

ІННОВАЦІЇ У СФЕРІ РОБОТИЗАЦІЇ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19

Скрипка А.М., гр. ГРС-38

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. Н.В. Полстяна
Харківський держаний університет харчування та торгівлі

Пандемія COVID-19 коригує плани більшості компаній в галузі ресторанного господарства. Багато з них впроваджують передові інновації в свою діяльність, а результати кризових змін на ринку з'являються нові продукти, технології і сервіси. Багато компаній стали робити ставку на роботизацію своїх підприємств.

Так, у світі все більш активно стали з'являтися роботизовані кав'ярні Cafe X, TTX, Fibbee, де роботу з приготування кави виконує робот-бариста. Новий формат кав'ярні дозволяє вирішити проблему підвищеного навантаження на бариста в години пік. У систему додатково закладається можливість замовлення через мобільний додаток і приготування кави за індивідуальним рецептом від клієнта. Робот-бариста вміє готувати безліч видів кави.

У США відомий проєкт по роботизації піцерії – каліфорнійська компанія Zume Pizza, що вивела на ринок технологію автоматичного приготування піци. Інновація базується на використанні робота-піцейоли, який вміє розгортати тісто, покласти на нього начинки і випікати.

У Бостоні відкрився роботизований ресторан. Творці технології декларують можливість приготування страв в середньому за три хвилини. Замовлення можна зробити в ресторані через сенсорну панель, відстежуючи стадію його приготування на екрані. Також страви можна «замовляти» заздалегідь через мобільний додаток, є також автоматично обновлювана бібліотека рецептів. При замовленні страв, робот-кухар може врахувати дієтичні нахили клієнта, виключивши, або, навпаки, включивши ті чи інші харчові інгредієнти.

Китайська робототехнічна компанія Keenon Robotics почала виробництво роботів-офіціантів ще в 2016 році. Роботи Keenon використовують для навігації як 3D-карти, так і спеціальні мітки на стелях.

Таким чином, епідемічна ситуація, що виникла у світі, сприяє впровадженню нових інновацій на підприємствах ресторанної сфери, в тому числі прискорює їх роботизацію на новому рівні.