

УДК 316.422:332.1:725.711

**Г.Ф. ДАУТОВА**

Уфимский государственный авиационный технический университет, г. Уфа, Россия

E-mail: guzel02.92@mail.ru

**П.А. ИВАНОВ**

Институт социально-экономических исследований УФИЦ РАН, г. Уфа, Россия

E-mail: ivanov-ran@mail.ru

**ИННОВАЦИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ КАК ФАКТОР  
УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ ТЕРРИТОРИИ  
INNOVATIONS IN THE FIELD OF CATERING AS A FACTOR OF SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT OF THE TERRITORY**

**Аннотация:** В статье рассмотрены основные тенденции развития предприятий общественного питания г. Уфы на современном этапе. На основе анализа лучшей практики в ресторанном бизнесе выявлены основные направления внедрения инновационных технологий в области технического оснащения данной сферы хозяйственной деятельности.

**Abstract:** The article discusses the main trends in the development of public catering in Ufa at the present stage. Based on the analysis of best practices in the restaurant business, the main directions of introducing innovative technologies in the field of technical equipment of this sphere of economic activity are identified.

**Ключевые слова:** инновации, технологии, общественное питание, модернизация, тренды, ресторан.

**Keywords:** innovation, technology, catering, modernization, trends, restaurant.

В настоящее время одним из динамично развивающихся видов деятельности является предоставление услуг в сфере общественного питания. В Республике Башкортостан наиболее активное развитие предприятий общепита наблюдается в г. Уфе. По итогам 2017 г. оборот уфимских организаций общественного питания достиг 13,6 млрд рублей, увеличившись на 3,1% по сравнению с аналогичным периодом предыдущего года (на 17,3% с 2010 г.), что составляет 47% от всего оборота общественного питания республики. Таким образом, практически каждый второй рубль в башкирском общепите был заработан в г. Уфе.

В качестве основных факторов, оказывающих положительное влияние на динамику рынка общественного питания, следует выделить растущий спрос на данный вид услуг, повышение туристической привлекательности города, а также постепенное восстановление рынка после негативных влияний экономических санкций в отношении России.

Реализация инновационного подхода к классическому продукту с применением новейших технологий в поварском деле позволяет собственнику компании удовлетворить вкусы потребителей, а также получить преимущество в борьбе с конкурентами. Целью данной статьи является проведение анализа новых технологий, а также инноваций, реализуемых в рамках концепции общественного питания.

Одной из основных проблем для любого предприятия является нахождение решения задачи по снижению эксплуатационных расходов, обеспечивающих сохранение высокого уровня качества предоставляемых услуг в соответствии с принятыми стандартами.

Решением данной проблемы может быть внедрение инновационных технологий. Рассмотрим более подробно направления внедрения инноваций в сфере технического оснащения в ресторанном бизнесе.

При выборе профессионального оборудования учитывается множество факторов:

- площадь заведения и количество сотрудников. Расчеты ведутся согласно технологической карте;

- посадочные места. По ним определяется пиковая нагрузка и требования к производительности оборудования. Переплачивать за мощности, которые будут простаивать, нет смысла. Вместе с тем, дефицит оборудования также нежелателен – не сумев оперативно и качественно обслужить клиентов, вы потеряете их [1].

Проведенный анализ эксплуатации технических линий по организации процесса производства на примере ресторанной группы TREND позволил выявить следующие направления внедрения инноваций в ресторанном бизнесе.

При выборе агрегатов для предприятий пищевой промышленности ориентируются не только на технические характеристики, но и на производителя. Продукция известных брендов, зарекомендовавших себя на рынке, как правило, стоит дороже, но отличается более широкой функциональностью, надежностью и долговечностью изделий.

Недавно французская компания Robot Coupe выпустила новинку – аппарат Robot Cook. Это первый блендер-куттер с функцией подогрева.

Главной особенностью Robot Cook является его способность работать не только в обычном «холодном» режиме, но и в «горячем», то есть с нагревом до 140 °С, при этом точность температуры регулируется с шагом в один °С.

Теперь в блендере можно не только стандартно измельчать, но и быстро, и легко готовить разнообразные горячие супы-пюре, горячие соусы, вязкие каши, соус бешамель. Регулировка скорости смешения в диапазоне 100-4500 об./мин. и регулировка степени нагрева от 0 до 140 °С позволяют подобрать для каждого блюда оптимальный режим приготовления. При габаритах 226x338x522 мм блендер поместится даже на самой скромной кухне. Чаша Robot Cook поставляется со съёмным скребком для достижения однородной текстуры продукта. Специальная крышка ANTI STEAM против запотевания обеспечивает лучшую видимость и позволяет следить за процессом приготовления блюд. Благодаря отверстию в крышке, можно добавлять ингредиенты в чашу, не прерывая процесса приготовления. Мощный вентилируемый двигатель обеспечит эффективную работу даже с мясом и тестом. Аппарат, несомненно, станет незаменимым помощником для воплощения в жизнь самых смелых рецептов шеф-поваров.

