

УПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО

Двухріченська Г.Є., гр. ГРС-50с

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Давидова О.Ю.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

При постійній зміні зовнішнього і внутрішнього середовища однією з цілей будь-якої організації є вміння приймати виклики зовнішнього середовища, вміння оперативно перебудовуватися, переходити у відповідність з новими вимогами. І в цьому моменті одну з головних ролей грає своєчасне впровадження в практику нових технологій. Знання та використання даного аспекту сучасними рестораторами дає їм в руки сильний інструмент для підвищення ефективності свого бізнесу, а значить – конкурентну перевагу.

Використовування і впровадження інновацій сприяє поліпшенню якості обслуговування, підвищенню конкурентоспроможності та іміджу закладу ресторанного господарства, робить його унікальним.

Власники ресторанів знають, що всього 20% постійних відвідувачів здатні їм забезпечити 80% прибутку (згадуючи про правило Парето). А щоб утримати постійних відвідувачів і залучити нових в умовах жорсткої конкуренції, стильного інтер'єру та якісної смачної їжі вже не достатньо. Тому необхідно впроваджувати інновації - цікаві маркетингові кроки, заради яких у споживачів з'явиться бажання приходити саме в цей ресторан.

Змінили наше життя такі інновації у ресторанному бізнесі, як інформаційні технології. Сьогодні і туристи, і жителі міст віддадуть перевагу ресторану, кафе або бару, в якому є безкоштовний wi-fi: в очікуванні замовлення можна попрацювати, перевірити пошту, почитати новини або поспілкуватися з друзями та близькими.

Приваблюючим нововведенням є теплан-шоу, коли на очах відвідувачів теплан-кухар віртуозно створює яку-небудь фірмову страву.

Apple та iPad стали революційної інновацією в ресторанному бізнесі, замінивши собою старовинні звичні гробухи-меню.

Винахід QR-коду – двомірного штрих-коду – відкрило нові необмежені можливості для on-line взаємодії організацій та споживачів. У маленькому яскравому квадратному лабіринті QR-коду можна запрограмувати всі відомі інновації ресторанного бізнесу.

Отже, інновації у сучасних умовах дають змогу закладам ресторанного господарства підвищувати результативність функціонування та забезпечити конкурентоспроможність на ринку.