

Д. М. Потьомкінкандидат економічних наук, доцент
ДВНЗ “Український державний хіміко-технологічний університет” (Дніпро)

РОЛЬ ІННОВАЦІЙ У РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

У статті зазначено, що водночас зі збільшенням загальної кількості туристів помітно розвинулася інфраструктура туризму й основний її компонент – готельно-ресторанний сектор, що прагне отримати свою частку бізнесу. Наголошено, що в сучасних умовах готелі та ресторани змушені боротися за “місце під сонцем”, а за можливістю – прагнути до розширення свого бізнесу. Визначено, що сучасний розвиток готельно-ресторанного бізнесу базується на побудові такої системи обслуговування, яка задовольнить потреби клієнтів. Обґрунтовано роль інновацій у розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Доведено, що для розвитку готельно-ресторанного бізнесу інновації відіграють важливу роль, оскільки саме пропозиція інноваційних продуктів і послуг є запорукою вдалого бізнесу в цій сфері.

Ключові слова: інновації, туризм, готельно-ресторанна справа, інноваційний процес, інноваційний менеджмент.

I. Вступ

Індустрія туризму – сукупність різних суб'єктів туристичної діяльності (готелі, туристичні комплекси, кемпінги, мотелі, пансіонати, підприємства ресторанного господарства, транспорту, заклади культури, спорту), які забезпечують прийом, обслуговування та перевезення туристів [2, с. 129].

Інновації досліджували українські та зарубіжні вчені, зокрема питання готельно-ресторанного бізнесу, проте в їх працях не було проведено паралель між розвитком готельно-ресторанного сектору та впровадженням інновацій.

II. Постановка завдання

Мета статті полягає в обґрунтуванні ролі інновацій у розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

III. Результати

Туризм у сучасному розумінні цього слова вже давно перестав бути просто подорожжю в різні місця з метою відпочинку. Туризм сьогодні відіграє важливу роль у житті суспільства та сприяє збільшенню тривалості й покращенню якості життя [2, с. 129].

У зв'язку з цим особливого значення набуває готельно-ресторанна галузь, оскільки туристичний потік збільшується з року в рік, зростає пропозиція нових споживчих продуктів цієї галузі, відбувається побудова та оновлення об'єктів відповідної інфраструктури, коли малопридатні для туризму місцини стають пріоритетними туристськими регіонами. Все це стало можливим завдяки грамотному використанню туристичного та готельно-ресторанного потенціалу і, зви-

чайно, впровадженню інноваційних пропозицій.

Готельно-ресторанна сфера постійно вдосконалюється, розвиваються традиційні види послуг, з'являються й набирають популярності нові інноваційні пропозиції на ринку.

Інноваційна діяльність у готельно-ресторанному бізнесі в повному обсязі має комплексний, системний характер і охоплює такі види робіт, як пошук ідей, кадрів, організацію дослідницької роботи, яка об'єднує винахідництво, раціоналізацію, впровадження об'єктів і послуг, інформаційну та маркетингову діяльність. Усе це створює прогресивні умови для інноваційного розвитку та активізації інноваційних процесів у готельно-ресторанній сфері.

Тобто інноваційну діяльність розглядають як сукупність робіт, які виконують певні організаційні структури від зародження ідеї, її розроблення й до комерціалізації в умовах конкуренції [3, с. 482].

На формування інноваційної діяльності готельно-ресторанної галузі впливає, поперше, розширення номенклатури реалізованої продукції (послуг). Щодо суб'єкта господарювання, що вже функціонує, розширення номенклатури продукції можливе тільки за двома напрямками: через випуск нового продукту або вдосконалення продукції (переліку послуг), яку вже пропонують. Як перший, так і другий напрям, що забезпечує розширення номенклатури продукції (послуг), а зрештою зумовлює збільшення прибутку, безпосередньо стосується інноваційної діяльності, оскільки сукупність робіт, пов'язаних із розробкою, освоєнням і

покращенням вже запропонованої продукції (послуг), по своїй суті є інноваційною діяльністю. По-друге – максимізація ціни, за якою реалізується продукція (послуги). Можливість збільшення ціни реалізації продукту (послуги) безпосередньо залежить від попиту та пропозиції на нього.

Успіх інноваційної діяльності готельно-ресторанних підприємств визначатиметься правильним вибором інноваційної стратегії. Навіть фінансово успішне підприємство буде відчувати проблеми, якщо вчасно не зуміє передбачити зміни ринкового середовища та своєчасно адаптуватися до них [5, с. 47].

