

УДК 640.43: 339.13

ИННОВАЦИОННЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Чугунова О.В.

*ФГБОУ ВПО Уральский государственный экономический университет, Екатеринбург,
e-mail: chugun.ova@yandex.ru*

Наиболее перспективной сферой для развития инновационной деятельности является общественное питание. В последнее время в России существенно увеличилась роль инноваций в экономике. Без их использования практически невозможно произвести конкурентоспособную продукцию, которая обладала бы высокой степенью новизны. В условиях рыночной конкуренции производителям товаров или услуг постоянно приходится искать способы и методы уменьшения издержек производства продукции общественного питания и выхода на новый уровень ее реализации. Исходя из этого, предприятия общественного питания, первыми применившие в своей деятельности эффективные инновации, получают огромное преимущество перед конкурентами. Рассмотрен теоретико-методологический подход к инновационному развитию сферы общественного питания. Представлена модель развития сферы питания в условиях региона с целью обеспечения населения здоровым питанием на базе создания и функционирования инновационной инфраструктуры. Изложены общие вопросы инноваций и инновационной деятельности. Дан анализ рынка предприятий общественного питания в региональных условиях, его сущность и составляющие развития. Показано, что одним из наиболее эффективных путей социально-экономического развития является применение кластерного подхода, в том числе, и в качестве основы для стимулирования инновационной деятельности.

Ключевые слова: предприятия общественного питания, инновации, анализ рынка

INNOVATIVE DIRECTIONS OF DEVELOPMENT OF SPHERE OF PUBLIC CATERING

Chugunova O.V.

Ural State University of Economics, Ekaterinburg, e-mail: chugun.ova@yandex.ru

The most promising area for development of innovative activity is catering. Recently Russia has significantly increased the role of innovation in the economy. Without using them it is almost impossible to produce competitive products, which would have a high degree of novelty. In a competitive market producers of goods or services constantly to seek ways and methods to reduce production costs of products and entering new level of implementation. On this basis, enterprises of public catering, the first to apply in its activities effective innovations, you get a huge advantage over competitors. Considered theoretical and methodological campaign for the innovative development of sphere of public catering. The model of development of power in the region with the aim of providing the population with healthy diet on the basis of creation and functioning of innovation infrastructure. Outlines General issues of innovation and innovation activities. The analysis of the market of public catering enterprises in the regional context, its nature and components of the development. It is shown that one of the most effective ways of socio-economic development is the application of the cluster approach, in particular, and as a basis for stimulating innovative activity.

Keywords: public catering enterprises, innovation, market analysis

Ключевым направлением достижения экономического роста и повышения качества жизни населения в современном мире является развитие инновационной деятельности, широкое распространение инновационных технологий, продуктов и услуг. В настоящее время в развитых странах 70-85% прироста валового внутреннего продукта приходится на долю новых знаний, воплощаемых в инновационных технологиях производства и управления. Это позволяет делать вывод о становлении общества, основанного на знании. Знание, воплощенное в инновационной продукции, становится основным капиталом в обществе на постиндустриальной стадии его развития. Усиление роли и значения инновационной деятельности в общественном развитии приводит к тому, что темпы разработки и реализации инноваций резко возрастают.

Роль и место общественного питания в процессе инновационного развития экономики

Современная экономика представляет собой сложный механизм хозяйствования, в котором взаимодействуют различные структурные элементы коммерческого, производственного, информационного и финансового характеров, для успешного функционирования которого необходимы экономические преобразования, учитывающие интересы регионов, отраслей, предприятий и общества в целом. Результаты экономических преобразований на основе активизации инновационной деятельности и инновационного менеджмента получают реальное экономическое содержание только через систему связей с материальным производством, сопровождаемое увеличением показателей функционирования каждого

предприятия общественного питания. Основной целью инновационной политики предприятия сферы сервиса, в том числе и общественного питания, является создание и развитие базы для проведения эффективных преобразований его экономики, когда на первый план выходит инновационный бизнес как объект управления [13,14].

В настоящее время одним из важнейших приоритетов государственной политики Российской Федерации является перевод экономики на принципиально новый путь развития – инновационный. Экономика, основанная на знаниях, носит глобальный характер и ориентирована на глобальный рынок. Как показывает опыт развитых стран, переход на новую экономику требует создания нового инструментария, который позволит обеспечить благоприятный инвестиционный климат.

В России лишь 4-5% предприятий развивают и внедряют инновационные разработки в свою деятельность. В США этот показатель превышает 35%. Важнейшим аспектом организации инновационной деятельности является ее финансирование. В развитых странах финансирование инновационной деятельности осуществляется как из государственных, так и из частных источников [4,6,8].

В общероссийском классификаторе общественного питания как отдельную отрасль не выделяют. Общественное питание определено как подотрасль (подсистема) торговли, специализирующаяся на производстве и реализации готовой к потреблению пищи и на обслуживании процесса потребления пищи населением. Это положение закреплено в Концепции развития внутренней торговли товарами народного потребления Министерства торговли РФ, где в качестве одной из составляющих внутренней торговли выделяется система общественного питания [9].

Термин «общественное питание» согласно ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения» можно определить, как «самостоятельную отрасль экономики, состоящую из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующую питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг [12].

