

ОСНОВНІ ТЕНДЕНЦІЇ АВТОМАТИЗАЦІЇ РЕСТОРАНІВ

ПРИХОДЬКО Марія,

*здобувачка освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Полтавський фаховий коледж підприємництва і ресторанного бізнесу,
м. Полтава*

Ресторанна індустрія знаходиться на порозі технологічної революції, коли автоматизація готова змінити спосіб приготування, подачі та доставки їжі. Рішення з автоматизації пропонують нові шляхи забезпечення ефективності та задоволення споживачів в у умовах нестачі робочої сили та зростання витрат.

Очікується, що до 2026 року світовий ринок автоматизації харчових продуктів досягне 28 мільярдів доларів, а ресторанна індустрія переживає значні зміни, дедалі більше покладаючись на технології для підвищення продуктивності та зниження операційної неефективності [1].

Інтеграція інтелектуальних технологій визначатиме майбутнє ресторанів, підвищуючи продуктивність і відповідаючи зростаючим вимогам технічно підготовлених споживачів. Розглянемо основні тенденції автоматизації ресторанів.

Повністю автономні кухні мають революціонізувати роботу ресторанів, автоматизувавши кожен крок приготування їжі, від приготування до викладки. Ці кухні покладаються на передову робототехніку та системи, керовані ШІ, щоб точно та послідовно виконувати завдання, різко зменшуючи потребу в людському втручанні [2].

Персоналізація меню за допомогою штучного інтелекту налаштована на те, щоб змінити враження від обіду, адаптуючи пропозиції до індивідуальних уподобань і дієтичних потреб.

Удосконалені роботизовані сервери здатні доставляти їжу, прибирати зі столів і навіть взаємодіяти зі споживачами, зменшуючи робоче навантаження на персонал і знижуючи витрати.

Динамічне ціноутворення на основі ШІ має стати ключовою стратегією для ресторанів, які прагнуть оптимізувати прибутковість і адаптуватися до коливань попиту.

Голосові системи замовлення завдяки штучному інтелекту та обробці природної мови можуть розуміти й обробляти голосові запити з високою точністю, забезпечуючи безперебійну взаємодію без використання рук. Такі пристрої, як Amazon Alexa та Google Assistant, дозволяють робити замовлення, бронювати та надсилати запити без використання рук, створюючи безперебійну інтуїтивно зрозумілу взаємодію [3].

Обіди з доповненою реальністю (AR) створені для того, щоб переосмислити взаємодію клієнтів шляхом поєднання віртуальних елементів із фізичним середовищем харчування. Ресторани використовуватимуть AR, щоб пропонувати інтерактивні меню, що дозволить споживачам візуалізувати страви в 3D, перш ніж зробити вибір, або навіть побачити інгредієнти та техніку приготування через свої смартфони або окуляри AR [3].

Мережі доставки безпілотниками готові зробити революцію в службі доставки „останньої милі” в ресторанній індустрії, забезпечуючи швидші та ефективніші способи доставки їжі замовникам.

Автоматизовані системи бронювання столиків і місць для сидіння використовують алгоритми штучного інтелекту для прогнозування потоку клієнтів, керування списками очікування та призначення столиків на основі розміру групи та переваг, підвищуючи ефективність роботи та скорочуючи час очікування.

Технологія блокчейн стає потужним інструментом для підвищення прозорості ланцюга постачання в ресторанній індустрії, що дозволяє підприємствам відстежувати та перевіряти походження інгредієнтів від ферми до столу.

Управління відходами за допомогою штучного інтелекту революціонує способи поводження з харчовими відходами в ресторанах, дозволяючи їм працювати більш екологічно та ефективно.

Від прийому замовлень і приготування їжі до бізнес-операцій і маркетингу одна третина операторів (34%) запровадила технологію ШІ у своїх ресторанах, а 48% планують це зробити у 2025 році. Більше половини (54%) операторів вважають, що ШІ стане основним продуктом ресторанів протягом наступних трьох років; 20% вважають, що це вже є основним продуктом [4].

Розглянуті інновації дозволять ресторанам підвищити ефективність, зменшити витрати та запропонувати персоналізоване безперебійне обслуговування. Незважаючи на те, що проблеми залишаються, такі як витрати на початкові інвестиції та перешкоди інтеграції, потенціал підвищення прибутковості та задоволеності відвідувачів робить автоматизацію важливою складовою майбутнього успіху ресторану.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Make room for restaurant automation. National restaurant association. October 10, 2024. URL: <https://restaurant.org/education-and-resources/resource-library/make-room-for-restaurant-automation/>
2. Jack Kelly. Robots Are Taking Over The Kitchens At Your Favorite Restaurants. Forbes. Aug 30, 2024. URL: <https://www.forbes.com/sites/jackkelly/2024/08/30/robots-are-taking-over-the-kitchens-at-your-favorite-restaurants/>
3. Heather Apse Restaurant Technology: Top 2025 Trends and Tools- by Heather Apse. Hotel news. November, 20. 2024. URL: <https://www.hotelnewsresource.com/article134160.html>
4. Restaurant Trends to Watch in 2025. Pompeu. 2025. URL: <https://get.popmenu.com/restaurant-resources/2025-trends-report>

Науковий керівник: к. е. н., доцент Єрфорт І. Ю.

Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Національний університет харчових технологій
Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного
Полтавський фаховий коледж підприємництва і ресторанного бізнесу
Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства

ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ УКРАЇНИ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

12 березня 2025 року, Київ

КИЇВ 2025

УДК 338.48:339.923:061.1ЄС(477)

Рекомендовано до друку рішенням Вченої ради ННІ неперервної освіти і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол №9 від 20 березня 2025 р.)

Євроінтеграційні процеси в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі України: збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції (12 березня 2025 р.). Київ: НУБіП України. 2025. 350 с.

Редакційна колегія:

Мельниченко С. В. – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Сердюк М. Є. – доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Олюніна С. Л. – викладач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

У збірнику тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції висвітлюються результати наукових досліджень студентської молоді з питань, присвячених євроінтеграційним процесам у сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу України. У матеріалах розглядаються виклики та перспективи адаптації галузі туризму в умовах євроінтеграції, інноваційні технології в закладах HoReCa, туристичне країнознавство, організація дозвілля молоді.

Конференція проводиться з метою посилення профорієнтаційної роботи із залучення активної шкільної молоді до навчання в НУБіП України, посилення наукової складової підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» і «Магістр», оприлюднення результатів їх дослідницької роботи, підвищення ефективності, якості наукових досліджень, обміну досвідом і представлення результатів науково-дослідної діяльності, обговорення дискусійних питань та визначення пріоритетів подальшого розвитку науки.

Видання розраховане для здобувачів вищої освіти, дослідників, викладачів, суб'єктів підприємницької діяльності.

Матеріали друкуються в авторській редакції. За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори. Позиція редакції не завжди може збігатися з точкою зору автора.

© Колектив авторів, 2025

© НУБіП України, 2025