

2. ВПРОВАДЖЕННЯ ІНОВАЦІЙНОГО ВЕБ-МОНІТОРИНГУ НА РИНОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Д.С. Виноградова, Д.І. Басюк

Національний університет харчових технологій

Однією з головних задач інноваційного менеджменту – використовувати те, що є ефективно, оскільки результатами багатьох інновацій можуть бути кращі і витрати менші, тому головним маркером є відсутність скарг з боку гостей.

Деякі роки тому, компанія Sealed Air провела веб-моніторинг та розробила систему виявлення і реєстрацію будь-якого недотримання санітарних норм і правил безпеки. Їх система відео реєстрації здійснює запис не тільки самого місця приготування їжі, а й здатна фіксувати порушення в роботі співробітника, його поведінці. Восени минулого року, під час проведення досліджень і дослідно-конструкторських розробок співробітники ресторанів носили ідентифікаційні картки, оснащені радіочастотними передавачами, за допомогою яких передавалась і реєструвалась інформація, коли працівник підійшов до раковини, щоб вимити руки, як довго мив, чи використовував мило або дезінфікуючий засіб.

Дана технологічна розробка дозволила контролювати співробітників та самостійно реєструвати моменти порушення, «побачивши», коли персонал працюватиме без рукавичок або головних уборів при обробці їжі, що в свою чергу дозволило адміністративному складу ресторанів мати правильне уявлення про рівень підготовки свого персоналу та визначити чи потребують вони в додатковому навчанні.

В 2014 році, інноваційний менеджмент взяв планку вище, а саме впровадження у ресторанний бізнес системи сигналів-смайлів, покликану інформувати гостей ресторанів про рівень гігієни в відвідуваних ними закладах. Так, зелений смайл повідомляє гостям про благополучну санітарну обстановку в закладі, помаранчевий - про наявність деяких недоліків, червоний «плачучий» смайл - про те, що біля ресторану серйозні проблеми з гігієною. За підприємствами харчування, відзначеними червоним значком, уважно стежать контролюючі органи: якщо власники не зроблять ніяких заходів, щоб виправити ситуацію, ці ресторани закривають.

Виникає питання, чи можливо впровадити такий «барометр гігієни закладів ресторанного господарства» в Україні – безумовно. Оскільки така технологія дозволяє проводити моніторинг за поведінкою робочих віддалено, вона може бути особливо корисною в Україні для мережевих ресторанів, франшиз, які зазнають труднощів з одночасним управлінням декількома об'єктами.

Система дотримання стандартів особистої гігієни оцінюється компанією Sealed Air в \$ 300 - \$ 500 щомісячної оплати за ресторан. Ціна залежить від кількості станцій моніторингу.

Отже, дана інновація допоможе ресторанам, кафе та барам не тільки дотримуватися санітарних вимог, а й виключити потрапляння в їжу бактерій, хімічних речовин та механічних предметів при приготуванні їжі.