Как видно из определения предприятия общественного питания выполняют три главные функции: производство, реализа-

ция и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах, однако наряду с этими функциями необходимо выделить такую функцию общественного питания как «организация досуга и социальных мероприятий населения» [1].

Современные экономические условия вынуждают предпринимателей в области индустрии питания искать новые продукты, технологии и методы производства для достижения более высокого качества предоставляемых услуг с целью привлечения гостей. В ресторанном сервисе большую роль играют искусство и традиции, национальный колорит и классическая эlegantность, этика и этикет, опыт и новейшие технологии обслуживания. Чтобы расширить клиентскую базу ресторан должен предоставлять уникальные услуги, новые задумки и инновации, поскольку каждый клиент хочет чего-то необычного и оригинального.

Одной из перспективных сфер для развития инновационной деятельности является общественное питание. Этому способствуют высокая динамика роста и качественные изменения в развитии рынков производства продукции общественного питания.

Инновация - нововведение в области техники, технологии, организации труда или управления, основанное на использовании достижений науки и передового опыта, обеспечивающее качественное повышение эффективности производственной системы или качества продукции. [13]. Понятие «инновация» обозначает новый метод работы предприятия, новый подход к ведению бизнеса, формирование нового стиля мышления, что является условием высокой конкурентоспособности предприятий отрасли общественного питания.

Главной функцией инновационной деятельности является функция изменения в лучшую сторону [9]. Инновационные процессы протекают во всех секторах экономики, в том числе и в индустрии питания и гостеприимства как одного из крупных сегментов современного бизнеса, о чем свидетельствует статистика. Рынок общественного питания еще не достиг стадии насыщения [9,13]. В 2015 году темпы роста снизились под влиянием кризисных явлений, охвативших многие отрасли экономики. Но именно снижение деловой активности делает гостя более требовательным и заставляет заведения бороться за каждого гостя.

Инновационная деятельность, как правило, характеризуется достаточно высокой степенью неопределенности и риска, поэтому важными принципами системы функционирования инноваций являются множе-

ственность источников финансирования, гибкость и адаптивность к быстро меняющейся, среде инновационных процессов.

Законодательно [13] формирование национальной инновационной системы определено как деятельность по двум направлениям:

1) формирование благоприятной нормативно-правовой базы инновационной деятельности при вовлечении результатов научных исследований в экономический оборот;

2) построение развитой инфраструктуры поддержки инновационной деятельности, трансферт технологий и быстрая передача полученных результатов научных исследований, обладающих коммерческим потенциалом, в предпринимательский сектор для производства и вывода на рынок новых наукоемких товаров и услуг.

Известно, что эффективной базой для инновационного развития предприятий, организаций, отраслей и регионов является инновационная инфраструктура. В состав инновационной инфраструктуры входят: технопарки, технополисы, бизнес-инкубаторы, бизнес-центры, центры коллективного пользования и т.д. [9]

По мнению авторов [2,3,5,7-9], пищевую промышленность, торговлю и общественное питание (сфера питания) целесообразно рассматривать в совокупности, как часть инновационного развития, причем начиная с АПК. Обсуждая вопросы питания и здоровья, как правило, рассматривают рационы, с точки зрения полноценности, сбалансированности и т.д. Каждый человек строит свой рацион либо в автономных условиях (самостоятельно в домашних условиях), приобретая продукты на рынке, либо пользуясь услугами предприятий общественного питания.

Важным для развития инновационной активности в сфере питания, в том числе предприятий общественного питания является создание инновационной инфраструктуры в условиях региона. Пример модели развития сферы питания в условиях региона с целью обеспечения населения здоровым питанием на базе создания и функционирования инновационной инфраструктуры представлен на рис. 1.



Рис. 1. Взаимосвязь отраслей и ее влияние на здоровье населения [9]

Инновационная активность предприятий сферы питания в общем числе обследованных организаций по Свердловской области составляет 12,5%, в том числе удельный вес организаций, осуществляющих технологические инновации – 10,3%, маркетинговые инновации – 2,3%, организационные инновации – 4,7%, экологические инновации – 3,1%. Общий объем инновационных товаров, работ и услуг выполняемых организациями в сфере услуг по данным Госстата по Свердловской области составляет – 14331 млн. руб. [19].

Основной целью инновационной деятельности в сфере общественного питания является обеспечение роста технологического уровня и конкурентоспособности предприятий. Поэтому инновационная политика в сфере общественного питания должна быть направлена на повышение эффективности использования научно-технического потенциала предприятий, обновление существующих и создание новых технологий в общественном питании с учетом мирового опыта, активизацию процессов коммерциализации научных разработок.

Рассматривая сферу питания с точки зрения инновационного развития в части участия предприятий общественного питания в составе вышеуказанных структур для достижения своих целей можно отметить их низкую активность. Например, в Свердловской области функционирующий технопарк, ориентированный на базовые отрасли имеет определенную направленность – металлургическая промышленность. Это в свою очередь определяет низкий интерес к предприятиям в составе АПК, в том числе предприятиям общественного питания.

Одним из наиболее эффективных путей социально-экономического развития является применение кластерного подхода, в том числе, и в качестве основы для стимулирования инновационной деятельности.

