6. Розвиток інфраструктури призначеної для обробки та зберігання агропродукції, що в свою чергу позитивно відзначиться на підвищенні її якості та конкурентоздатності.

7. Створення механізмів доступу аграрних підприємств до інноваційних технологій, технік, обладнання, тощо.

8. Фінансування та менторська підтримка інноваційних проєктів.

9. Створення, розвиток та популяризація програм підготовки кваліфікованих спеціалістів.

10. Безперервний моніторинг, аналіз та оцінка інноваційних проєктів та програм, що визначають ефективність їх впровадження.

Оптимізація інноваційної екосистеми в сільському господарстві сприяє створенню умов для розвитку інновацій, реалізації потенціалу аграрного сектору країни, підвищення його конкурентоспроможності. В свою чергу інновації в галузях агарного сектору здатні пом'якшити наслідки військових дій на території України, в тому числі наслідки екологічного терору, а отже мають бути природоорієнтованими, екологічно безпечними та економічно вигідними.

Список використаних джерел

1. Зоря О. П., Овчарук О. М., Мауер Д. Р. Теоретико-методологічні засади формування та розроблення інвестиційно-інноваційної стратегії. *Причорноморські економічні студії.* 2021. Вип. 62. С. 37-42. URL:. http://bses.in.ua/journals/2021/62_2021/8.pdf

2. Зоря О. П., Мауер Д. Р., Авраменко Д. І. Природоорієнтовані рішення для інвестиційно-інноваційного розвитку аграрного виробництва. *Цифрова економіка та економічна безпека.* 2022. Випуск 2(02). С. 104-109. URL: http://dees.iei.od.ua/index.php/journal/article/view/76

3. *Global Innovation Index 2022. Global Innovation Index. Ukraine.* URL: https://www.globalinnovationindex.org/analysis-economy (дата звернення 15.10.2023)

УДК 33-026.15:338.488.2:640.43]005.342(043.2)

ЕКОНОМІКА КРЕАТИВНОСТІ: ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Мендела І., *к.е.н., доц., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи*
Прикарпатський національний університет ім.В.Стефаника
Подолян М., *асистент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи*
Університет Короля Данила

Ресторанний бізнес завжди був однією з найбільш конкурентоспроможних галузей господарства. Щоб виділитися серед інших закладів і залучити клієнтів, власники ресторанів постійно шукають нові способи вдосконалення свого продукту та обслуговування. У сучасному світі, де зростає значення креативності та інновацій, ресторанний бізнес не може залишитися поза увагою цих тенденцій.

Деякі інноваційні підходи можуть бути використані в ресторанному бізнесі для досягнення конкурентної переваги. Використання мобільних додатків для замовлення їжі та

оптимізація процесу доставки можуть значно полегшити життя клієнтам і підвищити їхню лояльність. Ресторани можуть створювати партнерства з місцевими сільськими господарствами та фермерами, щоб забезпечити свіжість та якість продуктів, підтримуючи при цьому місцеву економіку. Використання даних і штучного інтелекту для створення персональних рекомендацій для клієнтів може підвищити задоволеність клієнтів і збільшити середній чек в ресторані. Розглянемо детальніше такі інноваційні підходи в ресторанному бізнесі.

Ресторани можуть проводити експерименти зі смаками та інгредієнтами. Ресторан може здивувати своїх клієнтів, пропонуючи незвичайні комбінації смаків та нестандартні інгредієнти. Це може включати в себе використання місцевих продуктів, екзотичних спецій, або навіть елементи молекулярної гастрономії. Такі експерименти можуть підвищити інтерес клієнтів до ресторану, який стає місцем для відкриття нових смакових вражень і гастрономічних подорожей. Використання місцевих продуктів та екзотичних спецій також сприяє підтримці сталого розвитку і створенню унікального образу закладу.

Ресторани можуть використовувати технологічні інновації. Розробка власного додатка для замовлення їжі, роботи зі штучним інтелектом для підбору страв за смаком або використання 3D-принтерів для створення унікальних елементів декору на стравах чи друк самих страв можуть зробити ресторан більш привабливим для сучасних клієнтів. Безперечно, технологічні інновації також дозволяють ресторанам підвищити ефективність обслуговування клієнтів, скоротити час очікування та забезпечити зручність при замовленні і доставці. Наприклад, у Нідерландах з’явився перший ресторан, в якому не лише їжа, але навіть столи, стільці та кухонні прибори надруковані на 3D-принтері [2]. Застосування штучного інтелекту для персоналізованого підбору страв або створення неймовірних кулінарних витворів через 3D-принтери робить ресторанні відвідування ще цікавішими та пам'ятними для гостей.

