

УПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННУ ГАЛУЗЬ

Мариноха О.С., гр. ГРС-60м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Давидова О.Ю.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Інновації в готельно-ресторанному бізнесі розвиваються швидкими темпами. На даний момент, майже всі кафе, ресторани, бари обладнані безкоштовним Wi-Fi. Все частіше спостерігається симбіоз двох різних напрямків бізнесу – кобрендинг. У сучасних столичних ресторанах споживач не тільки обідає, але і робить манікюр, дивиться фільми, грає в різні ігри. Ще однією з новацій є відкриття вуличних кіосків, які спеціалізуються на адаптації високої кухні. Поява тренда обумовлено тим, що напружений ритм життя змушує навіть забезпечених людей нашвидку перекушувати стравами закладів швидкої кухні. Активного розвитку набуває індустрія дитячої кухні. Все частіше в ресторанах враховуються гастрономічні уподобання дітей та підлітків. При цьому дитяча кухня приваблива не тільки в смаковому відношенні, але і виключно корисна. Шкідливі страви замінюються більш складними і здоровими, смажена їжа замінюється запеченою. Цікавим є розкриття інформації про страви. Ресторатори вказують в меню не тільки назву страв, але і їх складові (вміст калорій, жирів, білків, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів). Подібне розкриття інформації обумовлено і таким трендом, як ставка на екологічні продукти.

Готелі, також широко впроваджують високі технології. Так, знайшли широкого використання: системи управління електроенергією (Energy Management System) – контроль подачі світла, температури в кімнатах готелю; система управління внутрішніми службами готелю (Back-office) – персонал має доступ до даних: який номер потрібно прибрати, що слід відремонтувати тощо. Швидкісний бездротовий доступ в Інтернет (Wi-Fi) – готель може контролювати параметри надання доступу, трафік/час/швидкість. Системи інтерактивного телебачення (Interactive TV Systems), візуального відображення інформації (Digital Signage) – повідомляє споживачам різну інформацію, місце і час проведення заходів, конференцій. Мультимедійні технології – «віртуальний тур», можна подивитися в тривимірному зображенні номери готелю, холи, ресторани, оцінити комфорт і затишок готелю.

Впровадження інновацій сприяє поліпшенню якості обслуговування, підвищенню конкурентоспроможності та іміджу закладу готельно-ресторанного господарства.