

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ВНЕДРЕНИЯ ИННОВАЦИЙ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

Современный ресторанный бизнес с целью привлечения потенциальных потребителей широко использует современные инновации в области информационных технологий, управления человеческими ресурсами, обслуживания гостей и в маркетинге. В частности, широко применяются информационные технологии, например интернет.

Применение таких интернет-услуг, как бронирование столиков онлайн, размещение визуализации меню с фото или видео, позволяет ресторанному бизнесу обеспечить сокращение времени выбора посетителей, а также облегчить их выбор.

При установлении Wi-Fi посетитель получает возможность зайти на сайт ресторана и выбрать то, что хочет заказать из меню с визуализацией блюд. При этом он может подождать официанта или сделать заказ онлайн самостоятельно. Использование данных технологий позволяет ресторанному бизнесу сократить ошибки при заказе и частично «разгрузить» официантов.

Интеграция сайта или приложения для мобильных телефонов с социальными сетями позволяет ресторанному бизнесу улучшить посещаемость клиентов и увеличить естественным способом цитируемость в сети. Размещение на сайте, в блоге, в социальных сетях информации о новинках меню или специальных предложениях дает возможность расширить клиентскую базу [1].

Применение диджитал-столов, которые оснащены функциями оформления заказа, выбора языка, просмотра меню, оплаты заказа и другими, позволяющими клиентам быстро и удобно выбирать блюда и напитки, получать дополнительную информацию о них, дает возможность ресторанному бизнесу повысить уровень удовлетворенности клиентов и увеличить вероятность повторных посещений. Также данные инновации могут быть использованы для рекламы и продвижения ресторанного бизнеса.

Использование кастомных инноваций оказывает эффективное влияние на развитие ресторанного бизнеса. Кастомные инновации включают в себя управление заказами, которое позволяет быстро и точно организовать работу кухни и официантов; оплату заказов через мобильное приложение, что дает возможность клиентам не ждать официантов для оплаты; систему управления запасами, снижающую риск недостатка продуктов и сокращающую расходы на их хранение; систему управления маркетинговыми компаниями, что помогает увеличить продажи и привлечь новых клиентов [2].

Таким образом, применение инновационных технологий в ресторанном бизнесе позволит:

- привлечь новых клиентов и удержать постоянных;
- увеличить прибыль предприятия ресторанного бизнеса;
- повысить качество предоставляемых услуг общественного питания;
- осуществлять постоянный контроль за работой производственного персонала;
- осуществлять решение спорных моментов при работе с клиентами.

Источники

1. Инновационные технологии — основа конкурентоспособности предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / А. А. Быстрова [и др.] // Молодой ученый. — Режим доступа: <https://moluch.ru/archive/115/30963/>. — Дата доступа: 30.11.2023

2. Инновационные технологии в ресторанах, кафе, барах [Электронный ресурс] // ClickSmile. — Режим доступа: <https://tablers.ru/stati/innovacionnye-tehnologii-v-restorana-kafe-barah/>. — Дата доступа: 30.11.2023.