

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ВНЕДРЕНИЯ ИННОВАЦИЙ В РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС

В эпоху постиндустриального общества преобладает сфера услуг. С каждым годом количество организаций общественного питания, предлагающих различного рода услуги, увеличивается. Следовательно, возрастает конкуренция между ними. Чтобы выиграть в конкурентной борьбе, компаниям необходимо привлечь как можно больше потребителей. Для этого они внедряют новые технологии, различные инновации, которые способствуют улучшению сервиса, а также привлечению новых клиентов.

Инновации в области ресторанного бизнеса должны быть нацелены на увеличение производительности, уменьшение временных и производственных затрат, улучшение сервиса. Владельцы ресторанов знают, что обеспечить 80 % их прибыли способны всего 20 % постоянных посетителей. Чтобы удержать постоянных посетителей и привлечь новых в условиях жесткой конкуренции, стильного интерьера и качественной вкусной еды уже недостаточно: приходят на помощь инновации в ресторанном бизнесе [1].

Разработки в сфере информационных технологий должны стоять на первом месте при внедрении в работу инноваций. Современные гости отдадут предпочтение заведению с бесплатным Wi-Fi. Существенно облегчают жизнь гостям интернет-сервисы для онлайн-бронирования, на которых можно найти интересную информацию, отзывы, ознакомиться с меню. Большую роль при внедрении инноваций играет автоматизация заказов, которая упрощает работу персонала. Вместо распечатанного на бумаге меню на каждом столе используется электронное меню на основе планшетного компьютера. Например, Microsoft разработала решение Microsoft Surface, превращающее весь стол в большой сенсорный экран. Эта новинка начинает появляться и в российских ресторанах, например интерактивное, электронное меню на планшете iPad. Покупатель сам выбирает необходимые ему блюда, перетаскивая их из меню в поле заказа. Также он может изучить калорийность блюд. При выборе блюд сразу же виден окончательный чек заказа.

Большой популярностью у ресторанов пользуется QR-кодирование, открывшее новые неограниченные для ресторанного бизнеса возможности. В квадратике QR-кода можно закодировать историю ресторана, происхождение, возраст дизайнера интерьера и авторов картин. Посетители с удовольствием станут изучать меню заведения с подробной информацией о каждом блюде: о составе и происхождении ингредиентов, этапах и способах обработки продуктов, питательности и калорийности. С помощью QR-кода ресторан может оповещать своих клиентов об акциях, лотереях, розыгрышах, активизировать всевозможные программы лояльности, устраивать голосования, интерактивные опросы и быстро получать отзывы о ресторане от клиентов.

Необходимо помнить и следовать глобальным трендам и модным тенденциям в сфере ресторанного бизнеса, например молекулярной гастрономии.

Таким образом, для повышения доходности объектов ресторанного бизнеса можно учитывать вышеназванные предложения. Однако оценка успешности проводимых мероприятий объективно дается только с позиций системной эффективности, которая определяется соотношением комплекса мероприятий по повышению доходности производимой продукции и услуг к совокупности затрат, необходимых для их осуществления.

Источник

1. Анализ и перспективы развития рынка общественного питания в региональных условиях / Л. А. Маюрникова [и др.] // Техника и технологии пищевых пр-в. — 2019. — № 1. — С. 141–147.