

тия, технологий его основного и вспомогательного производства, корректируется система управления и восприятия внешней среды по отношению к ресторанному бизнесу [1].

Также стоит внимательно изучить спрос и покупательную способность потребителей. Таким образом, благодаря полному анализу рынка ресторанных услуг, а именно инновационных внедрений и покупательского спроса потребителей, определяется тот ресторанный инновационный проект, который наиболее выгоден.

Литература

1. *Засимович, Е. С.* Особенности внедрения инновационных подходов к организации ресторанного сервиса [Электронный ресурс] / Е. С. Засимович, С. А. Мартынюк. — Режим доступа: http://tourlib.net/statti_tourism/zasimovich.htm. — Дата доступа: 25.02.2017.

2. *Малахова, Ю. В.* Повышение эффективности предприятий сферы услуг общественного питания [Электронный ресурс] / Ю. В. Малахова, Р. В. Крылова. — Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/article/n/povyshenie-effektivnosti-predpriyatij-sfery-uslug-obshchestvennogo-pitaniya>. — Дата доступа: 25.02.2017.

М.С. Грабинская

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель В.К. Кабушкина

РОЛЬ ИННОВАЦИЙ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

В условиях высококонкурентного рынка общественного питания в Республике Беларусь одним из методов повышения качества обслуживания и условием привлечения потребителей является внедрение инновационных технологий.

Применять инновации в бизнесе — это значит использовать новые технологии в развитии производства, которые могут значительно повысить его эффективность за счет применения передовых методов управления или научных знаний [1].

В ресторанном бизнесе инновации предполагают не только улучшение качества жизни людей, но и грамотно выстроенные взаимоотношения с потребителями.

Развитие инновационных технологий приносит ресторанному бизнесу такие преимущества, как повышение эффективности деятельности, совершенствование обслуживания посетителей, экономия расходов путем сокращения штата сотрудников и др.

На сегодняшний день как в крупных ресторанах, так и в небольших закусочных становится популярным цифровое обслуживание. Пример этому — электронный ресторан, в котором способы автоматизации

заказов можно поделить на три основные группы. Первая группа — это самообслуживание. Технология заключается в том, что вместо традиционного официанта приносит меню на планшетном компьютере. Гость сам перемещает блюда из меню в поле заказа, подтверждает выбор, и информация немедленно передается на кухню. Вторая группа — использование обслуживающим персоналом мобильных устройств для ввода заказа. Гость выбирает блюда; официант, стоя у столика, вносит заказ в систему и отправляет на кухню. К третьей группе относится установка специальных приложений на телефон гостя. Они позволяют посетителям бронировать столики, заранее заказывать блюда и т.д. Эти же приложения работают и с доставкой. Преимуществами цифрового обслуживания являются удобство и качество сервиса, а также сниженные дополнительные затраты и увеличение объемов продаж.

Еще одним нововведением является инновационный веб-мониторинг. Компания Sealed Air разработала систему обнаружения и регистрации любого несоблюдения санитарных норм и правил безопасности. Система видеорегистрации способна самостоятельно фиксировать, когда, например, сотрудник работает без перчаток или головного убора при обработке пищи. Благодаря такой технологии у административного состава сложится правильное представление об уровне подготовки своего персонала. Это поможет руководителю быстро определить, нуждаются ли его подчиненные в дополнительном обучении [2].

Чем привлекательнее выбранные рестораном нововведения, тем больше у него шансов сделать шаг в будущее тогда, когда конкуренты еще даже не представляют себе, что такие новинки возможны.

Литература

1. Инвестпрофит. Деловой вестник инвестора [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.invest-profit.ru>. — Дата доступа: 24.02.2017.
2. Желвицкий, Д. О. Электронный ресторан [Электронный ресурс] / Д. О. Желвицкий // Открытые системы. — 2006. — № 3. — Режим доступа: <https://www.osp.ru/cw/2006/03/374626/>. — Дата доступа: 22.02.2017.

И.И. Гуторова
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель **И.Л. Акулеч** — д-р экон. наук, профессор

ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

В соответствии с Концепцией развития сферы услуг в Республике Беларусь на 2015–2020 годы основной целью развития общественного питания является обеспечение высококачественными услугами питания