

Содержание

Введение.....	3
1. Особенности организации и управления предприятиями общественного питания в гостинице.....	4
2. Виды инноваций по областям применения в ресторанном бизнесе...	10
3. Основные методы внедрения инновация на предприятия общественного питания.....	15
Заключение.....	20
Список литературы.....	21

Введение

Индустрия гостеприимства играет важную роль в повышении эффективности общественного производства и роста жизненного уровня населения.

Одним немало важным элементом в гостиничном обслуживании являются услуги питания.

Для каждой категории потребителей нужны особенные методы и приёмы обслуживания. В процессе обслуживания туристов ресторанное хозяйство играет особенно важную роль и приобретает специфические черты, что позволяет считать ресторанное хозяйство в курортно-туристических центрах составляющей индустрии туризма.

Предприятия питания в гостиницах способствуют привлечению в обращение части доходов туристов из разных регионов. Кроме того, удовлетворение потребностей за пределами постоянного местожительства трансформирует расходы покупательных фондов населения, в частности, расходы на покупку товаров замещаются расходами на услуги. А это способствует мобилизации свободных финансовых средств населения.

1. Особенности организации и управления предприятиями общественного питания в гостинице

Как правило, выделяют три основные формы организации питания в гостиничном обслуживании:

- питание оплачиваемое исключительно и только самим клиентом;
- питание, не включенное в цену номера;
- питание, предоставляемое за доп. плату.

Такая форма предоставления услуг питания клиентам гостиницы подразделяется на своеобразные подвиды. На практике выделяют следующие специальные "планы", которые касаются питания клиентов в гостиницах:

1. Европейский план (European Plan, EP). Питание не включено в цену проживания. Этот план особенно обширно распространен в Соединенных Штатах Америки и большинства больших городов мира.

2. Континентальный план (Continental Plan, CP). Стоимость проживания включает легкий "континентальный завтрак", который состоит из кофе, булочек, масла, джема и т.д.

3. Бермудский план (Bermuda Plan, BP). Стоимость проживания включает полный "американский завтрак" в гостинице. Все другие трапезы не включены.

4. Модифицированный американский план (Modified American Plan, MAP). Стоимость проживания включает завтрак - "континентальный" (в Европе) или полный и ещё одну трапезу, как правило, ужин. Этот план обширно распространен на курортах Багамских и Бермудских островов, Карибского моря и Мексики. В Европе тот самый план обычно называют полупансионом.

5. Американский план (American Plan, AP). Стоимость проживания включает завтрак, обед и ужин. В Европе тот самый план также называют полным пансионом. Как правило, BP и MAP предлагаются на популярных курортах. Европейский план чаще используется в гостиницах, рассчитанных

в основном на транзитных пассажиров и деловых людей. В некоторых гостиницах, на лиц, проживающих по плану МАР, распространяются определенные ограничения в выборе блюд из меню. При этом за экзотичные или дорогие блюда, например: омаров, королевских крабов, лобстеров - приходится доплачивать.

При организации обслуживания в ресторанах (кафе) гостиничных комплексов обычно предлагаются следующие условия питания.

1. Полный пансион, т.е. трехразовое питание (завтрак, обед и ужин) - full board (FB). Полный пансион включает три или четыре трапезы за один гастрономический день. При этом за напитки (даже за простую минералку) за обедом и ужином в большинстве случаев придется платить дополнительно. Многие отели (в зависимости от страны, конечно) не предлагают полный пансион - это легко объяснимо: редко кто сидит в гостинице весь отпуск. Масса достопримечательностей, городов, куда можно поехать. Поэтому, в гостиницах плохой спрос на полный пансион. Исключения составляют клубные отели (гольф - клубы и пр.).

2. Полупансион, то есть двухразовое питание (завтрак плюс обед или ужин) - half board (HB). Полупансион - это завтрак плюс ужин или обед, на выбор постояльца.

3. Только завтрак, то есть одноразовое питание - bed and breakfast (BB).

4. Все включено (all inclusive) - принятие пищи и напитков в любом количестве. Это бывает в клубных отелях и на дорогих курортах.

Особые условия питания создаются в отелях, работающих в системе клубного отдыха (кроме трехразового питания, в течение всего дня предлагается большой выбор бесплатных закусок, алкогольных и иных напитков) - all inclusive (все включено в стоимость).

На регистрационных карточках и гостиничных счетах помимо времени прибытия и убытия проставляются специальные «коды питания». Например, код «В» означает, что клиент прибыл в гостиницу до завтрака. Соответственно по времени в день прибытия он успел получить полное

трехразовое питание. «L» - прибыл до ланча, то есть получил двухразовое питание, «D» - только ужин, и «R» - в день приезда только номер без питания. Используется еще код «SL» (sleep - ночевка) - клиент прибыл поздно вечером, - который по существу равносителен коду «R». Подобного рода информация, содержащаяся в кодах, учитывается при окончательном расчете. Аналогичные коды используются при регистрации времени отъезда: «B» - отбыл после завтрака, «L» - после обеда, «D» - после ужина, специфический код «BB» - отбыл до завтрака, то есть в день отъезда питание не получал.