Так же одно из новейших изобретений – печь Forno Vero, которая имеет две камеры с независимыми электронными панелями управления.

Уникальность электропечи Forno Vero в том, что:

- это единственная печь в мире, которая разогревается до максимальной температуры 450 °С и потребляет при этом всего 1,3 кВт на каждую секцию;

- выпекает две пиццы всего за 120 секунд;

- каменный под из шамотной глины поглощает влажность из теста пиццы, придавая ей вкус пиццы, выпеченной на дровах;

- оснащена встроенным вытяжным зонтом – это уникальное решение при невозможности установить внешнюю вытяжку;

- важной инновацией является функция само очистки электропечи путем нажатия одной кнопки на панели управления;

- Forno Vero не имеет аналогов при таких функциях и своих маленьких габаритах;

- производительность печи занесена в Книгу рекордов Гиннесса.

В ассортименте компании Grillworks, специализирующейся на производстве угольных и работающих на открытом огне грилей, есть как небольшие домашние грили, так и грили, предназначенные для крупных мясных ресторанов, например, серии Inferno.

Конструкция гриля такова, что повар может готовить блюдо как на открытом огне, так и на углях: достаточно лишь переместить решётку с продуктом выше или ниже. Специальные V-образные каналы в решетках гриля служат для сбора соков и жира, отводя их в сторону от мест интенсивного горения, что позволяет подогревать их медленно, испаряя влагу, дополнительно наполняя продукт ароматом, избавляя от запаха и привкуса пригара и не давая продукту пересыхать. Крайне надежная и массивная конструкция на сварной станине прослужит ресторатору очень долго, а дизайн привлечет внимание гостей. Гриль обеспечивает высокий уровень качества конечного продукта, великолепную прожарку, зрелищность процесса приготовления и возможность работать с разными продуктами, низкий расход угля или дров.

«Младшая» печь модельного ряда Ovention, Ovention Matchbox M360, прежде всего, интересна для проектов в сегменте Quick Service Restaurant: она устанавливает новый стандарт в качестве, скорости, универсальности и эффективности приготовления пищи за счёт инновационной системы приготовления Precision Impingement. Новый подход к циркуляции воздуха внутри печи не только ускоряет процесс готовки, но и исключает необходимость использования вытяжки над печью. Существенным отличием Matchbox M360 является отсутствие использования микроволн.

Печь проста в управлении. С помощью сенсорного экрана оператор может использовать, редактировать и программировать более 1000 строк меню, каждая из которых может включать до трёх стадий готовки с различными параметрами нагрева, настройками верхней и нижней скоростей циркуляции воздуха и периодами времени.

Печь оснащена инновационной системой подачи продуктов, которая позволяет использовать их непрерывно, исключая вспомогательное время на загрузку продукта в камеру. Рабочая поверхность с двумя зонами готовки может поворачиваться на 360° между платформой загрузки и духовкой печи. Одна из зон готовки всегда находится внутри печи, а вторая ожидает загрузки продуктов.

Разнообразие программ, компактность и отсутствие необходимости в вытяжке делают печь Matchbox 360 незаменимой на кухне [2].

Сервис Iiko представляет собой единую систему, которая позволяет управлять одновременно продажами, складом, кухней, доставкой, персоналом, финансами и поставщиками. Есть конструктор программ лояльности. Имеется возможность внедрения дополнительных индивидуальных модулей. Подходит как барам и кофейням, так и крупным ресторанным сетям, проектам по доставке еды, столовым в бизнес-центрах и на предприятиях. Преимущества и недостатки данного сервиса представлены в таблице.

Таблица

#### Положительные и отрицательные стороны использования сервиса Iiko

| Преимущества                                                           | Недостатки                                           |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Большой ассортимент решений                                            | Цена лицензии (в руб.) от 2 990 в месяц до 55 970    |
| Единоновременно можно управлять рестораном или кафе, не выходя из дома | Не очень удобна для освоения, сложна в использовании |
| Удобна для управления аналитикой и отчетами                            |                                                      |
| Есть возможность организации и точной отчетности системы доставки      |                                                      |
| Удобна, в том числе для заведений с одной кассой                       |                                                      |

По мере развития рынка общественного питания конкуренция между ресторанами будет возрастать, что повышает актуальность решения вопросов сокращения затрат за счет внедрения инновационных технологий, позволяющих обеспечить высокий уровень конкурентоспособности предприятий на основе роста инновационной активности [3-5] с учетом соотношения норм накопления физического и человеческого капитала [6]. Тем не менее, снижение расходов не должно быть сопряжено с недопустимыми компромиссами. Ресторан – это бизнес, который может принести значительный доход, если уделите достаточно внимания качеству работы и обслуживания [7].

