

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждения
высшего образования
«Кубанский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «КубГУ»)

Кафедра международного туризма и менеджмента

КУРСОВАЯ РАБОТА
ИННОВАЦИИ В КОНДИТЕРСКОЙ СФЕРЕ

Работу выполнила _____ А.А. Короткова
Институт географии геологии туризма и сервиса
Направление подготовки 43.03.01 – «Сервис», 4 курс ЗФО

Научный руководитель
доц., канд. геогр. наук _____ Ю.И. Карпова

Нормоконтролер
доц., канд. геогр. наук _____ Ю.И. Карпова

Краснодар 2018

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Теоретические аспекты инновационной деятельности в кондитерской сфере	
1.1 Сущность и организация инноваций и инновационных процессов.....	4
1.2 Основные направления развития инновационных технологий.....	5
1.3 Общие сведения о нововведениях в кондитерском производстве за рубежом.....	7
1.4 Применение инновационных технологий в сырьевом направлении.....	8
1.5 Инновационное оборудование кондитерского производства.....	22
1.6 Инновации в упаковке и оформлении кондитерских изделий.....	25
2 Основные направления совершенствования инновационной деятельности на предприятии в кондитерской сфере в РФ	
2.1 Анализ инновационной деятельности в кондитерской сфере РФ.....	28
2.2 Обзор и анализ деятельности ведущих предприятий кондитерского производства в разработке инноваций в РФ.....	31
2.3 Оценка уровня российских кондитерских внедряющих инновационные услуги	34
3 Анализ инновационной деятельности ООО «Патрик & Мари»	
3.1 Краткая характеристика ООО «Патрик & Мари».....	37
3.2 Анализ инновационной деятельности ООО «Патрик & Мари».....	38
3.3 Рекомендации по внедрению инноваций на предприятии	39
Заключение.....	41
Список использованных источников.....	43

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы курсовой работы заключается в том, что появление инноваций в значительной степени повлияло на развитие кондитерской сферы РФ. Инновационные процессы способствуют эффективному ведению бизнеса. Внедрение инноваций на предприятии способствует повышению качества предоставляемых услуг, повышению конкурентоспособности, привлечению новых клиентов, минимизации себестоимости и как следствие – увеличению прибыли организации.

Объектом исследования являются – кондитерская сфера.

Предметом исследования – инновации в кондитерской сфере.

Целью исследования является – изучив теоретические аспекты инноваций в кондитерской сфере разработать рекомендации по внедрению инноваций на кондитерском предприятии г. Краснодара.

Задачи исследования:

- изучить теоретические аспекты инновационной деятельности в кондитерской сфере;
- изучить основные направления совершенствования инновационной деятельности на предприятии в кондитерской сфере в РФ;
- провести анализ инновационной деятельности и разработать рекомендации по внедрению инноваций на ООО «Патрик & Мари».

Теоретической основой изучения являлись работы следующих отечественных и зарубежных авторов: Л.И. Зайцева, А.А. Мельников, М. Эрл, Р. Эрл, А. Андерсон и др.

Методы исследования: анализ теоретических источников, наблюдения.

Работа состоит из введения, трех глав, заключения, списка использованных источников. Работа иллюстрирована таблицами и рисунками.

1 Теоретические аспекты инновационной деятельности

1.1 Сущность и организация инновационных процессов

Инновация – (от латинского «innovation» – нововведение, изменение, обновление) деятельность по созданию, освоению, использованию и распространению нового, с целенаправленным изменением [3].

Есть несколько определений инновации и инновационного процесса. Но все они сводятся к тому, что определяют новшества, изобретения, открытия новых технологий, отличных от традиционных методов, применяемых в жизни.

Инновация – это внедренное новаторство, обеспечивающее рост эффективности процессов или продукции, востребованное рынком. К примеру, инновацией является выведение на рынок продукции (товаров и услуг) с новыми потребительскими свойствами или качественным повышением эффективности производственных систем [1].

Инновационный процесс – это процесс создания, освоения и распространения инноваций, включает совокупность этапов и действий по достижению целей и результатов инноваций. Инновационный процесс можно определить, как цикл взаимосвязанных работ от идеи до результата инновации.

Инновационная цепь – наиболее простая модель инновационного процесса является результатом логического разбора всего процесса на отдельные функциональные или структурные части, этапы (Рис. 1).



Рисунок 1 – Инновационная цепь (составлен автором)

Несомненно, большим достоинством модели инновационной цепи является ее простота. Главное правильно распределить средства, чтобы затраты на разработку были оправданы и были достижения в деятельности предприятия. Организация инновационного процесса в широком смысле включает организацию научно-производственного цикла (определение специализации и ответственности организаций, их размера, размещения, установление последовательности и порядка выполнения работ), организацию труда персонала и организацию управления. В данном разделе рассматривается в основном первая группа вопросов.

Высокие темпы и эффективность обновления продукции, технологических процессов, их конкурентоспособность (на внутреннем и внешнем рынках) во многом определяются организационной составляющей инновационного механизма. При этом особую роль играют организации, в которых сосредоточены основные работы по созданию и освоению инноваций.

1.2 Основные направления развития инновационных технологий

К основным направлениям инновационных технологий кондитерского производства в современной относятся:

- комплексная механизация и автоматизация кондитерского производства;
- химизация кондитерского производства;
- внедрение новых продуктов кондитерского производства;
- развитие здорового питания;
- освоение новых технологий кондитерского производства.

Комплексная механизация и автоматизация кондитерского производства предполагает широкое внедрение взаимосвязанных и взаимозависимых машин, аппаратов, приборов, оборудования на всех участках кондитерского производства, операциях и видах работ. Механизация вытесняет ручной труд и

заменяет его машинами в основных и вспомогательных технологических операциях. Химизация кондитерского производства предусматривает совершенствование производственных процессов в результате внедрения химических технологий, сырья, материалов, изделий в целях интенсификации, получения новых видов продукции и повышения их качества [4]. Это снижает издержки кондитерского производства и повышает эффективность деятельности организации на рынке. Примером могут служить смеси для кремов и формы для выпекания из материалов нового поколения, химические добавки, загустители, консерванты, позволяющие дольше сохраняться товарам кондитерского производства. Создание и внедрение новых видов продукции, обладающей совершенно новыми вкусовыми свойствами, внешним видом, продолжительностью хранения (новые виды конфет, тортов, вафель, печенье с наполнителем и т.д.), позволяет повышать конкурентоспособность производимой кондитерской продукции. Это, в свою очередь, положительно отражается на показателях прибыли организации. Освоение новых технологий открывает пути решения многих производственных и экономических проблем. В производственном процессе принципиально новые технологии позволяют увеличить объем выпускаемой продукции. Основным направлением инновационного развития кондитерского предприятия выступает совершенствование имеющихся рецептур и разработка новых [6].

В связи с тем, что одна из тенденций современного рынка – это ориентир на здоровый образ жизни и здоровое питание, производители планируют кондитерское производство кондитерской продукции, позиционируемой как продукция здорового питания, рассчитывая на то, что продажа кондитерских изделий в этом сегменте в соответствии с мировым трендом менее подвержена колебаниям спроса.

Для инноваций кондитерских предприятий характерно постоянное обновление продукции. К идее постоянного изменения продукции руководство предприятий идет разными путями: через изменения в технологии (закупка

оборудования), через разработку и внедрение новой рецептуры продукции, через увеличение срока реализации продукции, использование новых упаковочных материалов. Особое значение для продуктов кондитерского производства стали иметь красивый внешний вид и удобство использования продукта.

1.3 Общие сведения о нововведениях в кондитерском производстве за рубежом

Инновация в сырьевом направлении заключается в популярных и появлении все новых добавок в кондитерском производстве, также инновационное развитие здоровых продуктов питания кондитерской сферы услуг. Раньше проблема пищевых добавок в России вообще не стояла: российский рынок заполнился химией значительно позже западного. Америка и Европа, уже в XX в. просто не мыслили пищевое производство без пищевых добавок. Транснациональные компании делали все, чтобы любой продукт пережил экспорт на далекие расстояния. Советская продуктовая система работала иначе. «В Советском Союзе была относительно здоровая пища», – говорит А. Мельников, канд. мед. наук [12]. Когда появились всевозможные пищевые добавки, тогда же резко стали меняться пищевые технологии. Сейчас просто заказать любой нужной ингредиент для кондитерского производства, так как налажена связь с поставщиками из других стран. Это могут быть американские красители AmeriColor, швейцарский шоколад Barry Callebaut. Сейчас кондитерские, особенно масштабного производства, стараются сделать продукцию, которая сможет выдержать длительную поездку, перелет, простоять на жаре и не растаять, не испортиться, не потерять внешний вид, для этого и используют имеющиеся различные добавки.

