

aufmerksam beaufsichtigen, und sobald das neue Unternehmen auf den Beinen ist, werden sie mit unregelmäßigen Inspektionen kommen. Die monatlichen Abzüge für die Miete von Geräten, die von der Muttergesellschaft bereitgestellt werden, und Werbung betragen nur 8 % der Gesamteinnahmen. Sie können vereinbaren, dass der Franchisegeber für einen Mindestprozentsatz des Erlöses die gesamte Buchhaltung und Berichterstattung beim Unternehmen behält.

Das Hauptrezept für die Unterstützung kleiner Unternehmen durch die US-Regierung sind Regierungsaufträge. Kleine amerikanische Unternehmen nehmen zusammen mit großen Konzernen an Auktionen und Kommissionen zur Verteilung staatlicher Käufe und Aufträge teil. Die amerikanische Regierung gibt jedes Jahr mindestens 700 Milliarden Dollar für Einkäufe aus, europäische Kleinunternehmen beneiden übrigens die amerikanischen: Sie dürfen nicht einmal in die Nähe von Staatseinkäufen kommen.

P. Lavrinovich

П.Д. Лавринович

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель Е.В. Молчанова

MODERNE TECHNOLOGIEN IM GASTSTÄTTENGEWERBE

Современные технологии в ресторанном бизнесе

In der heutigen Welt spielt der Einsatz moderner Technologien eine wichtige Rolle bei der Erhaltung der Wettbewerbsfähigkeit von Gastronomiebetrieben. Die Möglichkeit, online einen Tisch zu reservieren oder Essen aus einem Restaurant zu Hause zu bestellen, ist aus dem heutigen Leben nicht mehr wegzudenken.

Um zusätzliche Wettbewerbsvorteile zu erhalten, verwenden die Gastronomiebetriebe mehr und mehr oft eine Vielzahl von automatischen Bestellsystemen, deren Wesen darin besteht, dass anstelle einer traditionellen Speisekarte auf jedem Tisch ein Tablet mit einem heruntergeladenen elektronischen Menü installiert ist. Die Gäste können die gewünschten Gerichte selbst auswählen, indem sie sie aus dem Menü in das Bestellfeld ziehen, und dabei alle notwendigen Informationen über ihre Bestellung sehen. Nach der Bestätigung werden die Auftragsdaten an die Kochstationen übermittelt.

Ein weiterer Trend bei der Entwicklung dieser Systeme ist die Microsoft Surface-Lösung, die den gesamten Tisch in einen großen Touchscreen verwandelt. Obwohl diese Systeme für unseren Markt noch eine Innovation sind, haben Europa und die Vereinigten Staaten bereits in den 2000er Jahren beschlossen, solche Geräte einzuführen. Die Vorteile eines elektronischen Speisekartensystems bestehen in den aktuellen Preisen für Gerichte,

die das System selbst nach den für die Wochentage oder die Tageszeit festgelegten Rabatten berechnet, sowie in der Darstellung der Speisekarte in verschiedenen Sprachen, der schnellen Korrektur von Fehlern usw.

Eine weitere Möglichkeit, die Nutzung von Speisekarten zu optimieren, ist die Einführung spezieller QR-Codes in den Gastronomiebetrieben. Ihr Hauptvorteil ist, dass sie einfach zu bedienen sind, da keine zusätzlichen Geräte installiert werden müssen. Durch Scannen des Aufklebers auf dem Tisch mit seinem Smartphone kann der Gast zum Menübereich gehen, seine Lieblingsgerichte auswählen und eine Bestellung aufgeben oder eine bereits aufgegebenen Bestellung über das Online-Zahlungssystem bezahlen. Der QR-Code kann vom Gast auch verwendet werden, um den Kellner aufzurufen oder eine Rechnung anzufordern. In Fast-Food-Restaurants werden Selbstbedienungskioske immer beliebter, dabei entwickelt sich in einigen Ländern schon die Idee intelligenter Kioske, die einen Gast anhand seines Gesichts identifizieren und ihn auffordern können, seine vorherige Bestellung zu wiederholen.

Moderne Informationstechnologie wird in den Betrieben nicht nur eingesetzt, um eine angenehme Atmosphäre für die Gäste zu schaffen und den Serviceprozess zu optimieren, sondern auch, um die Einhaltung aller sanitären und hygienischen Standards und Anforderungen durch die Mitarbeiter zu überwachen. So kann das Management mit Hilfe eines Web-Monitoring-Systems, das in der Lage ist, Verstöße gegen Arbeitsschutzvorschriften zu registrieren, Konsequenzen auf das Ausbildungsniveau des Personals ziehen und bei Bedarf geeignete Maßnahmen zu dessen Verbesserung ergreifen.

Eine weitere interessante Lösung für den Gastronomiebetrieb ist die Robotisierung. Heutzutage gibt es zwei Arten von Robotern: „front of the house“, die mit den Gästen arbeiten und „back of the house“, die Aufgaben in der Küche erledigen. Bisher ist der zweite Typ beliebter, weil er es ermöglicht, in Kettenbetrieben die gleiche Produktqualität zu erreichen. Roboter für die Arbeit in der Halle werden weniger häufig eingesetzt und sehen ziemlich seltsam aus. Die Robotisierung wird als eine der wirksamsten Methoden zur Lösung des Personalproblems in der Zukunft angesehen. Es sollte jedoch klar sein, dass es nicht darum geht, Menschen zu ersetzen, sondern vielmehr darum, die verständlichsten Arbeitsbereiche zu optimieren. In kurzer Zeit hat Ono Food Company die Absicht, in Los Angeles das weltweit erste vollautomatische Restaurant auf Rädern mit Robotern und Technologien für die Zubereitung von Speisen und die Bestellannahme zu eröffnen. In den GUS-Staaten entwickelt sich der Einsatz dieser Technologien nicht so schnell wie in den USA, so dass die Robotisierung noch weit davon entfernt ist, ein Massenphänomen zu sein.