

## 10. СЕНСОРНІ ДИСПЛЕЇ МЕНЮ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Н.М. Кравчук, І.Ю. Муха

*Національний університет харчових технологій*

Ресторан в готелі - це свого роду маленька держава на території гостинності. Інноваційні технології не стоять на місці і вже нікого не здивуєш яскравими галогенними вивісками, смарт телевізорами або бездротовим доступом до інтернету в ресторані. Подорожуючих зі всього світу не так легко вразити, завоювати їхню прихильність та утримати. Сучасний ресторан в готелі високого рівня комфорту повинен вирізнятися не лише вишуканими стравами, затишною атмосферою та бездоганним сервісом, але й мати своє унікальне «обличчя». Тому з'явилася новинка в індустрії гостинності - сенсорні дисплеї меню e-MenuBoard.

E-MenuBoard Systems – це Нью-йоркська компанія, заснована в 2005 році, яка випустила на ринок інноваційні сенсорні екрани меню-дисплеї в якості альтернативи існуючим традиційним паперовим меню. В Японії аналогічну систему випускає компанія Aska T3, а в Ізраїлі – компанія Conceptic, корпорація Microsoft запустила систему Microsoft Surface, яка вже з'явилася в деяких готелях і казино США. [1]

В 2012 році українська мережа ресторанів «Козирна карта» зацікавилися ідеєю сенсорних дисплеїв меню на XIII міжнародній виставці «Ресторан Експо Україна - 2012». А нещодавно в одному з ресторанів мережі в холі з'явилося електронне меню.

Сенсорні дисплеї e-MenuBoard працюють на основі операційної системи iPad або Android, а з бек-офісу системи можна управляти програмним забезпеченням. [2]

Інтерактивне меню представляє собою екран, вбудований в стіл, за яким розміщуються відвідувачі. З допомогою меню вони можуть продивлятися весь асортимент страв та напоїв, представлених в ресторані, та робити замовлення. Також можна розважити себе читанням місцевих новин, дізнатися про

культурно-розважальні події, що відбудуться у місті. Однією з додаткових можливостей є замовлення таксі прямо до ресторану. Програмне забезпечення e-MenuBoard дозволяє змінювати мову контенту на зручну для користування іноземного гостя. Нова технологія замовлення страв за допомогою сенсорних екранів, покликана замінити офіціантів, які не завжди бездоганно орієнтуються в меню. Крім того, що електронне меню допомагає знизити витрати та скоротити час замовлення і очікування страв, воно є надзвичайно привабливим для гостей, адже фотографії страв слугують їм наочною рекламою і покликані збуджувати апетит.

Крім безпосередньо самого меню на дисплеї можуть також бути розміщені реклама і промо-акції брендів, з якими працює готельно-ресторанний комплекс, щоб краще привертати увагу аудиторії, впливати на прийняття рішень, збільшувати обсяг продажів і забезпечувати рентабельність інвестиції у E-MenuBoard.

Багато аналітиків передбачають, що дуже скоро більшість ресторанів перейде на інтерактивне меню, переваги яких перед стандартними просто беззаперечні. Так наприклад, в тель-авівському суши-ресторані «Frame» дохід від столиків, оснащених e-Menu, виріс на 11% в порівнянні зі звичайними. [3]

XXI століття – це ера надсучасних технологій, які семимільними кроками просуваються і в сфері готельно-ресторанних послуг. Тому впровадження новітніх розробок, таких як інтерактивні дисплеї меню E-MenuBoard, це не данина моді, а необхідність, що продиктована часом. Дана інновація дозволить значно ефективніше організувати роботу працівників ресторану, отримати додатковий прибуток та отримати значні переваги у конкурентній боротьбі.

## ЛІТЕРАТУРА

1. [www.slideshare.net](http://www.slideshare.net)
2. [www.emenuboard.ru](http://www.emenuboard.ru)
3. [www.mytouchmenu.com](http://www.mytouchmenu.com)