

# НАПРЯМИ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

**Л.М.Лояк**

*Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника*

Ведення готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах характеризуються загостренням конкурентної боротьби серед суб'єктів підприємницької діяльності. Характерною рисою, що виділятиме успішне підприємство, є інтенсивність використання у своїй діяльності інноваційної активності. Дослідженню інноваційних процесів в різних сферах економіки присвячена велика кількість робіт. На даному етапі вдосконаленню інноваційної діяльності та вирішенню зазначених проблем спрямовані дослідження вітчизняних учених С.Васильчак, М. А. Йохна, М. М. Стадника, О.І.Амоши, Ю.М.Бажала, В.М.Гейця, О.О.Лапко, Б.А.Маліцького, С. М. Ілляшенко, Л.І.Федулової, О. М. Барикіна, І. М. Ніконова та інших.

С. М. Ілляшенко визначає інноваційний розвиток як "... процес господарювання, що спирається на безупинні пошук і використання нових способів і сфер реалізації потенціалу підприємства у мінливих умовах зовнішнього середовища у рамках обраної місії та прийнятої мотивації діяльності і який пов'язаний з модифікацією існуючих і формуванням нових ринків збуту [3, с. 23]". О. М. Барикін та І. М. Ніконов розглядають поняття "інноваційного розвитку комерційної організації", під яким розуміють "... прогресивну форму розвитку соціально-економічних систем, виражену в зміні їх якісного стану в рамках прийнятої моделі в результаті приросту компетенцій в області ведення інноваційної діяльності [1, с. 19]".

Закон України «Про інноваційну діяльність» визначає інновації як новостворені (застосовані) і (або) вдосконалені конкурентоспроможні технології, продукцію або послуги, а також організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що

істотно поліпшують структуру та якість виробництва і (або) соціальної сфери; а інноваційну діяльність – як діяльність, що спрямована на вирішення і комерціалізацію результатів наукових досліджень та розробок і зумовлює випуск на ринок нових конкурентоспроможних товарів і послуг [ 2 ].

Середовище в якому функціонує заклад готельно-ресторанного господарства зумовлює розвиток інноваційної стратегії розвитку підприємства за такими основними напрямками: інновації в структурі системи правління підприємства, маркетингові інновації, продуктові інновації, організаційні нововведення.

Прагнучи створити сприятливі умови для розвитку готельно-ресторанного бізнесу важливе значення має співпраця різних структурних підрозділів регіону, що зацікавлені та забезпечують процес даного розвитку. Основними організаційними структурами, що можуть забезпечити поєднання інтересів різних секторів управлінської діяльності в індустрії гостинності, можуть бути маркетингові консорціуми, конгломерати, громадські організації при навчальних закладах, які готують фахівців сфери обслуговування, об'єднання створені з метою просування конкретного туристичного продукту, туристично-інформаційні центри, туристичні кластери.

Шляхи забезпечення інноваційного розвитку закладів готельно-ресторанного бізнесу Івано-Франківської області зумовлюють до використання такої структури, як кластер під назвою «Кулінарне мистецтво і гостинність Прикарпаття». Основна місія такого кластеру – підтримувати створення і пропонувати продукти і послуги в галузі кулінарії і виробництва високоякісних товарів харчування в стилі етнічних традицій з дотриманням світових тенденцій. Мета кластеру полягає у ствердженні етнічної кухні як унікальної туристичної атракції та сприянні розвитку кулінарного туризму на Прикарпатті. Вперше кластерна модель, як ідея господарювання була обґрунтована М.Портером, який її сформував як основу регіональної та місцевої стратегії конкурентоспроможності, та яка практично одразу була схвалена і взята на

озброєння як економістами-теоретиками, так і практиками. Перевага і новизна кластерного підходу полягають у тому, що він додає високу значущість мікроекономічній складовій, а також територіальному і соціальному аспектам економічного розвитку. Крім того, він пропонує ефективні інструменти для стимулювання регіонального розвитку.

Таким чином, входження до кластеру «Кулінарне мистецтво і гостинність Прикарпаття» є унікальною можливістю покращити присутність будь-якої організації на ринку, яка має бажання пропонувати високоякісні продукти і послуги в галузі кулінарії та гостинності.

## **ЛІТЕРАТУРА**

1. Барыкин А. Н. Решение динамических задач инновационного развития коммерческих организаций: основы методики / А.Н. Барыкин, И.М. Никонов // Менеджмент инноваций. – 2010. – № 1(9). – С. 13-39.
2. Закон України „Про інноваційну діяльність „ від 04.07.2002 р. № 40-IV. [Електронний ресурс] – Режим доступ: [www.zakon.rada.gov.ua](http://www.zakon.rada.gov.ua).
3. Ілляшенко С. М. Управління інноваційними розвитком: проблеми, концепції, методи / С. М. Ілляшенко ; [навчальний посібник]. – Суми: ВТД "Університетська книга", 2003. – 278с.