

**Государственное бюджетное автономное учреждение среднего профессионального
образования колледж туризма
Санкт-Петербург**

Доклад

Тема: «Инновационные процессы в ресторанном бизнесе»

**Работу выполнила:
студентка гр. №471
Петрова А.А.
Преподаватель:
Симакина О.А.**

Санкт –Петербург

2017



Все руководители знают периоды роста компании: это становление компании, органический рост, диверсификация бизнеса и последнее — рост за счет инноваций. На последнем этапе, если внедрения инновационных продуктов в компании не происходит, компания переходит в фазу «нулевого» развития и, в конце концов в фазу стагнации и гибели

Что же такое инновация?



Внедрённое новшество, обеспечивающее качественный рост эффективности процессов или продукции, востребованное рынком

Четыре типа инновации:

1. Эволюционные — совершенствование существующего продукта
2. Рекламные — направлены на увеличение объема продаж, творческий подход к маркетингу, упаковке, рекламе
3. Преображающие — существующие товарные категории обретают второе дыхание
4. Подрывные — компания начинает абсолютно новый бизнес, выпуская принципиально новые продукты

5 Инновационных Технологий Изменивших Ресторанный Бизнес

1. Сенсорные производители еды
2. Ресторанный менеджмент на планшете
3. Автоматические преобразователи биодизельного топлива
4. Технологии ЛЭД оповещения
5. Инновационный веб мониторинг

Сенсорные производители еды



Вендинговые автоматы для приготовления еды МооБелла могут производить 96 вариаций прохладного удовольствия всего за 40 секунд

Ресторанный менеджмент на планшете



Инновационный продукт [Breadcrumb](#). Это гибкое приложение для iPad способное работать в режиме реального времени

Автоматические преобразователи биодизельного топлива



Удалось разработать автоматизированные преобразователи биодизеля промышленного класса, которые способны производить сырье небольшими партиями из отработанных растительных, либо животных масел

Технологии ЛЭД оповещения



Интеграция технологии ЛЭД позволит своевременно оповещать рабочих о выполненных задачах, например, когда вымыта посуда, либо серебряные приборы высушены, вычищены и готовы к использованию

Инновационный веб мониторинг



Сопряжение передовых алгоритмов и высококачественных камер позволило компании [Sealed Air](#) разработать систему обнаружения и регистрации любого несоблюдения санитарных норм и правил безопасности.

Спасибо за внимание!