

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования

**«САРАТОВСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Н.Г.ЧЕРНЫШЕВСКОГО»**

Кафедра туризма и культурного наследия

**«Организация инновационной деятельности на предприятии питания,
на примере кафе «Кук-си Каби», г. Саратова»**

АВТОРЕФЕРАТ БАКАЛАВРСКОЙ РАБОТЫ

студента (ки) 4 курса 431 группы

направление 43.03.01 – Сервис

Института истории и международных отношений

Романовой Елены Валерьевны

Научный руководитель:
доцент кафедры туризма
и культурного наследия,
к.с.н.

М.С. Отнюкова

Заведующий кафедрой туризма
и культурного наследия,
д.э.н., профессор _____

Т.В. Черевичко

Саратов 2019

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Введение. Актуальность темы выпускной квалификационной работы обусловлена тем, что в наше время инновационная деятельность в той или иной степени присуща любому предприятию. Даже если предприятие не является лидером на рынке инноваций, то рано или поздно оно обязательно столкнется с необходимостью производить замену морально устаревших технологий и продуктов.

Важнейшим направлением достижения экономического роста и улучшения качества жизни населения на сегодняшний момент является формирование инновационной деятельности, массовое распространение инновационных технологий, продуктов и услуг. В настоящее время в развитых странах 70-85% прироста валового внутреннего продукта приходится на долю новых знаний, которые воплощаются в инновационных технологиях производства и управления.¹ Отсюда следует, что становление общества базируется на знании. В свою очередь, знание, воплощенное в инновационной продукции, становится главным 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.

Особую актуальность приобретают вопросы, которые связаны со способностью предприятия питания постоянно развиваться, сохранять свою конкурентоспособность, при этом выработать или вносить поправки в стратегию деятельности на основе постоянного анализа тенденций и применения современных технологий в планировании. Стратегический менеджмент предприятия питания должен постоянно видоизменять имеющиеся качества и искать возможности выработки и реализации адекватных ситуационных решений.

¹Швыркова П.С., Шулумба В.М. Государственное регулирование инноваций // Экономика и менеджмент инновационных технологий. 2016. № 5. URL: <http://ekonomika.snauka.ru> (дата обращения: 15.03.19)

Отсюда следует, что нужно вводить новшества в свой бизнес, а это значит разрабатывать различные инновации и внедрять их. Следовательно, важно изучать инновационную деятельность, так как знание и использование данного аспекта современными предприятиями питания дает им в «руки» сильный инструмент для повышения эффективности бизнеса, а значит конкурентное преимущество.

Выше сказанным, на наш взгляд, и обусловлена **актуальность данного исследования.**

Объектом выпускной квалификационной работы является кафе «Кук-си Каби»

Предмет выпускной квалификационной работы – организация и структура инновационной деятельности в кафе «Кук-Си Каби».

Целью выпускной квалификационной работы является исследование теоретических аспектов организации инновационной деятельности на предприятии питания, а также разработка проекта по внедрению инноваций в кафе «Кук-Си Каби», г. Саратова.

Для решения поставленной цели сформулированы следующие **задачи**:

- 1) Изучить теоретические аспекты организации инновационной деятельности на предприятии питания;
- 2) Ознакомиться с организацией инновационной деятельности в ресторане на мировом уровне;
- 3) Проанализировать инновационную деятельность кафе «Кук-Си Каби»;
- 4) Исследовать структуру и организацию инновационной деятельности на примере ресторана «White rabbit»;

Методологические и теоретические основания выпускной квалификационной работы. Вопросы активизации инновационной деятельности в России в последние годы стали весьма актуальными. По этой проблеме имеется значительное число публикаций, авторами которых являются Гохберг Л.М., Завлин П.Н., Ильенкова С.Д., Казанцева А.Н.,

Шумпетер Й., Ягудин С.Ю., Яковец Ю.В.¹ и др. В трудах названных ученых разработаны теоретические и методические вопросы, классификации нововведений и инноваций, организации НИОКР и технологической подготовки производства новшеств, информационного и финансового обеспечения инновационной деятельности, методы государственной поддержки инновационной деятельности, необычные технологии в приготовлении блюд. Для удержания клиентов и привлечения новых гостей, необходимо разрабатывать уникальные продукты. В данном случае заведения обращаются к системе внедрения инноваций.