Формирование общей политики кластерного развития Свердловской области сопряжено с разработкой механизмов функционирования профильных кластеров, обеспечивающих переход традиционной экономики региона к инновационному типу [21].

Инновационно-образовательный кластер представляет собой системное объединение различных организаций (образовательных, научных учреждений, промышленных предприятий, организаций инвестиционно-инновационной инфраструктуры, органов государственного управления, органов местного самоуправления, общественных организаций и т.д.), позволяющее использовать преимущества

внутрикластерного взаимодействия с целью более быстрого и эффективного распространения новых знаний, стимулирующих инновации для роста конкурентоспособности экономики региона.

Объектом инновационно-образовательных кластеров выступают не отдельные хозяйствующие субъекты, а их внутрикластерное взаимодействие, реализуемое в форме программ и проектов эффективного распространения новых знаний, подготовки и переподготовки профессиональных кадров в соответствии с потребностями рынка труда.

В качестве составного звена общей кластерной системы Свердловской области выступают инновационно-образовательные кластеры промышленного типа. Ориентация каждого инновационно-образовательного кластера на конкретный тип производственной структуры, отраслей и видов экономической деятельности, позволяет решить комплекс межпрофильных проблем, стоящих перед всеми кластерными инициативами.

Одним из принципов инновационного развития предприятий и организаций является партнерство участников кластера (тематического, регионального и т.п.). В качестве партнеров рассматриваются представители науки, образования, промышленности и/или сферы услуг (бизнеса), представители инновационных инфраструктур и при необходимости, государственных служб (например, Роспотребнадзор, Екатеринбургский медицинский центр), а также общественных организаций (Свердловский областной Союз промышленников и предпринимателей (работодателей), Общество товароведов-менеджеров, Союз защиты прав потребителей и др.).

В качестве элемента инновационно-образовательного кластера для развития сферы питания можно рассматривать создание, например, при УрГЭУ таких структур как: «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области», «Школа технологии питания», «Международная кулинарная школа», студенческий бизнес-инкубатор и др.

«Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области» призвана объединить предприятия индустрии питания и гостеприимства г. Екатеринбург и Свердловской области.

В состав «Ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области» входят: Министерство Агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области, Администрация Свердловской области; УрГЭУ; Свердловский областной Союз промышленников и предпринимателей; соб-

ственники ресторанного и гостиничного бизнеса; организации партнеры HoReCa и др.

Основная цель «Ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области»:

- создание информационного пространства для обмена опытом, расширение возможностей производственного, социального и инновационного развития предприятий – членов Ассоциации, решения образовательных, культурных, научных и других вопросов развития индустрии гостеприимств; повышение престижа профессии; подготовка кадров для инновационной деятельности в сфере питания; лоббирование и защита интересов членов Ассоциации в органах власти и государственных структурах.

Основными направлениями деятельности «Ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области» являются организация информационного пространства, повышение престижа профессии и подготовка высококвалифицированных кадров, в том числе для инновационной деятельности.

Основные тенденции развития рынка общественного питания в региональных условиях

Создание инновационной инфраструктуры в сфере индустрии питания, как части в целом сферы питания является актуальной и потому, что в целом в последнее время наблюдается рост рынка общественного питания, как в Свердловской области, так и в г. Екатеринбурге.

По данным статистики сфера питания (пищевая промышленность, сельское хозяйство, торговля и потребительский рынок (общественное питание) занимают почти 25 % в экономике региона [21].

Особенностью услуг общественного питания Свердловской является территориально неравномерное развитие: наиболее динамично развивается сеть предприятий питания в крупных административных и промышленных центрах, в областном центре – городе Екатеринбурге; в средних по численности и малых городах, районных центрах развитие стабилизировалось, и принимаются меры по сохранению имеющегося потенциала; в отдаленных территориях, где преобладает сельское население, сфера общественного питания развита слабо.

Несмотря на замедление темпа роста, что связано с общей экономической ситуацией, положительная динамика развития сети предприятий питания сохраняется (рис. 2) и по состоянию на 01.01.2016 г. количество объектов предоставляющих услуги питания составляет: 6537 единиц стационарной сети и 525 единиц нестационарных объектов [11,15,19].

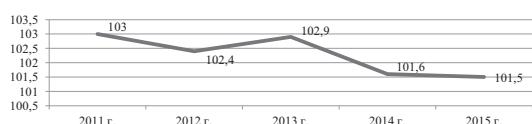


Рис. 2 Темпы развития сети предприятий питания за 2011-2015 гг.

За 2015 год количество стационарных объектов питания увеличилось на 98 единиц и темп роста сети предприятий питания составил 101,5%. Рост сети стационарных объектов питания отмечается преимущественно за счет увеличения объектов питания открытой (общедоступной) сети.

В структуре стационарных объектов доля предприятий общедоступной сети составляет 59,8 %, закрытой и социальной сети – 40,2% соответственно.



Рис. 3. Динамика развития сети общественного питания Свердловской области за 2011-2015 гг.