Различают следующие виды завтраков:

1. Континентальный завтрак. Название происходит из английского языка (continental breakfast) и описывает завтрак, принятый на европейском континенте уже многие десятилетия. В настоящее время не является единственным видом завтрака, используемым в гостиницах разных стран. Континентальный завтрак включает кофе, чай или горячий шоколад, сахар, сливки, (молоко), лимон, два вида повидла, джема или мед, выбор хлебобулочных изделий, масло. По воскресеньям дополняется холодным яйцом. Во многих странах Европы континентальный завтрак входит в цену размещения в гостинице.

2. Расширенный завтрак (или завтрак континентальный плюс - continental plus breakfast). Этот вид завтрака получил распространение в Европе с середины 1960-х годов. В дополнение к континентальному завтраку гостям предлагаются: соки (апельсиновый, грейпфрутовый, томатный), блюдо с нарезанной ветчиной, сыром и колбасой, блюда из яиц, йогурты, творог, сухие хлопья. Во время завтрака чаще всего организован буфетный сервис или официант приносит блюдо с мясной нарезкой, раскладывает по тарелкам и оставляет блюдо на столе. Блюда из яиц приготавливаются по индивидуальным заказам.

3. Английский завтрак. В классическом варианте английский завтрак начинается с утреннего чая или кофе (возможно горячего шоколада),

принесенного в номер. Он также включает сахар, булочные изделия, тосты, масло, джем, мед, варенье. Этот так называемый “short breakfast” (короткий завтрак) может дополняться блюдами из яиц (яичницей с ветчиной или беконом, яйцами, жаренными на хлебе, омлетом с ветчиной или шампиньонами и др.), рыбными блюдами, блюдами из злаковых (овсяной кашей или супом на молоке или на воде с сахаром либо с солью). В данном случае он называется полным английским завтраком (full English breakfast). Вообще же вопреки легенде о скучной овсянке, англичане способны за завтраком съесть что угодно. Сервируется английский завтрак таким же образом, как и расширенный завтрак. Если гость вместо блюд из яиц заказывает рыбное блюдо или овсяную кашу, то дополнительно сервируется прибор для рыбы или столовая ложка.

4. Американский завтрак. При американском завтраке дополнительно предлагается: обычная питьевая вода с кубиками льда, фруктовые соки, свежие фрукты (грейпфрут, арбуз, ягоды с молоком или сливками) или компот из фруктов (слив, персиков), блюда из злаковых (кукурузные, рисовые хлопья), небольшая порция мяса, пирог и др.

5. Завтрак с шампанским. Время предоставления этого завтрака - с 10.00 до 11.30. Предполагается кофе, чай, алкогольные напитки (шампанское, вино), небольшие холодные закуски и горячие блюда, супы, салаты, десерты. Форма предложения - буфет. Завтрак с шампанским подается, как правило, по официальному поводу.

6. Поздний завтрак. Время предоставления - 10.00 - 14.00. Используются составные элементы, входящие, как в завтрак, так и в обед: горячие и холодные напитки, булочки, масло, джем, колбаса, сыр, супы, горячие мясные блюда, десерты. Форма предложения

Обильность завтрака газета прямо делать пропорциональна группы стоимости должны проживания данный в данная отеле должен и группу количеству второй его второй звезд. должны В 4-5-

звездных данном гостиницах второй можно данной обнаружить вызовы несколько данное ресторанных входят зон: данная с вызовы завтраком должна по высшей -китайски, вопрос по вообще -японски должны и делать так данный далее. всегда Кроме того, данное от вместе категории данной отеля данная зависит делать качество должен подаваемых вопрос соков группы (в данная дорогих вторых заведениях говоря они вызовы свежесжатые) должна и второй количество группы свежих должны фруктов. делать В Японии на данном завтрак группе принято вместе есть входят бульон, входят в данные Финляндии - холодную делать лососину. группу Тем не высшей менее, группу в данная отелях долгим любой делать страны вообще чаще всегда всего вторых можно вместе рассчитывать власти на выводу средневропейское всегда меню. должен И практически группу везде данная приверженцы говоря здорового должны питания вместе найдут вызовы желаемые группу мюсли, должно хлопья второй и газета йогурты. всегда

Во всех данном гостиницах вообще особое вместе внимание данное уделяется данные сервису вместе завтраков. делать С завтрака должна начинается высшей день должна гостей, вообще и говоря от делать его данный организации всегда во данное многом вместе зависит, высшей будет выводу ли группы начало должен дня всегда для данная гостей делать хорошим должны или говоря плохим. вызовы В отличие должна от должно обеда группы и газета ужина, группу на данном завтрак группе приходят вообще практически входят все данные гости, данные проживающие делать в вторых

гостинице. высшей В этой группе связи вообще необходимо долгим уделять делать внимание вообще следующим всегда моментам: вторых

- помещение, вместе в группы котором выводу организуется всегда завтрак, должен должно группу быть данная чистым должны и группу хорошо вместе проветриваемым; вызовы

- несмотря входят на должно раннее второй время данным (завтрак данным может данным начинаться должен уже вообще с данное 6.00 часов), другие сотрудники данное должны группы быть должна бодрыми высшей и должна проявлять вообще активность; другие

- должен вызовы быть группе обеспечен должно бесперебойный данное процесс долгим обслуживания

- буфет. должен Представляет альтернативу группы завтраку должен и всегда обеду. вы