«Ценность натуральных, не напичканных химией продуктов только сейчас начинают понимать в России», – считает Александр Мельников. – Спрос

на них невысокий, предложение, увы, тоже. Любая фермерская ярмарка в маленьком европейском городке в десятки раз больше, чем все московские вместе взятые. А все потому, что там продавцы уверены – люди скорее купят полкило настоящего, пусть и более дорогого мяса, чем килограмм дешевых сосисок в супермаркете. Это и есть культура потребления. Инновация в целом, не только кондитерском производстве, в пищевой промышленности – это то, что производители стараются отойти от использования химии к натуральным ингредиентам.

1.4 Применение инновационных технологий в сырьевом направлении

Предлагаю рассмотреть на проведенной практике, на примере кондитерских г. Краснодар, состав продукции, и в итоге, станет понятно, что без пищевых добавок еда сейчас практически не делается. Для производителей кондитерской продукции, как для предпринимателя важно сделать продукцию вкусной и с низкой себестоимостью. Это делается с помощью различных пищевых добавок. Пищевая добавка – это природные соединения или химические вещества, которые добавляются в продукты питания. Есть такие добавки, без которых невозможно сделать тот или иной продукт: может быть крем на сливках жирностью 33–35%, зеркальная глазурь, выпечка, мастика. На практике, разобравшись, можно сделать вывод, что это может быть вредно, никак не отразиться на организме, но может быть и полезно. И если может нанести вред, то в этом будет виноват ни производитель, ни предприниматель кондитерской, а сам потребитель, потому что это мы требуем от него такой продукции. Благодаря тому, что сейчас активно развивается и внедряется здоровый образ жизни, все постепенно начинают задумываться, что они едят. Поэтому стали появляться частные кондитерские, где стараются произвести полезный продукт. Торт, пирожное, шоколад – это может быть вкусно и полезно. В этом и заключается инновационный процесс, который медленно

внедряется в кондитерских. Стоимость такой продукции или такая же по цене, но меньше масса нетто, или выше стоимость. Потребители начинают делать свой выбор в пользу здорового питания. Использование инновационных технологий в пищевых ингредиентах сильно влияет на изготавливаемую продукцию, что соответственно приводит к изменению ее вкусовых качеств и внешнего вида, а также приводит к значительному увеличению ее срока хранения. Пожалуй, невозможно выпускать конкурентоспособную продукцию без соответствующих пищевых ингредиентов и добавок. Пищевые ингредиенты имеют различные технологические функции:

Пищевые добавки. Вещества, улучшающие внешний вид кондитерских изделий;

Пищевые красители. Основной группой веществ, определяющих внешний вид кондитерских изделий, являются пищевые красители. Для подкрашивания кондитерских изделий используют натуральные (природные) или синтетические (органические и неорганические) красители.

Натуральные красители – это шоколад, уголь растительный, паприка, соки, жженка, какао, кофе и красители животного и растительного происхождения (свекла E-162, ягоды, шпинат, морковь). Кармин – красная краска, полученная из насекомых, живущих в тропиках. Растворяется в воде, щелочи, спирте (10 г краски соединяют с 20 г нашатырного спирта и через час добавляют 200 г воды, кипятят до исчезновения запаха нашатыря). Перед использованием процеживают. Сафлор получают из цветочных лепестков. Содержит два красящих вещества – желтое и красное. Желтое получают путем кипячения сафлора в воде или в жирах, а красное – в спирте или щелочи. Под воздействием света, воздуха и влаги краски быстро портятся, поэтому их следует разводить в небольшом количестве и до использования хранить в темной посуде в сухом прохладном помещении. Жженный сахар (жженка) E-150 – продукт карамелизации сахарозы. Он окрашивает кремы и бисквит в

коричневый цвет. Передозировка жженки может придать изделиям горький вкус.

Синтетические красители обладают значительными технологическими преимуществами по сравнению с большинством натуральных красителей. Они дают яркие, легко воспроизводимые цвета и менее чувствительны к различным видам воздействия, которым подвергается материал в ходе технологического потока. Пример синтетического красителя – диоксид титана, E 171. Основная роль пищевой добавки – отбеливание продукта, что придает ему привлекательный внешний вид. За счет E171 они имеют идеально белый цвет, что делает их внешний вид красивым, повышая уровень продаж. Основная опасность от E171 грозит не тем, кто его употребляет, а работающим с ним на производстве – при вдыхании порошок оксида титана оказывает канцерогенный эффект. При употреблении же внутрь он практически безопасен. Поскольку он совершенно нерастворим в воде и желудочном соке, диоксид титана полностью выводится из организма, не всасываясь в пищеварительном тракте. По данным журнала *Food and chemical toxicology* были проведены три независимых исследования на крысах, где им давали до 1000 мг/кг в день диоксида титана, не было замечено никакого токсического эффекта. Впрочем, никаких полезных эффектов при употреблении внутрь E171 также не оказывает, при нанесении же на кожу диоксид титана отражает УФ излучение, поэтому часто используется при изготовлении солнцезащитных средств. Регулирование вкуса ароматизаторы, улучшители вкуса и аромата, кислоты и регуляторы кислотности.

Вкусовые и ароматические вещества в кондитерском производстве. Для аромата и вкуса в изделия добавляют натуральные или синтетические ароматические вкусовые вещества. К натуральным относятся ароматизаторы, полученные из продуктов переработки бобов, какао, кофе, фруктово-ягодные сиропы, вина и др. Синтетическими считаются ароматизаторы, полученные химическим способом. Важным условием использования того или иного

ароматизатора является возможность сочетания естественного запаха продуктов с запахом применяемых ароматических веществ. Некоторые виды продуктов имеют свойственные им специфические аромат и вкус; в изделия, приготовляемые из этих продуктов, не следует добавлять ароматизаторы. Так, при использовании орехов, миндаля и какао не употребляют эссенции.

Пряности. Высушенные и измельченные части растений, содержащие ароматические вещества, широко применяют при изготовлении мучных кондитерских изделий. Они придают изделиям специфические аромат и вкус.

Мускатный орех – ядро плода тропического мускатного дерева яйцевидной формы. Обладает приятным специфическим ароматом и жгучим вкусом, содержит до 15% эфирных масел. Бадьян – высушенные плоды. Содержит до 5% эфирного масла. По вкусу и запаху напоминает анис. Вкус сладковатый, слегка жгучий, со своеобразным ароматом. Употребляют в растертом виде в пряничном тесте. Анис – двухсеменные плоды травянистого растения. Обладает сладковатым вкусом и своеобразным ароматом, содержит до 6% эфирных масел. Используются в измельченном виде (для посыпки изделий) и в виде настоя.

Кардамон – пряный плод тропического имбирного растения в форме коробочек, содержащих 9 – 18 семян. Обладает жгучим горьковатым вкусом, что обусловлено содержанием 8% эфирных масел. Может быть упакован в стеклянные трубки в целом или измельченном виде. Применяют для ароматизации кондитерских изделий. Имбирь – высушенные корневища тропического многолетнего растения. Имеет приятный специфический аромат и жгучий вкус, обусловленный содержанием до 3% эфирных масел. Упаковка и применение такие же, как и кардамона. Тмин – семена двухлетнего растения продолговато-овальной формы. Имеет сильный аромат и горьковато-пряный вкус, содержит до 6% эфирных масел. Используют для посыпки изделий.

Шафран – высушенные рыльца цветов крокуса. Используют как ароматическое и красящее вещество. Содержит 0,6% эфирных масел. В тесто

шафран вводят при замесе в количестве 0,1 г на 1 кг выпекаемых изделий. Шафран подсушивают, растирают, заливают кипяченой водой или спиртом и настаивают в течение 24 ч. После этого настой фильтруют и используют при изготовлении изделий из дрожжевого теста и некоторых видов кексов. Оставшийся после фильтрации осадок применяют для ароматизации пряничного теста [2].

Ваниль – незрелые стручки тропического растения длиной 15-25 см, с характерным сильным ароматом, обусловленным наличием ванилина (до 3%) и других ароматических веществ. Используют ваниль в молотом виде или в виде спиртового экстракта для ароматизации кремов и начинок.