В разрезе административных управленческих округов динамика развития сети общественного питания представлена следующим образом (табл.1)

Как видно из данных таблицы 1, лидерами развития предприятий общественного питания являются Горнозаводской и Южный округа, а также муниципальные образования, не входящие в административные округа. Именно в этих округах наблюдается стабильный рост открытия новых предприятий питания. Это объясняется тем, что в данных округах располагаются наиболее

крупные и развитые города Свердловской области, такие как Екатеринбург, Нижний Тагил, Каменск-Уральский и другие. В других же округах картина не такая положительная – в развитии общественного питания наблюдается небольшой спад.

За анализируемый период значительное снижение отмечено по Западному округу (-35 единиц). Только в городском округе Первоуральск приостановили деятельность 23 объекта, по 7 единиц предприятий закрылись в городских округах Среднеуральск и Ачит, по 4 единицы в Красноуфимском и Артинском городских округах.

На долю крупных муниципальных образований, входящих в десятку наиболее экономически развитых и крупных административных центров, приходится большая часть предприятий общественного питания - это 3,76 тысяч единиц, что составляет 57,5% от общего количества предприятий питания Свердловской области. На долю города Екатеринбурга приходится 38,1% от общего количества предприятий питания. И ежегодно доля крупных административных центров в общем количестве предприятий питания увеличивается [11,17].

Структура рынка сети общественного питания Свердловской области по состоянию на 01.01.2016 года представлена на рис. 4.

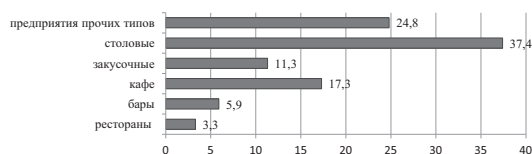
Соотношение долей предприятий по типам в сравнении с итогами 2013 года несколько изменилась: увеличилась доля предприятий с более высоким уровнем обслуживания (рестораны, бары, кафе) в среднем 1,15 % и наоборот снизилась доля предприятий типа «столовая», «буфет», «кафетерий».

Как видно из структуры на сегодня предприятия общественного питания Свердловской области это разветвленная сеть ресторанов, баров, кафе, которые входят в структуру многопрофильных предприятий объединяющие, в том числе и спортивные, интеллектуальные клубы, боулинги, развлекательные и досуговые центры.

Таблица 1

Динамика развития стационарных предприятий общественного питания Свердловской области [11,15,19]

№	Административный управленческий округ	Количество предприятий общественного питания				
		На 01.01.2011	На 01.01.2012	На 01.01.2013	На 01.01.2014	На 01.01.2015
1	Западный округ	836	834	835	842	807
2	Восточный округ	644	643	646	667	662
3	Северный округ	661	649	646	622	629
4	Горнозаводской округ	971	977	995	976	1015
5	Южный округ	619	638	661	647	662
6	Не вошедшие в округа	2284	2418	2553	2685	2762
Итого по Свердловской области		6015	6159	6336	6439	6537



Примечание: столовые (включая общедоступные, школьные, студенческие, рабочие и др.); предприятия прочих типов (буфеты, кафетерии, магазины кулинарии, кофейни, ПБО и др.)

Рис. 4. Структура рынка общественного питания в Свердловской области в 2015 году, % [5]

За последние пять лет отмечено динамичное развитие предприятий с более высоким качеством услуг, в том числе предприятий «премиум» класса: сеть ресторанов увеличилась в 1,4 раза - 215 предприятий против 155 в 2010 году; значительный прирост отмечен среди предприятий типа «кафе» - в 1,5 раза, увеличение составило 389 единиц.

Екатеринбург относится к одному из лидирующих городов России по обороту общественного питания (рис.5), и занимает третье место после Москвы и Санкт-Петербурга.

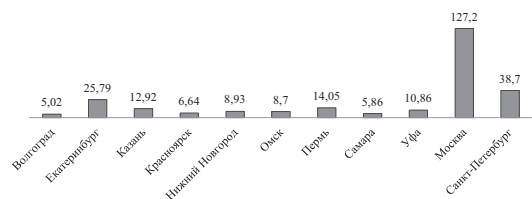


Рис. 5. Оборот общественного питания городов Российской Федерации с численностью населения более 1 млн. человек за январь – сентябрь 2014 года (млрд. руб.)

Министерством регионального развития был составлен рейтинг российских городов, привлекательных для проживания, в котором г. Екатеринбург занял 5 место. При составлении данного рейтинга, учитывались такие факторы как демографические характеристики населения, природно-экологическая ситуация, доступность жилья, транспортная и инженерная инфраструктура, кадровый потенциал, благосостояние граждан и социальная инфраструктура [15].

Таким образом, можно рассматривать систему общественного питания г. Екатеринбурга как важнейшую часть потребительского рынка, позволяющую дать интегральную оценку социально-экономического уровня жизни горожан.

Оборот предприятий общественного питания г. Екатеринбурга из года в год увеличивается. А его доля в общем обороте по

Свердловской области за 4 года увеличилась с 64,8% до 67,5%. Это является ярким примером того, что услуги общественного питания являются востребованными потребителями и находятся в состоянии постоянного улучшения и развития (рис. 6).



