

УДК 004

ЦИФРОВЫЕ ТРЕНДЫ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Диана Игоревна Пахоменко

студент

dianka_pakhomenko@mail.ru

Наталья Владимировна Пчелинцева

старший преподаватель

natas79@mail.ru

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

Аннотация. На современном этапе сложилась тенденция к росту и улучшению качества предоставляемых услуг. В статье рассматриваются основные тенденции цифровизации сферы общественного питания

Ключевые слова: цифровизация, ресторанный бизнес, сфера общественного питания.

Мир не стоит на месте, все меняется, приобретает новый вид, происходит цифровизация бизнеса и автоматизация процессов. Ресторанный бизнес и сфера общественного питания одна из тех отраслей, у которой изменения произошли на фундаментальном уровне. Многие кафе, рестораны и другие места питания пришлось закрыть, остальным же пришлось подстраиваться под реалии мира. Чтобы соответствовать ресторанному бизнесу пришлось внедрять цифровые технологии.

Рассмотрим основные тенденции цифровизации сферы общественного питания.

1. Доставка еды. Доставка еды с каждым сезоном совершенствуется все больше. Еще в 2020 году люди нейтрально относились к заказу еды или продуктов, но различные ситуации вынудили людей пользоваться данными услугами, что привело к развитию различных платформ и упрощению форм заказа. Также государство планирует в ближайшем будущем, что вся доставка будет выполняться беспилотными летательными аппаратами и роботами [1].

У доставки еды есть масса преимуществ:

- можно совмещать разные стили, и при этом ресторан не будет выходить за рамки собственной концепции;
- пополнение клиентской базы;
- решается проблема сезонного оттока посетителей;
- повышение лояльности посетителей.

2. Меню по ДНК. Данное новшество только планируют ввести и оно будет только в элитных ресторанах. На основе электронной медицинской карты, предпочтений клиента и возможностей его здоровья будет строиться персональное меню. Источником данных будут ресурсы, пополняемые государством, самими пользователями и ресторанами. По полученным данным система составит список блюд, которые будут предложены посетителю. Цены будут устанавливаться в соответствии с популярностью блюд и наличия блюд в «стоп-листе» [2, 3].

В данной концепции есть определенные плюсы:

- посетитель имеет возможность следить за своим здоровьем;

- можно заранее узнать цену того или иного блюда;
- рацион будет составлен в связи с медицинскими показателями.

3. 3D-меню. Бумажные меню постепенно уходят в небытие, а вот виртуальное меню, в особенности меню по QR-кодам, стало очень популярно во многих заведениях. 3D-меню представляет собой объемную картинку с описанием самого блюда и цены. Также там можно развернуть и посмотреть состав блюд, калорийность и предложения напитков, которых можно заказать к данному блюду. Но данное новшество используется пока лишь в дорогих ресторанах [4].

У 3D-меню есть некоторые плюсы:

- можно увидеть реальный вид блюда;
- есть возможность следить за своим здоровьем;
- возможность самостоятельно сделать заказ и увидеть стоимость;
- помогает сориентироваться в незнакомой кухне;
- возможность заказать на дом.

4. Роботы-официанты. Сейчас роботы часто берут на себя обязанности людей и сфера общественного питания не исключение. Роботы не ошибаются, им не требуется обеденный перерыв, больничный или отпуск. Посетитель может не бояться, что ему не правильно посчитают сдачу или потребуют чаевые. Но на первых этапах требуют больших вложений, но очень быстро окупаются. Также есть заведения, где роботы являются не только официантами, а полноправными владельцами [5].

Плюсы роботов-официантов:

- не обсчитают и не потребуют чаевых;
- тихие и быстрые.

5. 3D-печать едой. Это технология только набирает популярность, но уже сейчас использует в некоторых элитных заведениях. Еда, которая напечатана на 3D-принтере – еда, запрограммированная и приготовленная при помощи автоматизированного процесса и имеющая определенный вкус и форму. Это технология находится на зачаточном уровне и пока не очень распространена.

Плюсы печати едой:

- персонализация блюд;
- возможность самому загрузить ингредиенты и выбрать блюдо.

Подводя итог можно сделать вывод, что внедрение цифровых технологий используется абсолютно везде, и сфера общественного питания не является исключением. Очень много технологий используется в ресторанном бизнесе и все они, несомненно, упрощают жизнь не только работникам заведения, но и посетителям. Таким образом, автоматизация и компьютеризация предприятий общественного предприятия выполняют ряд функций, упрощающих контроль и работу предприятия. Благодаря современным программам исчезает необходимость вести отчетность в виде регистрационных журналов, появляется возможность связи между залом и кухней, автоматизируются все процессы ресторана как по отдельности, так и в совокупности [6].

Список литературы:

1. Чепраков И. В., Пчелинцева Н.В., Гущина А.А. Искусственный интеллект, его проблемы и перспективы // Наука и Образование. 2022. Т. 5. № 2.
2. Гущина А.А., Пчелинцева Н.В., Шацкий В.А. Применение искусственного интеллекта в обеспечении безопасности данных // Инженерное обеспечение инновационных технологий в АПК. Материалы Международной научно-практической конференции. Мичуринск-Наукоград РФ. 2021. С. 79-81.
3. Пчелинцева Н. В., Гущина А.А. Компьютерная революция: положительное и отрицательное влияние на общество // Наука и образование: актуальные вопросы теории и практики: материалы Международной научно-методической конференции. Оренбург. 2021. С. 57-58.
4. Онвуилэзи К.А., Янг Д.Э., Картечина Н.В., Пчелинцева Н.В. Создание web-сайтов // Наука и Образование. 2020. Т. 3. № 2. С. 26.
5. Толстова Н.Ю., Пчелинцева Н.В. Математика в профессии "Технология общественного питания" // Наука и Образование. 2020. Т. 3. № 2. С. 49.

6. Толстова Н.Ю., Пчелинцева Н.В. Математика в современных информационных технологиях и в нашей жизни // Наука и Образование. 2020. Т. 3. № 4. С. 87.

UDC 004

DIGITAL TRENDS IN THE RESTAURANT BUSINESS

Diana I. Parkhomenko

student

dianka_pakhomenko@mail.ru

Natalia V. Pchelintseva

senior lecturer

natas79@mail.ru

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

Annotation. At the present stage, there is a tendency to increase and improve the quality of services provided. The article discusses the main trends in the digitalization of the catering sector

Keywords: digitalization, restaurant business, public catering.

Статья поступила в редакцию 10.05.2023; одобрена после рецензирования 15.06.2022; принята к публикации 30.06.2023.

The article was submitted 10.05.2023; approved after reviewing 15.06.2022; accepted for publication 30.06.2023.