

ИННОВАЦИОННОЕ РАЗВИТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РЕГИОНАЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

С.В. Новоселов, Л.А. Макурникова, Е.А. Машенская, А.С. Новоселов

Результаты исследования состояния предприятий общественного питания в условиях Кемеровской области выявило необходимость совершенствования их деятельности. Показано, что для развития рынка предприятий питания актуальным является разработка и реализация инновационных проектов и программ. Для разработки инновационных проектов целесообразна систематизация основных факторообразующих элементов в существующей деятельности предприятий. В качестве факторообразующих элементов предложены: маркетинг, бюджет предприятия, ценообразование, интерьер, инвентаризация, технологический уровень производства. Предложено описание бизнес-процесса предприятия общественного питания (ОП) в региональных условиях. Сформирована интегрированная система контроля и управления качеством в сфере ОП региона на основе системы «наука и образование – производство – рынок».

Ключевые слова: предприятия общественного питания, анализ деятельности предприятий, факторообразующие элементы, бизнес-процесс, инновационное развитие, экономический рост, инновационный проект.

Анализ контроля и управления качеством пищевой продукции (блюд) и услуг в сфере общественного питания выполнен на основе оценки деятельности предприятий ОП в региональных условиях г. Кемерово. Сфера ОП объединяет специалистов разработки новшеств, нововведений, производства на основе существующих и потенциальных потребительских предпочтений, которые формируют спрос рынка. Продуктовые и процессные инновации взаимосвязаны в рамках производства и реализации пищевой продукции (товара) предприятий ОП. Исследования сферы ОП отражают актуальность моделирования процессов предприятий питания в условиях региона, объединяя потенциальные возможности предприятий и потребительские предпочтения населения к качеству услуг (услуга питания и услуга обслуживания).

Результаты исследования состояния сферы ОП в Кемеровской области показали следующее:

– показатели качества пищевой продукции и эффективности предприятий ОП в регионах различны, оценка здорового питания требует совершенства деятельности многих предприятий ОП;

– предприятия ОП – это малые предприятия, имеющие в штате ограниченное количество сотрудников с высшим профессиональным образованием, при этом текучесть кадров от 2 % до 40 %;

– инновационные проекты сферы ОП на конкурсах программ поддержки ИД редкое

явление;

– недостаточно специалистов для организации здорового питания и управления качеством, часто ограничено внутренним контролем деятельности предприятий ОП разных форматов в условиях региона;

– сравнение с опытом предприятий ОП других стран отражает то, что ОП имеет доминирующее значение для населения, доступно и обеспечено потребителем спросом и предпочтениями;

– отсутствует сформированная инновационная среда в сфере ОП, а специалисты чаще не имеют опыта ИД, характерно доминирование цели экономической эффективности.

Управление качеством – это управление знаниями на основе культуры производства, с учетом квалификации персонала [1].

Культура производства определяет качество выпускаемой продукции и услуг обслуживания ПОП. Роль, сущность и место ОП в обществе определяют качество жизни человека. Здоровое питание – это питание, обеспечивающее нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее укреплению здоровья и профилактике заболеваний. Можно сказать, что это поведение человека на основе санитарно-гигиенических норм.

Анализ и интерпретация терминологической базы научно-инновационной деятельности (НИД) в сфере ОП показывает, что новация (новшество), инновация (нововведение) интегрированы во времени производства предприятия ОП. Показатели оценки здоро-

вого питания входят в социальный эффект проекта [4].

Система управления качеством в сфере ОП (СМК, НАССР и др.) формируется на основе процессного подхода к управлению, включая организацию контроля в процессе производства от приобретения сырья до готовой продукции и её реализации. Инновационные проекты должны быть основаны не только на основе разработки коммерческих продуктов, но и на натуральных, функциональных, обогащенных продуктах питания. Обоснование актуальности формирования здорового питания населения региона с участием предприятий ОП, определяет основные критерии их оценки. Разработка новых продуктов питания на основе системы «наука и

образование – производство – рынок» актуализирует анализ перспектив на стадии проектирования в сфере ОП, разработку и реализацию инновационных проектов.

