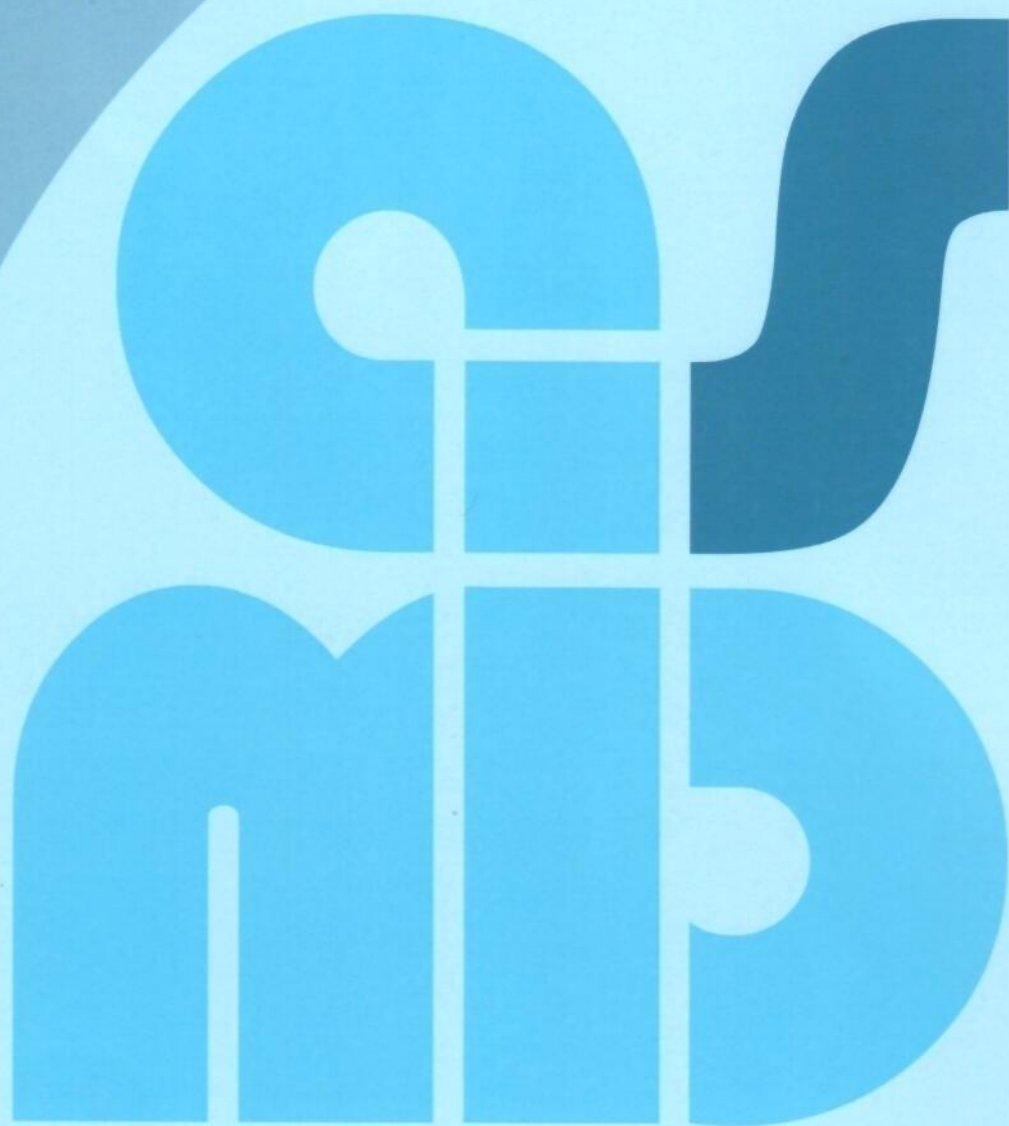


SCIENTIFIC LETTERS
OF ACADEMIC SOCIETY OF MICHAL BALUDANSKY



ISSN 1338-9432

10 $\frac{1}{2022}$

EDITORIAL OFFICE:

**Academic Society
of Michal Baludansky,**
Humenská 16,
040 11 Košice, Slovakia,
tel.: + 421 (0)903 275 823
e-mail: asmiba@asmiba.sk

EDITOR IN CHIEF:

