

УДК 338.488.2:640.4

Тетяна Колісниченко

*канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри туризму харчових технологій
та готельно-ресторанного бізнесу,
Таврійський державний агротехнологічний
університет імені Дмитра Моторного*

ІННОВАЦІЙНІ ФУДТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Суворі виклики сьогодення в ресторанному бізнесі пояснюються необхідністю швидко реагувати, підлаштовуватися під мінливу споживчу поведінку та постійно вдосконалювати ресторанний сервіс. На сьогодні ресторанний бізнес є однією з галузей сфери послуг з високою часткою застосування сучасних інноваційних технологій. Саме тому є потреба підприємствам ресторанного бізнесу впроваджувати інноваційні технології, використовуючи інтерактивні меню, замовляючи на стільниці столу та мобільні програми для замовлення або створення кастомізованого під гостя продукту.

Провідні «гравці» ресторанного бізнесу давно зрозуміли, що досягти переваги в конкурентній боротьбі, важко без впровадження сучасних інформаційних технологій. На сьогодні, інноваційний потенціал ресторанного бізнесу дуже високий, успішно працюють лише ті підприємства, які вносять зміни в організацію своєї діяльності, удосконалюють продукцію, її якість і харчову цінність, рівень обслуговування, ведуть боротьбу за залучення нових і утримання постійних споживачів, шукають найбільш перспективні сегменти і намагаються задовольнити потреби споживачів, які постійно зростають.

Перш ніж перейти до безпосереднього опису технологій, варто наголосити на тому, що ми розуміємо під «регулярними» та інноваційними технологіями. Найчастіше використовувані на цей момент ІТ в ресторанній індустрії називають інноваціями, але з погляду визначення інновацій вони такими не є, оскільки принципи дії цих технологій існують давно, їх застосовують і в інших галузях, а по суті вони

допомагають автоматизувати будь-який бізнес-процес, перевівши аналогову інформацію у цифрову. Багато «регулярних» технологій у якомусь сенсі стали *must have* для ресторану, їх вартість настільки адекватна інвестиційним цілям, що має сенс їх запровадити зараз, щоб не опинитися в аутсайдерах через невиправдану економію на автоматизації.

Визначити, які технології матимуть подальший розвиток, можна, поглянувши на те, як змінився ринок за останній рік. По-перше, змістився фокус у потребах гостя під час відвідування ресторану, вони стали більш утилітарними, з одного боку, і спрямованими на розваги, що запам'ятовуються, – з другого. В аудиторії, представленій молодим поколінням, зовсім інші цінності, ці люди вважають за краще отримувати враження, а не витратити час на щоденні турботи. Старша аудиторія більше захоплена професійним зростанням і прагне економити час на готуванні. Ці зміни, крім пандемії та війни, стали драйверами у розвитку доставлення готової їжі, а у ресторанів з'явилася можливість створювати комплексний досвід, що формує воістину грандіозне враження від відвідування ресторану. Потреба в готовій їжі на щодень диктує необхідність досягнення вартості, пропорційної до витрат на самостійне приготування їжі.

Що таке інновації? Це результати діяльності, яка спрямована на вдосконалення виробничих та інших процесів, послуг та продуктів для задоволення щораз більших ринкових потреб. Сучасні заклади ресторанного бізнесу потребують постійної модернізації.

Нагальною необхідністю для закладів ресторанного господарства сьогодні є безкоштовний вай-фай. Місця, де приємно проводять час за їжею та напоями, перетворюються на робочі майданчики. В очікуванні замовлення можна перевірити пошту, відповісти на повідомлення в соціальних мережах, записати відео або вийти у прямий ефір. Якщо ресторатор вкаже в меню або додасть до декору ресторану фірмові хештеги, відвідувач, швидше за все, використає їх під час публікації свого допису чи розповіді.

Не дуже розвинена, але дуже цікава технологія – доповнена реальність. Суть полягає у тому, що наводячи на певну мітку камеру свого смартфона, бачите 3D-модель будь-якої страви з меню. Це дає можливість докладно розглянути його та вирішити, чи варто робити замовлення. Навряд чи ця ідея знайде шанувальників серед власників

закладів із table service, але у разі віддаленого замовлення банкету вона стане незамінною. Гостеві не доведеться відвідувати ресторан та проводити дегустацію – достатньо доповненої реальності.

До новомодних винаходів належить тепан-шоу – демонстрація приготування страви шеф-кухарем. Ті, хто сидить за столиками в гостьовому залі, отримують шанс побачити всі процеси готування на власні очі (через скло, за яким розміщена ресторанна кухня) або на великих екранах.

Ще одним із винаходів для залучення гостей є – аудіовізуальне мистецтво, багатогранне та яке має кілька унікальних у своєму роді напрямків. Одним із них є 3D-мепінг (3D-mapping), відеомепінг – створення тривимірних проєкцій на поверхнях різних об'єктів з урахуванням їхньої фактури та положення у просторі. Застосовують 3D-мепінг у різноманітних видах діяльності, він не вимагає складної апаратури для відтворення створених тривимірних роликів. Достатньо лише правильно розташувати звичайний проєктор відносно глядача та об'єкта, на який проєктується зображення. 3D-мепінг у ресторані – яскравий приклад успішної бізнес-ідеї, що пропагує «поєднання непоєднуваного» – у цьому випадку рестораної справи та потужних 3D-технологій.

Застосування інноваційних технологій обслуговування сучасними закладами ресторанного господарства разом із вдало розробленою концепцією є запорукою гарантованого успіху у сфері ресторанного бізнесу.

Ключові слова: інновації, тепан-шоу, відеомепінг, ресторан, інноваційні технології.

Список використаних джерел

1. Поворознюк І. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі / Поворознюк І. // Економіка та суспільство, (30).– URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-30-17>
2. ТОП-13 трендов в ресторанном бизнесе в 2021 году.–URL: <https://joinposter.com/post/restaurant-trends> (дата звернення: 26.09.2022).
3. Сокирник І. В. Формування та реалізація стратегій підприємств ресторанного господарства в умовах цифрової трансформації економіки. Вісник Хмельницького національного університету.– 2019.– № 3.– С. 165–171.