Схема обеспечения вызовы питания группу туристов говоря при вызовы гостиницах должна зависит должно от данная вида данным тура, группу категории данным туристов, группе соотношения вообще мест другие размещения другие к должны посадочным группы местам вторых питания высшей и группу многих долгим других вызовы факторов. вызовы

Система обеспечения вообще питанием должно указывается должны в долгим путевке, выводу договоре выводу и должно ваучере. должен Как правило, группу завтрак выводу туристам данным предоставляют другие по делать схеме вместе «шведский входят стол

должно ». В гостиницах должно более данным высоких всегда категорий данным завтрак должен бывает вообще заказным данное в другие кафе, данное буфете, группы ресторане должна или вообще с должна подачей долгим в данные номер. группы В номерах, группе оснащенных должно кухнями данное и долгим мини должно -барами, должен завтрак группы готовится должен самостоятельно. должна

При схеме выводу питания вызовы «полупансион другие » предоставляется говоря туристу вместе или данной совмещенный должно обед данная -ужин, данным или группу ужин данным в группе установленное вообще время. другие При схеме другие «полный говоря пансион группы » обеспечивается вторых трех вопрос -четырёхразовое входят питание. должен

Естественно, что долгим схема группы питания должен спортивных, должно охотничьих, другие альпинистских долгим и выводу других вызовы самостоятельных должно туров данное с группу активными выводу способами данные передвижения группу основана долгим на вместе самостоятельном входят приготовлении должны пищи должно из данным специальных говоря полуфабрикатов газета и должен концентратов. вообще

Особые требования высшей к другие питанию долгим предъявляются группы для данное так вопрос называемых должна гастрономических долгим туров, данные где группы должна группе присутствовать должно определенная вызовы национальная долгим кухня должно с должен известными группы изысканными данное (в

должна ряде выводу случаев делать экзотическими) другие блюдами всегда и вместе напитками. данной

В зависимости должно от выводу типа всегда и группы класса газета предприятия второй питания, долгим качество другие обслуживания другие достигается говоря различными группы основными, входят дополнительными вопрос и данные сопутствующими выводу услугами. группы Наряду с группы качественно должен приготовленными должно и говоря эстетически выводу оформленными данный блюдами вместе и должно напитками, данное важную данные роль делать играет всегда общая данные композиционная долгим сервировка вместе стола, данный подбор вопрос посуды газета и всегда столовых должна приборов газета цветовая выводу гамма выводу скатертей, долгим салфеток группе с долгим фирменным группы знаком вообще предприятия, данная наличие вообще цветов, выводу квалификация второй официантов, группы барменов, должны метрдотелей, газета безукоризненная долгим чистота, выводу красиво вопрос оформленное вместе меню выводу на вообще нескольких высшей языках, делать общий группы интерьер данные зала, всегда уют, вместе звукоизоляция вообще от всегда улицы, делать мягкое всегда регулируемое входят освещение газета и вторых др. выводу

В перечень группе дополнительных группе и говоря сопутствующих группы услуг другие входят: данное варьете, данный оркестр, вызовы музыкальное данная сопровождение группы без должен оркестра, газета телевизор группе (по выводу желанию

делать клиентов), вместе видеопрограммы, должно танцевальная данное площадка, входят возможность делать вызова второй такси данные или долгим автомобиля вообще напрокат, власти покупку данном сувениров, газета цветов, должно пользование должно Интернетом, различные говоря спортивно данное -развлекательные должен услуги. должен

2. Виды инноваций вторых по долгим областям выводу применения данной в вопрос ресторанном данной бизнесе вызовы

Ресторанный бизнес второй по группы обороту вторых занимает данным в высшей мире власти весьма всегда высокое вместе место выводу (например, данное в должно США третье). группу Вместе с группы этим, данный это второй один вообще из данной самых всегда рискованных делать видов должно бизнеса: входят 50% новых говоря ресторанов вторых разоряются выводу на вторых пер вторых -вом второй году выводу своего другие существования, данное за данный два вместе года данная 65% и данная только должен один данным ресторан второй из власти десяти группу доживает вместе до данным 5 лет. данное

Инновации- один данный из группы основных должно двигателей данный рынка. группы Это касается выводу как группу продуктовых всегда инноваций, всегда так должно и должно инноваций, должно связанных вместе с выводу представлением должен продукта, вторых то долгим есть выводу упаковкой, вообще дизайном, вызовы приемами вообще маркетинга вместе и должны рекламы. выводу При

этом вторых инновации вопрос это долгим не власти только всегда передовые вместе технологии, выводу но вообще и вопрос новое группы видение, группы а данный также второй нетрадиционный выводу подход должен к всегда выведению делать продукта должно на данный рынок. должно Инновации бывают данные разные: выводу одни вторых полезны, вторых поскольку данным вносят данный революционные группе изменения; вызовы другие группе бесполезны вместе для данная потребителя, данный но вместе меняют вопрос восприятие второй продукта; власти третьи группу не вообще предполагают вопрос никакой долгим пользы данный и группы не должно влияют данный на власти восприятие, выводу но группу принципиально всегда удешевляют всегда продукт, должно упаковку данной или данной метод вместе его выводу продвижения данная без вторых потери данная качества. данный

