

35. ІНТЕРАКТИВНЕ КАФЕ З ІННОВАЦІЙНОЮ ТЕХНОЛОГІЄЮ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ

Нєміріч О.В., к.т.н.,
Михайленко В.М., асист.,

Брага Є.А., студент,
*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

Ресторанне господарство є однією із найбільш привабливих галузей вкладання коштів, оскільки, кошти, котрі вкладені в даний вид бізнесу повертаються в 6 разів швидше, а ніж кошти, що вкладені наприклад в магазин одягу. У той же час дана сфера господарської діяльності є найбільш ризиковою зі всіх видів бізнесу в Україні. У перший рік існування закриваються 70% закладів ресторанного господарства. Оскільки помилка, допущена лише в одному з багатьох ключових факторів успіху, може зумовити збитковість бізнесу в цілому.

Саме тому ресторанний бізнес є середовищем із високим ступенем ризиків та конкурентоспроможності [1].

Проаналізувавши праці зарубіжних вчених, можна стверджувати, що у країнах Західної Європи, США і Японії зафіксовано збільшення витрат гостей на проведення дозвілля саме в ресторанах. Оскільки, в провідних державах ресторанне господарство є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому ресторатори ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку, пошук нових та утримання постійних гостей в їхніх закладах ресторанного господарства, пропонуючи різноманітні послуги та відкриваючи нові креативні заклади ресторанного господарства [2].

Проаналізувавши літературні джерела виявлено певні нестандартні заклади ресторанного господарства:

- ресторан «Redwoods Treehouse» Окленд, Нова Зеландія: заклад являє собою незвичайне еліпсоїдне приміщення, облаштоване навколо потужної багаторічної секвої на більш ніж 10-метровій висоті. В меню наведені страви різних країн світу, але до винної карти входять лише місцеві вина;
- ресторан «Fangweng Restaurant» Ічан, Китай: частина закладу розташована в печері, а деякі його майданчики зі столиками буквально нависають над скелястим виступом. Гостям подають страви переважно китайської і сичуаньської кухонь;
- ресторан «Grotta Palazzese» Поліньяно-а-Маре, Італія: в даному закладі гості мають можливість пообідати лише в теплу пору року, оскільки він приймає відвідувачів тільки в період з травня по жовтень. Такі обмеження викликані тим, що майданчик ресторану розташований у вапняковому гроті над морем. Одна з значних переваг закладу в тому, що обідаючи гості мають можливість спостерігати за хвилями Адріатики з 25-метрової висоти;
- ресторан «Treepod Dining» Острів Ко Куд, Таїланд Пообідати в еко-стилі

можна, приїхавши в райський куточок Таїланду - казковий острів Ко Куд. Столики незвичайного місцевого ресторану нагадують гнізда екзотичних птахів і піднімають своїх гостей прямо в густі крони дерев на висоту більше 5 метрів. Страви готують тільки з місцевих, виключно чистих продуктів з мінімальною тепловою та механічною обробкою [3].

Як видно зазначеного переліку закладів в світі, щороку відкриваються нові концептуальні та креативні заклади ресторанного господарства, для різних верств населення. Проте, в Україні в порівнянні з іншими державами достатньо низький відсоток даних закладів. Тому, є актуальним відкриття інтерактивного кафе з інноваційною технологією обслуговування гостей за допомогою американських гірок.

Згідно з запропонованою послугою, доцільно було б заклад спроектувати двоповерховий. На другому поверсі рекомендовано розмістити виробничу групу приміщень, а перший поверх облаштувати обідньою залом. Дане приміщення обладнане тунелями по типу «американських гірок», за допомогою котрих здійснюватиметься доставка замовлення до столика гостя. Столики передбачено облаштувати спеціальними планшетами та сканерами. За допомогою яких відбуватиметься процес обслуговування, саме тому потреба закладу в офіціантах відсутня.

Після того, як гість сформував своє замовлення та надіслав його на виробництво, кухарі готують, оформляють та розміщують замовлення у спеціальний контейнер, пломбують його зазначивши штрих код. Перед споживання страви гості зможуть просканувати даний код та отримати інформацію про страву та вхідні компоненти, а саме (виробник, країну виробника, алергени, що можливо містяться в даній сировині, хімічний склад, енергетичну, біологічну цінність та глікемічний індекс).

Кухарі надсилають дане замовлення до столика гостя, вводячи на моніторі номер столика.

Висновок. Перевагою ведення даної інновації в тому, що гості отримують достовірну інформацію, а замовлення буде здійснюватися оперативно та своєчасно. Дана інновація є актуальною, оскільки темп сучасної людини настільки швидкий, що немає часу на довге очікування замовлення, або проведення годин сидючи в закладі споживаючи вишукані страви. При веденні даної інновації значно скорочується час обслуговування та розрахунку.

Література

1. Молдавська Ю. В. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в країнах Європи / Ю.В. Молдавська // Матеріали III міжнародної науково-практичної конференції «Індустрія гостинності у країнах Європи» – 4-6 грудня 2009 р. Сімферополь: ВіТроПринт, 2009. - 176 с. - с.164-167;
2. Інноваци в ресторанном мире // [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://reston.com.ua/topics/8>;
3. Tripmydream // [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://tripmydream.ua/blog/podborki/10-luchshih-restoranov-mira-2016>