

Тема. Сучасні Інтернет-технології в ресторанному господарстві

План

1. Застосування інноваційних інтернет-технологій в ресторанному господарстві.
2. Використання QR-кодів в ресторанному господарстві.
3. Електронне меню.

1. Застосування інноваційних інтернет-технологій в ресторанному господарстві

Окрім того ресторани рекламують свої послуги в Інтернеті шляхом створення фірмових веб-сайтів, розміщення їх у пошукових, комерційно-ділових, туристично-готельних інформаційних системах.

Експерти одностайні в думці, що будь-який хороший ресторан в будь-якій ніші принесе успіх, якщо він дійсно хороший. Ресторатори знаходяться в постійному пошуку унікальних бізнес ідей, які допоможуть їм зацікавити відвідувачів і виділитися на цьому висококонкурентному ринку.

Інформаційні технології, які змінили наше життя, внесли новий креатив та інновації в ресторанний бізнес.

QR-код і безмежні можливості мобільного маркетингу. Винахід QR-коду – двомірного штрих-коду – відкрило нові необмежені можливості для on-line взаємодії компаній і споживачів. У маленькому яскравому квадратному лабіринті QR-коду можна запрограмувати всі відомі інновації ресторанного бізнесу, а також безліч нових можливостей.

Абревіатура QR перекладається з англійської як «швидкий доступ», а сам матричний код здатний утримати величезний обсяг інформації у вигляді тексту, цифр, URL-адрес, календарів, схем, зображень. Швидкість розпізнавання QR-коду дуже висока, його можна розміщувати на будь-яких носіях, починаючи від касових чеків і меню і закінчуючи різними вивісками і навіть розтяжками.

Сканувати ж його можна мобільним телефоном або відеокамерою ноутбука.

Як для гостя, так і для офіціанта *інтерфейс* замовлення страв буде виведено в мобільному додатку АСУ. Коли гість або офіціант зроблять замовлення, навпроти страви з'явиться таймер зі зворотнім відліком часу видачі страви. Цей час буде розрахований системою на підставі інформації про те, скільки та які страви стоять в черзі на кухні.

Якщо автоматизація *ticket time* вирішує завдання правильного та своєчасного збирання готових напівфабрикатів і заготовок у страву.

Найбільшими сферами для спілкування людей, в тому числі на теми ресторанів, в Україні є соціальні мережі Facebook, Інстаграм, також потрібно приділити увагу тематичним ресторанным форумам.

Ефективний маркетинг в соціальних мережах включає наступні роботи:

1. Розробка та затвердження стратегії маркетингу в соціальних мережах.
2. Заклад і якісне оформлення корпоративних сторінок і груп.
3. Щоденне ведення створених сторінок і груп.

2. Використання QR-кодів в ресторанному господарстві

Мобільні замовлення. Увійдіть в меню виносу з QR-кодом. Ресторани розуміють, що друковане меню на винос, як і раніше, є одним з найбільш ефективних способів отримання замовлень. Віно відчутне, барвисте, містить багато інформації і легко передається. Додавання QR-код в меню запускає мобільне оформлення замовлення. Таким чином, ресторани можуть об'єднати найкраще з старих і нових технологій. Зробити традиційне меню на винос в цифровому вигляді.

Посилання на фотографії і соціальні мережі QR-код, стратегічно розміщений в меню, дозволяє користувачам отримувати додаткову інформацію. Ви дивилися на текстове меню і задавалися питанням, як насправді виглядає б

страва? QR-код може вести до фотографій з назвами страв. До списку ресторанів або до посилань в Twitter і Facebook. QR-код може викликати посилання на безліч корисної інформації. У меню на винос і в будь-якій реальній рекламі. Таким чином, QR-код – це не маркетинговий трюк. QR-код - механізм надання зацікавленим сторонам інформації, з якою вони можуть діяти.

Мобільна цільова сторінка, яка запускається за допомогою QR-коду. У меню на винос, може включати годинник, контактну інформацію, карту і вказівки.

QR-код може ефективно використовуватися різними ресторанами. Від високої кухні до ресторанів швидкого харчування і фургонів.

Якісний ресторан може захотіти використовувати QR-код в рекламі путівника по місту. Що призводить до його онлайн-системі бронювання і фотографій інтер'єру ресторану.

У міру зростання популярності споживчих смартфонів використання QR-коду стає все більш витонченим. Зокрема, QR-коди перетворюються з простого рекламного гачка в невід'ємну частину мобільної інфраструктури. Ось посадкових талонів меню на винос, QR-код стає все менш чужим і більш корисним.

3.Електронне меню

Поширенню електронного меню ми завдячуємо передусім розвинутим мережам ресторанів швидкого харчування типу McDonald's та KFC, в яких запроваджено великі екрани з фотографіями усіх страв, цінами, кошиком для замовлення і опцією оплати банківською карткою.

Окрім закладів фаст-фуду, такі екрани-меню набули поширення у високотехнологічних ресторанах Японії та в Дубаї. Таким чином, у більш елегантному виконанні облаштування ресторанів сенсорними екранами для замовлення і оплати цілком можливе для будь-якого закладу ресторанного бізнесу.

Електронне меню дозволяє збільшити обсяг продажів за рахунок яскравішого інтерактивного переліку страв із потенційною можливістю автоматизованого їх підбору за побажаннями клієнта. Значний потенціал у цьому винаході є і для фільтрації позицій меню за інгредієнтами – наприклад, гість з алергією на деякі інгредієнти може відфільтрувати страви, виключивши всі, що містять алерген. У довгостроковій перспективі запровадження електронного меню може здешевити маркетингові процеси закладу. Так, при використанні класичного паперового прейскуранта будь-які зміни в асортименті вимагатимуть друку нової партії меню. Електронне меню також може оптимізувати роботу офіціантів, зменшивши час їх комунікації з гостями. Також включення можливості оплати безпосередньо за столиком за допомогою безконтактних способів може зменшити навантаження на співробітників, відповідальних за касові розрахунки.