

ІННОВАЦІЇ РИТЕЙЛУ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19

Родіонова Д.О., гр. ГРС-48

Науковий керівник – канд. тех. наук, проф. **Н.В. Полстяна**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Однією з тенденцій розвитку сучасної ресторанної індустрії є пристосування для роботи в умовах пандемії COVID-19. Необхідність у забезпеченні соціальної дистанції, зниження трафіку і переорієнтування споживачів послуг – все в сукупності стимулює і багато підприємств до впровадження нових інноваційних технологій.

Однією з них стали допоміжні цифрові системи у вигляді інтерактивних столів, стін і дзеркал – одне з перспективних напрямків для масового впровадження в ресторанні мережі. Ці технології призначені для інформування споживачів про властивості готових страв, їх складу, калорійності і рецептах приготування. Принцип подібних систем заснований на використанні спеціальних камер з алгоритмами розпізнавання особи, віку та статі відвідувача. Достатньо лише піднести руку до інтерактивної системи, щоб отримати вичерпну інформацію про меню з урахуванням додатково виявлених даних про споживача. Ці системи не тільки рекомендують ту чи іншу страву кінцевому споживачу, а й накопичують корисну статистику про те, якими стравами і послугами і як часто цікавиться та чи інша категорія покупців.

Також, один зі світових лідерів фастфуду KFC, в червні 2020 року анонсувала відкриття експериментального ресторану формату «без кас і продавців». Замість кас будуть встановлені термінали самообслуговування з біометричною системою ідентифікації. Система оцифровує особу покупця і формує унікальний «цифровий відбиток», який можна буде використовувати для оплати. Замовлення з кухні переміщуються в зону видачі через спеціальний конвеєр, потім робот-маніпулятор розподіляє їжу і напої за спеціальними осередкам. Для формування замовлення, відвідувачі можуть скористатися мобільним додатком, а в ресторані забрати його в осередку зберігання після сканування особи. Ця технологія перегукується з новинками для продуктового ритейлу і нагадує автоматизовані точки видачі покупок поза магазинів.

Таким чином, світова ситуація з пандемією COVID-19 стимулює підприємства ресторанного господарства впроваджувати нові передові інновації у свою діяльність.