▲ Ing. **Lenka DUBOVICKÁ**, PhD.,
Vice-president of Academic Society
of Michal Baludansky, Slovakia,
University of Central Europe of Skalica,
Slovakia

DEPUTY EDITORS IN CHIEF:

▲ Ing. **Peter TULEJA**, PhD.,
Technical University of Košice,
Slovakia
▲ Ing. **Michal VARCHOLA Jr.**, PhD.,
Technical University of Košice,
Slovakia

EDITORIAL ADVISORY BOARD:

▲ Dr.h.c.mult. prof. Ing. **Miroslav
BADIDA**, PhD., Technical University of
Košice, Slovakia
▲ Dr.h.c. prof. Dr. **Yuriy BOSHITSKIY**,
PhD., Kyiv University of Law of the
National Academy Sciences of Ukraine,
Ukraine
▲ D.r.h.c. associate prof. **Badri
GECHBAIA**, DrSc., Batumi Shota
Rustaveli State University, Georgia
▲ D.r.h.c. prof. **Ketevan GOLETIANI**,
DrSc., Batumi Navigation Teaching
University, Georgia
▲ prof. **Oleksandr NESTEROV**, DrSc.,
Ural Federal University of Ekaterinburg,
Russia
▲ prof. **Olha RUDENKO**, DrSc.,
Chernihiv National University of
Technology, Ukraine
▲ prof. Dr. **Oleg SINEOKIJ**, DrSc.,
Zaporizhzhya National University,
Ukraine
▲ Dr.h.c. Ing. **Heidy SCHWARCZOVÁ**,
PhD., University of Central Europe of
Skalica, Slovakia
▲ Academician of RAES **Vasil
SIMCHERA**, DrSc., Russian Academy
Economics Sciences, Russia
▲ Dr.h.c. prof.h.c. Ing. **Michal
VARCHOLA**, PhD., President of
Academic Society of Michal Baludansky,
Slovakia
▲ prof. **Tomasz WOŁOWIEC**, PhD.,
University of Information Technology and
Management in Rzeszow, Poland
▲ prof. **Nataliia ZAMKOVA**, DrSc.,
Vinnitsia Institute of Trade and Economics
of Kiev National University of Trade and
Economics, Ukraine

TO OUR READERS

Dear Reader,



this journal, the "Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky", has been conceived by the founders of the Michal Baludansky International Academic Society as a printed platform for exchanging knowledge between university scholars and experts of different countries who take a keen interest in the life and activity of the outstanding scientist, educationalist and statesman Michal Baludansky

Шановний читателю,

предлагаемый журнал «Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky» задуман основателями Академического сообщества Михаила Балудянского как печатаное издание по обмену знаний между учеными и специалистами разных стран, имеющих непосредственное отношение к жизни и деятельности выдающего ученого, педагога и государственного деятеля Михаила Балудянского.