Привычная на производстве плита имеет чугунные или металлические поверхности, которые нагреваются до рабочего состояния за 20-30 минут, при этом идёт большой расход электроэнергии, ненужная теплоотдача, которая создает риски получения серьёзного ожога при неосторожном касании рукой. Напротив, нагрев индукционной плиты начинается мгновенно, как только на поверхность ставится кастрюля, после приготовления конфорки остаются холодными, в режиме ожидания она не излучает тепло. Разумеется, вторая плита стоит в 4-5 раз дороже, но и ее преимущества очевидны – экономия, безопасность и комфортные условия работы поваров.

Другой пример – бумажные полотенца и профессиональные протирочные материалы, которые повара используют по 70-80 раз за смену для вытирания рук, очистки рабочих поверхностей, прихватывания горячей посуды, процеживания морсов и бульонов и др. Одноразовым нетканым материалом Tork повышенной прочности намного удобнее и безопаснее прихватывать горячую посуду, чем традиционным вафельным полотенцем, которое при частом вытирании рук быстро намокает и создает риск обжечься. Вместо 12 слоев марли, которые согласно нормативам, нужно использовать для процеживания морсов и бульонов, удобен в использовании без ворсового материала Tork – один слой материала позволяет быстрее и качественнее очищать морсы и бульоны от лишних частиц. Для хранения свежих овощей и зелени лоток с продуктом обычно накрывают смоченной бумажной салфеткой, которая очень быстро высыхает и требует своевременной замены, а без ворсового материала Tork напротив долго держит влагу внутри, испаряя её постепенно и сохраняя зелень и овощи свежими дольше. Такие тонкости можно определить только экспериментальным путем. Сегодня на рынке представлено множество современных материалов и оборудования, которые способны значительно облегчить работу поваров, нужно только не бояться пробовать и искать подходящие решения.

Экономить при покупке оборудования можно и нужно, но в каждом отдельном случае по-своему. Можно купить у надежного производителя за 50 000 рублей один профессиональный блендер, который прослужит два-три года, а можно каждые три месяца покупать более дешевый аналог за 3 500 рублей. Экономия кажется очевидной.

Совсем другое дело – аппараты, созданные «творить чудеса». Без их помощи мы не сможем приготовить нежнейшее мороженое из куска льда, сварить продукт при идеально точной температуре, томить мясо в течение 24 часов или печь в печи, где на двух уровнях разная температура. На таких машинах лучше не экономить.

Во многих случаях результаты экономии становятся видны в долгосрочной перспективе. Полистовая подача расходных материалов в диспенсерах Tork предотвращает их чрезмерный расход и позволяет осуществлять предварительный расчёт на закупку гигиенической продукции. Закон экономии в данном случае – это не снижение стоимости и качества закупочных материалов и оборудования, а их рациональное использование.

Таким образом, использование инновационных технологий в ресторанном бизнесе позволяет повысить конкурентоспособность предприятия за счет снижения расходов на

техническое обслуживание его текущей деятельности при сохранении высокого уровня качества предоставляемых услуг. Кроме того, внедрение инноваций в данной отрасли в целом способствует повышению привлекательности территории для ее посещения в туристических целях (в т.ч. в сфере делового и гастрономического туризма) и укреплению устойчивости ее социально-экономического развития.

Данное исследование выполнено в рамках государственного задания ИСЭИ УФИЦ РАН на 2019 г.

#### **Список использованной литературы:**

1. Иванова И.В. В ожидании чуда: о реалиях ресторанного бизнеса. – Москва: Наука, 2018. – 786 с.
2. Пьянков А. Ресторановед // Ресторанные ведомости. – 2015. – № 1 (133). – С. 26-28.
3. Исмагилова Л.А., Галимова М.П. Инновационные факторы эффективности функционирования малых и средних предприятий // Вестник УГАЭС. Наука, образование, экономика. Серия: Экономика. – 2012. – № 2 (2). – С. 78-81.
4. Исмагилова Л.А., Ситникова Л.В. Особенности управления инновационной активностью предприятий среднего класса // Фундаментальные исследования. – 2017. – № 3. – С. 132-138.
5. Исмагилова Л.А., Климова Н.И., Бухарбаева Л.Я. Социально-экономические противоречия инновационного развития территорий и их элиминирование в среде корпоративной социальной ответственности // Экономика и управление: научно-практический журнал. – 2015. – № 2 (124). – С. 63-69.
6. Климова Н.И., Красносельская Д.Х. Пространственный бенчмаркинг как инструмент управления накоплением капитала региона // Социум и власть. – 2016. – № 2 (58). – С. 80-86.
7. Аносова Е. Ресторан в плюсе // Ресторанные ведомости. – 2015. – № 6 (138). – С. 653-655.