Вища форма регулятивної інноваційної діяльності – це вироблення та реалізація інноваційної політики, управління інноваційною діяльністю. Під час управління інноваційними проектами здійснюється організаційне, економічне, фінансове, нормативно-правове регулювання процесів створення й поширення інновацій. Системний підхід до управління інноваційними проектами означає необхідність органічного поєднання, комплексності, єдності різних видів регулювання інноваційної діяльності [1, с. 34].

Регулювання умов інноваційної діяльності готельно-ресторанної сфери здійснюється через систему податків, проведення амортизаційної політики, надання фінансової допомоги у вигляді дотацій, субсидій, субвенцій на розвиток окремих регіонів, галузей; проведення кредитної політики; через державні норми та стандарти; регулювання сфер і об'єктів інвестування інновацій тощо.

Одним із основних понять інноватики та інноваційного менеджменту є поняття інноваційного процесу.

Незважаючи на те, що в спеціальній літературі висвітлено багато різноманітних підходів до визначення цього явища, суть їх зводиться до одного висновку, а саме: інноваційний процес пов'язаний зі створенням, освоєнням і поширенням інновацій.

Фундатор інноваційної теорії Й. Шумпетер розглядав інновацію в динаміці, тобто як інноваційний процес: «виготовлення нового продукту, а не “новий” продукт; упровадження нового методу, а не “новий метод”; освоєння нового ринку...; отримання нового джерела сировини...; проведення реалізації...».

Інноваційний процес у готельно-ресторанній сфері має чітку орієнтацію на кінцевий результат прикладного характеру, який забезпечує певний ефект.

Інноваційний процес готельно-ресторанних підприємств можна розглядати як комплекс послідовних дій, унаслідок яких новація розвивається від ідеї до конкретного продукту та поширюється під час практичного використання.

Перебіг інноваційного процесу в готельно-ресторанному бізнесі, як у будь-якому іншому, визначається складною взаємодією багатьох чинників. Успіх у цьому випадку залежить від управлінського механізму, який об'єднує в єдиний потік витoki ідеї, їх розроблення, впровадження, реалізацію, поширення та споживання.

На розвиток інноваційного процесу в готельно-ресторанному бізнесі впливають:

1. Стан зовнішнього середовища, в якому він відбувається (тип ринку, характер конкурентної боротьби, практика державного регулювання, рівень освіти тощо).
2. Стан внутрішнього середовища окремих організаційних і господарських систем (фінансові та матеріально-технічні ресурси, застосування технологій, зв'язки із зовнішнім середовищем тощо).
3. Специфіка самого інноваційного процесу в готельному та ресторанному середовищі [4, с. 46].

Ефективність інноваційного процесу в готельно-ресторанному господарстві визначається лише після впровадження інновації, коли з'ясовують, якою мірою вона задовольняє потреби споживчого ринку. Важливе значення при цьому має інструмент моделювання. Модель інноваційного процесу дає змогу виділити в інноваційній діяльності окремі складові, відкриваючи тим самим можливість наскрізного планування інновації за стадіями, з урахуванням кон'юнктурних змін [4, с. 46].

На рис. показано рух майбутньої інновації від виникнення ідеї до її впровадження.

На відміну від науково-технічного прогресу, інноваційний процес у готельно-ресторанному секторі не завершується тільки впровадженням новації, а має неперервний характер, оскільки з поширенням (дифузією) інновація вдосконалюється, стає ефективнішою, набуває нових споживчих якостей. Це відкриває для неї нові можливості застосування, нові ринки, а відповідно, і нових споживачів, які сприймають цей продукт, технологію або послугу як нові саме для себе.

Інноваційний процес готельно-ресторанної галузі є системою етапів, стадій та видів робіт щодо подання продукту чи послуги й тому має складну структуру.

