

ОСОБЕННОСТИ МОДЕЛИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РЕГИОНАЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

С. В. Новоселов, Л. А. Маюрникова, Н. С. Кокряцкая, И. С. Маковская

Представлены особенности моделирования инновационного развития организаций и предприятий сферы общественного питания в региональных условиях. Показаны основные особенности практического применения методологии проектирования и продвижения на потребительский рынок новых пищевых продуктов, блюд, технологий в условиях инновационной деятельности сферы общественного питания. Показан теоретико-методический подход к моделированию процесса инновационного развития сферы общественного питания в условиях региона, разработке инновационных проектов и программ.

Ключевые слова: общественное питание, инновационная деятельность, новый пищевой продукт, технология, здоровое питание, инновационный проект, метод, модель.

В рамках критических технологий (2011 г.) необходимо обратить внимание на пункты отражающие актуальность технологий направленных на снижение социально значимых заболеваний и на разработку и применение нано- био- и когнитивных технологий. Это актуально и для сферы общественного питания (ОП), которая в последнее время становится более востребованной, так как является обеспечивающей социально-экономическое развитие общества. Исследования сферы ОП отражают актуальность моделирования процессов её инновационного развития в региональных условиях, объединяя конкурентоспособность предприятия ОП и потребительские предпочтения населения к качеству питания.

Результаты исследований состояния сферы ОП показывают:

- показатели качества питания и эффективности предприятий общественного питания в регионах разные, оценка здорового питания требует совершенства в деятельности многих предприятий ОП;

- приоритетно развитие предприятий ОП, нацеленное на получение в совокупности социального эффекта и экономической эффективности;

- инновационные проекты в сфере общественного питания на конкурсах программ поддержки ИД редкое явление, а поддержанные практически отсутствуют (например, по программам Государственного Фонда содействия развитию малых форм предприятий в научно-технической сфере (Фонд);

- практика подготовки специалистов для ИД в сфере ОП весьма ограниченная, при этом особенность инновационных проектов этой сферы должна быть именно в обеспечении соответствующими кадрами;

- сравнение с опытом предприятий ОП других стран (страны Европы, США, Китай и др.) отражает то, что общественное питание имеет доминирующее значение для населения, оно доступно и обеспечено потребительским спросом и предпочтениями;

- предприятия ОП не достаточно обеспечены специалистами соответствующей квалификации и культуры для организации здорового питания.

При этом роль, сущность и место ОП в обществе определяют продолжительность и качество жизнедеятельности человека. Здоровое питание – поведение, базирующееся на научно-обоснованных санитарно-гигиенических нормативах, направленное на сохранение и укрепление здоровья. Здоровое питание (здоровая диета, англ. healthy diet) – это питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее укреплению его здоровья и профилактике заболеваний.

Анализ и интерпретация теоретико-терминологической базы для ИД в сфере ОП показывает, что *новация есть новшество, а инновация – это нововведение*. Инновационный проект в сфере ОП имеет показатели оценки социального эффекта вместе с оценкой эффективности. Показатели оценки здорового питания должны входить в оценку социального эффекта, как на стадии моделирования, так и при оценке результатов реализации проекта. Система управления качеством в сфере ОП (СМК, НАССР и др.) формируется на основе процессного подхода к управлению, охватывая организацию контроля от сырья до готовой продукции (реализации). Поэтому особенности разработки и реализации инновационного проекта в сфере ОП включают обеспечение здорового питания.

ОСОБЕННОСТИ МОДЕЛИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РЕГИОНАЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

По проблеме обеспечения здорового питания на основе продукции и услуг предприятий ОП рассмотрено состояние организации питания населения в условиях Кемеровской области и обоснование актуальных и перспективных направлений инновационного развития предприятий ОП, в том числе инновационное развитие АПК, как сырьевого источника. Обоснована роль инновационного развития производственной и научной составляющей в эффективности разработки и реализации инновационных проектов сферы ОП, в том числе натурального, функционального, обогащенного и других продуктов. Обоснование актуальности формирования здорового питания населения на основе услуг предприятий ОП определяет основные критерии оценки.

Выявлены особенности предприятий ОП:

- это малые предприятия, имеющие в штате ограниченное количество сотрудников с высшим профессиональным образованием, при этом текучесть кадров от 2% до 40 %;
- это сотрудники, получившие образование в ВУЗах с компетентным, а не фундаментальным образованием;
- отсутствует сформированная инновационная среда в сфере ОП, а специалисты не имеют опыта ИД, интеграции и комплиментарности;
- управление качеством, как правило, ограничено функциями контроля, причем в большей степени внутреннего;
- система управления предприятиями ОП характерна бихеверистской теорией управления, доминированием экономических целей лиц принимающих решения.

