

## ИННОВАЦИОННЫЕ ПРОЦЕССЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**Я.И. Шелкова**

Университет ИТМО, Санкт – Петербург, Россия

**Научный руководитель – к.э.н. Гаврилюк Е.С.**

Университет ИТМО, Санкт – Петербург, Россия

Индустрией питания можно назвать самый крупный сектор современного бизнеса. Этот сегмент отличается сложной конструкцией, постоянно развивается, зависит от инновационных процессов, которые представляют собой эффективное средство конкурентной борьбы.

Целью данной работы является рассмотрение наиболее используемых инновационных процессов, которые предоставляют предприятиям общественного питания возможность добиться технологического доминирования на рынке и обеспечить победу в конкурентной борьбе.

На сегодняшний день масштабные перемены социального, технологического, экономического характера сделали инновации рутинным процессом. На данный момент системный подход к новаторской работе в компаниях привел к созданию инновационных моделей бизнеса. Таким образом, необходимо подробно рассмотреть особенности реализации инновационной работы на предприятиях общественного питания.

В индустрии общепита следует выделить следующие инновационные процессы:

- производство новых благ, которые еще не известны пользователям, например, молекулярная кухня, sous-vide;
- введение нового производственного метода, основанного на научном открытии, например, использование системы вакууммирования для маринования заготовок;
- освоение новых инструментов маркетинга, тех, в которых не была представлена конкретная промышленная отрасль, например, уведомления по SMS, продвижение в социальных сетях и создание программ лояльности для гостей;
- выявление новых сырьевых ресурсов, например, изготовление продуктов функционального назначения;
- оптимизация производственных и сопутствующих процессов, к примеру, оптимизация систем логистики.

Инновации, которые относятся к новым методам удовлетворения потребностей общества, выражаются в двух формах: товары, процессы и услуги. Под продуктовыми инновациями предполагается разработка новых товаров или усовершенствование уже существующих. Данная форма наиболее востребована и представляет особое значение для обеспечения роста конкурентоспособности компании.

С данной позиции необходимо выделить термин технологически нового продукта. Им представляется услуга или продукт, у которых технологические и качественные особенности представляются новыми или в значительной степени отличаются от аналогичных продуктов и услуг. Речь идет о внедрении инновационных новых технологий или новой комбинации уже существующих технологических процессов. Новые продукты в сфере общепита образуются редко. Их появление относят к авангардному направлению в развитии компании.

Особо популярными являются технологические инновации. Речь идет о более совершенствованных продуктах с технологической позиции. Такие продукты обладают улучшенными качественными характеристиками, являются наиболее эффективными с точки зрения экономики за счет применения специального сырья.

Разработка новых продуктов с улучшенными, потребительскими свойствами является сложным процессом. Такая разработка связана со значительным увеличением ресурсов и времени. В заключение следует сказать, что развитие предприятий общественного питания, повышение конкурентоспособности и, как следствие, эффективность работы зависят от внедрения инновационных продуктов, поэтому наиболее приоритетным направлением является разработка продуктовых инноваций с учетом максимальной пользы для потребителей продукции.