

УСЛОВИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ВНЕДРЕНИЯ ИННОВАЦИЙ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ ХОЗЯЙСТВОВАНИЯ

В Республике Беларусь существует острая проблема в развитии организаций общественного питания. Открытые заведения с кардинально новыми концепциями не приживаются и уже спустя 1–2 года закрываются из-за низкого спроса и неэффективного внедрения инноваций. В связи с этим стоит уделить особое внимание проблемам внедрения инноваций в ресторанном бизнесе.

Для успешного решения задач инновационного развития ресторанного предприятия прежде всего нужно отслеживать изменения, происходящие на отечественных и мировых рынках ресторанного бизнеса, обращая при этом особое внимание на основные тенденции развития науки и техники [1].

Инновационная деятельность любой организации не сводится только к созданию и внедрению новшеств, но включает в себя и разработку соответствующих структур, организационных форм хозяйствования и управления на производственных предприятиях. История цивилизационного и экономического развития доказала, что инновационная деятельность является фундаментом для конкурентоспособности стран в мировой экономике. Конкуренция в мире усиливается, скорость технологических изменений с каждым годом растет. Поэтому для эффективного внедрения инноваций в ресторанном бизнесе следует внимательно следить за всеми нововведениями в сфере общественного питания.

После тщательного изучения рынка ресторанных услуг стоит выбрать инновационную стратегию, учитывая следующие факторы:

- риск — учитывая степень своего экономического развития и финансовое положение, предприятие должно определить тот уровень риска, который будет наиболее возможен для каждого из принимаемых инновационных решений;
- знание ранее используемых предприятием стратегий и результатов их применения — обобщение опыта предприятия в сфере инновационного развития позволяет учесть все недостатки и более успешно разработать и внедрить новые подходы;
- фактор времени — выбирая время для внедрения инновационных процессов, нужно обязательно учитывать макросреду (экономические, демографические, социальные, правовые и другие факторы) и микросреду предприятия (для этого, как правило, проводится SWOT-анализ, используется модель Портера) [2].

В зависимости от выбранной стратегии инновационного развития происходит выбор предметной специализации ресторанного предприя-

тия, технологий его основного и вспомогательного производства, корректируется система управления и восприятия внешней среды по отношению к ресторанному бизнесу [1].

Также стоит внимательно изучить спрос и покупательную способность потребителей. Таким образом, благодаря полному анализу рынка ресторанных услуг, а именно инновационных внедрений и покупательского спроса потребителей, определяется тот ресторанный инновационный проект, который наиболее выгоден.

Литература

1. *Засимович, Е. С.* Особенности внедрения инновационных подходов к организации ресторанного сервиса [Электронный ресурс] / Е. С. Засимович, С. А. Мартынюк. — Режим доступа: http://tourlib.net/statti_tourism/zasimovich.htm. — Дата доступа: 25.02.2017.

2. *Малахова, Ю. В.* Повышение эффективности предприятий сферы услуг общественного питания [Электронный ресурс] / Ю. В. Малахова, Р. В. Крылова. — Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/article/n/povyshenie-effektivnosti-predpriyatij-sfery-uslug-obshchestvennogo-pitaniya>. — Дата доступа: 25.02.2017.

М.С. Грабинская

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель В.К. Кабушкина

РОЛЬ ИННОВАЦИЙ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

В условиях высококонкурентного рынка общественного питания в Республике Беларусь одним из методов повышения качества обслуживания и условием привлечения потребителей является внедрение инновационных технологий.

Применять инновации в бизнесе — это значит использовать новые технологии в развитии производства, которые могут значительно повысить его эффективность за счет применения передовых методов управления или научных знаний [1].

В ресторанном бизнесе инновации предполагают не только улучшение качества жизни людей, но и грамотно выстроенные взаимоотношения с потребителями.

Развитие инновационных технологий приносит ресторанному бизнесу такие преимущества, как повышение эффективности деятельности, совершенствование обслуживания посетителей, экономия расходов путем сокращения штата сотрудников и др.

На сегодняшний день как в крупных ресторанах, так и в небольших закусочных становится популярным цифровое обслуживание. Пример этому — электронный ресторан, в котором способы автоматизации