

ИННОВАЦИИ И ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

В наши дни общественное питание можно назвать ведущей отраслью народного хозяйства, основу которого составляют предприятия, которые характеризуются общей формой организации производства питания, обслуживания гостей. А ресторанный бизнес входит в число и этих предприятий, где применение инновационных технологий не просто важно, а строго необходимо. Таким образом, инновационная политика при управлении рестораном, остается актуальной и по сей день, и является первостепенным условием для обеспечения высокой конкурентоспособности предприятия [1].

Термин «инновация» происходит от латинского *novatio* и означает «обновление», если переводить дословно, то *innovatio* будет означать в направлении изменений» [2].

Новые правила в ресторанном бизнесе появились не просто так, а вслед за карантинном, самоизоляцией и регламентом, которые следовало неукоснительно соблюдать. Новые тренды ведут к новым решениям и изменениям бизнес-моделям. Так, к примеру, несколько сетей пиццерий в США вынуждены были нанять более тысячи сотрудников по причине увеличения спроса после открытия доставки пиццы.

Доставка и еда на вынос является самой востребованной тенденцией в последние годы. Так как многие рестораны не имеют собственной службы доставки, они предпочитают сотрудничать с сервисами доставки. Таким образом, размер комиссионных, выплачиваемых им в обмен за осуществляемую доставку может составлять до 30% от заказа [3].

В то время как некоторые сервисы доставки содержат собственный парк автомашин, большинство из них предпочитают аутсорсинг услуг доставки. Это более экономичная модель, кроме того она создается с учетом динамики местного рынка [4].

Во многих западных странах справедливо считается, что сегмент доставки еды имеет огромный потенциал. Начать подобный стартап не представляет большой сложности – есть возможность практически мгновенно запустить веб-сайт и мобильное приложение, используя такие платформы, как *Yo! Yum!* - готовое решение для создания платформ сервисов доставки еды [5].

Благодаря увеличению числа онлайн-пользователей и предприятий индустрии общественного питания, сервисы с собственной доставкой имеют устойчивую бизнес-модель. У этих компаний огромные возможности расширить географию своих услуг и обслуживать новые слои населения [6].

Тенденции ресторанного бизнеса в 2021 году выглядят следующим образом: доставка и еда на вынос, мультиканальность, *casual* категория и полезное питание, автоматизация и диджитализация, киоски самообслуживания, облачные сервисы, применение QR-кодов, франшизы,

крафтовые упаковки для напитков и блюд, национальная и региональная кухня, роботизация в ресторанах, агрегаторы поставщиков [7].

Итак, механизм внедрения инновационных мероприятий является движущей силой предприятий. Благодаря инновационным исследованиям удается применять и осуществлять более современную технологию и организацию производства, увеличивать количество продуктов и улучшать качество услуг, что, несомненно, позволяет рестораторам добиваться успеха в собственном бизнесе. Таким образом, новшества, которые применяются в ресторанном бизнесе, определяют знание потребностей гостей и умение рестораторов быстро реагировать на постоянно изменяющуюся ситуацию на рынке и принимать важные решения по улучшению атмосферы и внутреннего интерфейса заведения.людей. Инновации позволяют выходить за рамки и расширяют диапазон возможностей услуг в работе предприятия общественного питания, что еще больше заинтересовывает потребителей и увеличивает интерес к данному заведению.

Литература

1. Магзумова Н.В., Хомова А.К. Инновационные технологии в ресторанном бизнесе для обеспечения конкурентоспособности организации.// Азимут научных исследований: Экономика и управление 2019. № 1. С. 385-388.

2. Карманова А.Е. Инновационные технологии питания// Инновационная экономика: совершенствования 2017. № 1. С.134-141.

3. Adams, E. (2020), Some Fast-Casual Chains, Lost for the Lunch Rush, Hold Out for a Rise in Delivery Demand, Eater NY, available at: <https://ny.eater.com/2020/3/23/21187704/fast-casual-chains-junzi-mexicue-coronavirus-nyc>.

4. AHLA (2020), COVID-19's Impact on the Hospitality Industry, American Hotel and Lodging Association, available at: <https://www.ahla.com/covid-19s-impact-hotel-industry>.

5. Alarcón, C. (2020), A Few Ways Restaurants Are Helping Others, and How You Can Help, Forbes, available at: <https://www.forbes.com/sites/claudiaalarcon/2020/04/15/a-few-ways-restaurants-are-helping-others-and-how-you-can-help/> (accessed 22 June 2020)

6. Bellwood, O. (2020), “Home-delivered cocktails from the world's best bars”, available at: <https://www.thespiritsbusiness.com/2020/03/home-delivered-cocktails-from-the-worlds-best-bars/>.

7. Canavan Dixler, H. (2020), “Restaurants permanently pivot to fast-casual, to-go, and market formats because of COVID-19—eater”, available at: <https://www.eater.com/2020/5/8/21252278/restaurants-make-permanent-pivots-to-markets-takeout-fast-casual-because-of-covid-19-pandemic>.