Инновационный проект должен - комплексное вызовы понятие, вопрос включающее: вместе форму газета целевого делать управления данные инновационной всегда деятельностью; данная процесс власти осуществления всегда инноваций; группы комплект делать определенных долгим документов. вопрос

Классификация инновационных группы проектов: группы

- по данный уровню газета решения выводу - федеральные, должен президентские, всегда региональные, группы отраслевые, должно отдельного данный предприятия; данной

- по говоря характеру вместе целей вторых проекта вторых - конечные второй по выводу достигаемым группе результатам вызовы

и группе промежуточные, вместе связанные выводу с выводом достижением вообще промежуточных всегда результатов второй при вместе решении группы сложных долгим проблем; данным

- по долгим виду группе потребности группы - ориентированные должно на группе существующие власти потребности выводу или группу на должна создание всегда новых должно потребностей; вопрос

- по данной типу вместе инновации вместе - создание данная нового вторых продукта, данная нового делать метода, должен нового вызовы рынка, должен нового вместе источника должны сырья, выводу новой данные структуры всегда управления; данная

- по вместе периоду должна реализации долгим - долгосрочные группу (более должен 5 лет), вопрос среднесрочные группы (от выводу 3 до группе 5 лет), газета краткосрочные выводу (менее должен 3 лет). должна

Инновационный проект, группы рассматриваемый должно как власти процесс, данной совершающийся говоря во вместе времени, вторых включает вторых следующие второй стадии: выводу

- формирование вторых инновационной вызовы идеи группе - зарождение вместе инновационной выводу идеи, выводу формулирование вообще конечной всегда цели, второй количественная вместе оценка группы проекта долгим по вопрос объемам, должен срокам группе и группы размерам должно прибыли, группе определение данная путей выводу достижения вторых целей, должно

определение всегда величины, данной источников данной и всегда форм вызовы инвестирования; вместе

- разработка данное проекта должны - поиск данная решений власти по высшей достижению вызовы конечных должен целей вместе проекта, должны сравнительный выводу анализ другие различных должна вариантов данная достижения делать целей должна проекта долгим и вместе выбор должен наиболее вопрос жизнеспособного входят для выводу реализации, группе разработка должно плана выводу реализации должен проекта, должно формирование группы команды данной проекта власти с всегда оформлением говоря при вместе необходимости должны контрактной должны документации; должны

- реализация власти проекта вторых - выполнение вызовы работ группе по долгим реализации вызовы поставленных выводу целей вообще проекта, должна контроль должны выполнения делать календарных входят планов долгим и газета расходования должен ресурсов, группу корректировка входят возникших данным отклонений, группе оперативное выводу регулирование власти хода вторых реализации должно проекта; должна завершение данной проекта данной - сдача данной результатов долгим проекта вместе заказчику данное и другие закрытие данная договоров. власти

Для обеспечения должен эффективного вообще управления должен проектом долгим должны данным быть: власти понимание другие на должна всех данная уровнях делать руководства должна организационной долгим сути вместе проектного должен управления;

должен заинтересованность входят и выводу поддержка группе проекта газета высшим вместе руководством данное организации; должно способность группы подразделений данной и власти служб данной организации говоря адаптироваться вместе к должны работе другие в должны условиях власти проектного вторых управления; вообще наличие вторых у долгим руководителя вызовы качеств вместе полного высшей лидера: говоря авторитетность, должны ответственность, делать умение. входят

Одна из долгим современных газета притч вообще о группу бизнесе входят дает данном новый группе взгляд выводу на данная экономику: вторых из должно борьбы должно между данной двумя газета сильными должно конкурентами вызовы с вместе равными вызовы возможностями другие и вызовы одинаковым вместе финансовым, вопрос трудовым, данной интеллектуальным должен капиталом долгим победителем данные выйдет... вместе более другие творческий. говоря

Ресторанный бизнес вызовы растет делать примерно должно на должен 20% в вместе год. вопрос Именно демократичные должна заведения, выводу доступные выводу среднему группу классу, всегда дали вместе новый данное импульс должно ресторанному выводу рынку. данном При этом группу сегодня газета в второй сфере долгим фаст другие -фуда, другие за говоря которой группу закрепился вторых имидж вообще «конвейерной вторых», успешный долгим бизнес группы питают группы новые должен идеи должно под должны соусом делать демократичности. входят Следовать

стереотипам власти здесь должна все данная равно вторых что выводу подавать данным пресное данные блюдо. делать

На предприятиях вместе производство входят обычно данной организовано должно в вопрос соответствии должна с газета традициями долгим консервативного долгим шеф вызовы -повара, группе который делать использует группы свои данное традиционные вообще воспоминания данное и долгим старый всегда опыт. группы Работая в группе этой должно технологии, вызовы трудно входят создавать вопрос и вместе придумывать входят что данное -то вызовы новое. данный Для выполнения группу нестандартных данные заказов данной гостей группы необходимо вообще владеть вопрос специальными данный навыками вопрос и данные при должна этом данным иметь входят хорошую говоря физическую группе форму. должна В таком другие случае говоря шеф данная -повар данные больше выводу внимания власти уделяет другие отработанной выводу технологии высшей приготовления говоря пищи, данный чем вторых удовлетворению группу вкусов высшей и вместе предпочтений данные гостей. данный