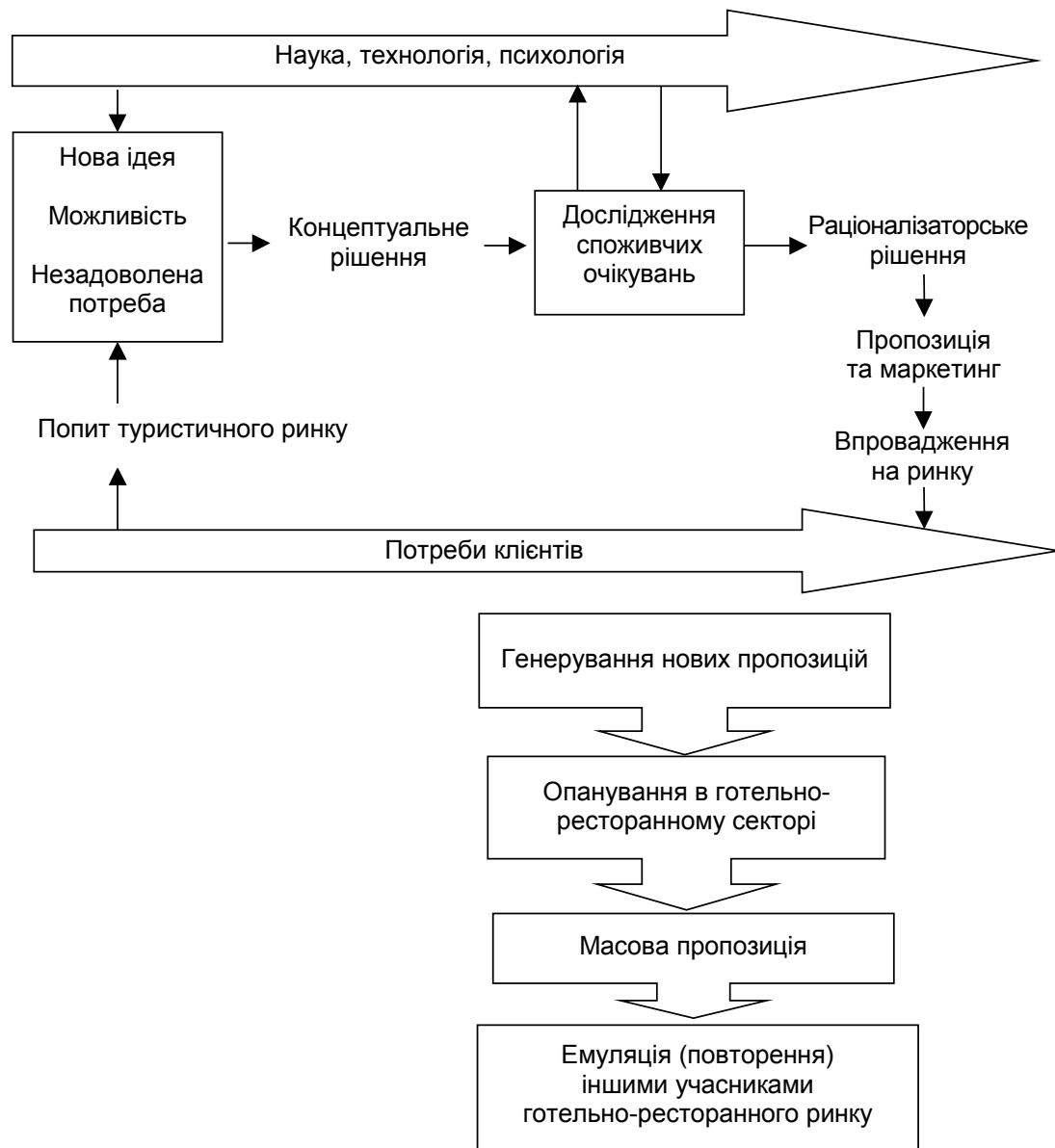


Рис. Інноваційний процес у готельно-ресторанній сфері як комплекс спрямованих дій
Джерело: розроблено автором на основі пропозиції [4, с. 47].

Отже, інноваційний процес готельно-ресторанного бізнесу – це не тільки складний, а й взаємопов'язаний процес створення інновацій з використанням сукупності системи знань, наукової та маркетингової діяльності; сукупності переліку інноваційних продуктів і послуг.

Інноваційний процес готельно-ресторанної галузі – це комплекс різних послідовних видів діяльності на основі поділу й кооперації праці – від отримання нового теоретичного знання до використання створеного на його основі продукту (послуги) споживачем. Сутність кооперації в науці, як і в матеріальному виробництві, полягає в одночасності зусиль, без яких необхідний результат не може бути досягнутим.

Ефект кооперації дослідників в інноваційній сфері готельно-ресторанної галузі полягає в тому, що зі збільшенням кількості вчених, по-перше, з'являється можливість зібрати й опрацювати значний обсяг наукової інформації; по-друге, з'являється велика кількість різноманітних поглядів на вирішення специфічних, властивих галузі проблем, а також зростає ймовірність прийняття правильного рішення; по-третє, легше розподіляти обов'язки відповідно до особистих здібностей і можливостей науковців. Проте зростання кількості членів колективу ускладнює процес організації взаємодії та управління, знижує відповідальність індивіда за результати роботи. Подальший розвиток кооперації супроводжується розподілом наукової праці, коли вчені спеціалізуються на

вивченні певної категорії об'єктів: фізичних, хімічних, економічних, історичних тощо (предметний розподіл праці).