*Lenka Dubovicka,
editor*

- 87 **Marcinko Peter**
DESIGN OF A ROBOTIC WORKPLACE FOR PICK & PLACE OPERATIONS IN THE ABB RS ENVIRONMENT
- 91 **Mazurkevych Iryna, Viysiuk Iryna**
FACTORS AFFECTING THE COMPETITIVENESS OF RESTAURANT ESTABLISHMENTS
- 94 **Onyshchuk Natalia, Lukianets Alla**
STATE AND PROSPECTS OF SPORTS TOURISM DEVELOPMENT IN UKRAINE
- 97 **Osaulchyk Olga, Havryliuk Nataliia**
EDUCATION OF THE "RESPONSIBLE CITIZEN" IN THE FOREIGN LANGUAGE SPEECH COMPETENCE PROCESS
- 100 **Pahomska Elena, Kryzhak Liliia**
INNOVATIONS AS A MODERN TREND OF RESTAURANT BUSINESS DEVELOPMENT
- 104 **Palamarchuk Vladyslav**
REPLACEMENT AND TRENDS IN THE TABLET AND CHROMEBOOK MARKET
- 107 **Pavlyuk Tatiana, Osipova Larisa**
IMPROVEMENT OF THE SYSTEM OF SOCIAL PROTECTION OF THE MOST VULNERABLE LAYERS OF THE POPULATION
- 110 **Polovenko Lyudmyla, Merinova Svitlana**
WEB SERVICES OF KNOWLEDGE EXTRACTION
- 112 **Pypiak Mykola, Kokarcha Yuliya**
CUSTOMS LEGISLATION REFORM IN THE CONTEXT OF EUROPEAN INTEGRATION
- 115 **Riabenka Maryna, Postova Valentyna**
THE INFLUENCE OF MOTIVATIVE FACTORS ON INCREASING LABOR PRODUCTIVITY IN RESTAURANT ESTABLISHMENTS
- 119 **Semeniuk Iryna**
IMPLEMENTATION OF INTERNATIONAL COOPERATION PROGRAMS AS A TOOL FOR SOCIAL AND ECONOMIC DEVELOPMENT OF COMMUNITIES
- 122 **Semko Tetyana, Ivanishcheva Olga**
SAFETY AND QUALITY MANAGEMENT OF MEAT PROCESSING INDUSTRY ON NASSR PRINCIPLES
- 125 **Shtyfurak Vira, Sukhorebra Tetiana**
PREPARATION OF FUTURE SOCIAL WORKERS FOR CONSTRUCTIVE COMMUNICATION
- 129 **Sirenko Svitlana**
STATE OF THE MARKET COPYING AND DUPLICATING EQUIPMENT
- 132 **Stopchak Mykola**
PROFESSIONAL BURNOUT OUT OF A TEACHER OF HIGHER EDUCATION IN A PANDEMIC CONDITION: CAUSES, WAYS OF PREVENTION
- 135 **Sukop Marek, Grytsiv Maksym, Chepara Vasyl**
DEVELOPMENT OF AN AUTONOMOUS MOBILE ROBOT WITH PATH TRACKING
- 139 **Tereshchenko Liliia, Tkachuck Tetiana**
THE GLASS CLIFF: WHAT GOES BEYOND THE METAPHOR
- 143 **Tymoshchuk Nataliia, Dovhan Larysa**
EMERGENCY REMOTE ENGLISH LEARNING AND TEACHING: TOOLS AND EXPERIENCE
- 146 **Vasilishina Olga**
PROFESSIONAL MOTIVATION AS A MEANS OF INCREASING THE EFFICIENCY OF STUDENTS' LEARNING ACTIVITIES
- 149 **Yaremko Svitlana, Kuzmina Olena**
ECONOMIC FORECASTING BASED ON NEURAL NETWORKS
- 151 **Zapadyns'ka Iryna, Gladio Svitlana**
PRAGMATICS MILESTONES IN ESP COMMUNICATION

