

109. «РЕСТОРАН МАЙБУТНЬОГО» – УНІКАЛЬНА ІДЕЯ ДЛЯ БІЗНЕСУ

А.І. Кравченко, Т.В. Влодарчик

Національний університет харчових технологій

Відкриваючи новий ресторан, власник ніколи не знає, чи стане його підприємство успішним чи збитковим, не дивлячись на проведені маркетингові дослідження. Що допоможе новому ресторану стати прибутковим і популярним?

У всьому світі надзвичайно важливу роль відіграють інновації. Адже, в умовах жорсткої конкуренції, для того щоб утримати постійних відвідувачів та залучити нових, стильного інтер'єру та якісної смачної їжі вже недостатньо. Сьогодні в ресторанному бізнесі привертають увагу вибагливих клієнтів:

- IT-технології дозволяють в очікуванні замовлення за допомогою безкоштовного wi-fi попрацювати, перевірити пошту, почитати новини або поспілкуватися з друзями та близькими.
- RFID-технології – розміщенні поблизу ресторанів RFID-мітки читаються спеціальними портативними пристроями за допомогою Wi-Fi, Bluetooth чи мобільного зв'язку, надаючи інформацію про даний заклад.

- Муляж-меню – страви на вітрині закладу є привабливим інформаційним джерелом для пересічних гостей. Страви виглядають як справжні, відвідувачі можуть оцінити розмір і об'єм страви.
- Електронне меню – інтерактивне електронне меню дозволило адміністрації швидко редагувати меню та вносити до нього нові страви, а для відвідувачів стало своєрідною розвагою, що дозволяє:
 - підібрати з карти вин закладу напій за ціною, роком, регіоном, букетом, а потім до нього – блюдо з місцевого меню;
 - підрахувати калорійність будь-яких страв;
 - при виборі блюд, відразу ж бачити остаточний чек замовлення;
 - в очікуванні замовлення розважитись, погравши в ігри, почитати новини та ін.
- Теплан-шоу – поряд з робочим місцем кухаря встановлюють камери, а по монітору в залі за його діями спостерігають лише ті відвідувачі, яким це цікаво. Також є інший варіант – це використання спеціального скла, що відгороджує кухонний простір від зони відпочинку гостей, щоб відвідувачі могли спостерігати за процесом приготування страв.
Славу справжніх закладів «з майбутнього» вже сьогодні здобули:
- Ресторан азіатської кухні «Imato» в Лондоні з інтерактивними скатертинами, які не потребують офіціанта. Для створення цього футуристичного ефекту використаний спеціальний запатентований матеріал білого кольору від DuPont, який без спотворень передає будь-які зображення: від фотографій страв у натуральну величину, до відео. Будь-хто може переглянути меню, прочитати необхідну інформацію про страву і зробити замовлення одним дотиком, вибравши потрібні опції. Також можна змінити колір скатертини, пограти в електронні ігри і навіть викликати таксі.
- Спокійне спілкування стало козирною картою піцерії «Pizza Express» в Річмонді. При розробці інтер'єру піцерії, особлива увага приділялася

можливості комфортно спілкуватися. У результаті простір кожного столика нагадує студію звукозапису. Звук концентрується навколо столу, і сторонні шуми не проникають у атмосферу компанії навіть при переповненому залі. Відвідувачі можуть не тільки вибрати вподобане блюдо, але і створити власну музичну атмосферу: столи оснащені пристроєм для виведення звуку з iPod.

Таким чином, «ресторан майбутнього» – це сукупність інноваційних технологій та власних креативних думок, за допомогою яких можна створити нове, нетрадиційне, цікаве й популярне місце для відпочинку.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Аверченков В.І., Вайнмаєр Е.Е. «Инновационный менеджмент: учебное пособие для вузов», Флінта, 2011 р., с. 293.
2. Котлер Ф., Боуен Дж., Мейкенз Дж. «Маркетинг. Гостеприимство. Туризм», ЮНІТІ-ДАНА, 2012 р., с.1071.
3. <http://mercury.kiev.ua/innovacii-v-restorannomu-biznesi/>