В качестве базовой составляющей для разработки инновационных проектов предприятий питания целесообразна систематизация основных факторообразующих элементов в существующей деятельности предприятий ОП разных форматов [3].

Исследование состояния сферы ОП анализ особенностей и деятельности предприятий ОП разных форматов в региональных условиях Кемеровской области показывает актуальность и возможность обобщения элементов их деятельности, как процессов и их формализованное описание.

Таблица 1 – Систематизация факторообразующих элементов в деятельности предприятий ОП

№	Элемент	Характеристика элемента	деятельности ПОП
1	Маркетинг	Оценка потребительского спроса и методы привлечения посетителей в предприятия ОП разных форматов. Например, разработка и проведение ПОП развлекательных мероприятий и др.	Процесс «Разработка кулинарной продукции» на основе оценки потребительского спроса и формирования нового спроса. Процесс «Проведение тематического развлекательного мероприятия»
2	Бюджет предприятия ОП	Бюджетирование ПОП, обоснованное планирование расходов и доходов на определенный период с учетом оценки возможностей развития	Процесс «Закуп товарно-материальных ценностей» как основы комплексного планирования для обоснования управления (решений)
3	Ценообразование	Система формирования цен на продукцию и услуги ПОП в условиях региона с учетом форм собственности ПОО. Система «цена» – «прибыль», низкие цены обеспечивают большие объемы сбыта	Процесс «Производство продукции» как основы ценообразования в структуре ПОП с учетом обоснования наценки
4	Интерьер, текстиль, столовая посуда, составление меню, обслуживание	Благоприятные условия для гостей предприятий ОП разных форматов, что существенно определяет качество услуг обслуживания	Процесс «Составления меню» и создания интерьера, закуп текстиля и столовой посуды для обеспечения качества услуг
5	Инвентаризация	Способ контроля сохранности материальных ценностей	Процесс «Инвентаризация товарно-материальных ценностей» в ПОП
6	Технологический уровень производства ПОП	Оценка технологического уровня и состояния износа оборудования и квалификации персонала ПОП	Процесс «Интеграция НОО и предприятий ОП» для разработки и реализации проектов развития

Рассматривая особенности и основные факторообразующие элементы предприятий ОП, формируется система процессов дея-

тельности. Поэтому актуальна систематизация основных факторообразующих элементов в существующей деятельности предпри-

ИННОВАЦИОННОЕ РАЗВИТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РЕГИОНАЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

ятий ОП разных форматов Кемеровской области (таблица 1). Она показывает, что факторы оценки состояния деятельности предприятий ОП основаны на процессах их выполнения, что актуализирует их анализ для выявления достоинств и недостатков, то есть для получения декомпозированных знаний о деятельности предприятий ОП.

Маркетинг, как система сбыта пищевой продукции и услуг обслуживания на предприятиях ОП разных форматов основана на формировании бюджета (комплексного плана) деятельности с учетом обоснования цен на основе процесса ценообразования. При этом система контроля качества продукции и услуг обслуживания предприятий ОП основывается на контроле материальных ценностей (инвентаризация) в определенных условиях технологического уровня производства блюд и их реализации.

Интерьер отображает бытовые детали, подробности, помогает раскрыть характерные черты индивидуальности образа предприятия ОП, его особенности и подчеркивает преимущества качества обслуживания, которые в совокупности с качеством продукции формируют благоприятные условия для создания ощущения комфорта у посетителей.

Факторы оценки деятельности предприятий ОП рассматриваются, как характеристика его процессов, которые образуют его бизнес-процесс «от идеи до потребителя» с целью получения экономической эффективности и социального эффекта. Особенности сферы ОП в условиях региона характеризуют актуальность совершенствования систем контроля и управления качеством продукции и услуг предприятий сферы ОП. Технологические приемы в организации деятельности предприятий ОП разных форматов на основе новейших достижений науки и техники определяют актуальность совершенствования систем контроля и управления качеством продукции и услуг.

