

заказа, может с помощью данного устройства изучить историю ресторана, посмотреть видеоролик о команде ресторана, получить дружеское послание от шеф-повара (мастер класс, фирменный рецепт).

3. Систему кухонных дисплеев. Использование данных устройств позволит увеличить производительность труда работников производства, улучшить качество и скорость приготовления блюд на кухне.

Рассмотренные современные технологии для повышения качества услуг позволят не только повысить экономические показатели хозяйственной деятельности объектов ресторанного бизнеса, но и улучшить качество предоставляемых ими услуг, что приведет к укреплению конкурентной позиции среди аналогичных организаций общественного питания.

#### **Список использованных источников**

1. Рекомендации по расширению услуг общественного питания в организациях [Электронный ресурс] : утв. приказом М-ва торговли Респ. Беларусь, 31 окт. 2014 г., № 97 // КонсультантПлюс. Беларусь / ООО «Юр-Спектр», Нац. центр правовой информ. Респ. Беларусь. — Минск, 2018.

2. *Бородина, В.В.* Ресторанный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В.В. Бородина. — М. : Кн. мир, 2014. — 164 с.

*Е.О. Душкевич*  
*БГЭУ (Минск)*

**Научный руководитель А.В. Кармызов**

## **ЭФФЕКТИВНОСТЬ ВНЕДРЕНИЯ ИННОВАЦИЙ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ**

Актуальными проблемами в современном ресторанном бизнесе являются: практически полное отсутствие опыта разработки и реализации инновационных проектов в ресторанном бизнесе; невозможность использования зарубежного опыта реализации проектов подобного масштаба в связи с неодинаковыми условиями реализации инновационных проектов в сфере услуг. Опыт показывает, что для устойчивого положения на рынке, субъект ресторанного бизнеса должен иметь несколько «точек опоры», т.е. иметь несколько площадок реализации, производить множество различных видов продукции, оказывать различные дополнительные услуги. Значительного снижения затрат можно добиться путем внедрения в организацию управления бизнесом оптимизационных экономико-математических методов. Снижения издержек на обеспечение ресторанов различными видами продукции можно достичь использованием хорошо разработанных, доведенных до компьютерных алгоритмов и программ моделей и методов теории управления запасами и продажами. Анализ опыта эксплуатации субъектов ресто-

ранного бизнеса и управления им позволяет сформировать основные инновационные направления деятельности руководства по возможному увеличению дохода или выручки. К числу таких направлений следует отнести:

- изучение возможности и применение новых видов пищевого сырья при производстве продукции общественного питания;
- ведение в эксплуатацию инновационного технологического оборудования, направленного на совершенствование технологических процессов, повышение качества и безопасности продукции;
- применение инновационных технологий при организации привлечения потребителей в предприятие и организации процесса реализации продукции и обслуживания потребителей, включая информационные технологии при организации сбыта и рекламы, программы лояльности потребителей, электронные системы учета и контроля и пр.;
- следование мировым модным тенденциям ресторанного бизнеса, к примеру, «молекулярной гастрономии».

Таким образом, кроме названных существует еще большое количество мероприятий и операций, способствующих повышению доходности предприятий ресторанного бизнеса, однако, в любом случае, оценку успешности проводимых мероприятий и операций объективно можно дать только с позиций системной эффективности, оцениваемой соотношением комплекса мероприятий по повышению доходности производимой продукции и услуг к совокупности затрат необходимых для их осуществления.

*К.В. Желюбчик, Ю.Д. Довгаль*  
*БГЭУ (Минск)*

**Научный руководитель А.И. Ерчак**  
*(канд. экон. наук, доцент)*

## **СОВРЕМЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ АВТОМАТИЗАЦИИ СЕРВИСА В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ**

В эпоху постиндустриального общества преобладающей является сфера услуг. С каждым годом количество организаций, предлагающих различного рода услуги, увеличивается. И, таким образом, возрастает конкуренция между ними. Чтобы выиграть в конкурентной борьбе, компаниям необходимо привлечь как можно больше потребителей. Для этого они внедряют новые технологии, различные инновации, которые способствуют улучшению сервиса, а также привлечению новых клиентов.

Ресторанный бизнес не обошел этот вопрос стороной. Так как кафе, рестораны являются одной из самой востребованной сфер услуг, конкуренция между ними особенно велика. В этих условиях для успешного ведения бизнеса необходимо вкладывать средства в его поддержание