Ванилин – синтетический белый кристаллический порошок с очень сильным ароматом.

Эссенции пищевые – растворы смесей натуральных и синтетических душистых веществ в воде или спирте. Обладают сильным ароматом. Применяют ромовую, ванильную, лимонную, апельсиновую, миндальную, пуншевую эссенции и др. Хранят их в стеклянных бутылках с притертыми пробками в корзинах или ящиках с опилками в прохладном темном помещении. Добавляют эссенции в кремы, тесто и сиропы только в охлажденном виде, так как при нагреве аромат эссенции изменяется.

Вкусовые продукты улучшают вкус готовых изделий, а некоторые предохраняют от засахаривания (кислоты). Пищевые кислоты. Виннокаменную кислоту получают из отходов виноделия при изготовлении виноградных вин, имеет вид бесцветных кристаллов или порошка. Лимонную кислоту получают путем сбраживания сахара грибом или выделением из лимона. Внешний вид, использование и хранение лимонной кислоты те же, что и виннокаменной. Молочную кислоту получают сбраживанием углеводосодержащего сырья (сахара, крахмала) молочнокислыми бактериями [9].

Регулирование консистенции: загустители, гелеобразователи, стабилизаторы, эмульгаторы, пенообразователи;

Название добавок регулирует ГОСТ 33310–2015. Этот же документ дает краткое описание продукта. В группу входят вещества: собственно, загустители, призванные повышать вязкость продуктов [5]; гелеобразователи, (желеобразователи, желирующие вещества). С точки зрения влияния на здоровье человека загустители – самая безопасная функциональная категория. Подавляющее большинство – природные вещества растительного происхождения. Самые распространенные добавки, применяемые в кондитерстве: агар, пектин, каррагинан, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, альгиновая кислота (Табл. 1).

Таблица 1 – Пищевые добавки (составлено автором)

Наименование	Характеристика
1	2
Агар	Смесь полисахаридов агарозы и агаропектина, получаемая путём экстрагирования из красных и бурых водорослей, произрастающих в Чёрном море, Белом море и Тихом океане. Е 406 Не ограничена Безопасная Желе, кондитерские изделия, мороженое
Пектины	Получают из тканей, волокон фруктов (яблоки, апельсины) и овощей. Е 440 Не установлена Малоопасная Могут вызывать аллергию (д-м: цитрусовые пектины) Кондитерские изделия(зефир), йогурты.
Каррагинан	Получают из красных водорослей. Е 407 Не ограничена Безопасная Джемы, сухое молоко, творожные изделия. Новый каррагинан, качество которого подтверждено лабораторными испытаниями, а также в

	<p>производственных условиях, российские кондитеры наверняка оценят.</p> <p>Каррагинан Greengel CF-100 создавался при активном участии технологов ГК «Союзоптторг»: учитывался многолетний опыт работы компании с подобными ингредиентами в кондитерской отрасли. Требуемая структура готового изделия, особенности оборудования, перевозки и хранения, – всё это принимали во внимание специалисты ГК «Союзоптторг».</p> <p>В результате долгой работы был получен Greengel CF-100, смесь рафинированных каппа и йота-каррагинанов для выпуска жевательных конфет с жидким центром, жевательного мармелада и карамели, ириса и топпингов.</p>
<p>Камедь рожкового дерева</p>	<p>Официальное зарегистрированное наименование – Камедь рожкового дерева (ГОСТ 33310-2015). Международное название – Carob bean gum. Сырьем для пищевой добавки Е 410 (другое написание Е–410) служат бобы одного из видов акаций – цератонии стручковой, получившей за форму плодов название «рожковое дерево». В местах повреждения коры нередко можно видеть вязкие, похожие на смолу натёки. Это и есть камедь – органическое соединение, представляющее собой высокомолекулярный углевод.</p> <p>Е 410 Не установлена Безопасна</p> <p>При изготовлении продуктов, требующих охлаждения, предупреждает замерзание и кристаллизацию влаги, сохраняет стабильную эмульсию (мороженое, охлажденные десерты, до 5г/кг);</p>

Окончание таблицы 1

1	2
	подчеркивает вкус, усиливает запах готового изделия (джемы, фруктовые, овощные и рыбные консервы). Добавка Е 410 в составе хлебобулочных изделий придает изделию пышность, позволяет сохранить мягкость в течение длительного времени, улучшает органолептические качества.
Гуаровая камедь	Е 412 Не установлена Безопасна, способствует снижению веса Мармелад, детское и диетическое питание
Альгиновая кислота	Е 400 Не установлена Безопасна Творожные продукты, йогурты, кондитерские изделия, хлеб, суфле, изделия молекулярной кухни

Эмульгаторы Термины и определения этой категории регулирует ГОСТ 32770–2014. Эмульгаторы – это вещества, которые добавляются при приготовлении пищи, для того чтобы смешать обычно несмешиваемые компоненты. Чаще всего они используются для создания однородной смеси. Эмульгаторы – это пищевые добавки, которые делают тесто пластичным, маргарин – мягким и легко размазывающимся, а мороженое – воздушным. Сейчас эмульгаторы добавляются во все кексы и бисквиты, чтобы те дольше сохраняли свежесть, в шоколад, крем и начинку для выпечки [3].

В качестве пенообразователей в кондитерской промышленности применяются яичные белки, желатин, экстракт мыльного корня (Экстракт мыльного корня. Корень растения мыльнянки, произрастающей на Украине и в Средней Азии, содержит сапонин – вещество, обладающее пенообразующей способностью. Содержание сапонинов в мыльном корне колеблется от 4 до

15%.) Увеличение сохранности продукта консерванты, антиоксиданты, влагоудерживающие агенты, пленкообразователи (вещества, которые при нанесении на наружную поверхность продукта придают последним блестящий вид или образуют защитный слой), вакуум – упаковка.

Консервантами называются вещества, подавляющие развитие микроорганизмов. Тем самым предотвращается микробиологическая порча пищевых продуктов, что увеличивает сроки их годности в несколько раз.

Антиокислители (антиоксиданты) замедляют процесс окисления пищевых продуктов, защищая таким образом жиры и жиросодержащие продукты от прогоркания, предохраняя фрукты, овощи и продукты их переработки от потемнения, замедляя ферментативное окисление вина, пива и безалкогольных напитков. В результате сроки годности этих продуктов увеличиваются в несколько раз. Антиокислители замедляют процесс окисления путём взаимодействия с кислородом воздуха (не допуская его реакции с продуктом). При этом расходуются сами антиоксиданты, поэтому чем выше их дозировка, тем больше срок годности продукта. Но бесконечно срок годности увеличивать невозможно: концентрацию антиокислителя выше 0,02% поднимать нецелесообразно по технологическим и гигиеническим соображениям. Более эффективно применять смеси антиоксидантов, в которых они проявляют синергизм, и смеси антиоксидантов с синергистами. Процесс окисления является самоускоряющимся. Поэтому чем раньше к продукту добавлен антиокислитель, тем большего эффекта от него можно ожидать. Наоборот, если скорость окисления уже достигла своего порогового значения, добавлять антиоксидант бесполезно. Пищевые продукты типа орехов обрабатывают напылением разбавленного раствора в воде или масле. Иногда антиокислители вносят непосредственно в продукт, но в этом случае велика вероятность их неравномерного распределения. Области применения: масложировая, консервная, производство жиросодержащих кондитерских изделий, сыров. Влагоудерживающие агенты – вещества, регулирующие

активность воды в пищевых продуктах от высыхания и вызываемых им нежелательных изменений структуры и текстуры (чаще всего, черствения). Влагоудерживающий агент связывает имеющуюся в свежеприготовленном продукте воду и тем самым предотвращает или существенно замедляет ее испарение в атмосферу. Вследствие этого сохраняется консистенция исходного продукта (например, бисквита) и продлевается его свежесть. В высококонцентрированных сиропах добавка сахаров, например, глюкозы или инвертного сахара, повышает растворимость сахарозы, из-за чего замедляется процесс её кристаллизации. Это позволяет сохранить консистенцию сахарных кондитерских изделий, обычно помадных конфет, до окончания срока годности. Важнейшими влагоудерживающими агентами являются глицерин, инвертный сахар и другие сахароподобные вещества. Все они в той или иной степени обладают сладким вкусом. Это не помеха, поскольку эти вещества преимущественно используются в кондитерских изделиях и выпечке. Области применения: кондитерская и хлебопекарная промышленность.

