

УДК 005.41:338.488.2:640.4

О. Давидова

*д-р екон. наук, проф.,
декан факультету менеджменту*

Д. Прилуцька

студентка

М. Вишневський

*студент,
Харківський державний університет
харчування та торгівлі*

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ЗАКЛАДАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Готельно-ресторанне господарство є однією з найголовніших та вагомих складників туристичної індустрії, високодохідною галуззю економіки України, що динамічно розвивається. У сучасних умовах традиційні засоби забезпечення конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного господарства вже не здатні гарантувати довгострокові переваги на ринку, тому особливого значення для довгострокового збереження конкурентоспроможності готелю чи ресторану набуває розроблення та впровадження інноваційних технологій. Для того щоб утримати наявних та привернути увагу нових відвідувачів у умовах жорстокої конкуренції, стильного інтер'єру та якісної їжі сьогодні недостатньо. Кожне підприємство веде постійний пошук нововведень для залучення відвідувачів до свого закладу.

Одним із таких шляхів є технології 3D-моделювання, що зародилися у 1990-х роках ХХ сторіччя. До 3D відносять тривимірне зображення, тривимірну графіку, а також сукупність апаратних і програмних інструментів та методів, що дають можливість створювати об'ємні об'єкти. 3D-технології набули значного поширення від меню закладу до приготування страв, від анімаційних фільмів, що демонструють споживачам під час очікування замовлення до моделювання меблів та посуду.

Одним із напрямів використання 3D-технологій є 3D-анімація – оригінальний приклад використання тривимірних проєкцій і відео-мепінга в просуванні готельно-ресторанних послуг. За допомогою системи проєкторів креативні дизайнери влаштовують справжню виставу зі звичайного обіду в ресторані. Головну роль у фантастичному шоу грає маленький кухар, який спілкується з гостями і готує віртуальні страви на очах відвідувачів. Готування страв у проєкції настільки точно і реалістично відтворює технологічний процес, що у споживачів не виникає сумнівів, що це відбувається насправді. Одночасно із віртуальним готуванням страв готуються справжні страви, і по закінченню шоу офіціант подає їх. Таким чином, для відвідувачів час очікування приготування страв залишається непоміченим. Відомо, що у ресторанах, які впровадили таку технологію, відвідуваність підвищилася на 90%.

Другим напрямом застосування 3D-технологій у сфері готельно-ресторанного бізнесу є 3D-принтери. Принцип роботи харчового 3D-принтера схожий з пристроєм звичайного принтера. Різниця полягає у вмісті картриджів: тонери з рідкими барвниками замінюють ємності з харчовими інгредієнтами. Для здійснення процесу приготування страв необхідно вибрати рецептуру, яка міститься в пам'яті пристрою і натиснути кнопку «старт». Після цього принтер самостійно починає приготування страви згідно із закладеною програмою.

Суть роботи пристрою полягає в тому, що в момент потрапляння харчових речовин до терморегульовальної форми, ємність швидко остигає, завдяки чому компоненти закріплюються. Наприклад, гарячий шоколад швидко остигає і не розтікається по формі. Ще однією особливістю харчових принтерів є здатність зберігати нові рецептури в пам'яті і самостійно створювати будь-які страви.

Пристрій може друкувати страви з дуже широкого спектру продуктів – від картопляного пюре до шоколаду. Інгредієнти вміщаються в капсули з нержавійної сталі, які можуть повторно використовуватися. За допомогою певних інгредієнтів машина здатна створювати поліграфічні структури в кілька сантиметрів, що уможливорює отримати достатньо складні 3D-проєкти. Також є можливість завантажити рецепти та проєкти на 3D-проєктор підключившись до інтернету.

Ще одним виявленням того, що 3D-технології є багатогранним явищем, є застосування віртуальних 3D-турів. Віртуальний

3D-тур – це кілька з'єднаних між собою 3D-панорам, з'єднаних в активних точках, натискаючи на які, можна оперативного переміститися з однієї панорами на іншу. Такі тривимірні тури часто використовують для того, щоб показати потенційному споживачеві інтер'єр ресторану або готелю. Це дає змогу побачити кілька різних об'єктів або приміщень з будь-якого боку. Споживач фактично може повноцінно оглянути ресторан, не відходячи від свого ноутбука або комп'ютера. 3D-панорама, як і весь віртуальний тур, може бути поліпшена за допомогою флеш-елементів, музичного або звукового супроводу. Здійснюючи віртуальний 3D-тур, споживач отримує ефект практично повноцінної присутності в цьому місці. Без особливих зусиль він може у всіх подробицях розглянути навколишній простір, а також наблизити об'єкт, який його цікавить або розглянути його під кутом. «Подорож» відбувається за допомогою клавіатури та миші. Панорамні фото і віртуальні тури дуже прості в застосуванні. Їх без проблем викладають на сайті компанії, записують на компакт-диск у формі оригінальної презентації або їх можна відправити електронною поштою. Отже, 3D-технології є перспективною і однією з найбільш популярних тенденцій у сучасному готельно-ресторанному бізнесі, що неодмінно дадуть змогу забезпечити конкурентоспроможність закладів.

Ключові слова: 3D-технології, 3D-моделювання, готельно-ресторанне господарство.

Список використаних джерел

1. Davydova O. Theoretical-methodological foundations of tourism development: world and national aspects. Tourism of the XXI century: global challenges and civilization values / Davydova O., Kalienik K. // II International scientific and practical conference, June, 01, 2020. – Kyiv : KNUTE. – P. 72–79.