

21. ІНТЕРАКТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Ю.С. Близнюк

О.С. Павлюченко

Національний університет харчових технологій

Ресторанний бізнес є одним з найбільш ефективних засобів використання капіталу та середовищем із високим ступенем конкурентоспроможності. Заклади ресторанного господарства ведуть постійну боротьбу за сегментацію ринку, пошук нових і утримання постійних споживачів.

Для цього заклади ресторанного господарства використовують в своїй діяльності інноваційні технології, які сприяють створенню комфортної атмосфери в закладі, організації кухні та сервісу на належному рівні.

Одним з нових напрямків, що з'явився останнім часом на ринку ресторанного господарства України, є використання інтерактивних технологій.

Інтерактивний ресторан – це заклад в якому гармонійно поєднуються технології та дизайн. Столи перетворюються на величезні планшети; стіни, підлога, барна стійка, перегородки, термінали для швидкого замовлення і електронні черги - стали інтерактивними поверхнями. Кожна з них виконує свою певну функцію - сервіс, розвага, економія часу або довідкова інформація. Спільне їх використання створює унікальний цілісний інтерактивний комплекс, який перетворить весь ресторан в інтелектуальну, зрозумілу систему.

Основними складовими, що використовуються в інтерактивних закладах ресторанного господарства, є: інтерактивна підлога, перегородки, стіни, бар, термінал, POS-термінал, стіл.

Інтерактивна підлога - це проекція, яка миттєво реагує на рух і має досить високі рекламні можливості.

Інтерактивні перегородки – це поверхні, які з легкістю перетворюються в екрани особистого користування, на яких відвідувачі за допомогою дотиків можуть малювати, грати, переглядати фотографії, відеоролики і улюблені фільми.

Інтерактивна стіна - це проекційна система, здатна швидко змінити інтер'єр ресторану, в залежності від заходу і часу доби.

Інтерактивний бар - це проекційна система, вбудована в барну стійку. Інтерактивний екран відображає відеоефекти, характер і інтенсивність яких продиктовані наявністю предметів на стійці і поведінкою людини.

Інтерактивний термінал – дозволяє відвідувачам заздалегідь ознайомитися зі списком позицій, а якщо доводиться трохи почекати свого столика, то і вибрати, які страви вони будуть замовляти.

POS-термінал - апаратно-програмний комплекс для здійснення торгових операцій, спрямований на оптимізацію процесу та підвищення продуктивності підприємства.

Інтерактивний стіл - це сучасне мультимедійне рішення дозволяє уважно вибрати страву, прочитати про неї необхідну інформацію, зробити миттєве замовлення, яке відправиться відразу на кухню, змінити оформлення самого столу, переглянути відеоролики або включити онлайн-трансляцію приготування вашої вечері.

Отже, основними перевагами від використання інтерактивних технологій є: збільшення кількості відвідувачів завдяки новому формату закладу; скорочення витрат на залученні клієнтів за рахунок унікальності закладу; також не потрібно витрачатись на друковане меню та інші презентаційні матеріали; використання інтерактивних поверхонь з рекламною метою. В таких закладах відвідувач зможе вибрати зручну для нього мову, отримати інформацію про будь-яку страву (історію, склад, калорійність, фірмові напої і т.д.), при цьому замовлення відразу надходять на кухню, що прискорює процес обслуговування. Під час виконання замовлення гості матимуть можливість спостерігати за роботою кухаря, змінити інтер'єр довкола себе, відправити повідомлення людині за сусіднім столиком, пограти в улюблену гру або подивитися матч, а також замовити таксі.