Рис. 6. Изменения оборота общественного питания Свердловской области и г. Екатеринбурга

Динамика изменений количества предприятий общественного питания в городе Екатеринбурге так же носит положительный характер. В период с 2006 по 01.01.2015 количество предприятий питания увеличилось с 1403 до 2151 ед. При этом можно отметить тот факт, что с каждым годом количество открываемых предприятий также увеличивается [18-21]. Говоря о факте возрастающего количества предприятий общественного питания, нужно учитывать тот факт, что распределение по районам города происходит не равномерно. Распределение предприятий общественного питания по районам Екатеринбурга на представлено на рис. 7 [21].

Согласно полученным статистическим данным, распределение предприятий общественного питания Екатеринбурга происходит не равномерно. Так, в центральных районах (Ленинский и Октябрьский), а также в Кировском районе количество предприятий питания существенно больше относительно других районов города, что объясняется более развитой инфраструктурой районов и большей инвестиционной привлекательностью.

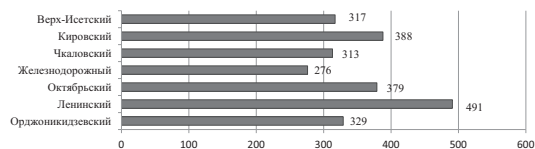


Рис. 7. Распределение предприятий общественного питания по районам г. Екатеринбурга

Наибольшее количество предприятий общественного питания находится в Ленинском районе, что объясняется общегородским значением данного района. Именно в Ленинском районе сконцентрирована большая часть административных органов,

коммерческих структур и торгово-развлекательных центров, что обеспечивает высокий уровень спроса на услуги и продукцию предприятий общественного питания. Нехватка мест особо остро ощущается в таких районах как Орджоникидзевский, Чкаловский, а также в районах новой застройки.

При росте количества предприятий питания обеспеченность местами на 1000 жителей также возрастает. При этом возрастает как количество мест специализированной сети, так и общедоступной (рис. 8).

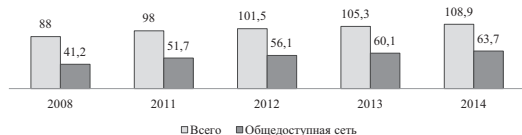


Рис. 8. Анализ обеспеченности местами предприятий общественного питания 2008 – 2014 (мест на 1000 жителей)

На рис. 9 представлены данные по обеспеченности местами общедоступной сети по районам г. Екатеринбурга на 01.01.2015.

Развитие предприятий индустрии питания характеризуется неравномерностью, как по сегментам рынка, так и по территориям. При этом изменения носят не только количественный, но и качественный характер. Опережающими темпами растет демократический сегмент, а элитный в лучшем случае сохраняет существующие позиции, нижний ценовой уровень также остается на завоеванных позициях рынка. Эта тенденция прослеживается и на уровне г. Екатеринбурга (рис. 10).

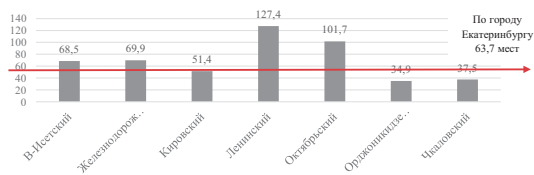


Рис. 9. Обеспеченность местами общедоступной сети по районам г. Екатеринбурга (мест на 1000 жителей)

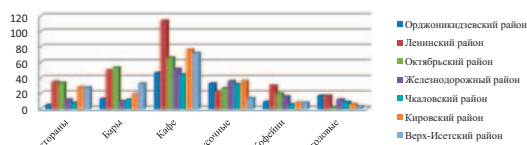


Рис. 10. Распределение предприятий общественного питания общедоступной сети г. Екатеринбурга по типам, %

Установлено, что самым привлекательным типом предприятий общественного питания для инвесторов является кафе. Это можно объяснить тем, что данный тип предприятий питания является наиболее популярным среди потребителя и довольно рентабельным для инвестора. Стоит отметить тот факт, что количество предприятий общедоступной сети г. Екатеринбурга неуклонно растет из года в год довольно быстрыми темпами.

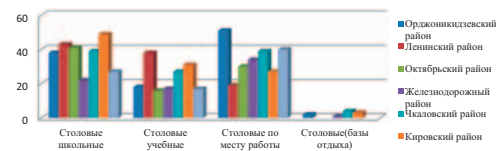


Рис. 11. Распределение предприятий специализированной сети г. Екатеринбурга по типам, %

Повышение уровня и качества жизни населения несколько изменило традиционную культуру питания. Большой популярностью сегодня пользуются магазины (отделы) кулинарии и готовых блюд, Поэтому крупные предприятия общественного питания, торговые сети активно развивают кулинарное производство, открывают специализированные отделы, в том числе в супермаркетах и торговых центрах [11,15, 18,18]. К основным тенденциями развития общественного питания Екатеринбурга можно отнести:

- Увеличение числа предприятий всей сети общественного питания. Особенно увеличилось количество предприятий типа баров и кафе (12% и 7% соответственно) в общедоступной сети и столовых при базах отдыха специализированной сети (количество предприятий возросло в 3 раза), при этом значительно сокращается количество кафетериев (сокращение количества предприятий в 3 раза). Все это приводит к тому, что изменение оборота предприятий общественного питания носит вид стабильного роста;

