

ВНЕДРЕНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ПОДХОДОВ В СФЕРЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Современная индустрия обслуживания продовольственного сектора подвергается постоянным изменениям под воздействием технологического развития и изменений в потребительском поведении. Внедрение инновационных подходов становится необходимым для ресторанов, стремящихся не только выжить в условиях конкуренции, но и обеспечить высокий уровень сервиса для удовлетворения требований современных клиентов [1, 2].

В ресторанном бизнесе инновации имеют некоторые особенности и зависят от многих факторов, а именно: стоимость продукта, здоровье населения, покупательская способность населения, демография, уровень и качество жизни, отношение к здоровому образу жизни, образованность населения. Это важно учитывать при разработке стратегии организации в направлении развития инноваций. В производстве ресторанных услуг основными типами инноваций являются следующие:

- **технические**, связанные с внедрением новых видов техники, приспособлений, инструментов, а также технико-технологических приемов труда в обслуживании. Например, интерактивное меню является одним из последних инновационных изобретений в области общепита; либо использование интерактивного стола, позволяющего сделать заказ, который молниеносно дойдет до кухни; почитать новостную ленту, сменить оформление столешницы. На нем доступен просмотр видео и настольные игры;

- **организационно-технологические**, связанные с новыми видами услуг, более эффективными формами обслуживания и организационными нормами труда. В частности, инновационной технологией является изготовление пищи, приготовленной роботами, поскольку роботизированная кухня позволяет сократить расходы на содержание персонала и снизить стоимость заказа;

- **управленческие**, ориентированные на совершенствование внутренних и внешних связей организации, использующие методы и формы менеджмента. Например, для улучшения коммуникации между сотрудниками многие кафе используют рации;

- **комплексные**, охватывающие одновременно разные аспекты и стороны сервисной деятельности. В частности, облегчить бронирование столика клиенту, например, поможет собственное мобильное приложение места общественного питания. В нем можно загрузить книгу отзывов и пожеланий, информацию о предложениях, фото сотрудников. Некоторые рестораны могут предлагать планшеты, с помощью

которых возможно наблюдать за приготовлением еды по веб-камере, заказать такси или оставить отзыв о заведении на рейтинговых ресурсах.

Следовательно, результатом инновационного развития организации сферы ресторанного бизнеса будут новые идеи, новые и усовершенствованные ресторанные продукты и услуги, новые технологические процессы, новые формы организации и управления ресторанным бизнесом. Внедрение инновационных технологий и управление инновациями, безусловно, будет способствовать эффективности деятельности организации и обеспечит ее конкурентоспособность и устойчивость на рынке услуг общественного питания.

Источники

1. Пулин, П. А. Инновационный потенциал предприятия / П. А. Пулин // Концепт : науч.-метод. электрон. журн. — 2016. — Т. 34. — С. 221–223.
2. Акулич, М. Кейтеринг / М. Акулич. — [Б. м.] : Издат. решения, 2020. — 200 с.