

Журавлева Анна Николаевна,

к.э.н., доцент Уральского Государственного

Педагогического Университета,

г. Екатеринбург, РФ

ИННОВАЦИОННОЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РОССИИ

Аннотация. В настоящее время инновационные процессы приобретают все большую значимость, их главной задачей является достижение предприятиями конкурентных преимуществ и более полное удовлетворение спроса потребителей в высококачественных товарах и услугах. Сфера общественного питания в сегодняшних экономических условиях играет важнейшую роль в удовлетворении потребностей общества и, безусловно, требует активного применения инновационных технологий в своей деятельности. В статье рассмотрены и охарактеризованы факторы, обуславливающие интенсивное инновационное развитие национальной отрасли общественного питания.

Ключевые слова: инновации, общественное питание, рестораны, кафе, технологии, Россия.

На наш взгляд, в настоящее время, наиболее инновационной перспективной сферой для активного развития инновационной деятельности является сфера общественного питания. Этому способствуют высокая динамика роста и постоянные, качественные изменения в развитии рынка.

Активизация инновационных процессов в сфере общественного питания в нашей стране связаны со следующими факторами:

- увеличение роста предприятий общественного питания (до 15 % в год);
- увеличение количества потребителей, посещающих предприятия общественного питания;
- появление продуктовых инноваций, в том числе с измененным биохимическим составом [1, с. 25];

СОВРЕМЕННАЯ НАУЧНАЯ МЫСЛЬ

- применение автоматизированного оборудования позволило создать новые способы обработки продукции, которые обеспечили возможность сократить время производства блюд повысить эффективность работы производства в целом [2, с. 43];

- инновации в сфере маркетинговых исследований позволяют более эффективно выявлять особенности спроса, вкусов и потребностей потребителей, в результате чего повышать эффективность отрасли общественного питания;

- появление на рынке питания монопольных компаний увеличило конкуренцию на рынке и вынудило предприятия питания искать новые методы привлечения клиентов, в том числе инновационные [3, с. 75];

- изменение социальной обстановки и качества жизни в стране. С увеличением числа молодежи и финансовых возможностей посещения различных предприятий питания, все более востребованы новые подходы к организации деятельности кафе, ресторанов, с учетом последних тенденций в мире;

- снижение риска в процессе инновационной деятельности и неопределенности на рынке питания. В независимости от политических и экономических изменений в стране, человек будет питаться всегда, что позволяет предприятиям питания гибко реагировать, меняя цены и ассортимент. Кроме того, инновационная деятельность на современном этапе перестала быть рискованной и за счет изучения мирового опыта и страхования, позволяет реализовывать любые инновации на практике.

Таким образом, инновации в сфере общественного питания позволяют предприятиям не только выжить в условиях высокой конкуренции, но и успешно развиваться [4, с. 121]. В неблагоприятных экономических условиях многие предприятия питания вынуждены проявлять повышенный динамизм и гибкость, быстро реагировать на требования стремительно меняющейся конъюнктуры и потребительского спроса. Повышенная потребность отечественной отрасли общественного питания в инновациях ставит перед россий-

СОВРЕМЕННАЯ НАУЧНАЯ МЫСЛЬ

скими предприятиями питания проблему освоения современных инноваций в организации услуг и формах обслуживания гостей.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гареев Р.Р. Автоматизация систем бизнес-администрирования в гостиничных предприятиях // *Инновационные исследования: проблемы внедрения результатов и направления развития: сб. статей международной научно-практической конференции.* – Уфа, 2016. – С. 25-29.
2. Гареев Р.Р. Анализ применения инновационных методов стимулирования спроса в ресторанном бизнесе за рубежом // *Научный вестник МГИИТ.* – М.: Московский государственный институт индустрии туризма имени Ю.А. Сенкевича, 2016. – С. 40-47.
3. Пасько О.В., Дусенко С.В. Управление качеством услуг организации питания в индустрии гостеприимства. *Стандарты и качество.* – 2016. – № 10. – С. 74-79.
4. Семенов А.П., Потапов С.В. Контроль и управление качеством производства на предприятиях общественного питания // *Научный вестник МГИИТ.* – №1(1). – 2009. – С. 120-124.