

РІЗНОВИДИ ІННОВАЦІЙ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

К.О. Левинська, студентка

Ю.В. Ковтуненко, к.е.н.

Одеський національний політехнічний університет, м. Одеса

У світі існує величезний досвід перспективного ведення ресторанного бізнесу на основі регулярного впровадження інновацій. Одною з головних проблем ведення бізнесу в ресторанній сфері є велика конкуренція. Потреби людей зростають, а тому стає складніше залучати клієнта. Вітчизняний ринок розвивається з орієнтиром на європейські стандарти, проте ще велика кількість закладів не має факторів, без яких неможливо досягти високого рівня якості послуг. Підприємства майже не мають сучасного обладнання та обмежені в використанні новітніх інформаційних технологій, сучасних приладів, надійних та ефективних систем захисту

Сфера ресторанного бізнесу є перспективним напрямком для розвитку інноваційної діяльності. Цьому сприяють висока динаміка росту і якісні зміни в розвитку ринків послуг підприємств ресторанного бізнесу.

Інноваційна діяльність – вид діяльності, пов'язаний із використанням науково-технічних досягнень, їх комерціалізація задля випуску на ринок товарів або послуг з новими якостями на конкурентоздатному рівні. Інновації є результатом інноваційної діяльності, це нововведення засновані на використанні науково-технічних розробок та передового досвіду, які істотно покращують якість та структуру виробництва або надання послуг.

Ефективні зміни інноваційного характеру на підприємствах ресторанної сфери можуть мати різну природу походження: як інтернальну, яка відбувається поза межами підприємства, так і екстернальну, які відбуваються всередині підприємства [1].

Інновації екстернального походження можуть бути пов'язані з розробкою нових технологій та рецептур виготовлення продукції, нових форматів організації роботи та концепцій підприємств ресторанного бізнесу. Одним з найвідоміших прикладів інновації екстернального походження, пов'язаних з розробкою нових технологій виготовлення продукції, є поява молекулярної кухні, яка дозволяє створювати страви без наявності певних компонентів за допомогою знань з хімії та фізики.

Створення нових форматів та концепцій ведення ресторанного бізнесу спричинило появу значної кількості закладів з незвичайними умовами чи додатковими послугами. Прикладом може служити ідея «Time-Safe», в якому клієнти сплачують за проведений там час та мають змогу насолоджуватись різними солодощами та розважальною програмою. Або створення закладу у форматі «Food-Court», який представляє собою окремо виділене місце в розважальних центрах у прохідних місцях, що дозволяє отримувати великі прибутки. Також популярними є розважальні фестивалі, де окрім надання послуг з харчування створюється особлива атмосфера тематики фестивалю, організовуються розважальні заходи.

Інновації інтернальної природи походження на підприємствах ресторанного бізнесу можливо поділити на чотири види.

1. Торгово-технологічні. Інновації торгово-технологічного характеру спрямовані на оптимізацію процесу замовлення страв та проведення дозвілля в очікуванні заказу. Прикладом може служити електронне меню розташоване на окремих планшетах або високотехнологічний стіл. Це дозволить клієнту зробити заказ самостійно, що спростить

роботу офіціантів, а очікуванні заказу клієнти зможуть спостерігати за роботою повара, читати новини, грати в комп'ютерні ігри.

Використання QR-коду стане проривним кроком у взаємодії ресторану зі своїми клієнтами та використовувати у маркетингових цілях. За допомогою QR-коду можливо проводити опитування для отримання відгуків від клієнтів, сповіщати про систему знижок, розміщувати інформацію про ваш заклад [2].

2. Виробничо-технологічні. Інновації виробничо-технологічного характеру пов'язані з впровадженням обладнання, яке безпосередньо використовується при приготуванні страв та розробка власних рецептур з особливими техніками приготування. Прикладом нового обладнання є пароконвектомат, який дозволить економити час при приготуванні та замінить ряд інших пристроїв.

Створюється багато нових технологій приготування продуктів під великим тиском, або для прискорення процесу виготовлення страв заздалегідь робляться заготовки, які піддаються інтенсивному охолодженню.

3. Науково-технічні. Науково-технічні інновації пов'язані з впровадженням нових пристроїв, які дозволяють полегшити та автоматизувати роботу ресторану. Наприклад, нові касові апарати, які мають додаткові інформаційні функції та апарати безготівкових платежів.

Широко використовується модуль з програмним забезпеченням R-Keerer, який дозволяє формувати чек одночасно із замовленням, що виключає можливість помилок при розрахунках з клієнтами. Є можливість створити окремі чек для кожного клієнта та провести оплату частинами у готівковій та безготівковій формі.

4. Організаційно-управлінські. Організаційно-управлінські інновації стосуються заходів управління рестораном, організаційної структури, процесів управління персоналом та спрямовані на виявлення внутрішніх недоліків та налагодження відносин в колективі, підвищення рівня кваліфікації персоналу. Прикладом може служити створення контактних груп або проведення тренінгів задля підвищення ефективності обміну інформацією між різними категоріями персоналу [3].

Наслідком впровадження інновацій в закладах ресторанної сфери будуть удосконалені та створені нові продукти та послуги, сучасні форми організації та управління впроваджені ефективні технологічні процеси, нові концепції надання послуг.

Отже, у сфері ресторанного бізнесу впроваджуються різні види інновацій, які потрібні для набуття конкурентної переваги та залучення клієнтів. Інновації направлені на задоволення постійно зростаючих потреб споживачів, витрачаючи мінімальну кількість часу та зусиль, їх впровадження дозволяє обслуговувати більший потік клієнтів та отримувати більше прибутку. В цілому, сфера ресторанного бізнесу є дуже сприятливою для впровадження інновацій різного напрямку. Доцільне використання інноваційних технік та методів дозволяє вирішувати тактичні та стратегічні задачі підприємства більш ефективно.

Література:

1. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології основи теорії: [навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.] / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – К.: Кондор, 2013. – 248 с.
2. Малахова Ю.В. Инновационные проекты в индустрии ресторанных услуг / Ю.В. Малахова, Р.В. Крылова, В.В. Хохлова / «Научные ведомости» – 2014. – №21 (192). – С. 91-97.
3. Шарохина С.В. Инновации в сфере общественного питания, как фактор стратегического управления / С.В. Шарохина, Т.Н. Гороховицкая / «Науковедение» – 2017. – №3. – С.1-17.