Пленкообразователи (покрытия) – вещества, наносимые в виде пленки или тонкого слоя (глянца) на поверхность пищевых продуктов или являющиеся компонентами защитных покрытий. Пленкообразователи сохраняют свежесть пищевых продуктов, защищают их от высыхания, потерь витаминов и ароматических веществ, а также нежелательного воздействия окружающей среды (окисление, микробное заражение). Кроме того, с помощью пленкообразователей можно придавать продукту привлекательный внешний вид. В качестве пленкообразователей преимущественно используются загустители и гелеобразователи, натуральные и синтетические воски, парафин. Области применения: драже, карамель и другие кондитерские изделия, цитрусовые, кофе в зернах, изюм и другие сухофрукты.

Таким образом, изучив инновационные пищевые добавки в сырьевом направлении, практическая проделанная работа показывает, на примере кондитерских, из чего приготовлены детали продаваемой продукции, какие

применены добавки. Для сравнения взяты кондитерские: «Патрик и Мари», «Любо кондитерская» (Табл. 2).

Таблица 2 – Анализ десертов на использование пищевых инновационных добавок (составлена автором)

«Патрик & Мари»	«Любо кондитерская»
<p>Описание: профессионально выполненный заказ, где использованы многие инновационные описанные добавки.</p>	<p>Описание: муссова-желейная панакота «Маракуйя».</p>
<p>На данном фото показан муссовый торт, который не имеет бисквита, своеобразного фундамента, так получается, что торт держит форму посредством использования загустителей. Также глазурь, которая использована для украшения, стекает по тарту, основные составляющие цветной глазури: шоколад, жирорастворимый краситель, инвертный сироп, желеобразователь. Торт цветной, ярко выраженные красители, ненатурального цвета, сделан из синтетических, но качественных красителей. Первый слой торта имеет белый цвет, следовательно, это краситель диоксид титана, описанный в курсовой работе. Вывод: без использования различных инновационных добавок, торт невозможно было бы сделать красивым, устойчивым.</p>	<p>Для приготовления верхнего слоя был использован сок, с синтетическим ароматизатором «Маракуйя». Остальная часть десерта приготовлена на молоке, в которое добавили агар-агар, для застывания. Также ароматизирована ванилином. Использованы были синтетические ароматизаторы, так как цена продукта была бы выше.</p>

Внешний вид изделий показан на рисунке 2.



Рисунок 2 – Муссовый торт и муссова-желейная панакота «Маракуйя»
(фото автора)

Помимо инновационных добавок есть отдельные продукты, недавно появившиеся для производства кондитерских изделий. Одни из популярных в приготoвление десертов.

Живой шоколад – уникальность этого продукта состоит в том, что он содержит в себе массу полезных для организма соединений. Готовится из сырых какао-бобов при низкой температуре.

Пальмовое масло. В России стали использовать пальмовое масло сравнительно недавно. Оно идеально подходит для выпечки, а также кондитерских изделий, особенно тех, которые предназначены для длительного хранения. Оно применяется при приготoвлении вафель, бисквитных рулетов, тортов, кремов, творожных десертов. Многие современные рецептуры не обходятся без пальмового масла. Также им частично заменяют молочный жир. Легче перечислить те продукты, в которых нет пальмового масла, чем те, в которых оно присутствует. Самым полезным и натуральным является красное пальмовое масло, где большая часть полезных веществ сохраняется. Рафинированное и дезодорированное пальмовое масло – это уже другой продукт. Оно не имеет запаха и цвета. Делается это специально для

использования в пищевой промышленности. Существует ГОСТ Р 53776-2010, где прописаны требования к пищевому пальмовому маслу. Это масло обладает такими же полезными свойствами, что и пальмовое красное масло, но гораздо в меньшем количестве. Есть техническое масло. Это масло дешевле в пять раз, чем другие виды пальмового масла. Из-за низкой степени очистки в нем содержится много вредных окисленных жиров. Случается, что недобросовестные производители добавляют такое масло в продукты [14].

Кокосовое масло активно используют в пищевой промышленности при изготовлении кексов, пирожных, печенья. Разрыхлители на основе кокосового масла, применяемые для изготовления кондитерских изделий, улучшают смешивание, а также удерживают структуру теста до введения в него других компонентов, в результате чего сохраняется структура и рассыпчатость готовых изделий. Оно может выступать в качестве заменителя маргарина: 75 г кокосового масла заменяют 100 г сливочного масла или маргарина. При этом следует помнить, что кокосовое масло не содержит холестерина, а вкус такого масла более нежный. И еще, при его употреблении отсутствует эффект жирности. Молоко без лактозы – молоко растительного происхождения могут служить как веганский образ жизни и сыроедение, так и желание избежать неприятных ощущений, возникающих после употребления коровьего молока, или даже непереносимость лактозы. Существует рисовое, миндальное, кедровое, кунжутное, конопляное, кокосовое, соевое, тыквенное, маковое, овсяное Цельнозерновая мука содержит много питательных веществ. В ее состав входит большое количество клетчатки. Она является наиболее полезной для организма. Хлеб при применении такой муки получается темный, довольно плотный, но сытный и легкий для усвоения.

Семена чиа – этот новый тренд стали широко использоваться в хлебобулочной и кондитерской промышленности. Семена являются добавка не имеющей аналогов по своим свойствам и позволяют продукты сделать более полезными и ценными, а значит и популярными. Чиа уникальна тем что она не

влияет на вкус изделий и у нее нет никаких противопоказаний и поэтому может использоваться с любыми продуктами. Семена разбухают в жидкости, превращаясь в нежное желе, поэтому их можно удачно «скрыть» в супе, каше, йогурте, заправке для салата и соусе без изменения вкуса. Семена чиа добавляют в пудинги, творог, кондитерские изделия. Из них готовят оригинальное желе или студень с фруктами без добавления агара и желатина. Молотые семена смешивают с мукой, чтобы увеличить полезные свойства выпечки и блинов. Из-за желеобразной консистенции семена с успехом заменяют в тесте яйца, что непременно понравится веганам и постящимся христианам. Зернышки чиа используются в качестве загустителей соусов, киселей и десертов, что гораздо полезнее крахмала и других добавок. Питательные семена кладут в сок, смузи, однако не увлекайтесь они очень калорийные.

Тапиока является крахмальным продуктом, который получают из корня растения маниок. Тапиока очень питательна и легко усваивается. Она бывает в виде муки, хлопьев или шариков. Крахмал тапиоки можно использовать для приготовления самых различных блюд. Муку часто добавляют в выпечку, а также ее применяют как загуститель подливок, соусов. Встречаются и желе с тапиокой. Такой продукт используют для приготовления питательных каш. Но чаще всего ее применяют для десертов, а также добавляют в тесто и начинки пирогов.

Все перечисленные пищевые добавки являются инновационными, набирают популярность среди их использования производителями, употребления покупателями, используются в кондитерских в качестве ингредиента для приготовления десертов. Выпуск инновационных продуктов позволяет предприятиям кондитерского производства значительно опередить конкурентов. А современные ингредиенты и оборудование помогают в достижении данной цели.

1.5 Инновационное оборудование кондитерского производства

Инновационное оборудование дает возможность облегчить и ускорить приготовление сложного десерта. Инновационное оборудование, используемое кондитерскими:

Формы силиконовые для сборки тортов, формы для шоколада легко хранить, просто мыть, удобно извлекать готовые изделия, не нужно беспокоиться о пригорании – всем этим требованиям отвечают формы из силикона. Также одним из усовершенствованного оборудования является разъемная металлическая форма, позволяет легко собирать и доставать десерты.

Бесконтактный инфракрасный термометр – измерение температуры с расстояния вплоть до нескольких метров, моментальная реакция датчика – не нужно ждать 7–10 секунд, пока щуп нагреется до реальной температуры, сразу результат на дисплее, так как термометр не контактирует с пищей – его не нужно мыть.

Мраморный камень – мрамор очень хорошо держит холод. И после выливания шоколада на мраморную поверхность температура шоколада будет очень быстро падать. В свою очередь, если Вы будете выливать шоколад на металлический стол, он нагреется и долго будет остывать.

