

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі

Д.С. Волкова, Т.В. Влодарчик

Національний університет харчових технологій

Сьогодні вищою метою ділової активності, яка ґрунтується на маркетинговій концепції, у сфері індустрії гостинності є, передусім, задоволення потреб клієнта, а тільки потім – підвищення прибутків підприємства. Саме таким чином можна створити основу для справжнього процвітання готельного підприємства в умовах жорсткої конкуренції, на ринку готельних послуг.

Сучасний розвиток індустрії гостинності спрямований на створення інноваційних технологій, які сприятимуть збільшенню кількості клієнтів, продажів, завоюванню довіри гостя, формуванню позитивного іміджу підприємства та ін.. Серед них: електронні системи управління; інтерактивний екран; системи безпеки; екологічні технології; електронне меню; QR -коди.

Основна інновація у сфері управління – використання електронних системи управління, які дають можливість співробітникам готелю безпосередньо спілкуватися з користувачем через веб-сервіс, а користувачу, відповідно, отримати необхідну інформацію.

Також все більшої популярності набувають електронні системи управління рестораном. Інтерактивне меню є екраном, вбудованим в стіл, за яким розташовуються відвідувачі. За допомогою меню вони можуть переглянути всі страви, представлені в ресторані, включаючи їх фотографії. Поки їжа готуватиметься, можна розважити себе читанням місцевих новин або провести час за парою простих логічних іграшок. Пристрій оснащений 30-дюймовим сенсорним екраном, працювати з яким одночасно можуть декілька чоловік і включає вбудовані безпроводні інтерфейси Bluetooth і Wi - Fi. Такі дисплеї встановлені вже у багатьох ресторанах світу.

Отже, в умовах безперервних економічних змін інновації стають основним чинником, що сприяє динамічному розвитку і підвищенню результативності функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства. Міжнародний досвід успішної діяльності підприємств ресторанного господарства свідчить, що безальтернативний шлях виживання в умовах глобальної конкуренції побудований на інноваційній основі при активному використанні сучасних науково-технічних досягнень, а також готовності готелів до інновацій та нововведень. На жаль, на відміну від світових тенденцій розвитку вітчизняні готельні підприємства характеризуються низькою інноваційною активністю через високу вартість інноваційних розробок та відсутність адаптації підприємства до інновацій.

Література

1. Innovation in hospitality and tourism [Electronic resource]. – Access mode: <http://www.books.google.com.ua>.
2. Індустрія гостинності: прогноз на 2013 рік [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.ey.com/UA/uk/Industries/Real-Estate.