

ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ИННОВАЦИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Сфера общественного питания является развивающейся отраслью экономики. В связи с тем, что эта сфера затрагивает интересы почти всего населения, она требует к себе особого внимания и подхода, и чтобы интересы потребителей в большей степени были удовлетворены, необходимо постепенно, шаг за шагом проводить модернизацию своего бизнеса и внедрять в него инновации и технологии, необходимые для дальнейшей жизнедеятельности ресторанов.

Инновации в общественном питании — это результаты деятельности, которые направлены на совершенствование производственных и других процессов, услуг и продуктов для удовлетворения рыночных потребностей. В последнее время в объектах общественного питания появились такие внедрения, как: дополненная реальность (проецирование 3D-моделей любого блюда из меню), тепан-шоу (демонстрация приготовления блюда шеф-поваром), вендинговые машины (инновационное оборудование быстро обрабатывает заказы), пейджеры или биперы (оповещения клиентов о готовности заказов), интерактивное или съедобное меню [1].

Продуктовые инновации — это производство и реализация новых видов продукции, вырабатываемой в общественном питании, изменения их биохимического состава. Техничко-технологические инновации — применение, внедрение новой техники, устройств, механизмов, а также технологических способов и режимов приготовления продукции общественного питания [2].

Далее рассмотрим подробнее одну из инноваций в ресторанном бизнесе — съедобное меню. Съедобное меню — это инновационный способ предоставления информационной и развлекательной программы, который основан на концепции использования съедобных материалов в качестве основного элемента.

Основные преимущества съедобного меню:

- 1) интересный и необычный вариант развлечения для посетителей;
- 2) разнообразие возможностей для экспериментов с использованием съедобных материалов;
- 3) возможность сочетать вкусовые ощущения и визуальные эффекты с помощью красиво оформленных блюд и десертов;
- 4) повышение интерактивности мероприятия за счет возможности участия гостей в процессе приготовления и украшения блюд;
- 5) увеличение уровня удовлетворенности и интереса клиентов к мероприятию за счет оригинального подхода к организации питания [3].

В целом улучшение визуального восприятия съедобного меню — это обеспечение привлекательности и информативности, помогающих посетителям сделать выбор и насладиться опытом посещения заведения. Внимание к деталям и учет предпочтений посетителей помогут создать лучшее впечатление и повысить рейтинг заведения.

Источники

1. *Осипова, П. В.* Как эффективно внедрить инновации в ресторане [Электронный ресурс] / П. В. Осипова // Restoplace. — Режим доступа: <https://restoplace.cc/blog/innovacii-v-restorane/>. — Дата доступа: 15.11.2023.

2. *Стасюкевич, С. В.* Инновационное развитие общественного питания Республики Беларусь [Электронный ресурс] / С. В. Стасюкевич // Электронная библиотека БГЭУ. — Режим доступа: http://edoc.bseu.by:8080/bitstream/edoc/84330/1/Stasyukevich_473_482.pdf. — Дата доступа: 16.11.2023.

3. *Шевченко, А. З.* Что такое Съедобное меню [Электронный ресурс] / А. З. Шевченко // Jurnalshtori.ru. — Режим доступа: <https://rollerhockey.ru/chto-takoe-sedobnoe-menu/>. — Дата доступа: 17.11.2023.