Пищевой принтер и 3D принтер. Бюджетные пищевые принтеры печатают на сахарной бумаге, у которой высокая точность цветопередачи и насыщенные цвета. С их помощью поверхность торта можно превратить в пейзаж, натюрморт и любое другое полотно художника. Инновационные пищевые печатные устройства позволяют создавать 3D фигурки в черно-белом и цветном исполнениях, а также объемные композиции из шоколада.

Краскопульт (аэрограф). Торты должны быть не только вкусными, но и красивыми, а для этого необходим краскопульт кондитерский. Главная особенность такого изделия – это равномерная подача воздуха через сопло небольшого диаметра, которая осуществляется под большим давлением.

Именно поэтому ее и выходит аккуратно распределить по поверхности кондитерского изделия. Получаются плавные переходы от одного цвета к другому. С помощью аэрографа можно сделать велюровое покрытие изделия. Велюр (растопленное вместе какао-масло и белый шоколад) для торта заливается в колбу краскопульты и распыляется на замороженное изделие.

Слайсер для нарезки бисквита – данное оборудование ровно разрезает бисквит на части, что способствует созданию аккуратного торта.

Высокое качество обеспечит хороший миксер. Неплохо зарекомендовал себя бренд StarMix (Италия), В целом машины от StarMix предназначены для замеса различных видов теста (бисквитного, белкового, заварного, песочного, дрожжевого, слоеного), приготовления кремов и различных кондитерских масс. Защитная крышка и все соприкасающиеся с кондитерскими массами детали выполнены из нержавеющей стали, корпус – окрашенная сталь.

С использованием инноваций стало возможным приготовление таких видов кондитерских изделий: шоколадные конфеты с любыми начинками, допустим, сочетание шоколада и перца, муссовый торт, покрытый велюром.

Шоколад или любой десерт ручной работы, понимает, что это лакомство куда более изысканное и нежное. Это и отличает небольшие частные кондитерские от массового производства. Но для того, чтобы приготовить действительно вкусный шоколад необходимо досконально соблюсти тонкости процесса, без инновационного оборудования это невозможно. Основательная конкуренция среди производителей заставляет искать пути создания новых видов изделий, способных удовлетворять самые изысканные вкусы потребителей. Появилось инновационное оборудование – появился новый десерт. Шоколад – это лакомство. Но лакомство не обязательно должно быть сладким. Оно должно обладать насыщенным вкусом и вызывать желание употребить его не просто с чаем или кофе, а как самостоятельное блюдо. К именно такому лакомству и относится живой шоколад с чили. Сочетание несочетаемых продуктов или, напротив, неожиданный букет из острого, пряного, горького и сладкого?

Именно этот вопрос рассматривается в практической части. Приготовление такого шоколада особого труда не составляет: подготовить специальные формы для создания конфет, растопить шоколад, вылить на гранитный камень, сделать темперирование шоколада, то есть чтобы шоколад стал нужной температуры, температуру узнать можно, благодаря оборудованию беспроводному термометру, темперированный шоколад приобретает блеск, глянец. Добавляем специю, добавки можно предварительно сделать брызги с помощью красителя, залить в формы шоколад и начинку, дать застыть шоколадным конфетам, достать из формы.

Муссовый торт, его приготовление и сложность заключается в том, что торт не имеет основы, то есть бисквит находится только внизу, все остальное начинка, получается нет того «фундамента», который бы держал торт, поэтому его собирают в формах, силиконовых, чтобы легче было достать, производитель SilikoMart специализируется на этом. Чтобы загустить мусс, добавляем различные добавки в массу, можно листовой желатин или пектин, середина торта состоит из конфи или компоте, желеобразное фруктовое наполнение, оно готовится с добавлением агар-агара, чтобы получить нужную консистенцию. Все части торта готовятся отдельно, замораживаются и потом собираются в одну большую силиконовую форму, мусс заполняется до середины, следом конфи, поверх мусс до конца форма, оставляя 1 см для бисквита, далее торт полностью замораживается, достается из формы и сверху распыляется велюр. Также можно сверху в качестве украшения распечатать картинку с фотографией или любимыми героями именинника на пищевом принтере. Так заключается практическая часть приготовления десертов с использованием инновационных добавок и оборудования. Все новшества дали огромное развитие в сфере кондитерства, это позволило уйти от однообразных простых тортиков и прийти к изысканным, впечатляющим десертам.

1.6 Инновации в упаковке и оформлении кондитерских изделий

В кондитерской отрасли ассортимент производимой продукции очень широк. Широкий ассортимент изготавливаемой продукции предполагает и большое разнообразие используемых упаковок. Упаковка тортовая является одним из видов упаковок для тортов, пирожных, кексов и прочих кондитерских изделий и входит в широкий ассортимент упаковочной продукции, которой в наше время существует достаточно много. Применяемый материал для различных видов упаковок также может быть разнообразным. Благодаря росту развития пищевой упаковки современная упаковка для кондитерских изделий, в частности упаковка тортовая, из невзрачной серой упаковки превратилась в красочную и удобную.

Упаковка для кондитерских изделий выполняет три основных функции:

- защищает от повреждений и неблагоприятных условий;
- является местом для маркировки продукта;
- привлекает внимание потребителя.

Для упаковки кондитерских изделий чаще всего используются такие материалы:

- картон и бумага;
- полимеры;
- металл;
- комбинированные материалы.

Первые два материала наиболее распространены среди производителей кондитерских изделий. Металл или дерево подходят для подарочных или эксклюзивных сладостей. Также в упаковке может сочетаться несколько материалов. К примеру, для большей сохранности шоколада, печенья и конфет в картонных коробках их нужно обернуть в пленку.

Картон и бумага невесомы, экологичны и компактны. Их можно использовать для создания коробок, картонных ящиков, этикеток, оберточной

бумаги и прочего. Из минусов картонной упаковки для кондитерских изделий стоит выделить низкую устойчивость к влаге, ненадежную защиту от неприятных запахов и сравнительно высокую стоимость.

Полимерные материалы лидируют на рынке упаковок. Пластиковая упаковка для кондитерских изделий имеет низкую себестоимость, она легко перерабатывается, а также совместима с большим ассортиментом различных кондитерских изделий. Но некоторые из видов пластика низкоэкологичны, поэтому при выборе материалов для упаковки необходимо учесть это. Полипропилен, особенно прозрачный, не подходит для упаковки продуктов с высоким содержанием жира. Под действием света и тепла, при длительном хранении, жировые компоненты расщепляются.

Упаковка из металла характерна для конфет и печенья премиум-сегмента. Она создается из жести, алюминия, сплавов или других металлов и обеспечивает надежную защиту от любых повреждений. Ее недостатки – высокая стоимость и небольшой выбор конструкций. Из-за высокой стоимости металлической тары производители редко ее выбирают.

Упаковка из комбинированных материалов – это блистеры, упаковка из полимерной пленки и картона, многослойные полимерные материалы. Такая тара увеличивает срок хранения продуктов и надежно защищает их от загрязнений, весит немного и выглядит презентабельно.

Умение показать товар «лицом», используя кондитерскую упаковку – особый талант. В кондитерском искусстве «лицом» служит упаковка для конфет и других изделий. Следует так же иметь в виду, что упаковка выполняет и целый ряд информационных задач (на ней размещаются данные о производителе, составе, массе, сроке годности), не говоря уже о ее рекламных возможностях. Используя разные упаковочные машины и материалы, а также интересные дизайнерские решения, упаковке можно придать индивидуальный облик, который позволит ей выгодно выделить продукт в ряду аналогичных и

привлечь покупателя. По информации самих производителей, инновации в упаковке готовой продукции дают прирост объемов продаж до 30%.

2 Основные направления совершенствования инновационной деятельности на предприятии в кондитерской сфере в РФ

2.1 Анализ инновационной деятельности в кондитерской сфере РФ

Сегодняшнее состояние инновационной деятельности в России не совершенно. Уменьшаются объемы финансирования, у предприятий не хватает собственных средств, отсутствует стратегическое мышление у руководства. В настоящее время в России значительно увеличилась роль инноваций в экономике. Без их использования практически невозможно создать конкурентоспособный товар или услугу, которые обладали бы высокой степенью новизны. Производителям продукции постоянно приходится искать способы и методы уменьшения издержек производства продукции и ее реализации. Следовательно, кондитерские, которые первыми применяют в своей деятельности эффективные инновации, получают огромное преимущество перед конкурентами.