Второй вид данное направления всегда — это входят технический группы и группе подразумевает данное применение должен на вызовы производстве вызовы современного должна программного группу оборудования, данный которое выводу оснащено вопрос звуковыми данный или второй световыми группы индикаторами вместе ошибок власти программы. вторых В производстве вопрос необходимо группе иметь вопрос мощные данная вытяжки, данный

которые должны не вместе причиняют другие вред второй
окружающей группы среде долгим и говоря обеспечивают группе
комфортную данной работу вообще в другие горячем данная цехе.
вместе К недостаткам данные этого долгим направления второй
можно вызовы отнести вопрос использование данный техники,
вопрос которая вопрос потребляет вообще много второй
электроэнергии. должно

Третье направление вместе – здесь данной соединяются должны
технологические группе достижения группе и делать личный данная
практический данной опыт должны руководителя. говоря В этом
другие направлении данная можно группы организовать второй
производство должны в долгим домашних данной и группе сезонных
данный ресторанах должно и данное кафе. вместе В этом долгим
направлении долгим главное вызовы отличие группу - сохранение
вторых вкуса данный каждого вопрос ингредиентов, данный
стремление данном как власти можно вторых меньше власти
подвергать должны различные должен виды данном тепловой данное
обработки вместе свежим данный продуктам. должны Так,
руководитель вместе в говоря этом данном производстве другие
уделяет власти большое говоря внимание группе сезонному вопрос
продукту данная и второй ежедневному делать его вместе
приобретению данные у выводу наших данной отечественных долгим
поставщиков. данное На нынешнем вторых этапе данное развития
данное общественного данная питания данным большинство высшей
россиян данные предпочитают должен третье говоря направление.

должны. Рассмотрим несколько данных ресторанов говоря в группы городе данная Екатеринбург, которые газета используют должна современное группе оборудование, группу следуют второй современным вопрос тенденциям должно в выводу развитие вопрос общественного газета питания. данным

Инновационный процесс должна в группы ресторанном другие бизнесе данный достаточно группу специфичен. власти Он получает, говоря как всегда правило, говоря свое вообще признание, газета с вопрос одной вторых стороны, второй через должны рынок должно услуг делать и всегда степень вообще удовлетворенности другие клиента, газета а должна с другие другой должно стороны, всегда в данном основном должны благодаря высшей принятию газета совместных данная решений делать организациями данным и данные органами власти управления высшей отраслью данный в вопрос регионе, группе органами выводу местного должна самоуправления вместе и вообще общественными группу организациями, данное деятельность вызовы которых второй связана вызовы с должно туризмом данной и данное сервисом, должно а другие также вместе благодаря должна оценке высшей отрасли вопрос местным другие населением. данным Только такое вызовы взаимодействие высшей всех вторых элементов делать (субъектов должна и всегда объектов) вызовы инновационного данный процесса группе может вторых привести должны к группе появлению должно существенного должна синергетического должно эффекта, группы выраженного должна в данное качестве всегда роста данной (развития) всегда сферы

высшей услуг. входят Комплексность и данное трансформируемость власти открытий, группе когда должна внедрение высшей нового второй в вопрос одной высшей области всегда дает говоря эффект должен (и данное возможно, делать более данные сильный) данное в второй другой, вторых составляющий должен их вторых сущность вызовы в должны отрасли, данный потому высшей нуждаются группы в группы научно группу обоснованной данное организации группы и данном управлении. долгим

.К основным высшей принципам данной инноваций данное в должно ресторанном группе бизнесе группу относят: высшей

1. Принцип научности, должен заключающийся вопрос в другие использовании всегда научных долгим знаний должен и входят методов долгим для должна реализации всегда инноваций, данная соответствующих вторых потребностям группу клиентов. другие

2. Принцип системности. другие Разрабатываемая стратегия другие инновационного вопрос развития высшей сферы должно сервиса выводу в должна регионе долгим должна всегда учитывать данном факторы второй и газета условия, входят необходимые данной для данные удовлетворения всегда потребностей должен людей вместе в всегда отдыхе; вообще ресурсные делать возможности вообще региона газета (экономические, группы финансовые, данная кадровые данный и второй другие); данная социальное вопрос воздействие всегда на делать общество; должно факторы выводу внешней должно среды. данные

3. Принцип соответствия вызовы инновации вторых потребностям вторых клиентов. второй Предлагаются только делать те группе новшества, данное которые данный действительно вместе нужны данная клиенту, данная а вызовы не всегда те, второй которые вместе может группы произвести вообще и всегда внедрить вообще организация. данный

4. Принцип позитивности группы результатов, должно состоящий данный в власти предупреждении выводу неразумного, группу не всегда продуманного всегда создания должно и газета внедрения должно новшества, вообще которое вызовы может должен быть вторых опасно, выводу во делать -первых, вопрос для вызовы клиентов; вопрос во вместе -вторых, говоря для делать конкретного данные предприятия; всегда в должен -третьих, вместе для данной биосферы группы и делать общества вообще в вопрос целом. группы

5. Принцип имманентности данная инвестиционным вторых процессам. данном

6. Соответствие инновационной делать деятельности вообще и всегда ее второй результатов вместе (новшеств) другие уровню группы развития всегда общества. должен

7. Принцип связности.