- 87 **Marcinko Peter**
NÁVRH ROBOTIZOVANÉHO PRACOVISKA PRE OPERÁCIE PICK & PLACE V PROSTREDÍ ABB RS
- 91 **Мазуркевич Ірина, Вівсюк Ірина**
ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
- 94 **Онищук Наталя, Лук'янець Алла**
СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ СПОРТИВНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ
- 97 **Осаульчик Ольга, Гаврилюк Наталія**
ВИХОВАННЯ "ВІДПОВІДАЛЬНОГО ГРОМАДЯНИНА" В ПРОЦЕСІ ОВОЛОДІННЯ ІНШОМОВНОЮ МОВЛЕННСВОЮ КОМПЕТЕНЦІЮ
- 100 **Пахомська Олена, Крижак Лілія**
ІННОВАЦІЇ, ЯК СУЧАСНИЙ ТРЕНД РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ
- 104 **Паламарчук Владислав**
ДОСЛІДЖЕННЯ ЗМІН ТА ТЕНДЕНЦІЙ НА РИНКУ ПЛАНШЕТІВ ТА ХРОМБУКІВ
- 107 **Павлюк Тетяна, Осіпова Лариса**
УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ СОЦІАЛЬНОГО ЗАХИСТУ НАЙБІЛЬШ ВРАЗЛИВИХ ВЕРСТВ НАСЕЛЕННЯ
- 110 **Половенко Людмила, Мерінова Світлана**
ВЕБ-СЕРВІСИ ВИДОБУВАННЯ ЗНАНЬ
- 112 **Пипяк Микола, Кокарча Юлія**
РЕФОРМУВАННЯ МИТНОГО ЗАКОНОДАВСТВА У КОНТЕКСТІ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ
- 115 **Рябенька Марина, Постова Валентина**
ВПЛИВ МОТИВАЦІЙНИХ ЧИННИКІВ НА ПІДВИЩЕННЯ ПРОДУКТИВНОСТІ ПРАЦІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
- 119 **Семенюк Ірина**
РЕАЛІЗАЦІЯ ПРОГРАМ МІЖНАРОДНОЇ СПІВПРАЦІ ЯК ІНСТРУМЕНТ СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ ГРОМАД
- 122 **Семко Тетяна, Іванішева Ольга**
УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ І ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ НА ПРИНЦИПАХ НАССР
- 125 **Штифурак Віра, Сухоребра Тетяна**
ПІДГОТОВКА МАЙБУТНІХ СОЦІАЛЬНИХ ПРАЦІВНИКІВ ДО КОНСТРУКТИВНОЇ КОМУНІКАЦІЇ
- 129 **Сіренко Світлана**
СТАН РИНКУ КОПІЮВАЛЬНОЇ ТА МНОЖУВАЛЬНОЇ ТЕХНІКИ
- 132 **Стопчак Микола**
ПРОФЕСІЙНЕ ВИГОРАННЯ ВИКЛАДАЧА ЗАКЛАДУ ВИЩОЇ ОСВІТИ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ: ПРИЧИНИ, ШЛЯХИ ЗАПОБІГАННЯ
- 135 **Sukop Marek, Grytsiv Maksym, Chepara Vasyl**
VÝVOJ AUTONÓMNEHO MOBILNÉHO ROBOTÁ PRE SLEDOVANIE DRÁHY
- 139 **Терешенко Лілія, Ткачук Тетяна**
СКЛЯННА СКЕЛЯ: ЩО СТОЇТЬ ЗА МЕТАФОРОЮ
- 143 **Тимошук Наталія, Довгань Лариса**
ДИСТАНЦІЙНЕ ВИКЛАДАННЯ Й ВИВЧЕННЯ АНГЛІЙСЬКОЇ МОВИ У НАДЗВИЧАЙНИХ УМОВАХ: ПРАКТИЧНІ МЕТОДИ ТА ДОСВІД ЇХ ВИКОРИСТАННЯ
- 146 **Василишина Ольга**
ПРОФЕСІЙНА МОТИВАЦІЯ ЯК ЗАСІБ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТІВ
- 149 **Яремко Світлана, Кузьміна Олена**
ОПТИМІЗАЦІЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСІВ НА ОСНОВІ МЕТОДІВ МОДЕЛЮВАННЯ
- 151 **Западинська Ірина, Гладьо Світлана**
ВІХИ ПРАГМАТИКИ У КОМУНІКАЦІЇ ESP СТУДЕНТІВ

Пахомська Олена, Крижак Лілія

ІННОВАЦІЇ, ЯК СУЧАСНИЙ ТРЕНД РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Анотація

У статті приділено увагу інноваційним технологіям використовуваним у сфері ресторанного бізнесу. Визначено сучасні тренди інноваційного розвитку в сфері ресторанного господарства. Представлено інновації у сфері ресторанного господарства України, що сприяють прогресивному розвитку та надають конкурентні переваги підприємству ресторанного господарства навіть за умови домінування ринкових загроз. Досліджено, що інновації можуть застосовуватися: у вигляді використання нової сировини, техніки, нових технологічних процесів, методів та способів обслуговування, ринків збуту, нового асортименту послуг тощо. Вибір інновацій та інструментів їхнього впровадження залежить від специфіки закладу ресторанного господарства та ситуації на ринку. У сучасній технології продукції ресторанного господарства України з'являється чимало технологічних інновацій: приготування на сковороді WOK, *come*, деглясування, папільйот, фламбування, приготування у вакуумі, сушіння фруктів та овочів (даний спосіб обробки використовується в ресторанній практиці не для консервування продуктів, а для одержання чіпсів), підпікання, інтенсивне охолодження й шокове замороження. Встановлено, що розуміння суті інноваційних технологій дає змогу підприємствам ресторанного господарства більш ефективно здійснювати свою діяльність, підвищувати результативність функціонування підприємства та конкурентоспроможність на ринку.