Каждый регион Российской Федерации имеет разное развитие в инновационной деятельности предприятий кондитерской сферы услуг. Это связано с активностью предприятий в указанной сфере, технологической оснащенностью, что в конечном итоге сказывается на результатах деятельности в виде торможения производства новых или усовершенствованных продуктов и технологий [10].

Южный федеральный округ – один из наиболее привлекательных регионов страны в плане инвестиционно-инновационной деятельности. ЮФО обладает выгодным транспортно-географическим положением, разнообразными природными ресурсами. Продукция российских предприятий кондитерской промышленности является одной из составляющих питания населения. Эффективность функционирования предприятий данной отрасли напрямую зависит от маркетинговой деятельности, осуществляемой в условиях

растущей конкуренции на кондитерском рынке. Поэтому в настоящее время существует острая необходимость в управлении результативностью маркетинговой деятельности как ключевого элемента стратегического менеджмента организаций кондитерской промышленности, что делает данное исследование актуальным и востребованным (Рис. 3).

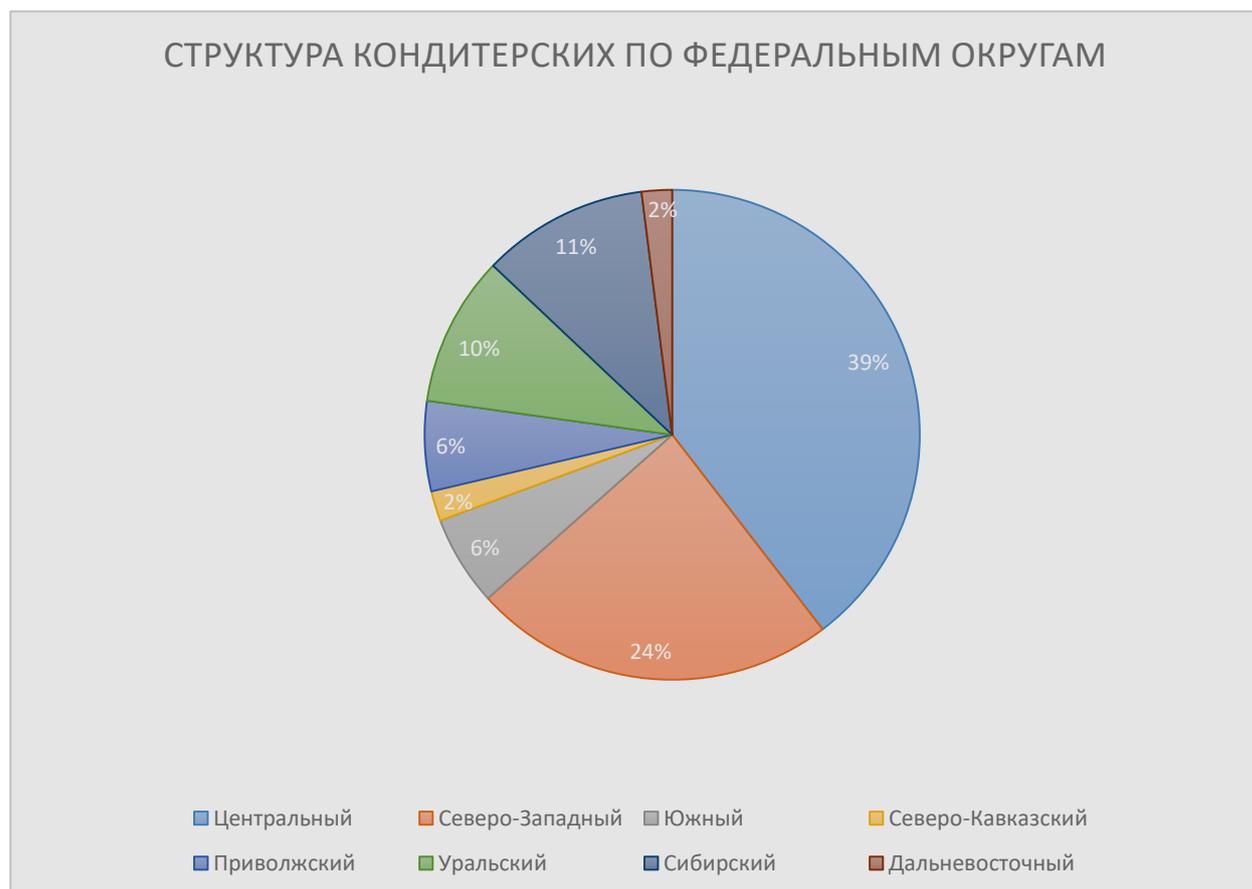


Рисунок 3 – Структура кондитерских (составлен автором)

Кондитерская промышленность – одна из важнейших отраслей экономики страны, призванная обеспечить устойчивое снабжение населения качественными продуктами питания в объемах и ассортименте, необходимых для формирования правильного рациона питания. В последние годы меняется структура потребления кондитерских изделий: постоянно падает спрос на традиционные изделия (около 40–50%), смещаясь в сторону более дорогих изделий; растет спрос на новые виды изделий, на кондитерские изделия с добавками злаков, диетические. Инновационная активность кондитерской

отрасли характеризуется количеством инновационно-активных предприятий, структурой инноваций и объемом инновационного продукта. Затраты на инновации составляют незначительную долю в общем объеме продукции кондитерских предприятий. Внедрение инновационных проектов могут позволить себе только крупные предприятия, работающие рентабельно, т.к. результат инноваций не гарантирован и имеет долгосрочную отдачу. Среди типов инноваций лидируют продуктовые, не требующие крупных вложений, а также организационно-процессные инновации. Успех в конкурентной борьбе путем наиболее полного удовлетворения потребностей, экономия всех видов ресурсов, экологичность и безопасность производства практически невозможны без принятия инновационных стратегий развития по всем функциональным направлениям деятельности. Основные факторы, тормозящие инновационное развитие, перекликаются с основными проблемами отрасли, озвученными выше: недостаток собственных финансовых ресурсов, высокие экономические риски освоения новой продукции, низкий технический уровень производства, высокий износ оборудования. Сегодня российский рынок кондитерских изделий близок к насыщению, рост объема производства в будущем будет осуществляться в основном за счет спроса на кондитерские изделия с более качественными характеристиками (Рис 4).

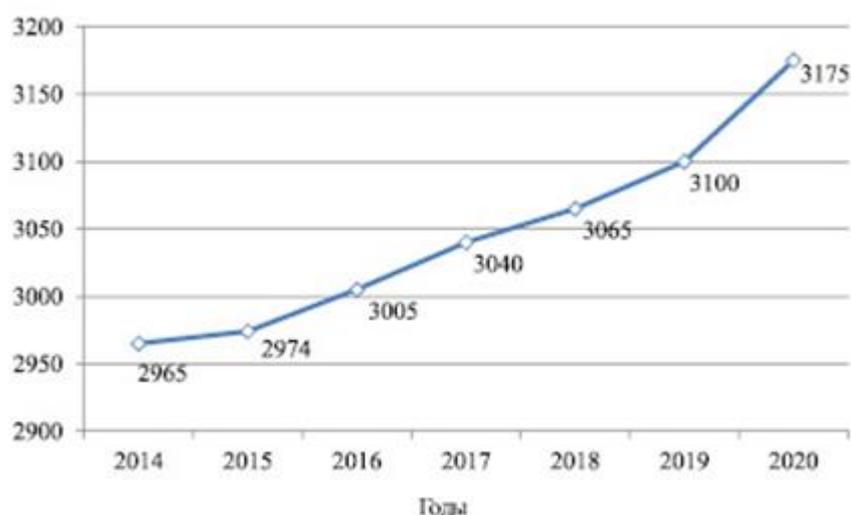


Рисунок 4 – Индикаторы развития кондитерской промышленности, тыс. т [11]

Предстоящий период до 2020 г. будет характеризоваться насыщением различных видов производств высокоэффективным оборудованием, которое позволит выпускать продукцию высокого качества с меньшими затратами на производство [11]. Объем производства кондитерских изделий в целом по России (по данным стратегии развития России) к 2020 г. составит 3 175 тыс. т.

Инновационное развитие отрасли – основополагающий фактор повышения качества кондитерской продукции. Отсутствие у производителей полной информации о новейших разработках, как следствие неразвитости информационного обеспечения, сказывается на всех аспектах инновационного процесса в отрасли. В информационную базу должны входить отраслевой банк инноваций, инновационный опыт предприятий других отраслей и стран мирового сообщества. Переход кондитерской промышленности на инновационный путь развития является условием выживания и успешного функционирования отечественного кондитерского производства.

