

Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Сущность и понятие методов инновационного управления ресторанно - гостиничным бизнесом	7
1.1 Особенности ресторанно-гостиничного бизнеса на современном этапе развития экономики РФ	7
1.2 Понятие инноваций: сущность и содержание	16
1.3 Методы управления инновациями ресторанно – гостиничного бизнеса.	32
Глава 2. Оценка методов управления инновационными процессами на предприятии ресторанно - гостиничного бизнеса на примере кафе «Шоколадница».....	38
2.1 Анализ финансово-хозяйственной деятельности кафе «Шоколадница»..	38
2.2 Анализ использования методов управления инновационными процессами и их оценка.....	52
2.3 Совершенствование методов управления инновационными процессами на примере кафе «Шоколадница». Экономическая эффективность реализуемых мероприятий.....	60
Заключение.....	69
Список использованных источников и литературы	73
Приложение	76

Введение

Общественное питание – это та ниша в рыночных отношениях, которая всегда будет привлекательной для предпринимателей. Ведь, как известно, потребность в пище человек будет испытывать всегда. Поэтому количество предприятий общественного питания, особенно в мегаполисах, постоянно увеличивается. При этом указанные предприятия разнятся по ценовой и ассортиментной категориям. Это положение способствует процветанию конкурентной борьбы в области общественного питания.

В настоящее время предпринимается попытка внедрения новых технологий, способствующих повышению производительности труда сотрудников предприятия, улучшению качества производимой продукции и прочих факторов, напрямую влияющих на спрос на услуги предприятия общественного питания. Успешная работа ресторана зависит от множества условий, начинающихся с формулирования общей философии ведения данного бизнеса и, заканчивая контролем за тем, как данная философия действительно претворяется в жизнь. Основная функция средств размещения гостиниц и отелей – обеспечение временного жилья, а кроме того услуг питания и отдыха. Служба питания отеля, либо пищевой комплекс гостиницы – это отдельное структурное подразделение, которое возглавляет директор, подотчётный управляющему гостиницей.

При этом также стоит учитывать и тот факт, что кафе и рестораны в современном мире не только функцию питания, но и функцию социализации. Посетители предприятий общественного питания зачастую приходят туда не столько пообедать, сколько ради социального взаимодействия и общения. Поэтому ресторан оценивается не только по вкусовым качествам продукции и скорости обслуживания, но и по атмосфере внутри помещения, интерьеру, дизайну.

Актуальность темы: Тема "Совершенствование методов управления инновационными процессами на предприятии ресторанно - гостиничного