Ключові слова: послуги харчування, інновації, концепції, ресторанний бізнес, асортимент продукції, автоматизація, технологічні новинки.

Pahomska Elena, Kryzhak Liliia

INNOVATIONS AS A MODERN TREND OF RESTAURANT BUSINESS DEVELOPMENT

Annotation

The article focuses on innovative technologies used in the restaurant business. Modern trends of innovative development in the field of restaurant industry are determined. Innovations in the field of restaurant industry of Ukraine are presented, which promote progressive development and provide competitive advantages of restaurant enterprises even in the presence of market threats. It was researched that innovations can be: in the form of the use of new raw materials, equipment, new technological processes, methods and methods of service, markets, new range of services and more. The choice of innovations and tools for their implementation depends on the specifics of the restaurant and the market situation. There are many technological innovations in the modern technology of restaurant products of Ukraine: cooking in a frying pan WOK, *sautéing*, *deglazing*, *papillote*, *flambéing*, *vacuum cooking*, *drying fruits and vegetables* (this method of processing is used in restaurant practice not for canning, but for obtaining chips), *baking*, *intensive cooling* and *shock freezing*. It is established that the understanding of the essence of innovative technologies allows more efficient enterprises of restaurant enterprises to perform their activities, increase the efficiency of the enterprise and competitiveness in the market.

Keywords: food services, innovations, concepts, restaurant business, product range, automation, technological innovations.

1. Постановка проблеми

Ресторанний бізнес в Україні на сучасному етапі розвитку є динамічно розвинутою сферою підприємницької діяльності. У даній сфері постійно відбуваються зміни, які характеризуються в основному двома процесами: розвиток нових форматів бізнес-моделей та надання послуг, які пов'язані з розвитком новітніх комп'ютерних технологій.

2. Виклад основного матеріалу дослідження

Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Тому в даній сфері актуальним є запровадження інноваційних технологій із метою підвищення конкурентних переваг та утримання і розширення клієнтської бази шляхом підтримки довіри і зацікавленості у конкретному закладі.

Термін «інновація» вперше ввів у науковий обіг австрійський учений Йозеф Шумпетер 1912 р. у праці «Теорія економічного розвитку». Він визначав інновації як нову науково-організаційну комбінацію використання виробничих факторів, яка мотивована підприємницьким духом.

Американський учений Ф. Ніксон вважає, що інновація – це сукупність технічних, виробничих і комерційних заходів, які зумовлюють появу на ринку нових і покращених промислових процесів та обладнання.

У Законі України «Про інноваційну діяльність» дано таке визначення: «інновації – новостворені (застосовані) і (або) вдосконалені конкурентоспроможні технології, продукція або послуги, а також організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що істотно поліпшують структуру та якість виробництва і (або) соціальної сфери»[3].

Інноваційна діяльність в ресторанному господарстві може бути охарактеризована: як виробнича (виробництво кулінарної та кондитерської продукції); як невиробнича (надання послуг харчування); через

спутні послуги (консультація сомел'є, метрдотеля, шеф-кухаря і тощо); через несупутні послуги (організація розваг, продаж квітів тощо).

На сучасному етапі розвитку ресторанного господарства основні інновації можна поділити на три сектори:

- новинки форматів (сукупність особливостей створення та надання послуг з організації харчування) і напрямів;

- новинки у процесах і засобах праці; - новинки товарів і методів їх просування.

Інновації можуть застосовуватися: у вигляді використання нової сировини, техніки, нових технологічних процесів, методів та способів обслуговування, ринків збуту, нового асортименту послуг тощо. Вибір інновацій та інструментів їхнього впровадження залежить від специфіки закладу ресторанного господарства та ситуації на ринку [1].

Виділяють п'ять основних напрямів розвитку інноваційних процесів в ресторанному господарстві:

1. Розширення сировинної бази: біологічно-активні добавки, вторинні продукти переробки море- та соєвих продуктів, екзотичні продукти, інше.

2. Використання прогресивних галузевих технологій.

3. Нові технології та напрями у кулінарії, пов'язані з появою модних течій у ресторанному бізнесі, кухні: креативна, еклєктична, вегетаріанська та інше.

4. Застосування автоматизованих систем контролю та управління, високоефективної контрольної-виміральної апаратури.