Выявлены основные элементы и инструментарию теоретико-методического подхода к моделированию процесса инновационного развития сферы ОП:

- модель товародвижения новых продуктов питания (НПП) и факторы товародвижения в условиях ИД;
- товароведно-ориентированная модель разработки и реализации инновационных проектов;
- классификация НПП, блюд, а также непосредственно предприятий ОП;
- методика когнитивного моделирования НПП и блюд в условиях ИД;
- методический подход к оценке перспектив предприятий ОП (трехэтапный);
- основные потребительские свойства (ПС) продукции и услуг сферы ОП и др.

- программы для ЭВМ оценки инновационных потенциалов научных, научно-образовательных организаций (НОО), предприятий.

Все это образует основу теоретической базы для теоретико-методического подхода к моделированию процесса инновационного развития сферы ОП в стратегии здорового питания.

Дано уточнение понятий инновационного развития адаптированное к сфере ОП:

Сфера общественного питания – разработчик новшеств, нововведений, производство и потребительский спрос (продуктовые и процессные инновации взаимосвязаны в рамках производства и реализации продукции предприятий ОП).

Разработка новых продуктов питания в условиях ИД, на основе системы «наука и образование – производство – рынок» актуализирует анализ перспектив на стадии проектирования в сфере ОП, то есть разработку и реализацию инновационных проектов и программ.

Инновационный проект – комплект документов, определяющий процедуру и комплекс всех необходимых мероприятий (в том числе инвестиционных), необходимых для создания и реализации нового или усовершенствованного продукта, технологии. Инновационные проекты: продуктовые – применение новых материалов, полуфабрикатов и комплектующих, получение принципиально новых продуктов; процессные – новые методы организации производства, технологии.

Каждый инновационный проект, с учетом его особенностей должен быть обеспечен специалистами соответствующей квалификации, что часто может быть определяющей проблемой для успешной реализации целей и задач ИД. Это актуализирует специальную подготовку кадров как с точки зрения реализации технологии приготовления НПП, так и с точки зрения организации научно-инновационной деятельности (НИД) в целом для сферы общественного питания в условиях региона на основе системы «наука и образование – производство – рынок».

В таблице 1 представлены основные виды инновационных проектов сферы общественного питания в региональных условиях.

Практически все виды инновационных проектов сферы ОП включают подготовку кадров специализирующихся на приготовлении новых продуктов, блюд и услуг.

Таблица 1 – Классификация основных видов инновационных проектов сферы общественного питания в региональных условиях

№	Вид проекта	Сущность инновационного проекта в сфере общественного питания
1	Приоритетный	Проект в приоритетном направлении – обеспечение здорового питания населения региона, соответствующий новейшим достижениям науки и техники, технологий, направленный на снижение социально значимых заболеваний населения
2	Модернизационный	Потребительские свойства, пищевая ценность прототипа новой пищевой продукции и (или) базовая технология кардинально не изменяются, но модернизируется в элементах, ингредиентах, технологических режимах, процессах и т.п.
3	Новаторский	Потребительские свойства, пищевая ценность, технология приготовления НПП, блюд и ассортимента существенно отличается от других – это новая кухня или новые её принципиальные элементы
4	Опережающий	Потребительские свойства, пищевая ценность, технология приготовления НПП основаны на опережающих технико-технологических и организационно-экономических решениях, обеспечивающих социальный эффект – здоровое питание
5	Пионерный	Появляются ранее не существовавшее сырье, ингредиенты, технологии и оборудование для изготовления новых пищевых продуктов и блюд, что обеспечивает новые функции, потребительские свойства и новую потребительскую ценность НПП
6	Монопроект	Направлен проект на создание целевого продукта, технологии – пищевые продукты специального назначения, функциональные и обогащенные (например, для школьников, спортсменов, шахтеров и т.п.)
7	Мультипроект	Объединяет ряд монопроектов, имеет координационные подразделения и направлен на решение крупной технико-технологической и (или) организационно-экономической проблемы, (например, создание научно-производственного комплекса для производства и реализации пищевой продукции здорового питания, специального и функционального назначения и др. – комбинат социального питания)
8	Мегапроект	Многоцелевые комплексные программы развития сфера общественного питания, требующие централизованного финансирования и руководства из координационного центра, например, комплекс проектов технико-технологического переоснащения сферы ОП в региональных условиях, обеспечивающее здоровое питание и повышение конкурентоспособности продукции, технологий
9	Инновационный проект научно-технологического парка	Комплекс взаимосвязанных мероприятий технопарка, его участников сферы ОП, соисполнителей и производителей продукции по проведению НИР, ОКР, технико-технологического и организационно-экономического проектирования, выпуска опытной партии новой продукции, а также финансового, кадрового, маркетингового, технологического, интеграционного и коммерческого обеспечения исследований и производства НПП в региональных условиях сферы ОП
10	Инновационный научно-технический проект	Комплекс мероприятий для сферы ОП в рамках закономерности инновационного цикла, позволяющий создать и коммерциализировать востребованный рынком инновационный продукт или модернизировать существующую научно-техническую продукцию, технологию приготовления блюд и ассортимента, которые отличаются новой пищевой и потребительской ценностью
11	Инновационный образовательный проект	Проект, реализация которого позволяет создать новые или модернизировать существующие образовательные технологии, услуги, продукты, оборудование, учебно-методическое обеспечение и средства образовательного профиля, структурные и инфраструктурные нововведения в сфере образования и готовить высококвалифицированных востребованных специалистов