Эмпирическая база выпускной квалификационной работы включает в себя следующие методы:

- изучение продуктов деятельности кафе «Кук-Си Каби» с целью разработки проекта по внедрению инноваций методом наблюдения;

- сравнительный анализ кафе «Кук-Си Каби» с одним из лидирующих ресторанов г. Москвы «White Rabbit».

- контент-анализ сайтов: кафе «Кук-си Каби» URL: <https://kuksikabi.ru>, «White Rabbit» URL: <http://whiterabbitmoscow.ru/ru/>) с целью изучения инновационной деятельности на предприятии питания;

- анкетирование (количество опрошенных составляет 50 человек, анкетирование проводилось с целью изучения предпочтений внедрения инноваций для кафе «Кук-си Каби»).

Практическая значимость исследования состоит в разработке проекта по внедрению инновационных технологий в кафе «Кук-си Каби» г. Саратова.

Структура работы. Работа состоит из введения, двух глав, заключения, списка используемых источников и приложений. В первой главе рассмотрены

¹ Яковец Ю.В. Инновации: теория, механизм, государственное регулирование. М.: Издательство РАГС, 2000. С. 104; Шумпетер Й. Теория экономического развития. М.: Прогресс, 1983. С. 36; Завлина П.Н, Казанцева А.Н. Основы инновационного менеджмента: Теория и практика. 2004. С. 37; Ильенкова С.Д., Гохберг Л.М., Ягудин С.Ю. Инновационный менеджмент. 2-е изд. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2003. С. 202.

теоретические аспекты организации инновационной деятельности в ресторане и мировой опыт организации инновационной деятельности в ресторанах. Во второй главе работы проведен анализ инновационной деятельности кафе «Кук-си Каби», описана его общая характеристика. Проведено исследование структуры и организации инновационной деятельности на примере ресторана «White rabbit» и кафе «Кук-Си Каби». Приводится разработка мероприятий по внедрению инноваций в кафе «Кук-си Каби», направленных на улучшение работы предприятия питания и получения прибыли.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во введении обосновывается актуальность заявленной проблемы, формулируются объект и предмет, цель и задачи исследования, указываются теоретические основания и эмпирическая база работы, приводятся данные о практической значимости и апробации выпускной квалификационной работы.

Проанализировав отечественную и зарубежную литературу по инновационной деятельности, можно сделать следующие выводы:

– инновационная деятельность представляет собой взаимосвязанную совокупность сложных явлений и процессов. Из-за этого возникает множественность позиций авторов, которая объясняется не проработанностью понятийного аппарата в отечественном законодательстве, а также сложностью и многогранностью инновационной деятельности;

– определение «инновационная деятельность» противоречиво в соответствии с принципом дуполярности, трактующим инновационную деятельность как процесс, который направлен на создание и практическую реализацию инноваций, и как деятельность по созданию инноваций. Основным противоречием приведенных точек зрения является то, что одни авторы включают в понятие «инновационная деятельность» не только создание, но также реализацию инноваций, а другие – лишь создание;

– инновационная деятельность – это многоуровневая категория,

охватывающая все уровни экономической системы. По этой причине государственная инновационная политика должна учитывать особенности инновационной деятельности на каждом из уровней.

Для того чтобы найти инструменты, которые способствуют внедрению инноваций, раскрыть разнообразные области и способы их использования и различные методы управления, необходимо сравнение классификаций инноваций, предложенных разными авторами. Классификация инноваций может быть рассмотрена с различных позиций и построена на основе различных классификационных признаков.

Любой инновации присущ один из следующих аспектов:

- технологический (новая технология);
- прикладной (новое дополнение в форме новых товаров, услуг или процессов);
- выход на новый рынок или новый сегмент потребителей;
- изменение организационной структуры или стиля управления.

В большинстве случаев эта комбинация множества факторов, которая может внедряться как одновременно, так и последовательно. Поэтому инновация – не изолированное событие, а скорее всего цепь последовательных превращений, состоящая из серии событий, в ходе которых новация вызревает от идеи до конкретного продукта, технологи или услуги и распространяется при практическом использовании.¹

Классификация инноваций является результатом систематизации знаний о видах инноваций, их проявлениях и позициях в системе предприятия. Классификация инноваций важна, так как позволяет идентифицировать особенности и характер конкретного нововведения, его место и значение в решении задач модернизации производства и управления, правильно определить наиболее рациональное в данных условиях управленческое

¹ Яковец Ю.В. Инновации: теория, механизм, государственное регулирование. М.: Издательство РАГС, 2000. С. 104.

решение, ведущее к успеху¹.