5. Розробка асортименту конкурентоспроможних видів продукції із заданими споживчими властивостями, високими параметрами якості та послуг [5].

Існують чотири основні групи інновацій у сфері ресторанного господарства: новинки форматів та напрямів, новинки у процесах і засобах праці, новинки товарів і засобів їх просування, новинки у підходах до управління підприємством [2].

Таблиця 1. Найбільш поширені інновації у сфері ресторанного господарства України

№	Тип	Назва інновації	Характеристика інновації
1	Інновації форматів, концепцій, напрямів	Формат: «Кава шоп», «Чайний клуб», «Суп-хауз», «Домашня кухня», «Креатив напрям», «Кальян-бар», «Фестиваль-ресторація» та інші	Створення підприємства ресторанного господарства, в меню якого будуть страви або напої однієї асортиментної групи, або підприємства в яких крім харчування будуть надаватися різні розважальні послуги
2	Нові підходи до управління діяльністю підприємств ресторанного господарства	Сітьове утворення	Створення під єдиною торговельною маркою у різних регіонах України мережі ресторанів
		Автоматизація системи управління підприємством	Створення спеціальних програмних продуктів, що автоматизують виконання завдань різних підсистем підприємства
		Сервісний філіал у структурі промислового підприємства	Організація роботи їдальні у складі створеного сервісного філіалу промислового підприємства
		Нова стратегія у підборі кадрів - орієнтація на «незипсованість»	Набір персоналу без попереднього досвіду роботи
3	Інновації процесів та засобів праці	Винна кліматична шафа, технологія смаження продуктів під тиском, вакуумний пакувальник, темперована шафа, технологія виробництва готових охолоджених страв	Розробка нового обладнання для приготування, пакування та зберігання продуктів.
4	Інновації товарів та методів їх просування	Нові фірмові страви	Розробка нових рецептур.
		Акція «Fooding»	Розкриття актуальних кулінарних тенденцій широким масам
		Рекламний прийом «пряма пошта»	Періодичне повідомлення своїм клієнтам через поштові листівки або e-mail адресу про новинки та акції.
		Ресторанні гроші	Введення нумізматичних монет, отримати які можна лише купуючи якусь страву, а потім обмін цих монет на різні сувеніри
		Система знижок	Введення системи знижок за днями чи годинами чи для певного контингенту споживачів

У сучасній технології продукції ресторанного господарства України також з'являється чимало технологічних інновацій: приготування на сковороді ВОК, соте, деглясування, папільот, фламбування,

приготування у вакуумі, сушіння фруктів та овочів (даний спосіб обробки використовується в ресторанній практиці не для консервування продуктів, а для одержання чіпсів), підпікання, інтенсивне охолодження й шокове замороження.

Інноваційні види холодильного обладнання для закладів ресторанного господарства. До основного холодильного обладнання закладів ресторанного господарства належать: холодильні камери низько-та середньотемпературні; шафи; шафи-вітрини; прилавки; прилавки-вітрини; льодогенератори; шафи швидкого охолодження та шокового заморожування (бластфризери, бластчиллери, шок-фризери); преп-столи.

Останнім часом заклади ресторанного господарства в своїй практиці широко використовують при виробництві кулінарної продукції шокове охолодження та заморожування.

Переваги від застосування інноваційних технологій у сфері ресторанного бізнесу представлено у таблиці 2 [4].

Таблиця 2. Переваги від застосування інноваційних технологій у сфері ресторанного бізнесу

Інновації	Майбутні зміни ресторанного бізнесу		
	Очікувані позитивні зміни	Галузеві обмеження і ризики	Можливі складності
Інформація внутрішніх сервісів Автоматизація системи розрахунків зі споживачами Автоматизація системи постачання сировиною та матеріалами Впровадження інтегрованих систем	Підвищення гнучкості і оперативності в роботі зі споживачами, можливість індивідуалізації обслуговування без збільшення трансакційних витрат. Збільшення можливостей із залучення споживачів, розширення реклами. Збільшення можливостей співпраці з провідними банками, спільні програми з підвищення лояльності споживачів (знижки, бонуси, спеціальні пропозиції і т.д.), формування постійної клієнтської бази. Підвищення якості, оперативності і гнучкості постачання, рішення проблеми псування сировини, можливості підтримки ексклюзивного меню. Зміцнення і підвищення ефективності діяльності за рахунок інтеграції в суміжний бізнес (ресторан при готелі, фірмі тощо)	Збільшення клієнтської бази (створення on-line, web-сервісів) призводить до супутнього зростання трансакційних витрат з обслуговування віддалених споживачів (проблема доставки) Недостатньо висока технологічна і споживча культура населення Не насиченість попиту на послуги підприємств ресторанного господарства і дозвілля	Інновації, які впроваджуються можуть виявитися надлишковими витратами через випередження існуючої технологічної культури населення, культури споживання і дозвілля Збільшення центрів витрат без супутнього зростання центрів прибутку, випереджаюче зростання витрат на обслуговування «віддаленої» клієнтської бази