ОСОБЕННОСТИ МОДЕЛИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РЕГИОНАЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Особенности инновационного проекта:

- описывает цикл «наука и образование – производство – рынок». Основу инновационной идеи образуют результаты научных (в том числе маркетинговых) исследования, а производство НПП направлено на удовлетворение существующего и формируемого спроса в рамках НИД, что определяет потребности потребителей на основе реализации обоснованных разработок.

- высокие риски, значимая неопределенность и сложность прогнозов сроков и результатов реализации инновационного проекта, поэтому требует апробации, что реализуется в МИП при поддержке на основе частно-государственного партнерства.

В таблице 2 представлена систематизация последовательности основных задач для

разработки и реализации инновационного проекта в процессе «от идеи до потребителя» для сферы общественного питания в условиях региона. В системе «наука и образование – производство – рынок» формируются два варианта реализации инновационного проекта путем взаимодействия (сотрудничество, партнерство) основных участников ИД:

- взаимодействие научной, научно-образовательной организации (НОО) с профильными предприятиями производственной сферы ОП, интеграция;

- взаимодействие через малые инновационные предприятия (МИП), которое выполняет функции апробации результатов исследований и разработок для последующей передачи в крупномасштабное производство сферы ОП.

Таблица 2 – Последовательность основных задач для разработки инновационного проекта в процессе «от идеи до потребителя» для сферы общественного питания в условиях региона

№	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.
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, ее характеристика с описанием потребительской стоимости инновации, включая и ОЭО будущего производства и реализации НПП, блюд, ассортимента предприятий ОП	Опытный образец, подготовка заявки на конкурсы программ господдержки НИД на ранних стадиях. Фонд.
6	Разработка основных положений инновационного проекта (его бизнес-плана) синтезирующего технико-технологические и организационно-экономические решения с целью обоснования получения 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 проекта, специалисты предприятия, инвестор. Фонд.
10	Разработка бизнес-плана проекта для инвестирования на этапе инновационной диффузии	Производство НПП, блюд, ассортимента предприятий ОП

Для инновационного развития сферы ОП каждого региона в стратегии здорового питания актуально:

- рекомендации для разработки ассортимента продуктов и блюд предприятий ОП отличающихся и обеспечивающих здоровое питание населения региона;

- рекомендации для формирования новых организационных форм организаций и предприятий сферы ОП в условиях региона (ассоциации, гильдии и др.) в системе «наука и образование – производство – рынок»;

- рекомендации для разработки и реализации инновационных проектов и программ

в сфере ОП, подготовка заявок для участия в конкурсах программ поддержки ИД на основе частно-государственного партнерства в региональных условиях (например, программы Фонда, региональные программы).

На основе исследования получены следующие основные выводы:

1. На основе результатов анализа теоретико-терминологической базы ИД рекомендовано практическое применение в сфере ОП терминов *новшество (новация), нововведение (инновация)*.

Инновационная технология в сфере ОП – это новый пищевой продукт, блюдо и (или) новая рецептура и (или) новая технология приготовления, обеспечивающие новые потребительские свойства и имеющие спрос, что в комплексе образует социальный эффект и эффективность и этот комплекс можно представить в виде инновационного проекта. Такое определение инновационной технологии характерно именно для сферы ОП (разработка рецептуры и производство продукции, её потребление, что есть функция НОО и предприятий ОП). Это справедливо для коммерческих и социальных предприятий ОП.

2. Инновационный проект сферы ОП включает новый пищевой продукт, рецептуру, технологию, специалистов. При этом первичным результатом является социальный эффект в виде здорового питания и т.п.