Таким образом, для обеспечения эффективности ПОП и его развития необходимо обеспечить современный технологический уровень производства пищевой продукции и сформировать систему контроля и управления качеством на основе факторообразующих элементов в существующей деятельности предприятий ОП разных форматов региона. При этом для существующей деятельности предприятий ОП характерна стратегия экономического роста.

Организация процесса совершенствования деятельности сферы ОП в условиях региона возможна на основе двух под-

ходов к процессу формирования стратегии предприятий и организаций ОП:

- стратегия экономического развития;
- стратегия экономического роста.

Стратегия экономического роста в сфере ОП направлена на удовлетворение существующего потребительского спроса и базируется на улучшении качества продукции и услуг предприятий ОП, которые апробированы в условиях региона.

Стратегия экономического развития в сфере ОП региона формируется на основе интеграции деятельности предприятий и организаций в системе «наука и образование – производство – рынок», что обеспечивает возможности разработки и практического применения новых пищевых продуктов, блюд, технологий и форм обслуживания клиентов, гостей. С целью развития осуществляется удовлетворение существующего спроса рынка и формирование новых потребительских предпочтений рынка с учетом стереотипов пищевого поведения населения региона [1].

Процесс развития организаций и предприятий в сфере ОП региона требует создания творческих коллективов специалистов с современным уровнем знаний и понимания методов управления качеством товаров и услуг.

Управление качеством товаров и услуг – это управление знаниями, что обеспечивает конкурентоспособность продукции предприятия.

Концептуализация, как определение понятий, отношений и механизмов управления для решения задач ИД, рассматривается как процесс создания концептуальной модели объекта исследования и процесса её создания для практической деятельности в виде стратегии экономического роста или развития. При этом актуально рассматривать бизнес-процесс предприятий ОП в стратегии инновационного развития [1–3].

Бизнес-процесс предприятий ОП в стратегии инновационного развития включает основные элементы, которые образуют систему их функциональной деятельности в системе «наука и образование – производство – рынок» (рисунок 1).

Государственное регулирование сферы ОП и поддержка программ, проектов развития в региональных условиях представлены в виде поддержки НОО (ВУЗы, НИИ и т.п.) и программ развития промышленности. Реализация поддержки осуществляется на основе конкурсов проектов развития инвестиционных или инновационных. Проекты развития должны иметь экспертную оценку перспектив и отражать внедрение новшеств (новых техни-

ко-технологических и/или организационно-экономических решений) в вариантных условиях их реализации. Процесс «Интеграция НОО и предприятий общественного питания»

в сфере ОП отражает сотрудничество или партнерство НОО и предприятий ОП разных форматов, что целесообразно реализовать в виде разработки и реализации проектов.