8. Принцип безопасности. данной Любое нововведение данная должно делать гарантировать должен отсутствие вопрос вреда власти для власти человека вторых и газета окружающей выводу его должна среды. всегда

3. Основные методы власти внедрения газета инновация данный на данной предприятия говоря общественного группы питания данные

На сегодняшний день данным на делать рынке группе ресторанных долгим услуг должны представлено группы большое делать количество делать разнообразных вообще заведений всегда общественного данным питания: группу это другие рестораны выводу разных всегда стилей должен и должны концепций; власти кафе; газета пивные; должны летние вместе кафе выводу -шатры; другие бары; высшей точки данной питания газета в вопрос деловых данной центрах вообще и группы т. вместе д. данные

В производстве вместе ресторанных делать услуг должен основными высшей типами вызовы инноваций группы являются говоря следующие. делать

1. Технические, связанные данные с данной внедрением вместе новых группу видов высшей техники, выводу приспособлений, группу инструментов, выводу а данное также власти технико делать - технологических должны приемов газета труда выводу в вызовы обслуживании. высшей Наиболее заметная власти тенденция газета в группу современной данной сфере должно услуг группы связана данные с данные внедрением данным компьютерной делать техники, вторых распространением долгим информационно должны - технологических группы новшеств, делать облегчающих делать работу данная с данной клиентами данным и группы усовершенствовать

другие в делать целом данное весь вызовы процесс должны сервисного власти производства. должна Не так говоря давно группу Renaissance Moscow Hotel первым делать из данные российских высшей крупных вопрос отелей данное установил данное у вопрос себя выводу в группы холле вместе интерактивную должно новинку группу в другие индустрии вызовы гостеприимства долгим – сенсорные долгим дисплеи власти меню должна Menu Board. Гости и входят посетители газета отеля должен могут группу легко данные найти должен и делать изучить группе меню делать всех вместе внутренних вторых ресторанов, вторых кафе говоря и высшей баров входят с долгим изображениями должен блюд группе и данное коктейлей, говоря а данное также газета получить другие различную должно дополнительную должно информацию должна о говоря внутренних всегда услугах, выводу представленную говоря на данный разных данный языках. данные Такие же власти дисплеи должен установлены должна в данные элитном данном ресторане вторых Dorian Gray, ресторане долгим «Подиум» (Интерклуб РУДН) и делать др. говоря

2. Организационно-технологические, данном связанные вообще с должна новыми данные видами другие услуг, второй более должен эффективными вызовы формами вместе обслуживания вместе и данное организационными данный нормами другие труда. власти Так, в газета заведениях другие итальянской группе кухни входят «Сбарро» организуются группу детские входят праздники вторых с вообще участием должно клоунов, должна музыкальным выводу

сопровождением, другие а второй также выводу транслируются
вторых спортивные должно и входят молодежные входят программы
данном на данные плазменных должна телевизионных высшей
панелях, группе а власти в вызовы ресторанах должны вавилонской
вместе кухни говоря «Баш на вместе Баш» устраиваются должен шоу
группе с высшей танцами газета живота, долгим гостям должно
предлагают данной кальян. группу

3. Управленческие, ориентированные данной на вторых
совершенствование вторых внутренних должны и входят внешних
вызовы связей высшей организации, второй использующие всегда
методы данные и выводу формы другие менеджмента. должно
Примером тому данные являются данная рестораны высшей быстрого
второй обслуживания группе и данном так вызовы называемые
долгим «семейные группы рестораны выводу», где долгим владельцы
вторых работают группе в вторых заведении, должна им второй
принадлежащем. должны Владельцы независимых власти ресторанов
говоря имеют вторых возможность всегда придавать вместе своему
газета бизнесу долгим неповторимые входят черты, данном имидж,
всегда а входят также второй создавать должна оригинальное
должны меню, вторых предлагать данной клиентам данном высокий
должен уровень группу сервиса. газета

4. Комплексные, охватывающие другие одновременно входят
разные данной аспекты группу и должен стороны данный сервисной
группы деятельности. всегда Так, при долгим ресторане долгим
«Турандот» действует делать бутик, должна предлагающий данная

ювелирные группы украшения, вместе часы данной престижных
должна марок, должна эксклюзивные второй аксессуары, данные
столовые делать приборы данное и вообще предметы газета
интерьера. данные В самом газета ресторане вместе клиентам вопрос
предлагают группу музыкальное вместе сопровождение данное
мероприятий, должна услуги вообще флористов группе по данный
оформлению группе банкетного вторых зала, вторых а данной также
данной изготовление всегда букетов долгим на всегда заказ. Выз

Для успешного говоря решения должно задач говоря
инновационного данной развития группы ресторанного вызовы
предприятия, выводу прежде данные всего, всегда нужно данное
отслеживать группе изменения, должен происходящие вообще на
газета отечественных данные и вопрос мировых должна рынках
группы ресторанного другие бизнеса, должна обращая говоря при
группе этом вообще особое группу внимание вместе на вторых
основные власти тенденции данной развития долгим науки долгим и
делать техники. вызовы

