

УДК 330.341:379.83

Северіна Ю.М.

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙ В ЗАКЛАДАХ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Severina Y.M.

IMPLEMENTATION OF INNOVATIONS IN THE CATERING FACILITIES OF THE TRANSCARPATHIAN REGION

З кожним роком на території України з'являється все більше закладів у сфері ресторанного бізнесу, що викликано, насамперед, зростаючою потребою людей в харчуванні та якісному проведенні дозвілля. Незважаючи на нестабільний економічний стан в Україні, заклади харчування користуються значним попитом порівняно з іншими місцями відпочинку чи засобами організації різноманітних заходів. Гнучка політика ресторанних підприємств дозволяє задовольнити бажання усіх споживачів. Але на фоні конкуренції, яка виникає в ресторанному бізнесі, все частіше постає питання відходу від традиційних методів обслуговування, кухні, розважальних заходів та очікуваного контингенту споживачів. Тому підприємства ресторанного бізнесу вимушені впроваджувати найновітніші технології, методи та методики як на рівні управління закладом, так і на рівні обслуговування [2, с. 167].

Прогрес будь-якої країни відбувається за рахунок розвитку науки. Саме впровадження інноваційних технологій та ідей призводить до економічного зростання, розвитку ресторанного бізнесу, і, відповідно, до покращення фінансового стану.

На сьогоднішній день інновації в ресторанному бізнесі є обов'язковим елементом. Клієнти сприймають їх, зазвичай, як належне явище.

Закарпатська область знаходилася у групі регіонів з низьким рівнем інноваційного потенціалу. Це викликано недостатньою для сучасного періоду інноваційною активністю в області.

Проте, новітні технології можуть змінити картину. Наприклад, технологія швидкого охолодження і шокової заморозки, яка з'явилася в США в минулому столітті і застосовувалася в основному для запобігання масових отруєнь продуктами харчування та їх псуванню в процесі неправильного зберігання. Найбільш гостро це питання стояло в ресторанному бізнесі, де потреба у високій якості їжі є на першому місці. В наш час почали застосовуватись машини для шокової заморозки, що сьогодні стає своєрідним трендом.

До прикладу, в Ужгороді в кондитерській мережі «Shtefanyo Valentin & Valentina» використовується шокова заморозка кондитерських виробів. Звичайно, для споживачів нашого краю це досить дивно, адже заморожена їжа здається несмачною і менш корисною. Проте, при використанні машин для шокової заморозки це все відбувається по іншому, ніж в звичайних морозильних шафах.

Гідропоніка – спосіб вирощування рослин без ґрунту на воді. Так, ця інновація вже давно використовується на фермах та різних фабриках, а останнім часом вона поширилась і на громадське харчування. Вона допомагає розвивати тренд: «З ферми – до столу».

Цю інновацію почали використовувати в ресторані «Графський двір» (м. Мукачево), а саме, створили гідропонну ферму. По периметру гідропонної ферми протягнуті стійки та полиці з насінням, де за спеціальним графіком здійснюється полив. Її освітлює спеціальна ультрафіолетова лампа, яка повторює світловий день (12–годинний цикл освітлення). Для їх зростання використовується гідропоніка, повністю імітуючи родючий ґрунт.

«Обличчя» ресторану – це офіціант, саме він зустрічає, обслуговує і проводить клієнта. Будь-яка помилка – і клієнт більше не прийде, навіть якщо кухар приготує страву на вищому професійному рівні.

Але для онлайн-замовлення фізичне місце розташування кухні чи ресторану не відіграє великої ролі. Тут для клієнта важливі тільки два фактори – якість їжі та швидкість доставки. Зовсім по-іншому виглядає замовлення зі смартфона: зробити замовлення через сайт або мобільний додаток, не чекаючи офіціанта, а далі оплатити через мобільний гаджет (в будь-який момент, навіть до процесу прийому їжі). По-перше, економиться час клієнта, по-друге, офіціант за той же час може обслужити більшу кількість відвідувачів.

QR Waiter розробили нову систему щодо обслуговування відвідувачів в закладах харчування використовуючи QR-коди. Сервіс покликаний вирішити проблему тривалого очікування бажаної страви чи напою в закладі, і в разі пришвидшити обслуговування. Для початку роботи заклад повинен зареєструватись на сайті, заповнивши анкету. Далі відповідно до кількості столиків заклад отримує QR-коди. Наліпки потім треба наклеїти на столики і можна користуватися. В Ужгороді вже протестовано кав'ярню «Duffort», яка використовує дану систему обслуговування. Все, що потрібно відвідувачу, це сканувати QR-код, а надалі вибирати страву з пропонованого меню закладу.

Робити замовлення стає дуже просто завдяки таким ідеям. Щоб зробити це зателефонувавши – складніше, особливо якщо не знаєте саме меню. А тут просто обрав заклад, передивився меню, обрав, замовив та оплатив. І все це не виходячи з дому.

Варто відмітити, що кілька років назад інновацією в ресторанному бізнесі вважався виклик таксі із кафе чи ресторану або бронювання столів по телефону. Трохи пізніше інноваційними ставали ресторани, в яких можна було зробити замовлення додому, а також заклади в яких в різноманітних конкурсах можна було виграти знижку на обслуговування або, наприклад, вечерю на двох [1, с. 69].

У зв'язку з тим, що через збільшення попиту споживачів на заклади громадського харчування з кожним роком відкривається все більше підприємств ресторанного бізнесу, то новим власникам потрібно розробляти і продумувати свою діяльність зовсім по новому та оригінальніше. На даний час відвідувачі очікують від закладу не лише їжу, а й певну атмосферу та своєрідне шоу. Так наразі це зробити все важче, але можливо, і в цьому велику роль грають креативний менеджмент та працівники, які завжди будуть наготові до новинок в ресторанній сфері.

Список використаних джерел:

1. П'ятницька Г. Інноваційні ресторани технології : основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. П'ятницька, Н. П'ятницька. – К. : Кондор-Виробництво, 2013. – С. 205.
2. Алексеев Д. Успешный ресторан-эмоций и расчет Д. Алексеев // Ресторанные ведомости. – № 5 – 2012. – С. 165–169.