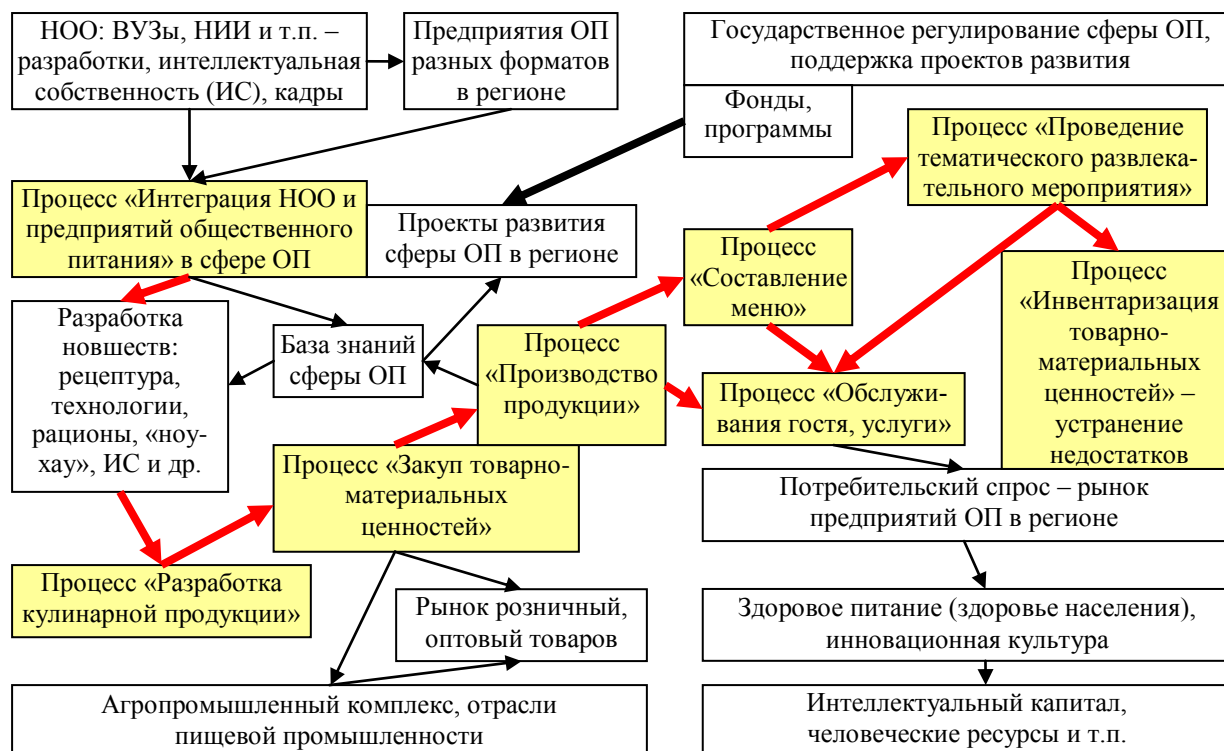


Рисунок 1 – Бизнес-процесс предприятий общественного питания в стратегии инновационного развития

Результат интеграции НОО и предприятий ОП передача (трансфер): рационы, рецептура, технологии, квалифицированные специалисты (кадры) и др., что направлено и обеспечивает устойчивое состояние предприятия ОП и позволяет рассматривать обоснованное его развитие на основе разработки и реализации инвестиционных и инновационных проектов. Это позволяет рассматривать успешное участие в федеральных и региональных государственных программах поддержки предприятий промышленности, малых предприятий, малых инновационных предприятий (МИП) и другие механизмы, направленные на повышение качества жизни людей.

Потребительский спрос потенциальных гостей – рынок предприятий ОП разных форматов, которые при высоком качестве продукции (блюд) и услуг обслуживания обеспечивает параметры здорового питания разных групп населения региона. Это определяет физиологическую базу для формирования инновационной культуры в общественном укладе региона (потребность к познанию), интеллектуальный капитал (знания, опыт специалистов)

общие человеческие ресурсы и т.п.

Источником получения (закупки) сырьевых ресурсов, материалов и ингредиентов является сельскохозяйственное производство продукции и её переработка, то есть агропромышленный комплекс (АПК), отрасли пищевой промышленности. Взаимодействие предприятий ОП с АПК осуществляется на основе рынка розничной торговли и оптового рынка. При этом важно учитывать то, что для разработки инновационных проектов и программ наличие посредника в их реализации существенно ограничивает успех.

Локальные процессы предприятий ОП определяют процесс их деятельности в сфере ОП в условиях региона, обоснованных целей в стратегии создания благоприятных условий для формирования новой экономики, основанной на знаниях, развитии интеллектуального капитала, как его основе.

Таким образом, бизнес-процесс предприятий ОП разных форматов (ресторан, кафе и др.) основан на организации деятельности в сфере ОП региона, обеспечении квалифицированными специалистами и интегра-

ИННОВАЦИОННОЕ РАЗВИТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РЕГИОНАЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

ции с разработчиками новшеств и нововведений – НОО. Уровень профессиональной подготовки специалистов предприятий ОП определяет их конкурентоспособность, экономическую эффективность и социальный эффект в региональных условиях, а также перспективы развития на основе разработки

и реализации инновационных проектов и программ развития.

Последовательность основных задач для разработки инновационного проекта сферы ОП в регионе (таблица 2) отражает процесс НИД в системе «наука и образование – производство – рынок».

