

## 24. Нові технології в ресторанному бізнесі

Олена Дудкіна

*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** Світ майбутнього безперечно пов'язаний із розвитком та застосуванням технологій. А майбутнє ресторанного бізнесу за високотехнологічними ресторанами. Відвідування цих закладів може перетворитися на цікавий і видовищний захід, в якому клієнти приймають безпосередню участь.

**Матеріали і методи.** При дослідженнях нових технологій в ресторанному бізнесі використаний метод теоретичного узагальнення, а саме порівняння інноваційних технологій із звичними та застарілими.

**Результати.** Прикладом є *Najime Robot Restaurant* - це ресторан, розташований в Бангкок, в якому пропонують страви східної кухні. Його фішка полягає в тому, що всі столики обслуговують роботи, які пересуваються по доріжці з електроприводом, щоб подати клієнтам тарілки з їжею. Вони не тільки приносять відвідувачам страви, але при цьому пританцьовують під ритми музики (гість може попросити відключити музику, якщо вона заважає під час їжі. Щоб замовити страву, гість повинен натиснути на картинку з їжею, які відображаються в меню, що представляє собою сенсорний екран, і потім робот відправиться на кухню. Сам робот виглядає як позаземна істота, зростом в три фути.

Ресторан *Dalu Rebot* в місті Джианг, Китай, з роботизованим персоналом. Роботи в ресторани *Dalu* скоріше виглядають як ляльки, а не позаземні істоти, оскільки корпус деяких роботів покрили шкірою, і вони нагадують гуманоїдів. У даному місці «працює» всього 8 роботів, а мінімальна кількість людського персоналу стежить за тим, щоб все функціонувало справно. Столики розташовані у формі кола, щоб роботи могли повернутися по знайомому маршруту. Вони можуть обслуговувати сотню клієнтів. У кожного робота свій конкретний обов'язок: один з них подає напої, інший - приймає замовлення і т.д. Звичайно, деяких людей можуть налякати андроїди із зовнішністю жінок, які замінюють офіціанток, але сама концепція використання роботів, а також моторошний дизайн в блакитних тонах здаються незвичними.

Тільки відвідавши ресторан в *Chin Chin Laboratorists*, розташований в Кемден Таун у Великобританії, можна зрозуміти, як по-справжньому готують морозиво. Заклад задумано як кафе-морозиво і одночасно як лабораторія божевільних учених. Персонал ресторану носить лабораторні халати і захисні окуляри. Окуляри потрібні їм у зв'язку з тим, що вони працюють з рідким азотом, і повинні дотримуватись відповідних правил безпеки. Замість холодильників, набитих морозивом, в *Chin Chin Laboratorists* встановлений величезний резервуар з азотом, який використовують для приготування щоденних порцій морозива. Морозиво готують, переливаючи рідкий азот в металеву ємність, перемішуючи його з замороженим заварним кремом, а потім додаючи в цю суміш різні смакові добавки.

У Лондоні відкрився концептуальний ресторан далекосхідної кухні *Inamo*, де немає традиційного меню, надрукованого на папері. При цьому клієнти, не встаючи з місця, замовляють страви, спостерігають за їх приготуванням, вибирають оформлення свого столика, дізнаються новини і розважаються. Кожен столик оснащений проектором і комп'ютером, що перетворює його в захоплюючу сенсорну панель з ілюстрованим меню, яке дозволяє переглянути меню, зробити замовлення, підключитися до веб-камер на кухні і поспостерігати за роботою кухарів і за

приготуванням їжі на кухні, вибрати віртуальну скатертину на свій смак, підібрати дизайн підставок під їжу - в квіточку, в смужку і т.д., вибрати музику або просто пограти.

**Висновки.** Важко уявити, які технології будуть використовувати в ресторанному бізнесі майбутнього, але вони неодмінно будуть позитивно сприяти на розвиток рівня обслуговування ресторанного господарства.

### **Література**

1. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: «<http://virgonet.livejournal.com/53350.html>»;
2. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: «<http://www.youtube.com/>».