- Повышение требовательности потребителей к качеству предоставляемых услуг предприятиями питания. Для удовлетворения все возрастающих требований потребителя компаниями, работающими в сфере общественного питания, проводятся корпоративные тренинги и различного рода профессиональные форумы, направленные на обмен опытом и поиск решений возникающих проблем сферы общественного питания;

- Неравномерность развития рынка общественного питания. Неравномерность развития носит как качественный, так и географический характер. В центральных

районах города качество предоставляемых услуг значительно превышает данный показатель в остальных частях города;

– Выход новых игроков на рынок общественного питания. Непрерывное развитие города Екатеринбурга привлекает крупных игроков сферы общественного питания как регионального, так и всероссийского и даже мирового уровня. Наблюдается открытие предприятий питания крупных сетей, что приводит в свою очередь к возрастанию конкуренции и повышению качества предоставляемых услуг;

– Рост соответствия цены и качества. Все возрастающее количество предприятий общественного питания начинают более грамотно подходить к вопросу ценообразования и устанавливать определенное соответствие цены и качества предоставляемых услуг питания [11, 22-24].

В качестве инновации в сфере предприятий общественного питания выступает результат деятельности (сервисный продукт, технология или ее отдельные элементы, новая организация сервисной деятельности и т.д.), который способен более эффективно удовлетворять потребности потребителей. Современный подход к инновациям в сфере услуг все в большей степени базируется на рассмотрении инноваций как некоторого процесса. Основной акцент делается на процесс обновления и постоянного улучшения. Инновации в области процессов – необходимый элемент развития компании, работающей в сфере общественного питания. Изменения обычно касаются внутренних процессов или процессов, связанных с приготовлением, доставкой продуктов и услуг до конечного пользователя. Это может быть как полная перестройка бизнес-процессов, так и стратегия постоянных серьезных изменений в ключевых процессах [9].

На основе анализа рынка предприятий общественного питания Свердловской области и г. Екатеринбург [11] показано то, что наибольшее количества предприятий общественного питания имеют разные организационные формы, форматы. При этом, многие из них представляют собой организационную форму не вписывающуюся ни в один из существующих стандартов (ГОСТ) для предприятий общественного питания. Данные исследования предприятий общественного питания г. Екатеринбурга аналогичны и характерны примерам городов других регионов России. Результаты анализа рынка предприятий общественного питания показали, что имеет место конкуренция не между предприятиями общественного питания, а конкуренция за клиента, то есть качество обслуживания потребителей опре-

деляет потребительские предпочтения, но и оставляет желать лучшего. Понимание сути инновационного развития предприятий общественного питания и стремление к конкурентоспособности на основе экономической эффективности деятельности лежит в основе стратегии стабильной работы предприятий общественного питания на перспективу.

Оценка инновационных потенциалов предприятий общественного питания

Зарубежные и отечественные специалисты предлагают различные системы классификаторов инноваций. Широко известны труды таких зарубежных авторов в области экономики, как I. Ansoff, J. Schumpeter и P. Drucker. В отечественной литературе можно рассматривать инновационные классификации, предложенные В.В. Горшковым и Е.А. Кретовой, А.Н. Цветковым, Л.А. Маюрниковой, А.И. Пригожиным, П.Н. Завлиным и А.В. Васильевым, Э.А. Уткиным, Г.И. Морозовой и Н. И. Морозовой и др.

Инновации классифицируются на группы по признакам, критериям, а в практике управления используют различные классификации по области применения, интенсивности и т.д. в зависимости от области применения можно выделить:

Организационно-управленческая – анализ трафика гостей с использованием IT-технологий и системного анализа; создание и внедрение новой организационной структуры; формализация бизнес-процессов; внедрение системы бюджетирования (бюджет движения денежных средства, бюджет доходов и расходов);

Маркетинговая – способы продвижения товаров и услуг предприятий общественного питания: формирование лояльности гостей и персонала, выход на новые сегменты рынка, формирование имиджа предприятий общественного питания; создание новых форматов предприятий (ресторан ателье, гастрономический Паб и тд.);

Производственная – применение в работе предприятий общественного питания: новейших разработок IT – технологий, автоматизации и программного обеспечения (Liko, R-keeper, Story House); использование энергосберегающих оборудования и технологии;

Социальная – концепция здорового питания; организация рабочего места для производства и реализации в рамках предприятий общественного питания соответствующих пищевых продуктов (имеющих социальный – высокая пищевая ценность; экономический эффект) с использованием нового технологического оборудования, технологий и интеллектуальных ресурсов

специалистов, как интеллектуального капитала в стратегии концепции здорового питания для разных слоев населения [6,9].

Основные виды инноваций в области индустрии питания и сервиса можно разделить на группы: технико-технологические и организационно-управленческие:

Технико-технологические инновации – это внедрение новой техники, устройств, механизмов, а также технологических способов и режимов приготовления блюд. Новые технологические линии, оборудование для залов, баров и, конечно, кухонь самая активно развиваемая инновация. Инновации по содержанию продукта означают изменения в технологии приготовления блюд. Сегодня только четверть заведений применяют новые технологии. Эти инновации приносят значительную прибыль, но требуют особой квалификации, высоких стандартов качества продуктов и общей культуры заведения. Например, молекулярная кухня. При приготовлении пищи сторонники «молекулярной кухни» учитывают физико-химические механизмы, ответственные за преобразование ингредиентов во время кулинарной обработки пищи.