Таблица 2 – Основные задачи для разработки инновационного проекта в сфере ОП

№	Задачи для разработки инновационного проекта	Исполнители, результат
1	Генерация новой идеи для ИД, для создания новшества (новации), нововведения (инновации)	Специалисты, ученые НОО, НИИ, ВУЗов и т.п.
2	Оформление и закрепление интеллектуальной собственности (ИС)	НОО. Патенты, «ноу-хау» и другие объекты ИС
3	Формирование творческих коллективов, организационных структур для НИД в сфере ОП	НОО, МИП, процесс НИД, инфопарк
4	Изучение потребительского спроса и оценка актуальности формирования спроса к потребительским свойствам НПП, к ассортименту блюд (меню) предприятий ОП	Механизм формирования потребительского спроса на НПП, блюда
5	Формирование ТТО НПП, проектирование новации, инновации, включая ОЗО производства и реализации НПП, блюд, ассортимента предприятий ОП	Опытный образец, подготовка заявки на конкурсы программ господдержки НИД. Фонд
6	Разработка инновационного проекта синтезирующего технико-технологические и организационно-экономические решения для обоснования социального эффекта	Обоснованный поиск поддержки ОКР проекта, инвесторов. Инвестирование проекта
7	Апробация инновационного проекта (в МИП и др.) с целью выявления и снятия рисков, исследование технологичности НПП, ассортимента блюд предприятий ОП	Исполнители инновационного проекта. Опытное производство, меры снятия рисков
8	Анализ недостатков, выявленных при диагностике ОП, разработка и реализация мер по их корректировке	Авторы проекта, специалисты производства сферы ОП.
9	Разработка инновационного проекта и его поддержка на основе государственного регулирования, инвесторов	Авторы, специалисты предприятия, инвестор. Фонд
10	Разработка бизнес-плана проекта для инвестирования на этапе инновационной диффузии	Производство НПП, блюд, ассортимент предприятий ОП

Научно-инновационная деятельность (НИД) – это организованный процесс познания, создания и реализации новых знаний в виде моделирования технических объектов и систем, разработки инновационных проектов и программ для организации производства новых товаров (продуктов, технологий) и услуг в вариантных граничных условиях [4].

Познание – это творческий процесс получения и постоянного обновления знаний, необходимых человеку, совокупность процедур и методов приобретения знаний о явлениях и закономерностях объективного мира.

Сфера общественного питания – это разработчик новшеств, нововведений, произ-

водство и потребительский спрос, продуктовые и процессные инновации взаимосвязанные в рамках производства и реализации пищевой продукции и услуг. Для инновационного развития сферы ОП в условиях региона актуальными являются рекомендации:

- разработка ассортимента новых продуктов и блюд, услуг предприятий ОП;
- формирование новых организационных форм для сферы ОП региона (ассоциация, гильдия и др.);
- разработка и реализация инновационных проектов и программ в сфере ОП на основе новшеств;
- участие в конкурсах программ под-

держки ИД (программ государственного Фонда и др.).

Особенности организации НИД в сфере ОП:

1. Инновационная технология в сфере ОП – это новый пищевой продукт, блюдо и/или рецептура, технология, потребительские свойства и спрос, социальный эффект проектов.

2. Ассортимент продукции предприятий ОП должен соответствовать критериям оценки здорового питания, пищевых продуктов, блюд и т.п.

3. Сущность, элементы и возможности моделирования НИД в сфере ОП определяются процессом товародвижения новшества новых пищевых продуктов (НПП) на основе закономерности инновационного цикла (ИЦ) в процессе НИД «от идеи до потребителя»:

– сущность – модель разработки, апробации и реализации инновационных проектов;

– основные элементы – систематизированная теоретическая база, инструментарии методологии НИД;

– возможности – обоснование прогнозов, разработка и реализация инновационных проектов, государственная поддержка ИД.

