

Д.Л. Стоянова, магістр, студ., гр. ГРС-501, ІТХіРГБ
Т.І. Соколова, магістр, студ., гр. 712-72, ІТХіРГБ
Науковий керівник: Новічкова Т.П., к.т.н., доц.
В.І. Соколова к.т.н., ас.
Одеська національна академія харчових технологій

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО РОБОТИ РЕСТОРАНІВ

Десятиліття тому використання такої великої кількості технологій у ресторанному бізнесі здавалося чимось неймовірним, а вже сьогодні це наша реальність. Згідно з цим, окрім задоволення потреб споживача, однією з основних задач є вирізнитись серед інших, здивувати та зробити все для того, щоб гостю захотілось повернутись.

На сьогодні ресторанний бізнес у світі зростає не такими швидкими темпами, як раніше, враховуючи пандемію Covid-19. Звичайно, через неї він зазнав великих поразок, але завдяки їй підприємства стали впроваджувати інноваційні системи та технології. Варто зазначити, що покращення у сфері обслуговування, привернення уваги потенційних клієнтів, формування іміджу закладу та утримання на ринку на сьогоднішній день залежить у більшості від цього.

У деяких закладах для того, щоб мінімізувати витрати часу на обслуговування, використовують електронне меню. У цього впровадження є досить багато переваг: гість може зробити замовлення, не чекаючи офіціанта; виключити або додати складові страви; ознайомитись з потрібною інформацією та користуватись додатковими послугами в ньому. Також досвід показує, що електронне меню з фотографіями страв збільшує продажі, виходячи з цього, зростає прибуток [1].

Динамічний розвиток культури доставки їжі на виніс та сервісу онлайн-закладів обумовлений коронавірусною кризою, а завдяки результативності інновації її використання в майбутньому, за прогнозами аналітиків, буде активніше зростати та набирати обертів.

Не слід забувати про концентрування уваги споживачів на здоровому способі життя, корисному харчуванні, екологічній направленості закладів, що підвищує попит до асортименту страв з органічних продуктів та продукції місцевого виробництва. Згідно з цим, зараз доволі доцільно робити акцент на використанні еко-продукції [2].

Використання QR-коду на чеку клієнта стає доволі популярною технологією. Вона використовується для того, щоб гість міг оплатити замовлення за допомогою смартфона. Для цього треба попросити в офіціанта рахунок, відсканувати QR-код, а сума автоматично спишеться з карти. Весь процес займає всього кілька хвилин. Сам QR-код може містити різну цікаву інформацію: меню, умови доставки, історію закладу або дані персональних карт лояльності.

Кейтеринг надає весь спектр послуг у сфері громадського харчування із використанням усіх підрядних послуг, для організації харчування співробітників або конкретних приватних осіб у приміщеннях або виїзному обслуговуванні. Під кейтерингом мається на увазі повне обслуговування, а не лише приготування їжі та доставка. Такий вид обслуговування набуває все більшої популярності в Україні та має чимало переваг: мобільність, комплексність, врахування побажань та фінансових можливостей клієнта. Деякі ресторани включають кейтеринг до своїх послуг, що приваблює відвідувачів та підвищує конкурентоспроможність [3].

Підсумовуючи викладене вище, можна зробити висновок, що впровадження інноваційних технологій у ресторанній сфері є рішенням, яке приносить позитивний, ефективний та необхідний результат. Без удосконалення вже існуючих та впровадження нових технологій і послуг ресторанний заклад перестане бути привабливим для споживача та не матиме можливості конкурувати із ресторанами господарствами, що постійно покращують рівень сервісу та якість надання послуг.

З удосконаленням технологій сфера обслуговування зможе вийти на новий рівень, а заклад буде спроможним до розвитку та утриманні позицій серед конкурентів на ринку послуг. Завдяки цьому вплив економічно-соціальних показників на бізнес буде мінімальним, тобто потрібно вдосконалювати сервіс та підвищувати кваліфікацію працівників, враховуючи можливі ризики.

Список використаних джерел

1. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2011. С. 83–84.
2. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства. *Економіка розвитку*. 2013. № 1. С. 122–126.
3. П'ятницька Г., Григоренко О. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України. *Вісник КНТЕУ*. 2005. № 1. С. 5–11.