Так же одной из самых успешных инноваций в секторе питания являются автоматизированные системы учета. Единые программы позволяют отслеживать полный цикл от принятия заказа в зале до передачи его на кухню и одновременного списания остатков продуктов. Внедрением компьютерной техники (компьютеризацией), расширение использования информационно-технологических средств, облегчается работа, и позволяет постоянно совершенствовать весь процесс производства.

Организационно-управленческие инновации связаны с новыми видами услуг, с наиболее результативными формами обслуживания и с организацией норм труда. На сегодняшний день вопрос об уровне сервиса в области индустрии питания является достаточно актуальным. Поскольку, если мы приобретаем какой-либо товар, то добавок мы также покупаем и услугу по его продаже и доставке самому потребителю. К товару всегда добавляется услуга - и при существовании очень схожего ассортимента гость пойдет именно туда, где ему добавят приятный бонус - заботу, хорошее обслуживание, красивую упаковку товара и так далее [2,10,20].

Новые технологии обслуживания также базируются на новых возможностях коммуникации, IT-технологий, способности управления спросом с использованием методов виртуализации. Предприятия индустрии питания не просто выдают персональные кар-

ты лояльным клиентам, но ведут многотысячные картотеки с помощью CRM-систем, организуют собственные сайты, создают социальные сети, принимают заказы и устраивают виртуальные вечеринки.

Инновации в области обслуживания гостя в первую очередь заключаются во внедрении новейших технологий. С помощью электронного меню, которое представляет собой обычно планшет, каждый посетитель сможет сделать заказ, а при этом он может узнать максимум информации о каждом блюде. Внешний вид можно посмотреть со всех сторон, а также быстро рассчитывается калорийность блюда, определяется конечная стоимость заказа, а также можно классифицировать все напитки и блюда по любому критерию. В ожидании заказа можно не тратить время зря, а проверить электронную почту, пообщаться в социальных сетях или просто поиграть.

Можно утверждать, что инновационная деятельность в сфере предприятий общественного питания по своей направленности должна не только охватывать сферу производства товаров и сферу их потребления в целом, но и отслеживать особенности конкретных потребителей, что, в конечном счете, обуславливает необходимость программного подхода, предусматривающего прогнозирование, избирательность и адресность, рациональность использования всех типов ресурсов [4,7,8].

Эффективное управление ресторанным предприятием в условиях конкурентного рынка требует постановки маркетинговой деятельности на соответствующем уровне. Однако покупательское поведение потребителей ресторанных услуг и его мотивы неоднородны, поэтому эффективное управление ресторанным предприятием требует решения задачи сегментирования рынка ресторанных услуг.

Заключение

Актуальность инновационной деятельности в регионе определяется тем, что основная ее задача направлена на то, чтобы предприятие могло получить научную разработку «сегодня» в таком виде, который позволит внедрить ее «завтра» в буквальном смысле слова.

Инновационные предприятия и сектор малых инновационных предприятий в организационном взаимодействии с научными организациями, университетами являются основой в развитии отраслей региона. Статистический учет и систематизация инновационных предприятий имеет трудности, которые связаны и с определением «инновационное предприятие», «инновационно-

активное», «малое инновационное предприятие». Эти трудности связаны с тем, что, например, в сфере питания не занимаются оценкой инновационного потенциала предприятий, для того чтобы отнести (или не отнести) конкретные предприятия к группе инновационных.

Инновационный подход играет возрастающую роль в развитых странах, и в современной России в условиях развития рыночных отношений и необходимости выхода из кризисных ситуаций эта роль особенно велика. Возрастающая роль инноваций в сфере питания обусловлена, во-первых, изменением культуры питания, на первое место выводится качество и экологическая чистота товаров, а не их стоимость. Многие потребители согласны платить больше, но за натуральные, полезные продукты питания. Предприятия пищевой промышленности и общественного питания, стараются акцентировать внимание на моментах, важных для современного покупателя (Натуральные ингредиенты и безопасное сырье, высокая пищевая ценность, без лишнего количества жира, без ГМО, красителей и прочих искусственных ингредиентов). Технологии производства пищевых продуктов сегодня все чаще становятся «щадящими», чтобы сберечь витамины и полезные микроэлементы в сырье, используемом при изготовлении продукции. Если продукт сам по себе не может считаться полезным, его дополнительно обогащают витаминами или иными полезными веществами, такой продукт будет популярнее небогатого аналога.

Во-вторых, необходимостью глубоких качественных преобразований в экономике России с целью преодоления кризиса и выхода на траекторию устойчивого роста. Движущей силой инновационной деятельности является конкуренция, которая неотделима от предпринимательства. Именно на основе инноваций удается использовать более совершенную технологию и организацию производства, повышать качество продукции и услуг, обеспечивать успех и эффективность деятельности предприятия сферы питания. Решение этих задач требует новаторского, предпринимательского подхода, сутью которого является поиск и реализация инноваций.