Креативний дизайн інтер’єру ресторану дозволить привабити більшу кількість клієнтів. Вражаючий дизайн ресторану може зробити велику різницю між конкуруючими закладами. Створення унікальних архітектурних рішень, використання мистецтва та інтерактивних елементів можуть створити незабутню атмосферу. При цьому креативний дизайн інтер'єру може стати істотною частиною бренду ресторану, підкреслюючи його унікальність і відображаючи концепцію закладу. Комбінування різних стилів, використання неочікуваних кольорів та текстур, а також створення вражаючих візуальних акцентів може надати ресторану індивідуальний характер та робити його непередбачуваним для гостей.

Використання різноманітних подій підвищуватимуть увагу клієнта до ресторану. Організація тематичних подій від шеф-кухарів, вечорів живої музики або тематичних кулінарних битв може залучити нових клієнтів та підняти рівень задоволеності від відвідування закладів. Доцільно проводити по вихідних і навіть по буднях майстер-класи для людей, охочих навчитися готувати [1, с.299]. Завдяки різноманітним подіям і заходам, ресторани можуть створити спеціальну атмосферу та враження для своїх гостей, що сприяє будівництву лояльності і позитивному сприйняттю закладу. Більше того, такі події можуть регулярно привертати увагу засобів масової інформації і створювати позитивну репутацію ресторану в громадськості.

Ресторани можуть дотримуватись цілей сталого розвитку в своїй діяльності. Ресторани можуть привертати увагу своєю відповідальністю перед навколишнім середовищем. Використання місцевих, екологічно чистих продуктів та впровадження політики без відходів можуть бути привабливими для екологічно свідомих клієнтів. Цілі сталого розвитку повинні бути спрямовані на досягнення конкретних результатів [3]. Дотримання цілей сталого розвитку в ресторанній діяльності не лише сприяє зменшенню негативного впливу на навколишнє середовище, але і підвищує екологічну свідомість споживачів. Ресторани, які

активно демонструють свою відповідальність перед природою, можуть привертати більше клієнтів, які підтримують зелену ініціативу та сталий спосіб життя.

Пропонування клієнтам можливості брати участь у дегустаціях та майстер-класах з приготування страв під керівництвом шеф-кухарів може стати додатковою розвагою та освітньою атракцією закладу. Ця ініціатива може сприяти зближенню клієнтів із процесом приготування їжі та надати їм можливість особисто спробувати свої сили в кулінарному мистецтві. Крім того, це створює унікальний досвід, який буде надовго запам'ятовуватися і залишати позитивне враження від відвідування ресторану.

Активно присутній ресторан у соціальних мережах може сприяти віральному поширенню та збільшенню популярності самого закладу. Наявність ресторану в соціальних мережах дозволяє створювати власний бренд і будувати взаємодію з клієнтами, надаючи їм можливість ділитися своїми враженнями та фотографіями страв. Ефективне використання соціальних мереж може сприяти формуванню великої та відданої аудиторії, яка підтримує та рекомендує ресторан, що сприяє збільшенню популярності закладу.

У світі економіки креативності інновації є ключовим фактором успіху для ресторанного бізнесу. Здатність пристосовуватися до змін і постійно знаходити нові способи задоволення клієнтів може забезпечити стійкий ріст та економічний успіх в цій галузі. Такий підхід вимагає від ресторанів не лише творчості в кулінарному процесі, але і гнучкості у вирішенні організаційних завдань та використанні сучасних інструментів управління. Крім того, інновації сприяють створенню неперевершеного досвіду для клієнтів і можуть визначити майбутній успіх ресторану в умовах зростаючої конкуренції.

Список використаних джерел

1. Самодай В.П., Кравченко А.І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.

2. Politeka. URL: http://surl.li/lxerz (дата звернення: 07.10.2023).

3. Synergy Universe. URL: https://synergy-universe.global/philosophy (дата звернення: 07.10.2023).

УДК 331.5

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ БІОЕКОНОМІКИ В КОНТЕКСТІ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ

Нестеренко І., *к.е.н., доц., доцент кафедри обліку, аудиту та оподаткування*
Державний біотехнологічний університет

Зростання зацікавленості до сталості, екології і біоресурсів сприяє подальшому розвитку біоекономіки та поширенню її впливу на світову економіку. Слід зазначити, що біоекономіка базується на широкому використанні біотехнологій, основним недоліком яких є ризик виникнення біологічних загроз. Стрімке зростання біотехнологій у світі спричинене прагненням зайняти провідні позиції на нових ринках, при цьому екологічна та соціальна складові не завжди враховуються, що не дозволяє досягти рівня збалансованого розвитку впродовж багатьох років. Так, становлення біоекономіки пройшло кілька історичних етапів:

1. Ера сільськогосподарської революції (18-19 століття). Перший етап формування