

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВПРОВАДЖЕННЯ МЕНЮ В ДІЯЛЬНІСТЬ ЗАКЛАДУ

Жуковська Є.О., гр. ТХ-14м

Науковий керівник – доц. **Б.Б. Ботштейн**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Розробка сучасного меню вимагає чималих творчих зусиль і роздумів, зокрема, і про те, як простимулювати клієнта замовити більше і повернутися до закладу знову. Сьогодні розробкою ресторанних меню займається ціла галузь – «інжиніринг меню», мета якої – привернути клієнта витратити більше грошей і повернутися до цього закладу знову. Значним інноваційним потенціалом в ресторанному бізнесі є інтерактивне електронне меню як канал зв'язку між рестораном та відвідувачами, яке дозволило адміністрації швидко редагувати списки і вносити до нього нові страви. Електронне меню (e-Menu) – це інтерактивне меню, що реалізується за допомогою сенсорного дисплею, який розміщують біля столу або на столі, за яким сидить гість, чи біля барної стійки.

E-Menu надає ЗРГ можливість: відкриття нових можливостей для проведення рекламних акцій; усунення причини для конфліктних ситуацій під час прийняття замовлення; відкриття нових можливостей для зворотного зв'язку зі споживачами: проведення опитувань, можливість ефективно управляти програмами лояльності.

E-Menu надає споживачам ЗРГ можливість: візуально в інтерактивному режимі ознайомитися з меню закладу та наочно й оперативно побачити високоякісні фотографії страв. Доведено, що сенсорні екранні меню з фотографіями страв сприяють збільшенню їх продажів; побачити детальний опис, склад інгредієнтів, калорійність певних страв та остаточний чек замовлення; зробити замовлення, не викликаючи офіціанта; викликати офіціанта для розрахунку; отримати додаткові послуг в мережі інтернет: ігри, відео, музика та ін. Доведено, що сенсорні екранні меню з фотографіями страв сприяють збільшенню їх продажів.

E-Menu зі спеціальним програмним забезпеченням надає персоналу можливість: автоматизації процесу вводу і зберігання замовлення; автоматичної передачі змін в меню з комп'ютера менеджера в зал у режимі on-line; автоматичної передачі замовлення на кухню та на бар по мережі; контролю руху товарів; використання сканера штрих-кодів.

Електронна система замовлень, реалізована за допомогою меню на сенсорному планшеті – ефективне інноваційне рішення для ресторанного бізнесу.