**Инновации в управлении предприятием в сфере ресторанного бизнеса:**

**проблемы и поиск решения на основе метода «case study»**

*Студентка 4 курса факультета менеджмента*

*НИУ ВШЭ Санкт-Петербург Павлова Ксения*

*Научный руководитель – д.э.н., профессор Стрекалова Н***.**Д.

В докладе рассматриваются проблемы, с которыми столкнулась сеть ресторанов «2 палочки», а также подходы к их решению в свете современных концепций теории инноваций. Поиск решения осуществляется в рамках разработки и детального анализа конкретной ситуации. Объектом для подготовки кейса и проведения исследования на основе метода «case study» послужила конкретная организация (ресторан «2 палочки»).

Автор в докладе использует понятие инновации. Инновация или нововведение ([англ.](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BD%D0%B3%D0%BB%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) innovation) — это внедрённое новшество, обеспечивающее качественный рост эффективности процессов или продукции, востребованное рынком. Оно является конечным [результатом интеллектуальной деятельности](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%98%D0%94) человека, его фантазии, творческого процесса, открытий, изобретений и рационализации. Описываются разные виды инноваций, которые могут использоваться в сфере ресторанного бизнеса. Раскрываются роль и значение инновационной деятельности для предприятий сферы услуг. Рассматриваются инновационные стратегии предприятий сферы услуг.

На примере рассмотрения конкретной ситуации анализируется состояние компании до внедрения изменений в организационной структуре (создания отдела доставки). Описываются причины и предпосылки создания нового отдела, взлеты и падения на протяжении первых месяцев работы, а также проблемы, с которыми столкнулась компания. Рассматриваются альтернативные варианты и возможности решения проблем на основе внедрения инноваций.