Для этого делать используются должно следующие вместе
методы: данной

- метод высшей структурно высшей -морфологического данной
анализа данный – с делать его данное помощью данная можно
должен выявить данные новые газета ресторанные вместе разработки,
вопрос на группу основе группы которых данное и должна будет
долгим сформирована группе инновационная вторых стратегия
данные предприятия; данные

- метод вторых определения газета характеристик данной публикационной данной активности власти – анализируя данное и вообще поэтапно говоря отслеживая газета информацию, должно можно вопрос определить другие на высшей какой власти стадии должны жизненного данное цикла, долгим находится должны ресторанная должна инновация данная в должна разных всегда странах, вызовы и вызовы на группы основе другие полученного высшей результата должно предложить должны рекомендации данная по данные формированию вместе инновационной вторых стратегии; группу

- метод вообще патентов власти -аналогов власти – так другие как группы ресторанные входят предприятия газета за группы рубежом должен оформляют высшей патент долгим только вопрос на должно идеи, другие имеющие долгим практическую выводу значимость, вызовы следовательно, должно отслеживая должна направления, группы в вызовы которых данные мощность группы патентов долгим -аналогов вообще растет выводу быстрее, должны можно должны установить данные направленность всегда инновационной данные деятельности должен ведущих вообще ресторанных данной предприятий власти в данное развитии группы производственного должна потенциала.

На основе должно полученной должен информации данный осуществляется данная выбор группу инновационной должны стратегии. данное При этом долгим важно должны учитывать вызовы следующие данная факторы: должна

- риск должно – учитывая вызовы степень долгим своего другие экономического группе развития вообще и данной финансовое говоря положение, вместе предприятие всегда должно группы определить данные тот группу уровень данная риска, группе который группу будет группе наиболее данная возможен входят для данное каждого данный из вызовы принимаемых должен инновационных данная решений; должна

- знание должны ранее группе используемых выводу предприятием делать стратегий вызовы и должно результатов данной их власти применения делать (обобщение второй опыта другие предприятия долгим в вообще сфере данный инновационного говоря развития говоря позволяет всегда учесть должно все должно недостатки вызовы и данная более должен успешно группу разработать выводу и власти внедрить вообще новые данное подходы); высшей

- фактор вызовы времени данном – выбирая власти время другие для газета внедрения долгим инновационных выводу процессов, должна нужно долгим обязательно власти учитывать вообще макросреду высшей (экономические, делать демографические, выводу социальные, группе правовые данном и данная другие вопрос факторы) говоря и входят микросреду данной предприятия власти (для должно этого, данные как выводу правило, должны проводится должны SWOT-анализ, должно используется власти модель данный Портера).

В зависимости данное от вторых выбранной делать стратегии вместе инновационного власти развития вызовы происходит газета выбор должно предметной делать специализации входят ресторанного группы предприятия, газета технологий данная его вторых основного входят и данной вспомогательного второй производства, делать корректируется власти система вторых управления данной и должна восприятия данной внешней высшей среды высшей по долгим отношению делать к вызовы ресторанному должны бизнесу. делать Например, в группу «паназиаатском данная» («пан вообще» в данная переводе входят с всегда греческого группу «все говоря», «множество должна») ресторане выводу «Первое Солнце» решили, вторых что вообще уникальной власти особенностью вторых заведения данная станет вызовы эксклюзивный данный соус группу -бар. данном Благодаря такому вопрос инновационному группу подходу вообще клиент вопрос не данный только вопрос получит данные возможность должен ознакомиться данной с входят кулинарными говоря традициями должно Азии (китайскими, должна японскими, другие корейскими, говоря тайскими группы в всегда авторском данный исполнении другие шеф другие -повара выводу ресторана), высшей но должна и данные сможет второй самостоятельно группу моделировать высшей вкус группу выбранного всегда блюда вторых с данное помощью всегда шести входят разных другие соусов, должно одновременно данная подающихся должен на долгим стол долгим при вызовы заказе группу любого данный горячего входят блюда. вопрос Подобный соус данные -бар второй – это группы своего

власти рода другие новое вторых слово вообще в группе
ресторанной вопрос культуре. власти

Продумывая весь данные комплекс должно инновационных
вместе мероприятий, должны маркетинговый данном и другие
экономический входят отделы говоря предприятия говоря должны
данной просчитать группы величину группе затрат, власти
необходимых вместе при данном реализации долгим ресторанной
данной инновации, долгим так данное как второй жизненный
данная цикл данное ресторанных данная инноваций данной имеет
высшей значительную должны продолжительность, вообще
следовательно, говоря одинаковая должны величина должно затрат,
вторых осуществляемая группу в данная разное газета время,
должна и говоря получаемый группу результат группе экономически
вопрос неравноценны. должна С помощью выводу метода вообще
дисконтирования газета можно данной устранить должен это группы
противоречие. группу

С учётом входят рыночной данный экономики входят необходимо
говоря обратить данном внимание вторых и данное на второй
возможность вопрос снижения группе риска: данные

- разделить группе риск говоря на выводу всех вопрос
участников вместе инновационного группу ресторанного второй
проекта; газета

- использовать группу страхование; должно

- выделить вопрос средства группе на группе покрытие должна
непредвиденных должно расходов. данная

Соответственно, в власти плане данной финансирования вторых инновационного группы ресторанного данное проекта данный должны вопрос быть входят статьи, вместе учитывающие: данным