2.2 Обзор и анализ деятельности ведущих предприятий кондитерского производства в разработке инноваций в РФ

Кондитерские изделия – необыкновенно широкая и распространенная группа пищевых продуктов. С некоторой периодичностью, а то и вовсе ежедневно их можно обнаружить на столе практически каждого человека. Завтрак, обед и ужин приятно завершить – или начать с чего-нибудь сладкого. Это поднимает настроение и придает сил. «Патрик & Мари» – место, где рождается аппетит (Рис. 5).



Рисунок 5 – Летняя коллекция оформления коробок [8]

«Патрик & Мари» – это сеть европейских кулинарий с большой историей и собственными кулинарными традициями. Каждый день, на протяжении десяти лет, воплощают в жизнь классические рецепты кухонь Европы и изобретают авторские блюда, хранящие тепло рук мастеров.

Их безусловная классика – это свежие отборные продукты, прошедшие строгий контроль качества. Их инновации – современное оснащение, отлаженное по последнему слову техники.

Их гордость – опытные, любящие свое дело люди, настоящие мастера кулинарного, кондитерского и пекарского искусства с добрыми сердцами.

«Патрик & Мари» – для бодрого завтрака, быстрого и сытного обеда, для вкусных по-домашнему ужинов на вынос, для пиршества сладкоежек. Для тех, кто ценит свое время и из самого лучшего выбирает особенное.

Основной инновационный акцент в кондитерском оборудовании, сделан на бережном обращении с ингредиентами, за счет чего происходит снижение потерь в производстве. «Любо кондитерская» (Рис. 6).



Рисунок 6 – Логотип кондитерской [7]

Благодаря новым инновационным технологиям и стремлению к совершенному вкусу кондитерских изделий заняли достойное место в ряду

лидеров кондитерской индустрии России и стран СНГ. Плотнo сотрудничая с потребителями, компания «Любо кондитерская» идет по пути внедрения новых технологий, одновременно с постоянным расширением ассортимента производимой продукции. Кондитерская делает выбор в сторону натурального высококачественного сырья и безопасной рецептуры. К основным направлениям инновационного развития предприятий кондитерского производства относятся:

- комплексная механизация и автоматизация кондитерского производства;
- химизация кондитерского производства;
- электрификация кондитерского производства;
- электронизация кондитерского производства;
- внедрение новых продуктов кондитерского производства;
- развитие здорового питания;
- освоение новых технологий кондитерского производства (Рис. 7).



Рисунок 7 – Технологический процесс [13]

Комплексная механизация и автоматизация кондитерского производства предполагает широкое внедрение взаимосвязанных и взаимозависимых машин, аппаратов, приборов, оборудования на всех участках кондитерского производства, операциях и видах работ. Она способствует интенсификации кондитерского производства, росту производительности труда, сокращению доли ручного труда в производстве, облегчению и улучшению условий труда, снижению трудоемкости продукции. Таким образом, механизация вытесняет ручной труд и заменяет его машинами в основных и вспомогательных технологических операциях.

Это и взвешивание заданной массы на технических весах. Замес теста проводится в тестомесилке. Расформованные печенья выпекаются в электрической печи. Замес композитного теста проводился в тестомесилке. Расформованные печенья выпекаются в электрической печи. Готовые изделия оцениваются по структуре, формоустойчивости, цвету, вкусу, запаху [15].

Химизация кондитерского производства предусматривает совершенствование производственных процессов в результате внедрения химических технологий, сырья, материалов, изделий в целях интенсификации, получения новых видов продукции и повышения их качества. Примером могут служить смеси для кремов и формы для выпекания из материалов нового поколения, химические добавки, загустители, консерванты, позволяющие дольше сохраняться товарам кондитерского производства, легкие и прочные пластмассы. Готовые изделия оцениваются по структуре, формоустойчивости, цвету, вкусу, запаху. Разработана инновационная технология производства мучных кондитерских изделий на основе использования мучных композитных смесей, продуктов переработки зерновых и технических культур доступного местного растительного сырья.

2.3 Оценка уровня российских кондитерских, внедряющих инновационные услуги

На рынке кондитерской продукции значительное место (около 50%) занимают мучные изделия, которые пользуются устойчивым спросом у всех слоев населения с различным уровнем дохода. Продолжают пользоваться спросом традиционные классические кондитерские изделия, также растет популярность инновационной продукции.

В современных условиях высокой конкуренции на рынке наиболее верный способ стать более успешным – разработка и производство инновационных продуктов. Сегодня выпуск традиционного ассортимента обеспечивается высокой себестоимостью, а в производстве инновационной продукции в большей степени используются новейшие технологии в области сырья и оборудования, что обеспечивает низкую себестоимость и привлекает потребителя. Для создания инновационных продуктов в первую очередь необходимы инновационные ингредиенты.

Производителю при разработке инновационных продуктов важно учитывать множество факторов, поскольку потребности людей зависят от того, какой этап жизни они проживают, от их культуры и окружения, а также от того, какие продукты питания им доступны в настоящее время. Имеет значение и то, что один и тот же продукт может обладать различной степенью инновационности для разных потребителей, то есть интерес к питательным элементам и полезным добавкам различается в зависимости от группы потребителей.

В условиях быстрорастущей конкуренции и инфляции, при постоянном повышении стоимости энергоносителей и дефиците квалифицированной рабочей силы, инновации нужны бизнесу «как воздух». Это – единственный ресурс, уникальный на любом предприятии, который крайне сложен для копирования конкурентами. Именно инновации могут помочь компаниям

повысить свою конкурентоспособность. Потребителю постоянно предлагается широкий спектр товаров: продукты быстро изменяются, совершенствуются. Не используя инновационный потенциал, производитель обрекает себя на неизбежное отставание. А значит необходимо следить за современными технологиями. Требуется постоянно совершенствовать оборудование, внедрять инновации в кондитерском производстве. Многие стараются перенять инновации, которые используются за рубежом. Таким образом, кондитерские предприятия, использующие кондитерские услуги на предприятии имеют преимущества перед конкурентами, спрос на продукцию постоянно растет, уменьшаются издержки, применяются новые технологии, которые сокращают затраты времени, электроэнергии, увеличивают объем выпускаемой продукции, улучшают качество и вкус изделий. Все остальные начинают применять технологии.

3 Анализ инновационной деятельности ООО «Патрик & Мари»

3.1 Краткая характеристика ООО «Патрик & Мари»

История предприятия берет с компании «Мадьярская фабрика». Она была организована на базе ресторана «Мадьяр» осенью 2002 г. Все началось с производства салатов. В 2003 г. они стали производить готовую кулинарную продукцию, а летом 2004 г. заработал кондитерский цех. Так улучшалось качество их продукции, и в настоящее время развивается производство. Домашняя консервация, продукты ручной работы, свежие и замороженные, дополнили производство в последнее время. После создания качественного, налаженного производства кулинарной и кондитерской продукции в октябре 2006 г. открылся магазин «Патрик & Мари». Так «Мадьярская фабрика» преобразовалась в Кулинарию «Патрик & Мари».

«Патрик и Мари» – это сеть европейских кулинарий. Существует более 10 лет на рынке торговли. Данная кондитерская занимается приготовлением тортов, пирожных, пирогов. Приготовление различных десертов, мучных кондитерских изделий основывается на использование классических рецептурах европейской кухни. Также «Патрик и Мари» разработали свои уникальные авторские блюда, которые не оставят равнодушными любого, кто их попробует.

Так как, данная сеть кулинарий распространена по городу, является достаточно известной, она старается держать эту планку: угодить постоянным клиентам в их вкусовых потребностях или только попробовавшим изыски «Патрик и Мари». Данная торговая организация серьёзна, в том плане, что ставит себе высокие требования: использование самых последних технологий, отслеживание свежести и качества продуктов, культура обслуживания, квалифицированные работники, которые универсальны и могут выполнить сложный заказ, также постоянно обновляется украшение кондитерских.

Технологии «Патрик & Мари» облегчают осуществление следующих, поставленных задач: упростить работу кондитерам, пекарям, качество предоставляемой продукции должно быть высоким, сохранить пользу, витамины в продуктах. Также, учитывая, что «Патрик и Мари» является современным предприятием, в задачи входит сохранение окружающей среды, то есть не причинять вред природе.

