

УДК 338.488.2:640.43

Ірина Гужва

*студентка 5-го курсу
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»*

Олена Жихор

*д-р екон. наук, професор,
академік НАН ВО України,
Харківський національний університет
імені В. Н. Каразіна*

ОСНОВНІ ТЕХНОЛОГІЧНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Сьогодні неможливо уявити без якісного сервісу в закладах ресторанного господарства. Інфраструктура міста на 20–25 % складається з пам'яток архітектури, визначних туристичних місць, на 15–20 % із закладів харчування (ресторанів, кафе, барів тощо).

Ресторан виступає об'єктом туристичного маршруту будь-якої людини, тому розвиток харчових технологій та інновації у процесі приготування їжі та особливо в обслуговуванні потрібні для впровадження для кожного підприємства.

В умовах глобальних змін та переходу всього світу на карантинні обмеження у зв'язку зі світовою пандемією відвідуваність більшості закладів значно зменшилася (в умовах жорсткого карантину). Підприємства ресторанного господарства стикнулися з низкою вимог та проблем, що призвели до скорочення великої кількості робочих місць, банкрутства, закриття закладів тощо. Для виходу з кризової ситуації досвідчені ресторатори застосовують антикризовий менеджмент та маркетинг – підтримку інновацій та світових тенденцій на ринку ресторанних послуг. Попит споживачів помітно зріс за 2020 рік: значно виріс попит на доставку ресторанної їжі, послугу take away (їжа з собою) та онлайн-замовлення їжі напередодні відвідування ресторану. Згідно з останнім дослідженням ResearchAndMarkets обсяг світового ринку доставлення громадського харчування онлайн 2018 року становив \$ 84,6 млрд. За прогнозами

аналітиків активне зростання продовжиться і в майбутньому – у середньому на 9,8% до 2026 року. В Україні сегмент доставлення також показує активне зростання: за останні 5 років ринок виріс на 35%.

Останні 2 роки спостерігається великий розвиток підприємств, що займаються лише доставленням їжі, таких як Raketa, Glovo, Delivery.com. Онлайн-додатки для виклику таксі також слідує тенденціям та ввели послуги з доставлення їжі на таксі – Uber.Eats, Яндекс.Еда тощо.

Послуга take away вже не нова, користувалася попитом ще від 2011 року. За останні роки ресторани активно впроваджують цю послугу, застосовуючи інноваційні технології, щоб зібрати дані. Найбільші ресторани мережі та ресторани швидкого харчування пропонують для своїх гостей мобільні додатки, що повністю відповідають меню ресторану. Замовлення можна зробити з будь-якого пристрою: навігаційним екраном в авто, голосовим пошуком Siri або просто з мобільного телефону. Для полегшеної роботи рестораних працівників установлюють спеціальні планшети, на яких відображають замовлення та дані про їх створювачів, що додатково допомагає поширювати інформацію про оновлення в ресторанах.

Створення сенсорних екранів для самостійного замовлення їжі в ресторанах дає змогу краще вивчити меню закладу та скорочує час очікування свого замовлення. Такими технологіями користується найвідоміша мережа закладів McDonalds.

Автоматизація та диджиталізація вже існують у нашій реальності, однак слід пам'ятати що розвиток технологій та їх опанування більше стосується молодого покоління. Для того щоб не втратити звичний для ресторанів потік гостей офлайн, потрібно не забувати про нові тенденції саме у вживанні продукції ресторанного господарства високої якості.

Згідно з останніми трендами та сучасним розвитком агроіндустрії в Україні та світі, підприємства ресторанного господарства переходять на повністю органічні продукти. Це означає, що сировина або напівфабрикати, якими користується кухня ресторанів, вирощена з меншою кількістю пестицидів та агродобрих, що більш корисно для організму людини та створює збалансований раціон харчування. Така тенденція є не лише «модою», а зміною цінностей, вона стає основним напрямом у кулінарній індустрії.

Ресторани здорового харчування широко набули популярності на заході, в Україні, на жаль, це лише трендова течія, проте зміни вже відбуваються: багато ресторанів високої кухні пропонують своїм гостям страви, сировина в яких вирощена на власних фермах або куплена на місцевих екологічних фермерських господарствах.

Отже, інновації в роботі закладів харчування та приготуванні продукції ресторанного господарства змінюють сприйняття класичного ресторану. Усі технології створено для спрощення роботи ресторанів та взагалі можливості їх роботи в часи пандемії, а головне для того, щоб швидко та якісно обслуговувати своїх гостей.

Ключові слова: пандемія, тенденції, ресторанный бізнес.

Список використаних джерел

1. Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства : матеріали студен. наук. інтернет-конф., 17 травня, 2018 р.– Чернівці, 2018.– 212 с.
2. Клапчук М. В. Впровадження сучасних інноваційних технологій в ресторанному господарстві [Електронний ресурс] / Михайло Володимирович Клапчук – URL: https://www.academia.edu/32643715/Впровадження_сучасних_інноваційних_технологій_в_ресторанному_господарстві.
3. Анализ рынка общественного питания (HoReCa, кейтеринг, а также питание на АЗС) [Електронний ресурс] // Pro Consulting Ua.– URL: <https://pro-consulting.ua/pressroom/analiz-rynka-obshestvennogo-pitaniya-horeca-kejtering-takzhe-pitanie-na-azs>.
4. Технології та інновації, які змінюють ресторанный бізнес [Електронний ресурс] // Міністерство з питань стратегічних галузей промисловості України.– URL: <https://sfi.gov.ua/tehnologii-ta-innovacii-yaki-zminjuyut-restorannij-biznes/>.