

**Р.Г. Дойняк, П.Д. Лешкевич**  
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — **С.В. Стасюкевич**

## **ИННОВАЦИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

В последние годы в мире существенно повысилась роль инноваций в экономике. Без их использования практически невозможно произвести конкурентоспособную продукцию, которая обладала бы высокой степенью новизны. Перспективной сферой для развития инновационной деятельности является и общественное питание.

В условиях рыночной экономики применение инноваций позволяет субъектам общественного питания получить огромное преимущество перед конкурентами: обеспечить уникальность продукции или услуг, повысить их качество, сократить расходы, стимулировать спрос покупателей и т.п.

Среди технологий сохранения продуктов инновационной является *CapKold*, разработанная в США. Данная технология подразумевает варку на пару большого объема пищи и его быстрое охлаждение в барабанах с ледяной водой. После этого продукт может храниться при низкотемпературном режиме (около 3 °С) в течение 45 суток без использования консервантов. Кроме того, благодаря специальному оборудованию, эта технология является относительно дешевой [1].

Для быстрого и эффективного процесса приготовления пищи разработана система *Cook&Chill*. Особенно эта технология выгодна при подготовке банкетов и других крупных мероприятий. Система позволяет готовить одновременно большое количество не только однородной, но и разнородной продукции. Затем эта продукция быстро охлаждается (с 65 до 10 °С) и хранится в холодильнике, а перед подачей остается только ее разогреть [1].

Отдельные рестораны привлекают внимание покупателей таким сервисом, как *тепан-шоу*, когда на глазах покупателя и окружающей публики *тепан-повар* создает какое-нибудь фирменное блюдо. Но в данном случае есть небольшой минус — далеко не всем гостям нравятся запахи кухни и вид кухонной посуды. Для решения данной проблемы применяются *тепан-инновации*: рядом с рабочим местом повара устанавливается видеокамера, а за его действиями по монитору наблюдают только те посетители, которым такое действие нравится [3].

В настоящее время интерактивное меню стало связующим звеном между покупателями и работниками сферы общественного питания, которое позволяет оперативно вносить все необходимые изменения, увидеть состав и технологию приготовления продукции, подобрать из винной карты вино, по цене, букету, региону, году соответствующее запросам покупателей, подсчитать калорийность выбранных блюд, сразу увидеть окончательную стоимость заказа и пр. [2].

Внедрение инновационных технологий требует высоких расходов по их реализации. Поэтому только малая доля субъектов общественного питания готова позволить себе внедрение таких инновационных технологий и обладает для этого достаточными финансовыми возможностями.

### **Источники**

1. Маркетинг: тренды ресторанного бизнеса–2018 [Электронный ресурс] // Блог Poster. — Режим доступа: <https://joinposter.com/post/restaurant-business-trends-2019>. — Дата доступа: 28.11.2018.

2. Инновации в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс] // «Все о туризме» — туристическая библиотека. — Режим доступа: [http://tourlib.net/statti\\_tourism/innovacii-restoran.htm](http://tourlib.net/statti_tourism/innovacii-restoran.htm). — Дата доступа: 28.11.2018.

3. Инновации в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс] // Таврический научный обозреватель. — Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/innovatsii-v-restorannom-biznese-1>. — Дата доступа: 28.11.2018.

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

*Научный руководитель — О.П. Ефимова-Стадник,*  
*канд. экон. наук, доцент*

## **МИРОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ И ВНЕДРЕНИЕ ИННОВАЦИЙ В РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС**

В современном и постоянно меняющемся мире изобретение чего-либо нового уже становится обыденностью, и далеко не все инновации внедряются в нашу жизнь. Можно назвать следующие причины данной тенденции: высокая степень затрат, недостаток высококвалифицированных кадров для работы на новом оборудовании, трудности в использовании со стороны потребителей и др. Однако при успешном внедрении инноваций предприятие может значительно увеличить конкурентоспособность и, соответственно, прибыль.

Многие ученые и экономисты утверждают, что мир сейчас находится на пороге четвертой промышленной революции или, как ее еще называют, «Индустрия 4.0». Она стирает границы между физическими, цифровыми и биологическими сферами. Это достаточно медленный и плавный переход, однако уже сейчас некоторые страны занимают лидирующие строчки по внедрению инноваций (Швейцария, Новая Зеландия, Швеция, Великобритания, Сингапур, США, Финляндия, Дания, Германия, Ирландия).

В эпоху постиндустриального общества преобладающей является сфера услуг. С каждым годом количество организаций, предлагающих различного рода услуги, увеличивается. И, таким образом, воз-