

УДК 640.43:642.5

Григор'єва П.С.¹, Зацепіна Н.О.²

¹ студ. гр. МТЕ-413 НУ «Запорізька політехніка», м. Запоріжжя

² канд. пед. наук, доцент, НУ «Запорізька політехніка», м. Запоріжжя

ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ЩОДО РОЗРОБКИ МЕНЮ В РЕСТОРАННІЙ ГАЛУЗІ

Сучасна ресторанна галузь потребує постійного вдосконалення та адаптації до змін на ринку. Одним із ключових аспектів успіху є розробка ефективного меню з використанням інноваційних технологій. Це не лише сприяє підвищенню задоволеності клієнтів, але й оптимізує внутрішні процеси закладів. Актуальність теми обумовлена зростанням конкуренції та необхідністю впровадження новітніх рішень для забезпечення конкурентоспроможності.

Нові технології, такі як цифрові меню, значно спрощують процес замовлення та оновлення асортименту страв. Використання планшетів або QR-кодів для доступу до меню дозволяє зменшити витрати на друк та швидко адаптуватися до змін у попиті. Такі меню можуть містити інформацію про інгредієнти та алергени, що підвищує інформованість клієнтів і їх довіру до закладу [1]. Впровадження цифрових технологій також дозволяє знизити витрати на персонал, оскільки частину роботи можна автоматизувати, забезпечуючи ефективніше управління ресурсами ресторану. Українські ресторани активно використовують інноваційні технології для полегшення процесу обслуговування та покращення взаємодії з клієнтами. Наприклад, деякі заклади впроваджують цифрові меню, які доступні через планшети або за допомогою QR-кодів. Це дозволяє клієнтам швидко та зручно переглядати асортимент страв, отримувати детальну інформацію про інгредієнти та алергени, а також робити замовлення та навіть оплату рахунку за замовлення безпосередньо зі смартфона чи планшета. Така практика не тільки полегшує життя клієнтам, а й дозволяє ресторанам заощаджувати час та кошти, що важливо у сучасних умовах підвищеної конкуренції на ринку ресторанного обслуговування.

Персоналізація меню на основі даних про вподобання клієнтів стає все більш популярною. Використання аналітичних інструментів дозволяє ресторанам збирати дані про попередні замовлення та створювати спеціальні пропозиції, що відповідають індивідуальним смакам клієнтів. Це сприяє підвищенню рівня задоволеності клієнтів та їх лояльності до закладу [2].

Завдяки цьому ресторани можуть адаптувати свої пропозиції під різні сегменти ринку, враховуючи культурні, вікові та інші особливості своїх клієнтів. Автоматизація процесів у ресторанах дозволяє зменшити навантаження на персонал та підвищити ефективність обслуговування. Використання програмного забезпечення для управління замовленнями та рахунками дозволяє прискорити обробку замовлень і зменшити кількість помилок. Це також допомагає оптимізувати управління запасами і зменшити кількість харчових відходів [3]. Автоматизація включає не тільки управління запасами, але й інтеграцію з постачальниками, що дозволяє більш точно прогнозувати потреби та уникати перевитрат.

Візуальна привабливість меню є важливим аспектом, який впливає на вибір страв клієнтами. Використання кольорів, шрифтів та зображень може значно підвищити привабливість меню. Дослідження показують, що правильно оформлене меню здатне збільшити продажі високоприбуткових позицій. Залучення професійних дизайнерів для створення меню допомагає закладам виділитися серед конкурентів [2]. Крім того, візуальна привабливість меню може включати інтерактивні елементи, такі як анімовані зображення або відео, що демонструють процес приготування страв. Наприклад, додавання фотографій високої якості та детальних описів страв допомагає клієнтам краще зрозуміти, що вони замовляють, і стимулює апетит. Ресторани також можуть використовувати технології доповненої реальності, щоб показувати тривимірні моделі страв, що значно покращує сприйняття і робить вибір страв більш привабливим [2]. Використання таких інновацій підвищує рівень взаємодії з клієнтами та створює унікальний досвід відвідування ресторану.

