

ИННОВАЦИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ИХ ПРИМЕНЕНИЕ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Еще в прошлом десятилетии людям приходилось стоять в «километровых» очередях, чтобы попасть в известный ресторан, и выждать месяцы лишь для того, чтобы получить столик в популярном заведении. К счастью, для нас такая проблема уже почти не существует или отходит на второй план. Ведь современный уровень технического развития позволяет человечеству не только исследовать космос, но и упрощать повседневную жизнь.

По оперативным данным Торгового реестра, по состоянию на 1 января 2021 г. в республике функционировало 22 140 объектов общественного питания на 910,8 тыс. мест, что на 1176 объектов и на 14,6 тыс. мест больше по сравнению с 1 января 2020 г. [1]. И каждый из этих объектов так или иначе претерпевает изменения в виде инновационных внедрений. К таковым можно отнести:

- сенсорные киоски — во многих известных точках общественного питания давно функционируют электронные кассы, где посетители могут спокойно сделать заказ, а иногда даже оплатить его. Такое внедрение помогает разгрузить очереди и облегчить работу сотрудников;

- мобильные приложения — почти каждая организация, связанная с готовкой и доставкой еды, уже давно обзавелась таким. Благодаря этой технологии потребители имеют возможность просто и быстро выбрать подходящий им пункт общественного питания, что в значительной степени помогает организациям находить контакт со своей целевой аудиторией;

- роботизация — на территории Республики Беларусь эта инновация еще не нашла широкого распространения, но все-таки одно заведение может похвастаться новейшей технологией. Ресторан грузинской кухни «Хинкальня» первым в Беларуси обзавелся роботом-официантом [2]. Такой ход можно скорее отнести к маркетинговому, и все же это заметно улучшает общение потребителя и субъекта сферы услуг;

- молекулярная кухня — не только маркетинговая составляющая ресторанного бизнеса развивается под влиянием технологий. Теперь даже на кухне применяются автоматизированное оборудование и новые способы обработки продукции, которые дают возможность сократить время производства продукции общественного питания и повысить эффективность работы производства.

Подводя итоги всего вышесказанного, можно смело утверждать, что, как и все сферы нашей жизни, сфера услуг и, в частности, общественное питание, претерпевает массу изменений под влиянием

современных технологий. Не отстает от инноваций и Беларусь, тем самым создавая прочную базу для развития точек общественного питания и удовлетворения потребителей, что уже сейчас является основной составляющей развития экономики государства.

Источники

1. Деятельность МАРТ. Регулирование общественного питания. Аналитическая информация [Электронный ресурс] // Министерство антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь. — Режим доступа: <https://mart.gov.by/activity/torgovlya-i-uslugi/regulirovanie-obshchestvennogo-pitaniya/analiticheskaya-informatsiya/>. — Дата доступа: 15.11.2023.

2. *Масько, В.* Искусственный интеллект заменяет людей: в ресторане Минска появился кот-робот-официант [Электронный ресурс] / В. Масько // Минская правда. — Режим доступа: <https://mlyn.by/20072023/iskusstvennyj-intellekt-zamenyayet-lyudej-v-restorane-minska-royavilsya-kot-robot-oficiziant/>. — Дата доступа: 20.07.2023.