

**Вікторія Ткач**

д.е.н., професор,

Одеська національна академія харчових технологій

**Вероніка Селезньова**

студентка,

Одеська національна академія харчових технологій

## **АВТОМАТИЗАЦІЯ В ІНДУСТРІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЯК ФАКТОР ПІДВИЩЕННЯ ЕКОНОМІЧНОГО СТАНУ УКРАЇНИ**

**Анотація.** В даній статті висвітлено тему інноваційних технологій, що застосовуються для автоматизації управління та роботи закладів ресторанного харчування.

**Ключові слова:** автоматизація, інноваційні технології, заклади ресторанного господарства.

**Актуальність проблеми.** Згідно з постійним розвитком індустрії інформатики та технологій робототехніки, закладам ресторанного господарства необхідно використовувати новітні комп'ютерні технології, для підвищення конкурентоспроможності, вдосконалення систем функціонування, покращення економічного стану підприємства і країни в цілому.

**Виклад основного матеріалу.** Під час вибору доцільної автоматизованої системи управління для конкретного обраного підприємства, фахівці компаній-розробників, керівники підприємств, які певний час успішно користуються такими системами, рекомендують обов'язково враховувати: тип, спеціалізацію, індивідуальні особливості, розмір і автономність підприємства, тип та стан операційної системи, фінансові можливості підприємства, його комунікації та можливість адаптації системи автоматизації до державних та галузевих вимог.[1]

Переваги впровадження автоматизованої системи управління:

- Покращення економічного стану підприємства, економія коштів в подальшій роботі;
- Підвищення швидкості та зручності обслуговування;
- Розширення варіантів способів замовлення;
- Виключення помилки «людського фактору» під час роботи персоналу;
- Підвищення популярності закладу, адже автоматизація все ще є новизною серед закладів ресторанного господарства;
- Зменшення коштовності автоматизації з кожним роком.

На ринку ресторанного господарства вже існують технології, які ще є новітніми для впровадження в закладах України, вони будуть наведені в даній роботі.

### 1. Автоматизована доставка їжі.

З розвитком технологій, завдяки яким автомобілям тепер можна їздити без водія, або впровадження безпілотних літальних апаратів, для ресторанного сектору є безліч вигідних можливостей щодо оновлення їх систем доставки. Крім того, доставка їжі стала важливою, особливо зі збільшенням кількості програм, що

доставляють продукти. Підприємства вже почали розробляти, тестувати та визначати, як доставка їжі без водія може працювати в ресторанах.

Наприклад, стартап на ім'я Starship Technologies перевіряв використання роботів для доставки їжі з ресторану до місця замовника. Компанія запрограмувала роботів таким чином, що вони використовують GPS та вбудовані камери для навігації тротуарами, що ведуть до місця розташування замовника. Ці роботи також мають вбудований, ізольований відсік, куди можна помістити їжу. Роботи використовують розумні технології для розпізнавання сигналів дорожнього руху, покажчиків, пішохідних переходів, а також пішоходів. Як тільки робот прибуває у пункт призначення, його можна розблокувати за допомогою мобільного додатка, а клієнт після цього може отримати замовлену їжу.

Незважаючи на той факт, що ця технологія неймовірна і досить просунута, в даний час вона працює в гіпер-локальному регіоні, оскільки роботи здатні їздити лише зі швидкістю 4 милі / годину. Тому поки що дана технологія не є повністю розвинутою для використання повсюдно.[2]

#### 2. Автоматизоване бронювання.

Системи автоматизації бронювання, як Eat App, можуть допомогти ресторанам автоматизувати процес бронювання за допомогою онлайн-систем бронювання. У цих системах гості можуть побачити наявність таблиці в режимі реального часу на веб-сайті ресторану, підтверджуючи вільні та зайняті столики в закладі. Ці системи також можуть автоматично розмістити гостей та оптимізувати розподіл столів, не використовуючи робочу силу персоналу, яка зазвичай займає час двох, або більше штатних працівників. Це дозволяє зекономити час та витрати на оплату робочої сили.

#### 3. Система управління запасами та харчовими відходами.

Великою проблематикою в закладах ресторанного господарства - є помилки штатних працівників, які займаються управлінням запасами та приготуванням їжі. Вона полягає в тому, що практично неможливо досконало передбачити, що з сировини знадобиться в найближчий період, а також забезпечити, щоб кожна страва була ідеально порційною. Роботизація дозволяє вирішити цю проблему в обох випадках. Розумні технології можуть використовувати аналітику та прогнозування, для вимірювання споживання їжі та розміщення інтелектуальних замовлень інгредієнтів.

#### 4. Автоматизовані стенди самообслуговування.

Стенди стрімко стають стандартом у галузі швидкого харчування. Великі мережі, такі як McDonald's, Wendy's та Panera Bread, вже випробовують їх в своїх закладах харчування.

Ці стенди дозволяють гостям обирати, натискати замовлення та здійснювати оплату без будь-якої допомоги працівників. Наразі результати багатообіцяючі, що свідчить про те, що незабаром вони також стануть більш широко прийнятими і меншими ресторанами.

#### 5. Використання програм автоматизації обліку та аудиту.

Для галузі ресторанного бізнесу було розроблено значну кількість програмного забезпечення, комп'ютерних програм та мобільних додатків. Всі вони дозволяють оптимізувати процеси, які повторюються, пришвидшити хід інформації від гостя до кухні і бару, автоматизувати облік та розрахунки. Найбільш популярними автоматизованими системами управління рестораном в Україні можна вважати програмні комплекси Fidello F & B, Micros, «Парус-Ресторан», SERVIO, 1С-Парус: Ресторан + Бар + Кафе, Іікота, найбільш поширений – R-keeper . [3]

Таким чином, тенденція до автоматизації в ресторанному господарстві постійно зростає. Впровадження інновацій шляхом автоматизації обслуговування і управління рестораном, дозволяє закладу залишатися конкурентоспроможним. Підтвердженням цього є обов'язкове передбачення в бюджетах нових підприємств витрат на автоматизацію.

Список літератури:

1. Качова С.С., Іванова Т.П. Матеріали доповідей III науково-практичної конференції "Інформаційні технології в управлінні туристичною та курортно-рекреаційною економікою". - Бердянськ: АУІТ "АІІУ", 2007
2. Automation is the next big thing for restaurants worldwide // innovation enterprise URL: <https://channels.theinnovationenterprise.com/strategy>
3. Олена Завадинська, кандидат технічних наук ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ГОСПОДАРЮВАННЯ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації №2 . - м. Київ, Україна: 2018р.