4. Факторы товародвижения НПП в процессе ИД «от идеи до потребителя» для организаций и предприятий сферы ОП:

– «здоровое питание»; «поддержка ИД»;

«интеграция участников ИД»; «высокий имидж ИД»;

– значимые факторы – «идея для ИД», «кадры», «сырье», «технология», «спрос»; «разрыв закономерности ИЦ», как условия для ИД.

5. Анализ оценки инновационных потенциалов НОО и предприятий ОП позволяет систематизировать новые продукты и блюда, технологии для производства, выведения на рынок для условий общественного здорового питания [1, 4].

Для организации деятельности предприятий и организаций в сфере ОП рассматриваются подходы к управлению, как для обеспечения существующего уровня деятельности и экономического роста, так и для инновационного развития. На основе исследования организаций и предприятий выполнена систематизация подходов к управлению для сферы ОП в закономерности ИЦ (рисунок 2).

Стадии 1, 2, 3 ИД характерны разработкой технико-технологического образа (ТТО), организационно-экономического образа (ОЭО), апробацией инновационного проекта, что определяет применение системного подхода (СП) к управлению. Процессный подход (ПП) к управлению объединяет три стадии ИД, включая период роста жизненного цикла (ЖЦ) инновации, то есть ЖЦ инновационного проекта и процесс товародвижения новшества.

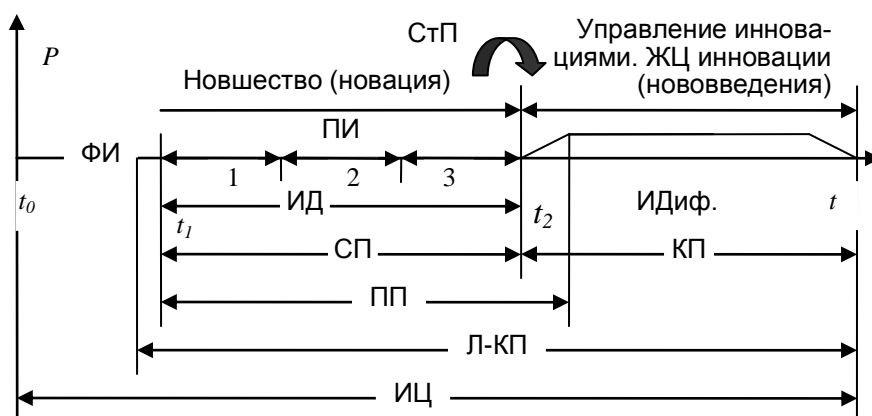


Рисунок 2 – Подходы к управлению в закономерности инновационного цикла

Классический подход к управлению (КП) характеризует период ЖЦ инновации и инвестиционных проектов. Период перехода от прикладных исследований (ПИ) к этапу инновационной диффузии (ИДиф.) характерен применением ситуационного подхода (СтП) к управлению, который обеспечивает обоснование решения локальных задач апробации инновационного проекта и периода роста ЖЦ

инновации в рамках ИД.

Логико-когнитивный подход (Л-КП) к управлению объединяет в закономерности ИЦ 2-й и 3-й этапы (ПИ, ИДиф.), включая результаты фундаментальных исследований (ФИ), обеспечивает развитие и создает новые функциональные возможности для НИД «от идеи до потребителя».

Для НИД характерна доля неопределен-

ИННОВАЦИОННОЕ РАЗВИТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РЕГИОНАЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

ности в обосновании принятия решений. Доля не явных знаний имеет максимум на первой стадии ИД и снижается к 3 этапу закономерности ИЦ. В процессе НИД из состояния доминирующей доли неявных знаний происходит переход в состояние явных знаний, и можно приступить к организации производства и реализации инноваций на базе вариантных подходов к управлению.

Подходы к управлению в закономерности ИЦ систематизируются логико-когнитивным подходом к ИД в рамках НИД и управления инновациями, что формирует СУИР организаций и предприятий в условиях региона и др. Основные задачи СУИР в граничных условиях:

1. Формирование цели инновационного развития в заданных граничных условиях;
2. Формирование альтернативных целей для научно-инновационной деятельности;
3. Выбор наиболее важной из целей на основе анализа имеющихся;
4. Анализ создаваемого образа технического объекта или системы с учетом организационно-экономических решений;
5. Анализ взаимодействия субъекта со средой в процессе восстановления утраченного равновесия;
6. Анализ предыстории для использования опыта знания при создании нового образа;
7. Анализ взаимодействия участников ИД, и проблем которые они призваны решать
8. Формирование итогов инновационного исследования на основе логико-когнитивного подхода к ИД, и логики процесса рассуждений.