3. Ассортимент продукции предприятий ОП в условиях ИД должен соответствовать критериям оценки здорового питания на основе натуральных, функциональных и обогащенных продуктов, блюд и др.

4. Сущность, основные элементы и возможности теоретико-методического подхода к моделированию процесса инновационного развития сферы ОП определяются моделью товародвижения НПП «от идеи до потребителя» в региональных условиях:

- сущность отражает товароведно-ориентированная модель разработки, апробации и реализации инновационных проектов и программ в сфере ОП региона;

- основные элементы – систематизированная теоретическая база, инструментарии для моделирования процесса инновационного развития;

- возможности – обоснование прогнозов и сценариев, разработка и реализация инновационных проектов и программ, включая поддержку в системе государственного регулирования ИД в регионах.

5. Основные виды интеллектуальной собственности для инновационного развития организаций и предприятий в сфере ОП –

патенты, «ноу-хау». Особенность их практического применения в том, что они требуют кадрового обеспечения соответствующими специалистами в региональных условиях сферы общественного питания.

6. Выявлены и дополнены факторы товародвижения НПП в процессе «от идеи до потребителя» на основе системы «наука и образование – производство – рынок» в условиях ИД для организаций и предприятий сферы общественного питания:

- новые дополнительные факторы – «здоровое питание», «поддержка ИД в сфере ОП (моральная; мотивационная; финансовая)»; «интеграция, комплиментарность (взаимодополнение) участников ИД сферы ОП»; «высокий имидж научно-инновационной деятельности (НИД) в обществе и сфере ОП»;

- наиболее значимые традиционные факторы – «идея для ИД», «кадры», «сырье», «технология», «спрос»; «разрыв закономерности инновационного цикла (ИЦ)»;

формирующие условия для разработки основных положений инновационных проектов и программ развития организаций и предприятий сферы ОП и потребительские свойства новых пищевых продуктов в процессе их разработки, производства и реализации на этапах и стадиях ИД в закономерности ИЦ.

7. Анализ оценки инновационных потенциалов кафедр КемТИПП и предприятий ОП (г. Кемерово) позволяет систематизировать комплекс новых продуктов и блюд, технологий для производства и реализации, услуг в сформированной приоритетной группе, с целью формирования здорового питания и выведения на рынок современных разработок.

Таким образом, разработан теоретико-методический подход к моделированию процесса инновационного развития сферы общественного питания преимущественно на основе усовершенствования модели товародвижения пищевых продуктов (в том числе НПП), рецептур, ассортимента блюд предприятий ОП в условиях ИД и модернизации её элементов, для региональных условий общественного питания.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Новоселов, С.В. Методология проектирования и продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов в условиях инновационной деятельности: монография / С.В. Новоселов, Л.А. Маюрникова. – Кемерово: изд-во КемТИПП, 2013. – 376 с.

2. Новоселов, С.В. Методика разработки концептуальных основ товародвижения новаций на базе когнитивного подхода / С.В. Новоселов,

ОСОБЕННОСТИ МОДЕЛИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РЕГИОНАЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Л.А. Маюрникова, Н.И. Давыденко // Хранение и переработка сельхозсырья № 4. Теоретический журнал. Российская академия сельскохозяйственных наук, изд-во Пищевая промышленность, Москва. – 2012. – С. 51-54.

3. Новоселов, С.В. Аналитическая система управления инновационным развитием организаций и предприятий в региональных условиях на основе гибридных технологий: монография / С.В. Новоселов. – Барнаул: изд-во «Алтайский дом печати», 2009. – 261 с.

Новоселов С.В., д.т.н., профессор кафедры «Механика и Инноватика» ФГБОУ ВПО АлтГТУ им. И.И. Ползунова, тел.: 8(3852)29-09-60. E-mail: novoselov_sv@mail.ru;

Маюрникова Л.А., д.т.н., профессор, заведующая кафедрой «Технология и организация общественного питания» ФГБОУ ВПО КемТИПП, тел.: 8(3842)39-68-56. E-mail: nir@kemtipp.ru;

Кокряцкая Н.С., аспирант, ассистент кафедры «Технология и организация общественного питания» ФГБОУ ВПО КемТИПП, тел.: 8(3842)39-68-56. E-mail: nir@kemtipp.ru;

Маковская И.С., к.т.н., старший преподаватель кафедры «Технология и организация общественного питания» ФГБОУ ВПО КемТИПП, тел.: 8(3842)39-68-56. E-mail: nir@kemtipp.ru.