

ИННОВАЦИИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ: КОНЦЕПЦИЯ КОНВЕЙЕРНЫХ РЕСТОРАНОВ

Ресторанный бизнес — это отрасль, под которую можно легко адаптировать различного вида нововведения, технологии и инновационные решения. И на нынешнем этапе развития технологий это предельно интересно и необходимо изучать. Именно поэтому в актуальности данной темы не должно быть никаких сомнений.

Целью нашей работы является изучение и освещение темы о внедрении в ресторанный бизнес японской концепции кайтэн-дзуси, характерной особенностью которой является один или несколько ленточных конвейеров. Посетители сидят по разным сторонам конвейера, следят за движением тарелочек с суши, которые едут по ленте, и берут себе понравившуюся порцию. В отличие от традиционного ресторана, где посетитель заказывает порцию напрямую у повара, кайтэн-дзуси, скорее, ближе к ресторану самообслуживания.

Технология ленточных конвейеров имеет ряд преимуществ при внедрении ее в рестораны японской кухни:

- Быстрое и точное позиционирование и доставка, увеличение скорости оборота.
- Стабильная скорость предотвращает проливание или утечку.
- Сокращение расходов на персонал примерно на 50 %.
- Уменьшение риска столкновения, разбрызгивания или ожогов.
- Индивидуальный дизайн может создать дополнительный имидж бренда.
- Повышение актуальности и привлечение большего количества клиентов с помощью сарафанного радио.
- Подходит для заказа из различных типов ресторанов [1].

Экономический эффект от применения ленточных конвейеров обеспечивается главным образом за счет снижения капитальных и ряда статей эксплуатационных затрат, таких как амортизация, выплата заработной платы персоналу и электроэнергия [2].

Заведения такого типа необходимо открывать в местах рядом с достопримечательностями, чтобы туристы смогли его быстро найти. Отличное место для открытия конвейерного ресторана — столовые. Они имеют в своей планировке колонны, что позволит легко и без дополнительных затрат размещать конвейерные ленты.

Концепция конвейерных ресторанов является новым направлением общественного питания, и его появление в Беларуси вызовет спрос и желание посетить заведение.

Ценовой сегмент реализуемой продукции в ресторане с такой концепцией будет иметь весьма демократичный характер за счет снижения среднего уровня цен

благодаря снижению ряда перечисленных выше издержек и затрат, что, в свою очередь, будет стимулировать повышение уровня жизни населения и доступности продукции ресторана.

Как было отмечено ранее, ресторанный бизнес является весьма гибкой отраслью. Именно поэтому в рамках концепции с помощью конвейерных лент можно реализовывать не только блюда японской кухни, но и национальные блюда различных кухонь мира.

Источники

1. Тайвань — HotBQ Японский гриль Якинику [Электронный ресурс] // Hong Chiang Technology Co., LTD . — Режим доступа: https://www.hong-chiang.com.tw/ru/product/turnable_sushi_train_14.html. — Дата доступа: 15.05.2023.

2. *Хачатрян, С. А.* Экономическая эффективность применения многоприводных ленточных конвейеров / С. А. Хачатрян, А. Н. Киборт // Горный информационно-аналитический бюллетень. — 2013. — № 3. — С. 385–389.