

Афанасьева Полина Валерьевна

бакалавр, магистрант

Мацкив Анна Александровна

бакалавр, магистрант

Научный руководитель:

Блинова Анна Лобсановна

старший преподаватель

ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный технический
рыбохозяйственный университет»
г. Владивосток, Приморский край

ИННОВАЦИИ В СФЕРЕ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

***Аннотация:** поскольку сфера общественного питания (далее – ОП) занимает особую нишу в экономике любой страны и затрагивает интересы населения, поэтому она требует к себе особого внимания и подхода, и чтобы интересы потребителей в большей степени были удовлетворены, необходимо постепенно, шаг за шагом проводить модернизацию своего бизнеса и внедрять в него инновации и технологии, необходимые для дальнейшей жизнедеятельности предприятий общественного питания (далее – ПОП). Данная статья направлена на изучение технологий и инноваций в сфере общественного питания.*

***Ключевые слова:** инновации, общественное питание, тренд, сфера общественного питания, организация общественного питания.*

В настоящее время отрасль общественного питания, характеризующаяся общими принципами организации питания и предоставления услуг гостям, представляет собой одну из ведущих отраслей народного хозяйства. В число тех, где необходимо использовать инновационные технологии, входит ресторанное дело.

Для поддержания конкурентоспособности в сфере ОП необходимо особое внимание уделять правильному планированию своего бизнеса. В настоящий момент наблюдается значительный рост инновационного потенциала, который является движущей силой процесса.

Таким образом, инновационная политика при управлении рестораном, остается актуальной и по сей день, и является первостепенным условием для обеспечения высокой конкурентоспособности предприятия.

Новые знания, отражающие новые подходы к управлению и производству, составляют в настоящее время 75–85 процентов прироста всего конечного продукта и услуг развивающихся стран. Государственная инновационная система в Российской Федерации официально признана как самостоятельная деятельность по двум факторам [1]:

1. Развитие благоприятной правовой базы в области инноваций, включая научные исследования и экономическое развитие в целом, является одним из приоритетных направлений.

2. Для создания и продвижения на рынок уникальной продукции и услуг необходимо создать действенную инфраструктуру инновационного сектора, включающую в себя технологии и научные разработки, обладающие значительными потенциальными возможностями в будущем.

Все рынки страны должны преобразоваться в лучшую сторону благодаря инновациям, которые являются главными целями инноваций. Для достижения наилучших результатов в области ОП необходимо усовершенствовать традиционный способ производства. Процесс непрерывного внедрения инноваций на рынке общественного питания включает в себя соблюдение соответствия между технологическими процессами и современным оборудованием.

В сфере ОП наиболее приоритетными для развития инноваций являются следующие направления:

1. Продуктовые инновации – включают в себя разработку и внедрение в производство технологически новых и значительно усовершенствованных продуктов, при изменении которых меняется их биохимический состав и технология приготовления.

2. Инновации в технологии производства продукции – это использование автоматизированного оборудования, применение новых способов обработки продуктов, которые позволяют сократить период приготовления продуктов общественного питания и увеличить продуктивность всей работы в целом.

3. Инновации в сфере маркетинговых исследований – подразумевают выявление спроса потребителей и являются одним из главных факторов развития индустрии общественного питания.

4. Введение новых, улучшенных товаров в реализацию.

5. Изменения в законодательстве. Этот фактор заставляет уходить с рынка незначительных и слабых «игроков», сохраняя крупные компании по торговле и общественному питанию, что приводит к значительному сокращению конкуренции.

6. Изменение социальной обстановки и качества жизни населения региона.

7. Снижение неопределенности и риска в бизнесе.

Однако, инновации, как и любые другие изменения, имеют своё положительное и отрицательное влияние на сферу ОП [2].

Отрицательное влияние:

- повышение в стоимости изготавливаемой продукции;
- изменения в отрасли под действием законов и законодательных актов;
- вытеснение небольших компаний на рынке общепита более крупными монопольными корпорациями.

Положительное влияние:

- увеличение темпов роста индустрии общественного питания;
- увеличение общего количества потребителей и их заинтересованность;
- внедрение новых технологий в процессы производства продуктов питания;
- появление усовершенствованных товаров;
- снижение рисков и убытков в бизнесе.

Из-за того, что в ресторанном бизнесе часто происходят взлеты и падения, предприятия могут столкнуться с риском выхода на отрицательные значения, даже несмотря на положительное воздействие инноваций.

Для эффективного развития инновационной деятельности ПОП необходимо неукоснительно следить за изменениями, происходящими на отечественном и мировом рынках, а также учитывать основные тенденции научно-технического прогресса в области ОП.

Новые идеи, реализованные в уникальных ресторанных продуктах и услугах, и усовершенствованные формы организации ресторана – это то, что принято называть инновационными разработками сферы общественного питания [2].

Таким образом, новшества, которые применяются в ресторанном бизнесе, определяют знание потребностей гостей и умение рестораторов быстро реагировать на постоянно изменяющуюся ситуацию на рынке и принимать важные решения по улучшению атмосферы и внутреннего интерфейса заведения. Развитие уникальной культуры кулинарии, направленной на сохранение здоровья людей, достигается благодаря использованию инновационных технологий для приготовления новых блюд. Благодаря инновациям, расширяющим спектр предоставляемых услуг на предприятии общественного питания и повышающим интерес к этому заведению, потребители становятся еще более заинтересованными. Благодаря инновациям, гости начинают ощущать себя как неотъемлемая часть одного целого «мира», проявляя свои творческие способности и становясь главным элементом единой системы общественного питания.

Список литературы

1. Инновационные направления развития сферы общественного питания [Электронный ресурс] // <https://science-economy.ru/ru/article/view?id=928> (дата обращения: 26.05.2024)
2. Карманова А. Е. Инновационные технологии в общественном питании // *Инновационная экономика: Перспективы развития и совершенствования.* – 2017. – № 1. – С. 134-141. – EDN XXVWHD