Анализ рынка общественного питания показал, что с одной стороны децентрализация сферы питания привела к отсутствию информационного пространства, которое необходимо малым предприятиям сферы питания для знания и использования научных достижений и передового опыта, с другой стороны – жесткая конкуренция заставляет их внедрять новшества и нововведения

для удержания конкурентных преимуществ. Этому способствует урбанизация – расширяя границы городов и делая общественное питание более востребованным.

Таким образом, инновационная деятельность является доминирующей при формировании траектории экономического развития предприятий общественного питания и определяет возможность перехода данного сектора потребительского рынка на качественно новый уровень развития, что, в свою очередь, требует сознательного и целенаправленного управления инновационным развитием предпринимательских структур.

Список литературы

1. Алексеева Д. А. Состояние и тенденции развития общественного питания в России // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2016. – Т. 6. – С. 151–155. – URL: <http://e-koncept.ru/2016/56066.htm>.
2. Актуальные проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства. Изд-во СПбГЭУ, 2014. – 159 с. - ISBN 978-5-7310-3025-0
3. Национальная инновационная система и государственная инновационная политика Российской Федерации / Базовый доклад к обзору ОЭСР национальной инновационной системы Российской Федерации, Минобрнауки РФ. – М., 2009. – 206 с.
4. Новоселов С.В. Менеджмент научно-инновационной деятельности технико-технологического университета: проблемы и решения / С.В. Новоселов, Л.А. Маюрникова – Кемерово: Кузбасвузиздат, 2007. – 199 с.
5. Новоселов С.В. Аналитическая система управления инновационным развитием организаций и предприятий в региональных условиях на основе гибридных технологий: монография / С.В. Новоселов. – Барнаул: изд-во Алтайский дом печати, Барнаул – 2009. – 261 с.
6. Новоселов С.В. Основы управления инновационным развитием организаций и предприятий в региональных условиях / С.В. Новоселов, Л.А. Маюрникова. – Кемерово, 2013. – 261 с.
7. Оболенская Л.В. Технологические платформы в российской версии: инновационный прорыв ли повторение пройденного? // Инновации. – 2012. – № 4. – С. 94–97.
8. Пакерманов Е.М. Оценка инновационного процесса в отечественном законодательстве и в «Руководстве Осло» / Е.М. Пакерманов, И.Р. Шегельман, Д.Б. Одлис // Микроэкономика. – 2011. – № 4. – С. 14–17.
9. Теоретико-методологический подход к инновационному развитию сферы общественного питания: монография / Л.А. Маюрникова [и др.]; под редакцией Л.А. Маюрниковой; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2014. – 199 с.
10. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А. Джум, Г.М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60x90 1/16.
11. Чугунова О.В. Динамика развития сферы общественного питания свердловской области / Чугунова О.В., Мекерова О.В., Вяткин А.В. // В сборнике: Продовольственный рынок: состояние, перспективы, угрозы. Сборник статей Международной научно-практической конференции. Екатеринбург, 2015. С. 102-109.
12. ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания». М.: Стандартинформ. – 2007. – 15 с.
13. Федеральный закон №127-ФЗ от 23 августа 1996 года «О науке и государственной научно-технической по-

литике» [Электронный ресурс]. URL: http://consultant.ru/document/cons_doc_LAW_11507/

14. Распоряжение правительства РФ от 08.12.2011 № 2227-р «Об утверждении стратегии инновационного развития Российской Федерации на период до 2020 года» [Электронный ресурс]. URL: <http://base.garant.ru/70106124/>

15. Рейтинг регионов РФ по качеству жизни. РИА Рейтинг – 2016 [Электронный ресурс]. URL: http://rating.ru/regions_rankings/20160225/630011011.html

16. Прогноз социально-экономического развития РФ на 2016-2018 г. [Электронный ресурс]. URL: <http://economy.gov.ru/minec/about/structure/depmacro/20151>.

17. Постановление Главы Администрации города Екатеринбурга №141 от 18.01.2013г. «Об утверждении стратегического проекта «Кухни на любой вкус». [Электронный ресурс]. URL: <http://xn--80acgfbs11azdqr.xn--p1ai/officially/glavadoc/glavadoc2013/4966/>.

18. Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области [Электронный ресурс]. URL: www.mcxso.midural.ru.

19. Основные показатели социально-экономического развития Уральского федерального округа за январь - декабрь 2014 г. [Электронный ресурс]. URL: www.gks.ru.

20. Российский рынок общественного питания 2013-14 [Электронный ресурс]. URL: <http://www.research.rbc.ru/articles/11/07/2013/562949987835652>.

21. Социально-экономическое положение Свердловской области в январе-июне 2015 г. [Электронный ресурс]. URL: www.sverd1.gks.ru.

22. Дислокация предприятий общественного питания Свердловской области на 01.01.2015. Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Свердловской области. [Электронный ресурс]. URL: www.sverd1.gks.ru.

23. Ежедневный информационный деловой интернет-журнал индустрии гостеприимства и питания в сегменте HoReCa [Электронный ресурс]. URL: <http://www.horeca-magazine.ru/>.

24. Портал индустрии питания и гостеприимства. [Электронный ресурс]. URL: <http://www.restoranoff.ru/>.