Таким чином, розуміння суті інноваційних технологій дає змогу підприємствам ресторанного господарства більш ефективно здійснювати свою діяльність, підвищувати результативність функціонування підприємства та конкурентоспроможність на ринку.

3. Висновки

Виходячи з вище сказаного, можна зробити висновок, що впровадження інноваційних технологій і управління інноваціями безумовно сприяє ефективності діяльності організації і забезпечує її конкурентоспроможність та стійкість на ринку послуг ресторанного господарства. Тому, управління інноваційною діяльністю повинно перейти в розряд провідних елементів стратегічного управління підприємствами ресторанного господарства.

Список використаних джерел та літератури

- [1] Гірняк Л., Глагола В. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. Інфра-структура ринку. 2018. Вип. 16. С. 71–77.
- [2] Завадинська О. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2018. № 2. С. 93–102.
- [3] Про інноваційну діяльність : Закон України від 04.07.2002р. № 40-IV. *Відомості Верховної Ради України*. 2002. № 36. с. 3.
- [4] Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. Київ : НУХТ, 2014. 93 с.
- [5] Чухрай Н.І. Формування інноваційного потенціалу підприємства: маркетингове і логістичне забезпечення. Львів. Львів, політехніка, 2015. 262 с.

References

- [1] Girnyak L., Glagola V. (2018). Suchasny'j stan, perspekty'vy' ta tendencyi rozvy'tku restorannogo gospodarstva v Ukraini [The current state, prospects and trends of the development of the restaurant industry in Ukraine]. Infrastruktura ry'nku, vol. 16, pp. 71–77.
- [2] Zavady'ns'ka O. (2018). Innovacijni tehnologiyi gospodaryuvannya v restorannomu biznesi [Innovative management technologies in the restaurant business]. Restoranny'j i gotel'ny'j konsalty'ng. Innovaciyi, no. 2, pp. 93–102.
- [3] Pro innovatsijnu diial'nist' : Zakon Ukrainy vid 04.07.2002r. № 40-IV. Vidomosti Verkhovnoi Rady Ukrainy. 2002.№ 36.s. 3.
- [4] Pavliuchenko O. (2014) Innovatsijni tekhnolohii v restorannomu hospodarstvi. Kyiv : NUKhT. 93 s.
- [5] Chukhraj N.(2015) Formuvannia innovatsijnoho potentsialu pidpriemstva: marketynhove i lohistyčne zabezpechennia. L'viv. L'viv, politehnika. 262 s.

Pahomska Elena - Assistant of the Department of Tourism and Hotel and Restaurant Affairs, Vinnytsia Institute of State University of Trade and Economics / Kyiv National University of Trade and Economics, Soborna Street 87, Vinnytsia, Ukraine, *e-mail*: olana1980@ukr.net. *Where and when she graduated*: Kyiv National Trade and Economics University, 2005. *Professional orientation or specialization*: engineer - technologist. *The most relevant publication outputs*: 1. Food products - quality and safety problems, 2. Trends of the confectionery market of Ukraine



▪ **Kryzhak Liliia** - c. t. s. of the Department of Tourism and Hotel and Restaurant Affairs, Vinnytsia Institute of State University of Trade and Economics / Kyiv National University of Trade and Economics, Soborna Street 87, Vinnytsia, Ukraine, *e-mail*: liliakrizhak44@gmail.com. *Where and when she graduated*: National University of Food Technology (NUFT), 2000. *Professional orientation or specialization*: engineer-technologist. *The most relevant publication outputs*: food technology.