Декілька відомих світових ресторанів активно застосовують ці технології. Наприклад, ресторани мережі «McDonald's» у деяких країнах використовують цифрові меню з високоякісними зображеннями страв, що допомагає клієнтам краще орієнтуватися у виборі. Інший приклад – ресторан «Ithaa Undersea Restaurant» на Мальдівах, який використовує технології доповненої реальності для демонстрації своїх страв у тривимірному форматі. Це дозволяє гостям

побачити детальний вигляд кожної страви, перш ніж вони зроблять замовлення. Крім того, ресторани мережі «Domino's Pizza» використовують додатки доповненої реальності, щоб показувати клієнтам, як їх піца буде виглядати у реальному житті, додаючи інтерактивні елементи у процес вибору. Такі підходи значно підвищують рівень задоволеності клієнтів та сприяють створенню унікального досвіду відвідування ресторану.

Сезонність та використання локальних продуктів у меню стають все більш актуальними. Включення страв з місцевих та сезонних інгредієнтів не лише зменшує витрати, але й приваблює клієнтів, які цінують свіжість і якість продуктів. Такі страви можуть стати «фішкою» закладу, підкреслюючи його унікальність і адаптованість до місцевих умов [1]. Крім того, використання локальних продуктів сприяє підтримці місцевої економіки та зменшує екологічний слід ресторану, що є важливим для сучасних екологічно свідомих споживачів. Окрім цього, сучасні технології дозволяють ресторанам враховувати здорові тренди, такі як використання органічних продуктів і включення в меню вегетаріанських або веганських страв. Це відповідає зростаючим потребам споживачів, які прагнуть до здорового способу життя [2]. Декілька відомих ресторанів активно застосовують ці принципи. Наприклад, ресторан «Noma» у Копенгагені, відомий своїм підходом до використання локальних та сезонних інгредієнтів, що допомогло йому здобути міжнародне визнання. У Каліфорнії, ресторан «Chez Panisse» також спеціалізується на стравах із сезонних продуктів, підтримуючи місцевих фермерів і виробників. У Японії традиційна кухня кайсекі фокусується на сезонних інгредієнтах, підкреслюючи їхні природні смаки та текстури, що робить кожне меню унікальним залежно від пори року. Такі підходи демонструють, як використання місцевих і сезонних продуктів може не тільки підвищити якість і свіжість страв, але й створити унікальний кулінарний досвід для гостей.

Отже, впровадження інноваційних технологій у процес розробки меню – це критично важливий процес для сучасної ресторанної галузі. Сучасні ресторани постійно знаходяться під тиском конкуренції та швидко змінюються

ринкові умови. Такий контекст робить необхідним вдосконалення та адаптацію до нових вимог клієнтів. Використання цифрових меню спрощує процеси замовлення та допомагає реагувати на зміни у попиті, зменшуючи витрати на друк та швидко оновлюючи асортимент страв. Застосування персоналізації та аналізу даних дозволяє створювати індивідуальні пропозиції для клієнтів, підвищуючи їхню задоволеність та лояльність до ресторану. Автоматизація процесів управління та використання локальних продуктів сприяють оптимізації витрат та створюють більш екологічно свідоме середовище для бізнесу. Ресторани, які успішно впроваджують такі інновації, можуть не лише забезпечити свою конкурентоспроможність, але й створити неповторний досвід для своїх клієнтів, що стає ключовим елементом їхнього успіху в ресторанній галузі.

Список використаних джерел:

1. Юрченко С. Л., Колеснікова М. Б., Черемська Т. В., Андрєєва С. С., Діхтяр А. М. Сучасні підходи до розроблення меню закладів ресторанної індустрії. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, (3), 2023. С. 79–87. URL : <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.3.10> (дата звернення: 22.09.2024).
2. Палько Н. С. Інноваційні підходи до створення меню у закладах ресторанного господарства. *Інновації, тренди та перспективи індустрії гостинності*: матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції. Львів : ЛТЕУ, 2019. С. 65–67.
3. Секрети успішного ресторанного меню. URL : <https://smartcafe.com.ua/uk/infocentr/sekrety-uspishnogo-restorannogo-menyu> (дата звернення: 22.05.2024).