

С. С. Кашкан
БГЭУ (Минск)
Научный руководитель — **О. П. Ефимова-Стадник**,
канд. экон. наук, доцент

ИННОВАЦИОННЫЕ ТРЕНДЫ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

В Национальной стратегии устойчивого социально-экономического развития Республики Беларусь на период до 2030 г. определены цели, этапы и направления перехода страны к постиндустриальному обществу и инновационному развитию экономики. Это касается и сферы услуг, в том числе индустрии гостеприимства, включающей в себя ресторанный бизнес.

В сфере ресторанного бизнеса можно выделить несколько основных групп инноваций (см. таблицу).

Основные группы инноваций в сфере ресторанного бизнеса

Группы инноваций	Определение
Организационные	Новшества, которые представляют основную идею ресторана, всю деятельность ресторатора, дизайнерские задумки, торговую марку, также помогают сформировать стратегию продвижения на рынок, рекламу и маркетинговые решения для привлечения и дальнейшего удержания клиентов
Управленческие	Способ осуществления организационной деятельности, при котором инновационные введения направлены на совершенствование внутренней системы всего производства
Технико-технологические	Введение новых видов оборудования и технологий производства
Сервисные	Инновации в сфере сервиса и услуг, а также в системе управления персоналом и техники обслуживания посетителей
Комплексные	Объединение всех вышеперечисленных групп инноваций

Примечание: собственная разработка на основе источника [1].

Успешный ресторатор должен создать располагающую атмосферу в заведении, организовать работу сотрудников, создать единую команду на кухне, а также дополнить все существующее непревзойденным обслуживанием. И этому способствует применение инновационных технологий. Сегодня в ряде стран уже существует несколько ресторанов, где гости могут самостоятельно управлять сервисом и ат-

мосферой заведения. Столы — это большие планшеты с множеством функций; стены, пол и барная стойка являются интерактивными поверхностями, которые при желании могут измениться под любой дизайн ресторана. Рассмотрим так называемую систему дополнительной реальности. Она дает возможность при наведении телефона на определенную метку на столе рассмотреть 3D-модель блюда, что позволяет более осознанно принять решение о его покупке. Также гости могут без официантов получать всю необходимую информацию о блюдах, напитках и сезонных предложениях, сами могут делать заказы, а значит, экономят время обслуживающего персонала и свое. Сервисные инновации являются наиболее приоритетными в построении ресторанного бизнеса.

Таким образом, новшества, которые применяются в ресторанном бизнесе, показывают умение рестораторов быстро реагировать на постоянно изменяющуюся ситуацию на рынке, принимать важные решения по улучшению атмосферы и внутреннего интерфейса заведения и за счет этого получать прибыль.

Источник

1. *Поджарая, Е. К.* Инновации в сфере услуг общественного питания [Электронный ресурс] / Е. К. Поджарая, В. А. Моисеева // Кибер-Ленинка. — Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/innovatsii-v-sfere-uslug-obschestvennogo-pitaniya>. — Дата доступа: 04.11.2023.