

УДК 640.43:338.48

Бойко К.К.<sup>1</sup>, Безхлібна А.П.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> студ. гр. МТЕЗ-419 НУ «Запорізька політехніка»

<sup>2</sup> канд. екон. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

## **РОЛЬ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

Термін «інновації» походить від латинського *povatio*, що означає «оновлення». Якщо буквально, то *innovatio* означатиме «в напрямку змін».

Інновації - введені або реалізовані зміни в галузі технологій та організації праці, засновані на використанні досягнень науки, що забезпечує збільшення ефективності процесів або покращення якості продукції та послуг. Концепція інновації передбачає будь-які інновації на підприємстві або новий метод роботи в бізнесі. Формування власного стилю також відноситься до концепції інновацій, яка, безсумнівно, грає важливу роль в умовах високої конкуренції.

Інноваціями в ресторанній промисловості можна вважати, впровадження новітніх технологій та методів для забезпечення ефективної діяльності підприємства, вдосконалення процесу обслуговування та виготовлення продукції, а також забезпечення задоволення споживачів та спонукання до бажання прийти ще.

Отже, механізм реалізації інноваційних заходів є рушійною силою розвитку підприємств ресторанного господарства. Завдяки інноваційним дослідженням може використовуватися та впроваджуватися більш сучасні технології, організація виробництва, збільшення та вдосконалення кількості продукції, якості обслуговування.. Рішення про інновації вимагає сміливого рішення щодо визнання певного ступеню ризику та впевненості у власних рішеннях.

Конкуренція на ринку ресторанних послуг змушує рестораторів запроваджувати власні ідеї інновацій та підвищення рівня сервісу та рівня закладу загалом, збереження конкурентних переваг.

Нагальною необхідністю для закладів громадського харчування сьогодні є, наприклад, безкоштовний Wi-fi. Місця, де приємно проводять час за їжею та напоями, перетворюються на робочі майданчики. В очікуванні замовлення можна перевірити пошту, відповісти на повідомлення у соціальних мережах, записати відео або вийти у прямий ефір. Якщо ресторатор вкаже в меню або додасть до декору ресторану фірмові хештеги, відвідувач, швидше за все, використовує їх при публікації свого посту чи історії.

До новомодних винаходів відноситься тепан-шоу – демонстрація приготування страви шеф-кухарем. Ті, хто сидить за столиками в гостьовому залі, отримують шанс побачити всі процеси готування на власні очі (через скло, за яким знаходиться ресторанна кухня) або на великих екранах.

Ще одна корисна новинка – інтерактивне меню. Офіціант вручає клієнту iPad, за допомогою якого можна побачити фотографії страв, ознайомитися з їх описом, підрахувати калорійність, самостійно сформулювати замовлення та дізнатися про його остаточну вартість. Більше того, клієнт може підібрати з карти вин напій за роком, регіоном, букетом та ціною, а потім отримати рекомендації щодо найбільш придатної до напою страви. Замінивши собою звичне меню, вони стали основним каналом зв'язку між рестораторами та клієнтами, дозволивши миттєво вносити корективи до

переліку страв, читати новини, блукати інтернетом та користуватися безмежними можливостями мобільного маркетингу.

За допомогою інтерактивних столів можна почитати стрічку новин, зайти в свій клієнтський кабінет і перевірити бонуси на дисконтній карті, змінити оформлення стільниці і, звичайно, сформуванати замовлення, яке миттєво дійде до кухарів. А поки що готується їжа, можна пограти в настільні ігри або подивитися відео. Інтерактивний стіл – це цілий атракціон і чудова нагода повернутися до закладу з друзями.

Впізнаваність і популярність закладу громадського харчування підвищує QR-код, розміщений на клієнтському чеку, який зчитується з будь-якого смартфона або планшета. За пару секунд за допомогою QR-коду можна отримати доступ до історії ресторану та його інтер'єру (розкажіть про свій унікальний декор, картини та вази), меню, списку співробітників. Так само власник бізнесу може розповісти про поточні акції та спеціальні пропозиції, а шеф – поділитися подробицями приготування страв. Зберігши QR-код закладу, клієнт завжди буде присвячений под

Тобто, інноваційна діяльність – важлива сфера економічного та соціального розвитку підприємства громадського харчування. Також інноваційні технології дозволяють ресторанному господарству вийти на якісно новий рівень розвитку. Впровадження інновацій вимагає свідомого управлінського підходу, залежить від персоналу і цілеспрямованої реструктуризації всієї системи

Таким чином, інновації використовуються в ресторанному бізнесі для визначення знання потреб гостей і навичок рестораторів, вимагають швидко реагувати на постійну мінливу ситуацію на ринку та приймати важливі рішення щодо поліпшення атмосфери та інтер'єру. Використання при приготуванні нових страв інноваційних технологій також сприяє унікальному розвитку кулінарної культури, спрямованої на підтримку здоров'я людей.

Інновації дозволяють вийти за рамки та розширити асортимент, сервісні можливості в роботі підприємства громадського харчування, що ще більше зацікавлює клієнта і підвищує його інтерес до закладу..