: **Світлана ЖВАНЕНКО,**

к.е.н., доцент (БДПУ)

### ОРГАНІЗАЦІЯ АВТОМАТИЗАЦІЇ ДОКУМЕНТООБІГУ НА ФІРМІ

**Актуальність.** Сучасний світовий ринок інформаційної продукції пропонує широкий вибір варіантів вирішення завдань, пов'язаних з автоматизацією діловодства та документообігу. Сьогодні ні одне виробництво, організація чи фірма не може здійснювати свою діяльність без ведення документації та діловодства, а документообіг фірми являє собою обов'язковий та важливий процес, це стосується кожної фірми без винятку. Функціонування будь-якої системи документообігу зводиться до забезпечення зручних умов роботи з документами для усіх суб'єктів системи: від замовника до виконавця. Такі умови роботи з документами можливі лише за умов налагодженої, надійної та ефективної системи захисту та доступу до будь-якого документу в автоматизованій системі документообігу.

**Ступінь досліджуваності проблеми.** Завдяки трансформаційним процесам в економіці та комп'ютеризації суспільства, інформаційні технології є все більш доступними та характеризуються широким вибором програмних продуктів різної спрямованості, що підтверджено багатьма вітчизняними та зарубіжними дослідниками теорії та практики використання інформаційного забезпечення в управлінській діяльності та документообігу, серед яких: Г. Асеев, А. Кадан, Я. Колеснікова, М. Круковський, Т. Кручініна, В. Лаба, А. Пахчанян, В. Писаренко, Н. Прилипко, Д. Романов, М. Фролов, М. Цивін та інші.

**Мета і методи дослідження.** Метою дослідження є визначення переваг автоматизації документообігу на вітчизняних підприємствах.

**Сутність дослідження.** Користь від впровадження