

3. ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО МЕНЮ В СУЧАСНИХ ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

М. Купневич, М. Машовець, О. Павлюченко

Національний університет харчових технологій

На сучасному етапі розвитку ресторанного господарства одним з вагомих маркетингових інструментів, який дозволяє підвищити рівень продажів є меню.

Нині значно зросла кількість закладів, які намагаючись мінімізувати витрати часу на обслуговування, запроваджують так звані е-Menu (тобто електронні меню). Серед основоположників електронних меню можна виділити: австралійський ресторан Global Mundo Tapas у пригороді Сіднея; ресторан Pan Asian у Лондонському районі Soho; японська компанія Aska T3 та ізраїльська фірма Conserptic.

Електронне меню (e-Menu) - це інтерактивне меню, що дозволяє зробити замовлення страв за допомогою сенсорних екранів. Їх розміщують безпосередньо на столі відвідувача або біля нього, барній стійці або планшеті, який гостям під час обслуговування пропонує офіціант. Дане меню має ряд переваг, як для споживачів, так і власників закладів ресторанного господарства.

Так, споживач не чекаючи офіціанта може відразу зробити замовлення, самостійно та швидко отримати додаткову інформацію про кулінарну продукцію закладу: склад інгредієнтів, рецептуру, енергетичну цінність, спосіб приготування тощо.

Досить ефективним електронне меню є під час організації комплексних видів харчування, адже відвідувач за своїми смаком, з урахуванням калорійності страви, самостійно може скомплектувати сніданок, обід, вечерю.

Замовлення клієнтів миттєво надходить на кухню та адміністратору ресторану. При цьому ймовірність помилки в замовленні зводиться до нуля, що значно підвищує якість обслуговування та зменшує час виконання замовлення.

Програмне забезпечення e-Menu дозволяє відвідувачу під час очікування замовлення пограти в ігри, почитати новини, анекдоти, послухати музику або подивитися відео.

Електронне меню є аналогом паперового, який дозволяє власнику закладу в будь-який момент легко додати або виключити з асортименту необхідну страву або напій. При цьому більше не потрібно витрачати час і гроші на дорогі послуги дизайнерів і друкарень кожен раз, коли потрібно доповнити або видозмінити меню. Система надає унікальну можливість самостійно здійснювати налаштування системи, в тому числі дизайн і елементи

візуалізації. При цьому для повного налаштування е-Menu достатньо базових знань звичайного користувача ПК. Також, відкриваються нові можливості для проведення рекламних акцій: можна ефективно представити свій бренд, представити асортимент фірмових страв і напоїв, а використання спеціальних модулів інтерактивного меню, що рекламують послуги партнерів (наприклад, салону краси або закупівельної продукції компанії-партнера) можуть стати додатковим джерелом доходу.

Аналіз літературних джерел вказує на те, що використання е-Menu в закладах ресторанного господарства дозволяє значно збільшити кількість постійних відвідувачів та підвищити дохід закладу до 25 %.

ЛІТЕРАТУРА

1. Шишкіна К. М. Розробка електронного меню для ресторанів [Текст] / К. М. Шишкіна // Молодий вчений. – 2014. – №4. – С. 24–27.
2. Австралия: ресторан Global Mundo Tapas предлагает меню-планшеты iPad [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.alltravels.com.ua/>.
3. Menju_restorana_kniga_kotoruju_chitajut_ot_korki_do_korki [Електронний ресурс]. – Режим доступу: . **Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки..**
4. Elektronnoe-menu-restoran-kafe [Електронний ресурс]. – Режим доступу: . <http://www.Microinvest.su> .