

ЦИФРОВЫЕ ИННОВАЦИИ В РЕСТОРАНАХ БЕЛАРУСИ: СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ

Ресторанный бизнес — одна из современных перспективно развивающихся отраслей индустрии гостеприимства. Проблема, определяющими актуальность рассматриваемого вопроса в условиях современного ресторанного бизнеса, являются: практически полное отсутствие опыта разработки и реализации инновационных проектов в ресторанном бизнесе; невозможность использования зарубежного опыта реализации проектов подобного масштаба в связи с неодинаковыми институциональными условиями. Цифровые инновации в ресторанах — это различные технологические решения, которые улучшают процессы работы и обслуживания клиентов. Они помогают ускорить процесс заказа и оплаты, улучшить качество обслуживания, повысить эффективность и прибыльность бизнеса. Чтобы более четко и ясно раскрыть данную тему, мы решили сравнить инновации двух стран — США и Беларуси. Цифровые инновации в ресторанном бизнесе в США включают в себя использование мобильных приложений для заказа еды, электронных меню и интерактивных терминалов самообслуживания. Также в ресторанах в США все чаще используются технологии, такие как искусственный интеллект и машинное обучение, для анализа данных и повышения эффективности бизнеса.

Ресторанный бизнес Беларуси активно внедряет цифровые инновации для улучшения качества обслуживания и повышения эффективности работы. Некоторые из них включают: мобильные приложения для заказа и доставки еды; бесконтактные технологии оплаты; внедрение системы управления заказами, онлайн-бронирование через соцсети, использование QR-кодов. Цена на цифровые инновации в Беларуси зависит от многих факторов, включая тип инновации, область применения, уровень сложности, объем работы и т.д.

Если рассматривать конкретно нашу страну, то в Беларуси, как и во многих других странах, существует ряд проблем, связанных с развитием цифровых инноваций, такие как: недостаточная инвестиционная привлекательность; неблагоприятный бизнес-климат; недостаточное количество специалистов в области цифровых технологий; ограниченный доступ к финансированию; недостаточно развитая культура инноваций.

Наши предложения для ресторанов Беларуси: меню в кафе, баре или ресторане — это первое, на что обращает внимание любой посетитель.

Но формат бумажного меню имеет некоторые ограничения, которые отсутствуют в AR-меню с дополненной реальностью. Любой посе-

титель ресторана, кафе или бара благодаря такому меню может увидеть 3D-модели каждого блюда в натуральную величину, покрутить их со всех сторон, узнать состав, вес, калорийность и рекомендованные к употреблению вместе с ним напитки, информация о которых просто бы не поместилась в обычное меню.

Принцип работы AR-меню для посетителей заведения: отсканировать QR-код; выбрать категорию блюд; просмотреть блюдо в дополненной реальности; сделать заказ.

Уже сегодня предприятия питания, использующие в своей работе 3D-принтеры, начинают получать рейтинговые звезды известного ресторанный гида Мишлен. 3D-принтер позволяет им изготавливать блюда таких сложных и необычных форм, которые было бы практически невозможно сделать вручную.

Существует множество инновационных технологий в ресторанной индустрии. Высокая конкуренция на рынке заставляет рестораторов постоянно совершенствовать свои заведения, поэтому инновации в ресторанной индустрии имеют значительное влияние на развитие данного рынка.