

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:*

<https://stuservis.ru/statya/62120>

**Тип работы:** Статья

**Предмет:** Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания

Оглавление

Инновации в сфере общественного питания 2

Список литературы: 12

Аннотация: в данной статье рассмотрены основные тенденции развития инновационных технологий в сфере общественного питания. Социальное питание играет важную роль в общей формуле здоровья современного человека. Цифровые технологии являются актуальным инструментом, который обеспечивает предоставление товаров и услуг потребителю в максимально удобной форме, а также способны донести до потребителя всю интересующую его и необходимую информацию. Также в данной статье выделены основные направления внедрения цифровых технологий в ресторанном бизнесе и рассмотреть новейшие инновационные цифровые технологии, которые могут быть применены в ресторанном бизнесе. Рассмотрено на примере немецкого опыта внедрение некоторых инновационных технологий по упаковке готовой пищи. Abstract: this article describes the main trends in the development of innovative technologies in the field of public catering. Social nutrition plays an important role in the General formula of modern human health. Digital technologies are a relevant tool that provides the provision of goods and services to the consumer in the most convenient form, and are able to convey to the consumer all the necessary information. Also in this article the main directions of introduction of digital technologies in restaurant business are allocated and to consider the latest innovative digital technologies which can be applied in restaurant business. It is considered on the example of the German experience the introduction of some innovative technologies for the packaging of ready-made food.

Ключевые слова: инновации, общественное питание, социальное питание, качество продуктов.

Key words: innovation, social power, social power, the quality of the products.

Инновации в сфере общественного питания

С каждым годом на рынке появляется все больше предприятий общественного питания. У потребителей появляется возможность выбирать из большого количества предложений и как следствие возрастает конкуренция. Чтобы выйти победителем в этой конкурентной борьбе предприятия общественного питания должны предоставлять потребителю товары и услуги максимально удовлетворяющие его потребности. Социальное питание играет важную роль в общей формуле здоровья современного человека. Еда, производимая на комбинатах питания и фабриках кухнях для социальных учреждений, находится под особым контролем у специалистов. Она должна быть не только качественной и сбалансированной, но и доставляться в больницы, госпитали, школьные и университетские столовые с соблюдением санитарных норм, определенного температурного режима и правил транспортировки. Однако в 90-х годах система общественного питания вместе со всей социальной сферой переживала глубокий кризис. Столовые и буфеты при научных центрах, заводах, детских садах и больницах либо приходили в полный упадок, либо закрывались. Причин у сложившейся ситуации было много:

- недостаточное финансирование,
- низкое качество продуктов, используемых для приготовления,
- слабая материально-техническая база, необходимая для оснащения кухонь.

Цифровые технологии являются актуальным инструментом, который обеспечивает предоставление товаров и услуг потребителю в максимально удобной форме, а также способны донести до потребителя всю интересующую его и необходимую информацию. Также цифровые технологии могут привлечь посетителя, сделав процесс покупки продукции или получения услуги более увлекательным и необычным.

Цели данной статьи – выделить основные направления внедрения цифровых технологий в ресторанном бизнесе и рассмотреть новейшие инновационные цифровые технологии, которые могут быть применены в ресторанном бизнесе [1].

Основные направления использования цифровых технологий.

Компания NEC Display Solutions, которая занимает ведущие позиции на рынке систем отображения информации и является поставщиком комплексных решений визуализации, проведя всесторонний анализ

перспектив применения цифровых технологий, в сфере предприятий общественного питания, предсказывает данному сегменту существенный рост.

По мнению специалистов данной компании, существует 3 основных направления, в которых использование цифровых технологий в ресторанном бизнесе является наиболее актуальным. Эти направления - повышение точности заказа, использование интерактивных столов с дополнительными возможностями и работа с социальными медиа.

В первом направлении – повышении точности заказа, рестораторам на помощь придут цифровые меню, киоски, информационные дисплеи. Многие из перечисленных устройств помогут устранить неточности при формировании заказа, а также могут помочь посетителю добавить к заказу комментарии, например, с просьбой заменить продукт, на который у потребителя аллергия, или желаемый порядок выноса блюд на стол. Вложения материальных средств в подобные системы и устройства уменьшает загруженность персонала приемами и проверкой заказов, а посетителей привлечет интерактивная форма взаимодействия. Второе направление – оборудование обеденных столов с дополнительными функциями. Такие устройства могут выполнять большое количество разнообразных задач и точное количество их комбинаций сложно представить. Интерактивные столы могут содержать инструменты для формирования заказа, зарядные устройства для смартфонов, планшетов и ноутбуков, также они могут представлять из себя полноценную рабочую станцию, выдающую посетителю информации о блюдах, самом заведении или предоставляющую посетителям доступ к соцсетям или другому контенту. Некоторые из таких столов даже имеют в своем составе цифровое

Список литературы:

1. Шарохина С.В., Гороховицкая Т.Н. Инновации в сфере общественного питания, как фактор стратегического управления // Интернет-журнал «НАУКОВЕДЕНИЕ». - 2017. - Т. 9, №3
2. Дробинина О. А. Основные методы digital-маркетинга в сфере ресторанного бизнеса// Молодой ученый: вызовы и перспективы. – 2016. № 9(11). - с 351-356.
3. Правила NEC: как применять цифровые решения в ресторанном деле. 04.12.17. URL: <http://www.avclub.pro/news/digital-signage/pravila-nec-kak-primenyat-tsi...> (дата обращения: 09.04.18).
4. Программное обеспечение NEC FieldAnalyst. URL: <https://www.nec-display-solutions.com/p/ru/ru/products/software/details/...> (дата обращения: 09.04.18).
5. Цифровое меню: как и с чем его едят владельцы ресторанов? 15.09.2015. URL: <http://www.avclub.pro/news/digital-signage/tsifrovoye-menyu-kak-i-s-chem-...> (дата обращения: 09.04.18).
6. Цой И.А., Куткина М.Н. ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ // Студенческий: электрон. научн. журн. 2018. № 9(29). URL: <https://sibac.info/journal/student/29/105030> (дата обращения: 27.03.2019).

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:*

<https://stuservis.ru/statya/62120>