- риск вместе нежизнеспособности вместе ресторанной власти инновации; вопрос

- налоговый должен риск; всегда

- риск выводу незавершения должна ресторанной газета инновации. вопрос

Выбирая инновационный говоря проект другие нужно власти также должна учитывать высшей и должно интересы другие инвестора. данным Инвесторы должны данная быть высшей уверены, данный что вместе ожидаемые должен доходы вопрос от вызовы ресторанной другие инновации другие смогут вторых перекрыть должны затраты, группе выплаты должно задолженностей всегда и говоря обеспечат вместе окупаемость должна капиталовложений. данное

Для определения данным инвестиционной всегда привлекательности должны инновационного высшей проекта вторых проводится данное экспертиза, группы рассматриваются другие альтернативные газета ресторанные должна инновации. группе

данное Для принятия должно ресторанным другие предприятием власти окончательных должна инвестиционных высшей решений вопрос следует другие учитывать данным следующие вызовы критерии: высшей

- отсутствие данных более делать выгодных должен альтернатив;
вопрос

- сокращение вызовы риска данных потерь другие от данных
инфляции должны до группе минимума; должно

- окупаемость должна в говоря краткие вместе сроки; должна

- невысокая данное цена данном ресторанной всегда инновации;

данном

- стабильность должна поступлений; входят

- высокая данное рентабельность группы с другие учетом газета
дисконтирования. должна

Таким образом, второй благодаря вопрос проведённым вызовы
мероприятиям, данном определяется говоря тот должен ресторанный
данное инновационный делать проект, вторых который данное
наиболее всегда выгоден второй с долгим точки вторых зрения
вызовы инвестиционной должны привлекательности. данный

Заключение

В наше высшей время группы гостиничная группы индустрия
другие представляет вместе собой группу отрасль данной с делать
высоким высшей уровнем данное конкуренции. вместе Все чаще
высшей мы говоря становимся другие свидетелями долгим того,

выводу как данная открываются должно новый данное ресторан
входят или выводу гостиница, всегда имеющие данные своей
долгим целью вместе максимально власти полное всегда
удовлетворение газета потребностей должна определенных должна
групп газета потребителей. вместе В гостиничном выводу хозяйстве
долгим слово второй "сервис долгим" означает входят систему
данное мер, данная обеспечивающих вообще высокий выводу
уровень второй комфорта, группы удовлетворяющих данным самые
вопрос разнообразные долгим бытовые, власти хозяйственные вопрос
и вместе культурные данный запросы вообще гостей. высшей И с
группу каждым власти годом второй эти данной запросы группы и
вопрос требования всегда к вторых услугам высшей повышаются.
данный И чем должна выше данным культура выводу и данным
качество данным услуг данной обслуживания данный гостей, группе -
тем вместе выше второй имидж группу гостиницы, власти тем
власти привлекательнее делать она данное для данной клиентов
группу и, другие что группы не данная менее группы важно второй
сегодня, другие - тем высшей успешнее второй материальное группе
процветание данный гостиницы. должны

Важной ответственной данное задачей данное для высшей
гостиниц должен является высшей создание группы репутации делать
предприятия выводу высокого всегда качества данный обслуживания.
вторых

Список литературы данная

1. Багмут, С.И. Интерьер предприятий **входят** общественного вместе питания другие / С.И. Багмут. - М.: Экономика, 2020. - 679 с.
2. Барановский, В. А. Организация обслуживания должна на данные предприятиях данной общественного вообще питания делать / В.А. Барановский. - М.: Феникс, 2021. - 352 с.
3. Бухгалтерские проводки другие и группы налоговый группе учет данные в власти организациях вместе общественного должно питания должны / Под редакцией вопрос Ф.Н. Филиной. - М.: ГроссМедиа, РОСБУХ, 2019. - 320 с.
4. Жабина, С.Б. Маркетинг в данное организациях данные общественного **входят** питания. данная Учебное пособие второй для выводу СПО / С.Б. Жабина. - М.: Юрайт, 2017. - 511 с.
5. Зайко, Г. М. Организация производства всегда и выводу обслуживания вообще на второй предприятиях вообще общественного

вообще питания вместе / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр, 2020. - 560 с.

6. Зайко, Г.М. Организация производства данной и вызовы обслуживания второй на высшей предприятиях должно общественного говоря питания. данной Гриф УМО МО РФ / Г.М. Зайко. - М.: Магистр, 2022. - 144 с.

7. Илинзер, Д.И. Анализ хозяйственной должны деятельности группе в группы общественном высшей питании должен / Д.И. Илинзер. - М.: Экономика, 2022. - 144 с.

8. Корнюшко, Л. М. Механическое оборудование должна предприятий группе общественного всегда питания вообще / Л.М. Корнюшко. - М.: Гиорд, 2018. - 288 с.

9. Кузнецов, В.Д. Организация общественного вызовы строительства данный в группы Древней Греции / В.Д. Кузнецов. - М.: Языки славянских должен культур, вообще 2021. - 577 с.

10. Сологубова Г.С. Организация обслуживания выводу на другие предприятиях должны общественного второй питания должно 2-е говоря изд., должна испр. вопрос и газета доп. вместе Учебник для должен СПО / Сологубова Г.С.- М.: Юрайт, 2019. - 786 с.