

3. СУЧАСНЕ ІННОВАЦІЙНЕ ОСНАЩЕННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

В. Береза

Національний університет харчових технологій

Індустрія гостинності є одною з найбільш динамічних галузей сфери обслуговування.

Управління будь-яким бізнесом сьогодні неможливе без активного використання інновацій в сфері інформаційних технологій, менеджменту обумовленим стрімким проникненням в усі сфери життя суспільства персональних комп'ютерів і Інтернету.

Для швидкого і безпомилкового контролю операцій повноцінного аналізу існуючої ситуації, швидкості і повноти обслуговування гостя на ресепшені, тобто для забезпечення високої економічної ефективності та високої якості послуг, неминучим і незамінним стає впровадження автоматизованих інформаційних систем управління.

Оптимізація роботи систем вентиляції, кондиціонування, кухонного обладнання і обладнання пральні дали можливість скоротити споживання електроенергії на 18% і теплової енергії на 9% за перші 5 місяців, в порівнянні з аналогічним періодом минулого року. З цією ціллю була удосконалена інженерна програма фірми Johnson Controls.

Технології зовсім не потребують додаткового персоналу, тільки знань і досвіду. Слід відмітити, що економія була отримана, не дивлячись на підключення додаткового електроспоживчого обладнання.

Заходи по зниженню витрат води, перш за все – це перехід з поточного охолодження холодильних компресів на циркуляційне, дало можливість знизити її споживання на 23%.

Інколи енергозберігання закладено вже в самих системі - TimeLox 2300 ЕМІ. Завдяки датчику замка, при виході гостя система ЕМІ автоматично відключає освітлення і електроприбори, які були залишені включеними, при виписці гостя через систему PMS система отримує команду на відключення

кондиціонера в незаселеному номері. В залежності від того, хто зайшов в номер - гість або персонал - буде обрана оптимальна система кондиціонування.

В готелі Peninsula Tokyo кожен номер має безпроводну при ліжку панель управління температурою повітря, освітленням, жалюзі, будильником, телефоном, аудіосистемою. Також на панелі є кнопка підсвічування вночі дороги в ванну. Є можливість переведення дзвінків з мобільного на стаціонарний телефон, в номері можна слухати радіо через Інтернет, що надається далеко не в усіх готелях. В ванній встановлені манікюрні сушки для нігтів і зволожувачі повітря.

В мережі готелів Fairmont зараз встановлюються подібні безпроводні панелі управління, по яким також можна буде зв'язатися з обслуговуючим персоналом і ресепшн.

Також існують електронні системи управління рестораном, де технології направлені, переважно, до гостя.

Почалося все з того, що в Азії відкрився ресторан, який запропонував своїм відвідувачам замість звичайного меню інтерактивне. Інтерактивне меню представляє собою екран, вбудований в стіл, за яким розміщуються відвідувачі.

Нова технологія замовлення страв за допомогою сенсорних екранів, призвана замінити не завжди ввічливих і, які порою помиляються, офіціантів. Багато аналітиків передбачають, що уже скоро всі ресторани перейдуть на інтерактивне меню, переваги яких перед стандартними просто беззаперечні.

Корпорація Microsoft анонсувала систему Microsoft Surface, яка обертає весь стіл в великий сенсорний екран. Система вже з'явилася в деяких готелях і казино США. З її допомогою клієнти можуть замовляти страви, слухати музику і грати в ігри.

В березні 2009 Renaissance Moscow Hotel першим з російських крупних готелів встановив у себе в холі інтерактивну новинку в індустрії гостинності - сенсорні дисплеї меню eMenuBoard.

Зовсім недавно новинкою вважається комп'ютер в формі журнальних столиків компанії Microsoft. Пристрій оснащений 30-дюймовим сенсорним

екраном, працювати з яким одночасно можуть декілька чоловік і включає в себе вбудовані безпроводні інтерфейси Bluetooth і Wi-Fi.

Популярна «відкрита кухня», де страви готуються прямо на очах у гостей. Щоб приготовані страви зберігали потрібну температуру, використовуються спеціальні теплові лампи і індукційні конфорки, які не тільки функціональні, але і вписуються в інтер'єр.

Застосування інноваційних технологій в роботі готелю, підвищує його конкурентноздатність, якість надаваних послуг, що позитивно впливає на імідж підприємства, збільшуючи потік постійних клієнтів, що відповідно гарантує отримання прибутку підприємством.