

УДК 330.3

О.В. Янч, здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти

Л.М. Мельник, докт.екон.наук, проф.

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ТЕХНОЛОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ ЯК ІНСТРУМЕНТ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

O. Yanch, the 2nd (master's) level of higher education applicant

L. Melnyk, Dr Sc (Economics), Prof

Ternopil Ivan Puluj National Technical University, Ukraine

TECHNOLOGICAL INNOVATIONS AS A TOOL FOR ENSURING SUSTAINABLE DEVELOPMENT OF THE RESTAURANT BUSINESS

Сталий розвиток є невід'ємною складовою сучасного бізнесу, спрямованого на забезпечення балансу між економічним зростанням, екологічною відповідальністю та соціальним добробутом. Ресторанна індустрія, як важлива складова сфери гостинності, сприяє забезпеченню сталого розвитку насамперед через оптимізацію ресурсів і зменшення негативного впливу на довкілля. У цьому контексті особливого значення набуває використання технологій, які значно прискорюють трансформацію галузі до впровадження нової моделі управління.

Використання енергоефективного обладнання, автоматизація управлінських рішень, цифровізація обслуговування та управління відходами є важливими складовими цього процесу. Такі рішення сприяють зменшенню екологічного сліду, оптимізації витрат й підвищенню задоволеності клієнтів, що в цілому робить ресторанний бізнес більш стійким до сучасних викликів та кризових ситуацій.

Згідно з дослідженням, проведеним компанією Toast у 2022 році серед понад 2 000 відвідувачів ресторанів у США, 81% респондентів переконані, що впровадження технологій у закладах харчування здатне не лише покращити якість обслуговування, але й сприяти зменшенню кількості відходів. Відвідувачі особливо зацікавлені у використанні технологій, що підвищують зручність, як-от можливість замовляти страви та напої безпосередньо зі столика, оплачувати рахунок без очікування офіціанта, а також отримувати детальну інформацію про меню та спеціальні пропозиції [3].

Проблема відходів у ресторанній індустрії визнається одним з ключових викликів сучасної сфери гостинності, впливаючи як на ефективність роботи закладів, так і на стан навколишнього середовища, що потребує впровадження комплексних і системних рішень для її подолання.

Значний рівень харчових відходів виникає через перевиробництво, неправильне прогнозування попиту та недостатньо ефективне зберігання продуктів. Ці фактори призводять до марнування їжі, що не лише погіршує екологічну ситуацію, але й зменшує прибутковість закладів через фінансові втрати. Додатково, надмірне використання паперових матеріалів, зокрема друкованих меню, чеків чи інших паперових матеріалів, створює значний обсяг відходів, сприяючи вирубці лісів та виснаженню природних ресурсів.

Для зменшення харчових відходів ресторанна індустрія активно впроваджує технології управління запасами, що базуються на штучному інтелекті та аналітиці даних. Наприклад, системи, запропоновані компанією Techryde, дозволяють закладам харчування точно прогнозувати попит на продукти, відстежувати їх терміни придатності та автоматизувати процеси замовлення [3]. Завдяки таким технологіям ресторани можуть уникати перевиробництва, скорочувати кількість харчових залишків і значно покращувати ефективність своєї роботи. Це також допомагає закладам краще планувати закупівлі, уникати зайвих витрат і зменшувати екологічний вплив від утилізації харчових відходів.

Іншою актуальною інновацією можна вважати цифрові меню, які замінюють традиційні друковані аналоги. Використання QR-кодів або планшетів для відображення меню дозволяє клієнтам переглядати страви на своїх пристроях. Як відзначає компанія Toast, це рішення не лише знижує використання паперу, але й забезпечує швидше та зручніше оновлення інформації про наявність страв або зміну цін [1]. Крім того, цифрові меню дозволяють ресторанам уникати ситуацій, коли клієнти замовляють страви, інгредієнти для яких закінчилися, тим самим мінімізуючи харчові відходи та підвищуючи задоволеність клієнтів.

Технології електронних квитанцій також суттєво зменшують кількість паперових відходів. Замість друкованих чеків клієнти можуть отримувати квитанції через мобільні додатки, електронні платіжні системи або інші онлайн-платформи. Як відзначено розробниками програмного забезпечення для ресторанного бізнесу Techryde, така інтеграція не лише зменшує кількість відходів, але й робить процес взаємодії з клієнтами більш зручним [3]. Крім того, ці технології можна інтегрувати програмами лояльності та іншими сервісами, що дозволяє ресторанам покращувати взаємодію з клієнтами та оптимізувати процес обслуговування.

Кухонні дисплейні системи є ще одним ефективним рішенням, що сприяє зменшенню як харчових, так і паперових відходів. Ці системи замінюють традиційні паперові замовлення на цифрові дисплеї, які відображають замовлення для кухарів у режимі реального часу. За даними компанії Restroworks, ці системи не лише знижують використання паперових матеріалів, але й сприяють швидшому виконанню замовлень, зменшуючи кількість помилок під час їх обробки [2]. Це дозволяє оптимізувати роботу кухні, знизити рівень помилок та мінімізувати кількість відходів, пов'язаних із неправильно приготованими стравами.

Інноваційні технології забезпечують комплексну перебудову ресторанної індустрії, сприяючи її переходу до сталих бізнес-моделей. Завдяки оптимізації ресурсів, скороченню харчових і паперових відходів та інтеграції екологічно відповідальних рішень заклади стають не лише більш конкурентоспроможними, але й демонструють відповідальність перед суспільством і довкіллям. Цей підхід дозволяє зменшити фінансові втрати, підвищити екологічну свідомість бізнесу та забезпечити довготривалу стійкість підприємств у контексті глобальних викликів.

Література

1. 6 types of sustainable technology that help restaurants reduce paper and food waste. *Toast*. URL: <https://pos.toasttab.com/blog/on-the-line/sustainable-restaurant-technology>.
2. Sustainability in restaurants: how tech can help. *Restroworks Blog*. URL: <https://www.restroworks.com/blog/sustainability-in-restaurants-how-tech-can-help/>.
3. Sustainable technology to minimize paper and food waste. *TechRyde*. URL: <https://www.techryde.com/sustainable-technology-to-minimize-paper-and-food-waste>.