

*Д.С. Шаматувская, В.А. Гостило*  
*БГЭУ (Минск)*  
**Научный руководитель А.И. Ерчак**  
*(канд. экон. наук, доцент)*

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

Инновация, как основа стратегии развития предприятия, включает не только технические или технологические разработки, но и поиск, и использование новых форм бизнеса, новых методов работы на рынке, новых товаров и услуг, новых финансовых инструментов. Они, вследствие этого, должны характеризоваться более высоким технологическим уровнем, более высокими потребительскими качествами товара или услуг по сравнению с предыдущим продуктом [1]. Информационные технологии улучшают и облегчают жизнь человека в разных сферах. Мы чувствуем какой-то дискомфорт, когда не получаем в ресторане тех удобств, к которым мы привыкли и которые уже предложены в других заведениях. Одна из инноваций в ресторанном бизнесе заключается в том, чтобы каждый раз удивлять посетителей. Молекулярная кухня радикально порывает со старыми представлениями о кулинарии. Ее целью становится достижение идеального сверхвкуса — чистого и усовершенствованного, «дистиллированного» и утонченного, технологичного и прекрасного. Молекулярная кухня — это апелляция не столько к желудку, сколько к уму и воображению. Технологические инновации в ресторанном бизнесе связаны с внедрением планшетов, которые могут заменить привычные брошюры или книги — меню. Каждому посетителю ресторана предлагают выбрать блюда и напрямую связаться с официантом с помощью планшетника. Не секрет, что повысить качество обслуживания может автоматизация ресторана или кафе. Система с такого рода терминалами предполагает разделение официантов на 2 категории. Задача одних — оформлять заказы: быстро, без ошибок. Они постоянно находятся в зале, чтобы клиент в любой момент мог легко позвать официанта и заказать что-либо еще. Задача других — быстро выносить готовые блюда. Специфика ресторанного бизнеса, как отрасли сферы услуг, предполагает под инновациями не только улучшение качества жизни людей, но и грамотно выстроенные взаимоотношения с клиентами, грамотную маркетинговую политику и PR-стратегию, а также учет необходимости коммерциализации инновационных разработок (получение патентов, регистрация фирменных знаков). Инновационный проект такого рода представляет собой сложную систему взаимообусловленных и взаимоувязанных по ресурсам, срокам и исполнителям мероприятий, направленных на достижение конкретных целей (задач) на приоритетных направлениях развития науки и техники.

### **Список использованных источников**

1. Инновации в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://esstu.ru/document/download.htm?documentId=9947>. — Дата доступа: 28.02.2018.