

25. Сучасні інформаційні технології на ринку ресторанного господарства України

Аліна Тригуб, Анастасія Воробйова, Олена Павлюченко, Юлія Фурманова
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Ресторанний бізнес завжди буде займати одне з провідних місць в житті сучасного суспільства, так як люди завжди будуть відчувати потребу в харчуванні. Проте сьогодні від ресторанів вимагають не тільки «хліба» й «видовищ», але й широкого використання сучасних інформаційних технологій.

Матеріали і методи. У роботі використано сукупність наукових методів та підходів: системний, структурно-функціональний, аналізу і синтезу, порівняння, метод логічного узагальнення.

Результати. Розвиток технологій і прогрес з кожним роком розкривають нові тренди у сфері ресторанного господарства, основні з яких:

- *Хмарний сервіс.* Тенденція зберігати дані закладу не на власному сервері, а в «хмарі». Дає можливість рестораторам мати повний доступ до операційних даних і аналітики з будь-якої точки світу. Зберігати дані на більш безпечних віддалених серверах нині пропонують і традиційні стаціонарні системи автоматизації.

- *Доставка і їжа на винос.* Культура доставки їжі і онлайн-замовлення розвивається неймовірно швидкими темпами. Додатки Delivery.com, Uber Eats, Caviar - одні з найпопулярніших в сфері їжі. Окрім доставки зі звичайних, зростає число замовлень із закладів, які не мають власних торговельних залів, а працюють виключно на доставку. В цьому напрямі цікавою є ідея «хаби», яка поєднує заклади з різними кухнями в одну мережу. Між закладами курсують автономні автомобілі, які забирають замовлення і розвозять їх споживачам. Це зменшує витрати закладів та робить доставку більш доступною для відвідувачів.

- *Роботизація в ресторанах.* Нині, на ринку ресторанного господарства пропонують дві групи роботів, а саме: 1) front of the house — працюють з гостями; 2) back of the house - виконують завдання для кухні. Прикладів другого варіанту поки що більше: роботизовані руки, які смажать бургери (Miso Robotics), або автомати, які готують салати «to go (Spruce)». Роботи для роботи в залі поки що використовуються рідше і виглядають дуже дивно. Наприклад, у компанії «Bear Robotics» є робот, який в ресторані виконує функції раннерів (помічник офіціанта).

- *QR-код на чеку відвідувача.* Все більше ресторанів використовують дану технологію. Вона дозволяє гостю оплатити замовлення за допомогою мобільного додатку. Весь процес займає всього кілька «кліків» - не потрібно просити принести термінал і чекати, адже сканер QR-коду є в кожному смартфоні з камерою.

- *Онлайн-ресторани.* Ми звикли розуміти під словом «ресторан» місце де можна споживати їжу та відпочивати, але сьогодні можуть бути і віртуальні ресторани. Вони доступні в інтернеті. Це можуть бути сайти з меню, оптимізовані під мобільні телефони і сторінки закладу в соцмережах зі співробітником, який швидко відповідає на запитання.

Висновки. Час, коли похід в ресторан не був ніяк пов'язаний з технологіями, вже давно минув. Те, що раніше здавалося новаторством, наприклад онлайн-замовлення продукції з доставкою або безкоштовний Wi-Fi в закладі, тепер стало сервісом за замовчуванням.