На основе этих задач можно определить стадию разработки инновационного проекта, актуальность участия в программах поддержки ИД и др. Анализ и синтез в системе «человек – машина» с позиции экстерииоризации и интерииоризации позволяет рассматривать процесс во взаимодействии внутреннего и внешнего влияния явлений и событий, что важно для принятия решений в условиях наличия неопределенностей для ИД.

На этой основе формируется СУИР организаций и предприятий сферы ОП в условиях региона, как комплекс методов, методик, моделей и т.п. Поэтому СУИР обеспечивается квалифицированными специалистами, которые решают локальные задачи для достижения общей цели, что обеспечивает решение задач ИД инструментальными средствами.

Интегрированная система контроля и управления качеством в сфере ОП основана на подходах к управлению, которые могут рассматриваться в процессе моделирования существующего состояния и желаемого концептуального образа сферы ОП как бизнес-

процесс в определенных граничных условиях. В качестве инструментария для организации процесса контроля и управления качеством в сфере ОП предложена систематизация подходов к управлению на основе закономерности ИЦ. Реализация её основана на интеллектуальном капитале в условиях интеграции и в стратегии инновационного развития, с учетом региональных условий сферы питания.

Таким образом, на основе результатов исследования деятельности предприятий ОП в региональных условиях выявлены недостатки, которые отражают актуальность организации процесса совершенствования их деятельности в сфере ОП региона. При этом рассматриваются факторообразующие элементы, как для процесса инновационного развития, так и для процесса экономического роста. Для реализации стратегии инновационного развития сферы ОП региона сформирован бизнес-процесс предприятий ОП на основе системы «наука и образование – производство – рынок». В стратегии инновационного развития сферы ОП региона на основе закономерности инновационного цикла сформирована систематизация подходов к управлению. Показано, что в основе разработки инновационных проектов в сфере ОП региона рассматривается соответствующая СУИР, которая основана на управлении знаниями. На её основе формируется интегрированная система контроля и управления качеством продукции и услуг в стратегии инновационного развития предприятий ОП этой сферы региона. Управление качеством – это управление знаниями.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Глухов, В. В. Инновационное развитие экономики мегаполиса : учебное пособие / В. В. Глухов, М. Э. Осеевский. – СПб.: Изд-во «Лань», 2010. – 384 с.
2. Зинченко, В. И. Коммерциализация научных разработок (теория и региональная практика) [Текст] / В. И. Зинченко, Н. Н. Минакова. – Томск : изд-во НТЛ, 2005. – 484 с.
3. Козлов В. Н. Системный анализ, оптимизация и принятие решений : учебное пособие. – М. : Проспект, 2011. – 176 с.
4. Новоселов, С. В. Методология проектирования и продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов в условиях инновационной деятельности : монография / С. В. Новоселов, Л.А. Мажурникова; КемТИПП. – Кемерово, 2013. – 360 с.

Новоселов Сергей Владимирович,
д.т.н., профессор кафедры «Механика и Инноватика» ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползу-

нова», г. Барнаул, тел. 8-3852-29-09-60.

Маюрникова Лариса Александровна, д.т.н., профессор, заведующая кафедрой «Технология и организация общественного питания», ФГБОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)», г. Кемерово, тел. 83842-39-68-56, 8-961-714-78-78.

Машенская Екатерина Александровна, аспирант кафедры «Механика и инноватика»

ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова», г. Барнаул, тел. 8-3852-29-09-60.

Новоселов Алексей Сергеевич, инженер, соискатель кафедры «Безопасность жизнедеятельности» ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова», г. Барнаул, тел. 8-3852-29-09-45.