

Т.П. Кононенко, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

А.І. Усіна, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІННОВАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Напрямки розвитку та застосування інноваційних процесів у господарській діяльності закладів ресторанного господарства можуть реалізуватися за рахунок:

- розширення сировинної бази шляхом використання у виробництві та оформленні продукції ресторанного господарства нових видів сировини, напівфабрикатів (біологічно активних добавок, вторинних продуктів переробки морепродуктів, соєвих продуктів, екзотичних продуктів тощо);

- прогресивних галузевих технологій;

- новітніх технологій та напрямків у кулінарії, пов'язаних із появою модних течій у ресторанному бізнесі, переорієнтацією споживачів на здорове харчування (креативна, еkleктична, Fusion, вегетаріанська і т.д. кухні, соєві ресторани тощо);

- розробки асортименту конкурентоспроможних видів продукції із заданими споживчими властивостями, високими параметрами якості та послуг (кейтерингове обслуговування і т.д.);

- застосування автоматизованих систем контролю та управління, високоєфективної контрольної-вимірювальної апаратури. В ресторанному господарстві найбільш часто застосовуються системи "R-Keeper™V6", D2, "Pro fEat", "1C-PAPUC: Ресторанне господарство/v. 2". Використання автоматизованої системи управління в ресторанах має низку переваг:

- здійснюється автоматичний облік, контроль за надходженням, списанням та рухом сировини, напівфабрикатів, готової продукції;

- налагоджується синхронний взаємозв'язок між усіма (модулями) підсистемами ресторану тощо.

У цілому ж, застосування інноваційних процесів у діяльності закладів ресторанного господарства підвищує організаційно-технічний рівень виробництва, якість продукції та послуг, знижує енерго- та капіталовитрати, покращує умови відпочинку споживачів та праці персоналу тощо.

Мотивуючим фактором мати найнижчі витрати виробництва є наявність на ринку великого числа чутливих до ціни покупців. Ідея полягає в завоюванні стійкої переваги над конкурентами у сфері витрат виробництва та у використанні його як основи для зниження

цін і збільшення частки ринку, або одержання більш високої норми прибутку від продажу товарів за сформованими ринковими цінами. Наукова література та практика виділяють два основних способи завоювання конкурентної переваги в цій сфері:

- цілеспрямована робота зі зниження витрат і підвищення ефективності виробництва;

- перегляд повної структури витрат і відмова від найбільш дорогих і найменш ефективних технологічних операцій.

Одним із шляхів реалізації стратегії зниження витрат є застосування аутсорсингу – одного з нових напрямків організації підприємництва, особливості застосування якого у практичній діяльності закладів ресторанного господарства зводиться до передачі традиційних, супутніх функцій, властивих для діяльності ресторанів, зовнішнім виконавцям.

Серед загальних переваг застосування аутсорсингу в діяльності ресторанних закладів можна віднести:

- концентрацію зусиль та зосередження власних ресурсів на основних функціях, перерозподілі ресурсів, задіяних на другорядних напрямках;

- зменшення необхідності інвестицій в неосновні фонди, у підтримку другорядних функцій і в розвиток напрямків, що не забезпечують основної частини прибутку підприємству;

- гнучкість реагування на зміни на ринку;

- скорочення штату працівників;

- зниження собівартості функцій, переданих аутсорсеру, за рахунок ефекту "оптових" продажів його послуг, знань та вмінь;

- одержання доступу до ресурсів, які відсутні у підприємства;

- забезпечення якості виконання функцій за рахунок вузької спеціалізації аутсорсера, нагромадження практичного досвіду;

- доступ до новітніх технологій. Аутсорсер має більше стимулів і можливостей вкладати кошти в придбання й освоєння нових технологій, що в рамках окремого підприємства є нерентабельним.

Таким чином, застосування аутсорсингу та подальше залучення підприємств-аутсорсерів у практичну діяльність ресторанного господарства сприятиме зменшенню підприємницького ризику, підвищенню якості організації бізнес-процесів, ефективному використанню ресурсів та адаптації підприємства до вимог навколишнього середовища.