

Понятие инноваций в ресторанном бизнесе

Тараторкина Анастасия Васильевна, Самара, Россия.

Аннотация. Инновации – один из основных двигателей рынка. Это касается как продуктовых инноваций, так и инноваций, связанных с представлением продукта, – то есть упаковкой, дизайном, приемами маркетинга и рекламы. При этом инновации – это не только передовые технологии, но и новое видение, а также нетрадиционный подход к выведению продукта на рынок.

Ключевые слова: Инновации, Ресторанный бизнес, Сфера услуг, Общественное питание

The concept of innovation in the restaurant business

Anastasia Taratorkina, Samara, Russia.

Abstract. Innovation is one of the main engines of the market. This applies to both product innovations and innovations related to the presentation of the product - that is, packaging, design, marketing and advertising techniques. At the same time, innovations are not only advanced technologies, but also a new vision, as well as an unconventional approach to bringing the product to the market.

Keywords: Innovations, Restaurant business, Service industry, Catering

Вопрос об уровне отечественного сервиса является сегодня актуальным. Всегда, когда потребитель покупает товар, он получает какой-либо сервис, будь то платная или бесплатная доставка, помощь в выборе, упаковка, совет или даже просто забота и вежливость. По этому, учитывая обилие предложений по продаже товаров на современном рынке, покупатель делает свой выбор основываясь не только на цене, но и на уровне сервиса. Таким образом, он привыкает к тому, что может выбирать на переполненном предложениями и услугами товарном рынке Российской Федерации.

Вышеуказанная специфика приводит предприятия в сфере услуг к необходимости преобразований, действующих в соответствии с требованиями рынка, что означает разработку и внедрение продуктов и процессов, а так же их улучшение. Это нужно для того, чтобы максимально увеличить доходность компании в текущем периоде времени и при нынешних условиях рынка.

Рассматриваемый вопрос актуален в современных условиях ведения бизнеса в сфере общественного питания, так как отечественный опыт разработки и внедрения новых технологий фактически отсутствует, а разница в условиях реализации и менталитете делает невозможным перенятие опыта и наработок иностранных коллег в сфере услуг.

Исходя из этого, основным направлением улучшения эффективности деятельности предприятий в ресторанной сфере будет являться разработка и внедрение инновационных решений, а так же контроль их исполнения. В том числе разработка технологий управления процессами и стоимостью инновационных проектов, создание современных методов оценки эффективности этих проектов и результатов их внедрения в общем анализе результатов деятельности компании.

Инновации в сфере услуг являются наиболее важным фактором роста для компании. Накладывает отпечаток и специфичность конечного продукта (услуги) – неосвязаемость, неспособность в течение длительного времени сохранять свои свойства и совпадение времени производства и потребления [8]. Кроме того, предприятие, предоставляющее услуги, вынуждено действовать в условиях интенсивной конкуренции в еще большей степени, чем крупные монополистические компании, производящие товары.

Бизнес в сфере общественного питания является весьма перспективной отраслью индустрии услуг для внедрения инновационных технологий управления, так как отсутствие развития таких технологий привело к снижению конкурентоспособности заведений, устареванию принципов и методов управления, падению качества оказываемых услуг и, как следствие, глубокому социально-экономическому кризису среди предприятий.

Выбор стратегий развития и управления предприятиями не регламентирован для руководителей, отсутствуют наработанная база оценки эффективности инновационных решений и методы управления стоимостью таких проектов, всё это усложняет развитие ресторанного бизнеса с точки зрения прогрессивности и приводит к необходимости проведения соответствующих научных исследований. Важным является то, что механизмы реализации инновационных проектов, действовавшие в условиях плановой экономики и централизованном финансировании (принцип минимальных затрат, статистические методы определения прибыли и рентабельности), в современных реалиях фактически непригодны.

Сейчас мы наблюдаем процесс формирования методов управления инновационными проектами для организаций, оказывающих услуги в Российской Федерации. Особенно ярко это видно на примере компаний, работающих в индустрии гостеприимства, так как они сильнее других зависят от управления персоналом и организации работы подразделений.

В настоящий момент выстраиваются новые взаимоотношения между участниками рынка общественного питания, разрабатываются изменения в законопроекты, регулирующие данную сферу и осуществляется постепенное формирование полноценного рынка.

Особенности бизнеса заведения общественного питания, как части отрасли оказания услуг, подразумевает не только повышение качества жизни клиентов (удовлетворение их физиологических и эстетических потребностей за счет реализации блюд из качественных ингредиентов с позитивными вкусовыми и визуальными характеристиками), но так же правильно выстроенные отношения с ними, хорошо подобранные маркетинговые мероприятия и стратегия продвижения своих услуг. Такие проекты являются сложной системой взаимодействия исполнителей, ресурсов и сроков для достижения условий, соответствующих вектору развития науки в данной сфере.

Список использованных источников:

1. Клейтон Кристенсен, Тедди Холл, Дэвид Данкан, Карен Диллон.
Закон успешных инноваций. [Текст], Альпина Паблишер, 2017.