В данном параграфе мы рассмотрели, как организуется инновационная деятельность в различных ресторанах и какие пути реализации инноваций существуют. Например, в холдинге «Кофе Хаус» внедрена система управления ресторанным бизнесом; в ресторане «Yo! Sushi» инновации представлены в виде новых форм обслуживания; также используются техники интерактивного менеджмента, например, компания «Зебра Телеком Санкт-Петербург» соединила переговорный пункт с Интернет-кафе; Галерея имени Братьев Люмьер славится не только своим направлением, а имеет еще ресторан в стиле домашней библиотеки.

Кафе «Кук-си Каби» находится на лидирующих позициях в сфере общепита, этому способствовало:

- 1) удовлетворение потребностей гостей;
- 2) качественные продукты;
- 3) новаторства в кухне, баре, сервисе и т.д.

Несмотря на столь высокие требования к качеству продуктов и обслуживанию гостей, в кафе достаточно демократичные цены и большой выбор блюд в меню, который удовлетворит запросы самого притязательного гостя. Вежливый и приветливый персонал отлично выполняет свою работу и оставит неповторимые впечатления от посещения кафе «Кук-си Каби».

Инновационная деятельность в ресторане «White rabbit» проявляется через гастрономическую кухню. Ресторан White Rabbit входит в топ-50 лучших ресторанов мира The World's 50 Best Restaurants. По итогам 2018 года ресторан занимает 15-ю строчку в мировом рейтинге. Данный ресторан является примером успешности для многих предприятий питания.

Визитной карточкой кафе «Кук-си Каби» является караоке, дорогое качественное звуковое оборудование, также у посетителей есть возможность

¹ Бухалова Н.А. Инновация как средство экономического развития: обзор научных теорий // Вестник НГИЭИ. 2012. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/innovatsiya-kak-sredstvo-ekonomicheskogo-razvitiya-obzor-nauchnyh-teoriy> (дата обращения: 09.11.18)

поучаствовать в тематических вечеринках, которые еженедельно проводят в кафе, но этого недостаточно, так как нет предела совершенству. Поэтому мы провели маркетинговое исследование с целью изучения мнения потребителей об организации и внедрении инноваций на предприятии питания и выявили, что в кафе «Кук-си Каби» для полного удовлетворения потребностей посетителей нужно установить большой проекционный экран, оборудовать отдельную детскую игровую зону, ввести электронное меню для самостоятельного заказа блюд, установить беспроводные зарядные устройства в столешницу и организовать площадку для проведения мастер-классов.

В проекте разработки и внедрения инноваций в кафе «Кук-си Каби» дана цель проекта, которая направлена на организацию и внедрение инноваций в кафе «Кук-си Каби» для увеличения потока посетителей и продвижения имиджа кафе, описаны методы организации проекта, составлен план-график мероприятий, распланирован бюджет проекта, создана команда для реализации проекта, отмечены ожидаемые результаты, выявлены риски и дана оценка эффективности проекта.

Итак, был разработан и подготовлен комплекс мероприятий, направленных на увеличение потока посетителей и повышения имиджа предприятия питания благодаря внедрению инноваций в кафе. В настоящее время в нашем городе появилось большое разнообразие предприятий питания. Для того чтобы быть в числе первых среди этих предприятий, необходимо постоянно расширять ассортимент своих услуг, вводить новшества – искать новые рыночные ниши.

Проведенный анализ организации инновационной деятельности предприятия питания, на примере кафе «Кук си Каби» г. Саратова, позволил сделать ряд выводов как теоретического, так и практического характера.

Теоретический анализ показал, что инновация – это комплексный процесс создания, распространения и использования новой идеи, которая способствует повышению эффективности работы предприятия.

Обобщив результаты проведенного исследования, нами была

определена основная проблема – отсутствие новшеств, уникальных идей в кафе, которые поспособствовали бы повысить имидж, значительно увеличить поток посетителей и тем самым доходы в ближайшей перспективе. Внедрение данного проекта будет способствовать усовершенствованию кафе «Кук си Каби» на Предмостовой площади г. Саратова и в целом бренда предприятия питания, посредством улучшения качества сервиса, внедрению новой техники, процессов, протекающих в кафе. При внедрении предложенных мероприятий, анализируемое предприятие питания достигнет: укрепления благоприятного имиджа в глазах посетителей; привлечения внимания целевой аудитории к кафе; увеличения потока посетителей; популяризации бренда кафе.