IV. Висновки

Отже, для розвитку готельно-ресторанного бізнесу інновації мають велике значення, оскільки саме пропозиція інноваційних продуктів і послуг є запорукою вдалого бізнесу в цій сфері.

Список використаної літератури

1. Балабанов И. Т. Инновационный менеджмент. Санкт-Петербург, 2001. 304 с.
2. Дешевенко Л. Готельний бізнес – складова сучасної індустрії туризму. *Збірник наукових праць ЧДТУ. Серія: Економічні науки*. 2015. Вип. 40. Ч. 1. С. 129–133.
3. Курс социально-экономической статистики : учебник для вузов / под ред. проф. М. Г. Назарова. Москва, 2000. 771 с.
4. Микитюк П. П. Інноваційний менеджмент : навч. посіб. Тернопіль, 2006. 295 с.
5. Радинський С. Концептуально-аналітичні основи управління інноваційним процесом на підприємстві. *Галицький економічний вісник*. 2009. № 1. С. 47–50.
6. Тимчишин-Чемерис Ю. В., Солдат О. А. Основні поняття та фактори прибутку готельного підприємства. *Інтернаука : міжнародний науковий журнал*. 2017. № 3 (25). Т. 2. С. 147–152.

Стаття надійшла до редакції 15.05.2017.

Потемкин Д. М. Роль инноваций в развитии гостинично-ресторанного дела

В статье указано, что одновременно с увеличением общего количества туристов заметно развилась инфраструктура туризма и основной ее компонент – гостинично-ресторанный сектор, который стремится получить свою долю бизнеса. Подчеркнуто, что в современных условиях гостиницы и рестораны вынуждены бороться за “место под солнцем”, а при возможности – стремиться к расширению своего бизнеса. Обозначено, что современное развитие гостинично-ресторанного бизнеса базируется на построении такой системы обслуживания, которая удовлетворит потребности клиентов. Обоснована роль инноваций в развитии гостинично-ресторанного бизнеса. Доказано, что для развития гостинично-ресторанного бизнеса инновации играют важную роль, поскольку именно предложение инновационных продуктов и услуг является залогом удачного бизнеса в данной сфере.

Ключевые слова: инновации, туризм, гостинично-ресторанное дело, инновационный процесс, инновационный менеджмент.

Potjomkin D. The Role of Innovations in the Development of Hotel Reservation

Simultaneously with an increase in the total number of tourists, tourism infrastructure has become noticeable and its main component is the hotel and restaurant sector, which seeks to obtain its share of business. In modern conditions, hotels and restaurants are forced to struggle for a “place in the sun”, and if there is a possibility – to strive to expand their business. The urgency of the research topic is due to the fact that the modern development of hotel and restaurant business is based on the construction of such a system of service that will satisfy the needs of customers.

Tourism, in the modern sense of the word, has long ceased to be just a trip to different places for recreation. Tourism today plays an important role in the life of society and contributes to the increase in the duration and improvement of the quality of life.

In this connection, the hotel-restaurant industry becomes of particular importance, as the tourist flow, which increases year after year, offers new consumer products of this industry, construction and renovation of the objects of the corresponding infrastructure, when the tourist's unsuitable places for tourism become a priority regions. All this was made possible by the proper use of the tourist and hotel-restaurant facilities and, of course, the introduction of innovative proposals.

The purpose of the article lies in the substantiation of the role of innovation in the development of hotel and restaurant business.

The highest form of regulatory innovation is the development and implementation of innovation policies, management of innovation activities.

During the management of innovative projects organizational, economic, financial, regulatory and legal regulation of processes of creation and dissemination of innovations is carried out. The system approach to the management of innovation projects means the need for an organic combination, complexity, unity of different types of regulation of innovation activity [1, p. 34].

Regulation of the conditions of innovative activity of the hotel and restaurant sector is carried out through the system of taxes, amortization policy, financial assistance in the form of grants, subsidies, subventions for the development of individual regions, industries; carrying out of credit policy; through state norms and standards; regulation of spheres and objects of investment of innovations, etc.

The article states that the effectiveness of the innovation process in the hotel and restaurant industry is determined only after the introduction of innovation, when it turns out to what extent it meets the

needs of the consumer market. Important in this case has a simulation tool. The model of innovation process makes it possible to allocate separate components in the innovation activity, thus opening the possibility of through-stage planning of innovation by stages, taking into account market-based changes.

In the article it is proved that innovations play an important role for the development of hotel and restaurant business, since the very offer of innovative products and services is the key to a successful business in this field.

Key words: *innovation, tourism, hotel and restaurant business, innovation process, innovative management.*