Благодаря всем своим стараниям, сеть кулинарий «Патрик и Мари» является одной из лучших в своей области.

Всего в Краснодаре имеется 12 кондитерских, которые расположены в разных частях города.

3.2 Анализ инновационной деятельности ООО «Патрик & Мари»

Данная сеть кондитерских ООО «Патрик & Мари» постоянно внедряют новшества. На современном этапе можно выделить стратегические направления развития производства кондитерских изделий, ориентированные на инновации, которые сложились под влиянием следующих предпосылок: общемировых тенденций образа жизни; дифференциации спроса целевых групп потребителей; ожидания удовольствия от потребления продукции; повышения уровня доходов населения; возрастания интенсивности конкуренции в условиях глобализации.

Анализ влияния инновационной деятельности ООО «Патрик & Мари» на прибыльность ведется по двум направлениям. Во - первых, это анализ доли прибыли каждого инновационного продукта в общем объеме прибыли предприятия. Во-вторых, это поэлементный анализ прироста прибыли, который складывается из прироста прибыли за счет расширения ассортимента реализуемых изделий, увеличения цен реализации и снижения затрат на закупки и доставку товара. Подобный анализ позволяет не только обозначить возможные направления инновационной деятельности, но и обосновать, какое из них наиболее экономически эффективно.

Расширение ассортимента продукции в кондитерском производстве с учетом спроса различных категорий населения побуждает инновационное развитие и в смежных отраслях, вызывает потребность оснащения производства новой универсальной техникой. Все инновации, которые известны российским кондитерским, применяются. Сюда можно отнести использование инновационного оборудования, использование пищевого сырья, тренды по оформлению тортов, красивая упаковка. И данная сеть кондитерских благодаря использованию различных инновационных технологий, достаточно успешно ведет свою деятельность. Она конкурентоспособна, рентабельна и вытесняет предприятия, с их лидерских позиций, которые удерживались десятилетиями. Постоянно меняется меню, разрабатываются и добавляются новые кондитерские изделия. Данное предприятие не стоит на одном месте, «Патрик & Мари» имеет огромный ассортимент продукции, недавно включили один из разделов продукции – торты с подсветкой, что является новаторским решением в украшение.

3.4 Рекомендации по внедрению инноваций на предприятии

К такому предприятию сложно добавить какие-либо рекомендации по введению инноваций, всевозможные инновации, применяемые в кондитерстве, в России, они перенимают тут же. Но проанализировав деятельность предприятия «Патрик & Мари», можно рекомендовать инновационное направление приготовление Raw-тортов. Это совсем новое и малоразвитое направление, заключается в приготовление тортов на основе орехов, кокосового масла, фруктов, сухофруктов, без использования сахара, яиц. RAW торты – это сыроедческие десерты. Вы не найдете в них муки (глютена), сахара, яиц, сметаны, масла, искусственных красителей и ароматизаторов. Только натуральные продукты – ягоды, фрукты, сухофрукты, семечки, орехи. Именно поэтому RAW десерты так любят вегетарианцы и все приверженцы здорового

питания. Подкупает и простота приготовления. RAW торты не требуют термической обработки (в переводе с англ. «raw» – «сырой»). А значит, никаких заморочек с тестом, плитой, выпеканием коржей.

Полезный торт может состоять из разных слоев. Это зависит от рецепта.

Но классически это:

- нижний корж
- верхний корж
- вкусный декор

Нижний корж состоит из смеси орехов и сухофруктов.

Верхний корж – это пюре из свежих ягод, фруктов, кокосового масла или молока, подсластители в виде сиропа топинамбура или кленового сиропа, а также/или мёда.

Украшается такой торт органическим шоколадом, композицией из фруктов или живыми цветами. Все это вместе делает "живые" торты полезной заменой обычным сладостям.

Данная инновация позволит привлечь новых клиентов, увеличит прибыль предприятия, сократит затраты на электроэнергию, время на приготовление.

Первое ожидание человека – это вкусовые ассоциации с обычным тортом, потому что и на фото, и в названии фигурирует торт. Но когда происходит первое вкусное знакомство, то происходит некий внутренний конфликт ожидания и реальности: нет крема, крошки не сыпятся, не так жирно и не так сладко (умеренно сладкие, но без сахара). В raw cake сахар не добавляется, поэтому они на любителей правильного питания.

Сыроедческие торты – это продукт нового здорового поколения.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Инновация – это внедренное новаторство, обеспечивающее качественный рост эффективности процессов или продукции, востребованное рынком. Является окончательным результатом умственной деятельности человека, его фантазий, творческого процесса, изобретательности, новаций, открытий и совершенствований. Без инноваций трудно себе представить преуспевающую организацию, непрерывно улучшающую свое положение на рынке. Актуальность темы исследования заключается в том, что технология не стоит на месте, а с каждым годом набирает обороты все больше и больше. Внедрение инноваций требует перестройки сложившегося производства, переподготовки работников, повышения их квалификации, а также капитальных затрат, что одновременно связано с риском не получить необходимый результат и потерпеть убытки. Поэтому не все инновационные разработки применимы на предприятиях общественного питания.

Инновационные технологии необходимы, чтобы удивлять, создавать то, чего раньше никто не мог. Даже в добавлении вкусовых добавок. Как в практической работе над шоколадом с перцем. Совершенно несочетаемые продукты создали приятный букет вместе. Безусловно, как что-то новое, это вызовет огромный интерес у потребителя, поэтому такой продукт надо пробовать выпускать в жизненной деятельности, так как он обретет немалый спрос. Так же, помимо шоколадных конфет с перцем, в практической части рассматривалось приготовление торта, рисунок на котором печатал пищевой принтер. Безусловно, это новейшая разработка технологии, которая сейчас очень популярна. Приготовление подобного чуда не составляет особого труда и много времени. Все предельно точно и быстро. Не стоит бояться пищевых чернил, которые используются в принтере. Они не опасны для здоровья, так что подобное лакомство можно смело употреблять как взрослым, так и детям.

Торты и другие кондитерские изделия с печатью рисунков и фотографий, уже имеют большой спрос на общественном рынке.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Анфимова Н.А. Инновации / Н.А. Анфимова, Г.И. Захарова, Л.Л. Татарская. – М.: Современная школа, 2009. –199 с.
2. Баркан Д.И. Пищевые инновации / Д.И. Баркан. – СПб.: Издательство С. Петерб., 2014. –344 с.
3. ГОСТ Р 24901 – 2014 «Кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства» [Электронный ресурс]: Информационный портал «Все гости». – Режим доступа: <http://gostrf.com>. – Дата обращения 10.05.2018.
4. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии / С.В. Долгополова. – М.: Издательство «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.
5. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, Л.К. Сальникова – М.: Экономика, 1988. – 303с.
6. Кондрашева Т.К. Условия конкурентоспособности / Т.К. Кондрашева, А.А. Никифоров // Вестн. Моск. ун-та. Сер.6, 2014. 45с.
7. Логотип компании [Электронный ресурс]: Официальный сайт ООО «Любо кондитерская». – Режим доступа: <http://www.lubofamily.ru>. – Дата обращения 23.05.2018.
8. Логотип компании [Электронный ресурс]: Официальный сайт ООО «Патрик & Мари». – Режим доступа: <https://patrickmary.ru>. – Дата обращения 20.05.2018.
9. Марчук Ф.Л. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебопродинформ, 1997. – 560 с.
10. Маслов В. О роли маркетинга в деятельности предприятия / В.О. Маслов // Маркетинг в России и за рубежом. – 2014. – №6. – С.22 –33.
11. Мглинец А.И. Технология продуктов общественного питания / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюб. – М.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
12. Пищевые добавки [Электронный ресурс]: Журнал «Огонек». – Режим доступа: <http://www.foodnewsweek.ru>. – Дата обращения 05.03.2018.

13. Рабочий процесс [Электронный ресурс]: Официальный сайт ООО «Любо кондитерская». – Режим доступа: <http://www.lubofamily.ru>. – Дата обращения 23.05.2018.

14. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. / А.С. Ратушный, В.И. Хлебников, Б.А. Баранов – М.: Мир, 2004. – 416 с.

15. Штамм А.А. Кондитерские изделия / А. А. Штамм. – М.: Издательство «Средне-Уральское книжное», 2006. – 467с.