

## **ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

Объектами общественного питания постоянно внедряются новые технологии. Необходимостью сегодня является, например, бесплатный Wi-Fi. В ожидании заказа можно проверить почту, ответить на сообщения в мессенджерах, записать видеоролик или выйти в прямой эфир. Места, где посетители проводят время за едой и напитками, превращаются в рабочие площадки.

Новая технология — дополненная реальность. Если навести на определенную метку камеру своего смартфона, можно увидеть 3D-модель любого блюда из меню, чтобы подробно рассмотреть его и решить, стоит ли делать заказ. Эта технология может быть полезна, например, при удаленном заказе банкета. Клиенту не надо будет проводить дегустацию блюд, посещая ресторан, — достаточно дополненной реальности.

К числу новинок относится теппан-шоу — демонстрация приготовления блюда шеф-поваром. Сидящие за столиками получают шанс увидеть все стадии приготовления блюда через стекло, за которым находится кухня, или на экранах.

Еще одна инновация — интерактивное меню на iPadе, с помощью которого можно подсчитать калорийность блюд, рассмотреть фотографии блюд, ознакомиться с их описанием, самостоятельно сформировать заказ и узнать его стоимость. Клиент также может выбрать из карты вин напиток по его букету и цене, году урожая и региону производства, затем получить рекомендации по подбору блюд к нему.

Интерактивный стол — целый аттракцион и отличный повод вернуться в заведение с друзьями. С помощью этой конструкции можно зайти в свой клиентский кабинет и проверить бонусы на дисконтной карте, почитать новостную ленту, сформировать заказ, который мгновенно поступит к поварам. Пока готовятся блюда, можно поиграть в настольные игры или посмотреть видеофильмы [1].

Инновационные технологии применяются в иных целях:

- для контроля за персоналом. С помощью идентификационной карточки проверяют перемещения сотрудников и определяют, надевают ли они перчатки во время готовки, как часто моют руки;
- обработки документации и создания нового рабочего расписания. В системе кассовых терминалов используются специальные приложения;
- улучшения передачи информации между работниками кухни и зала. Им раздают рации;
- фиксации и отслеживания нарушений санитарных норм и техники безопасности в кухонном цехе. Устанавливают веб-камеры.

Инновационные технологии в сфере общественного питания способствуют привлечению потока посетителей.

#### **Источник**

1. *Осипова, П.* Как эффективно внедрить инновации в ресторане [Электронный ресурс] // RESTOPLACE. — Режим доступа: <https://restoplace.cc/blog/innovacii-v-restorane>. — Дата доступа: 19.11.2022.