

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ

І.В. Дочинець

асистент кафедри готельно-ресторанна справа

Національний університет харчових

технологій м. Київ

Ресторанна справа, як складова індустрії гостинності – це найважливіший елемент соціальної сфери, яка стрімко розвивається і є однією з більш важливих галузей економіки України, яка забезпечує зайнятість та зростання життєвого рівня населення. Сьогодні не можна уявити ресторанний бізнес без використання різноманітних інноваційних технологій. Інновації є основним засобом забезпечення конкурентоспроможності та задоволення попиту споживачів у якісній продукції, їх раціональне використання дозволить покращити економічний стан та забезпечить успіх ресторанного підприємства на ринку.

До основних інновацій ресторанного бізнесу відносяться: маркетингові (керування on-line всіма процесами); продуктові (застосування клінінгових технологій, патентування та оформлення нових страв); організаційні (сучасні форми та методи навчання персоналу, відкриття мережі закладів харчування, планування нових концепцій) та ресурсні (пошук нових ресурсів для розвитку підприємств ресторанного господарства)[1].

З перерахованих вище видів інновацій, більш детально розглянемо, які зараз використовуються у ресторанному бізнесі, в індустрії гостинності:

- використання Інтернету - при бажанні кожен може забронювати столик через Інтернеті, вказуючи в on-line замовленні час, кількість персон та залишивши свої контакти;

- наявність wi-fi – з вільним доступом до Інтернету під час очікування замовлення можна переглянути новини, поспілкуватися з друзями у соціальних мережах, послухати музику та інше;

- QR-коди і наявність електронного меню, QR-код - це двовимірний штрих-код, з якого телефон зчитує інформацію. Зайшовши на сайт закладу, потенційні гості можуть переглянути on-line меню, де вказані всі позиції, що є в наявності у

ресторані чи закладі ресторанного господарства, це дуже зручно та спрощує процес вибору і замовлення страв безпосередньо на місці або через доставку;

- меню на вітринах та при вході в ресторан - вільний доступ до меню полегшує роботу персоналу, а відвідувачі мають змогу самостійно ознайомитися з переліком страв до приходу офіціанта;

- аудіо-візуальні дисплеї - вбудовані у стіни, шафи, столи стали не лише оригінальним способом привернення уваги гостей, але й вдалим дизайнерським рішенням. Дисплеї можуть транслювати музичні кліпи, новини, а також використовуватися як екрани для доступу до Інтернету, на них можна встановити програми з доступом до карт, схем транспортних маршрутів тощо;

- впровадження комплексу web і телекомунікаційних рішень для кращої взаємодії зі споживачами[2].

Отже, галузь ресторанного господарства є одна з максимально розвинених для розвитку інноваційної діяльності, завдяки високій динаміці росту та якісних змін в розвитку ринків послуг закладів ресторанного господарства. Підприємства повинні шукати сучасні загальнодоступні методи зростання привабливості, та покращення якості надаваних послуг. Запровадження нових інноваційних технологій в індустрії гостинності є основним чинником розвитку підприємств ресторанного господарства, який спричиняє збільшення відвідувачів, вивчення нових постанов ведення підприємництва, розширення різноманітності продукції та дають можливість займати провідні позиції у ринкових сегментах та відповідати стандартам обслуговування.

Список використаних інформаційних джерел

1. Журавльова С. М. Стратегія інноваційної діяльності на підприємствах готельного господарства / С. М. Журавльова. // Економіка. Управління. Інновації. Серія : Економічні науки. - 2012. - № 2. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/eui_2012_2_15.

2. Бутенко А.Ю., Бліщ Р.О. Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф., м. Львів, 24 листопада 2016 р. Львів, 2016. С. 303-306.