

УДК 640.432

ФАКТОРЫ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

Тарсукова Маргарита (Университет ИТМО)

Научный руководитель – к.т.н., доцент Сергиенко О.И.

(Университет ИТМО)

Аннотация

Стремительное развитие ресторанного бизнеса в России и конкурентная борьба вынуждает предпринимателей занять более устойчивое положение на рынке общественного питания путем соответствия требованиям общества. В данной работе рассмотрены факторы, влияющие на устойчивое развитие предприятий общественного питания в целом и предложены хорошие практики, применимые для ресторанов.

Индустрия общественного питания является активно развивающейся отраслью социально-экономической системы. Повышение конкурентоспособности и поддержание имиджа ресторана требует ответственного отношения к потребностям клиентов, персонала и общества в целом. Социальная ответственность бизнеса проявляется через использование качественного сырья для приготовления блюд, обеспечение высокого качества обслуживания клиентов, а также социальных гарантий и достойной заработной платы, безопасных условий труда персонала. Забота об окружающей среде, очевидно, тесно связана с концепцией устойчивого развития, которое предполагает достижение основополагающей цели: экономическое и социальное развитие для улучшения жизни населения без ущерба для последующих поколений.

На основании данных Росстата в Российской Федерации образуется 17 млн т пищевых отходов в год, основная масса которых поступает на полигоны без переработки. Для отрасли общественного питания также характерно как образование большого объема отходов продуктов питания, так и высокое энерго- и водопотребление, образование сточных вод, выбросы парниковых газов.

Минимизацию экологического ущерба можно достичь путем внедрения хороших практик устойчивого развития, связанных с заменой оборудования на энергосберегающее, снижением потребления воды и электроэнергии и уменьшением образования отходов. Основными факторами устойчивого развития в ресторанном бизнесе можно считать следующие: сокращение, переработка и компостирование образующихся отходов; приготовление блюд из органических продуктов; использование энергоэффективного оборудования; замена моющих средств на биоразлагаемые; применение биоразлагаемой упаковки и повторное применение тары при движении сырья.

В последнее время немаловажным фактором устойчивого развития ресторанного бизнеса является применение технологий Интернета вещей. Фактическое использование современных информационных систем стало главной целью утвержденной в 2017 г программы "Цифровая экономика Российской Федерации", в которой цифровые данные рассматриваются как ключевой фактор успешной деятельности в социально-экономической сфере.

Часть задач по минимизации отходов, образующихся в организациях общественного питания поможет решить внедрение «умных» инноваций, к которым можно отнести, например, программное обеспечение для автоматизации производственных бизнес-процессов, таких как инвентаризация запасов и планирование закупок. С помощью искусственного интеллекта можно рассчитать рекомендуемое количество необходимого для приготовления блюд сырья и сформировать автоматический запрос поставщику, в зависимости от прогнозируемого объема продаж.

Использование «умных» мусорных контейнеров позволяет оптимизировать процесс идентификации выбрасываемых продуктов и вести учет их количества. Так компании IKEA и Emmar Hospitality Group уже разместили «умные» контейнеры «Winnow Vision» на 75 профессиональных кухнях, что привело к сокращению пищевых отходов на 50% и 72%, соответственно.

Для системы общественного питания перечисленные факторы обеспечивают устойчивое развитие бизнеса, что приведет к сокращению затрат, повышению конкурентоспособности и будет способствовать улучшению социально-экономической ситуации с максимально возможным сохранением природных ресурсов. Следование такой концепции позволит ресторанному бизнесу развиваться, удовлетворяя не только интересы общества, но и свои собственные.

Тарсукова М. В. (автор)

Подпись

Сергиенко О. И. (научный руководитель)

Подпись