

Инновационные тенденции развития ресторанного бизнеса России в период пандемии

СибУПК г. Новосибирск



Кафедра Бухгалтерского учёта, анализа и аудита

Специальность 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учёт (по отраслям), 3 курс

О.А. Кононова, П.А. Чернякина

Научный руководитель: М.Е. Аникеева, канд. экон. наук, доцент кафедры бухгалтерского учета, анализа и аудита, Е.Ю. Надточина, старший преподаватель кафедры бухгалтерского учета, анализа и аудита

Цель:

Обзор существующих тенденций и трендов развития ресторанного рынка, существующего уровня информатизации предприятий российской ресторанной индустрии и выявлении перспективных направлений дальнейшей информатизации.

Актуальность темы:

Ресторанам, кафе и другим предприятиям общественного питания в 2020 и 2021 годах приходится нелегко продолжать работу на высоком уровне и обслуживать клиентов хотя бы на прежнем уровне. Некоторые заведения вынуждены были закрыться временно до снятия ограничений, а многие, к сожалению, навсегда. Одна из главных причин сложившейся ситуации это COVID-19 и связанные с ним ограничения и простои в работе. С наступлением карантина кафе и рестораны теперь пустуют, население вынуждено оставаться дома и соблюдать правила. Такая участь постигла таких гигантов Новосибирской сферы обслуживания как «Своя компания». Те, кто выжил, ищут способы восстановиться и пытаются следовать резко изменившимся предпочтениям и привычкам потребителя. Именно в этих нелегких реалиях на помощь приходят новые информационные цифровые технологии.

На сегодняшний день, основной целью ресторанный бизнес ставит развитие новых тенденций для привлечения клиентов.

Основные тренды развития бизнеса:

Доставка и еда навынос

В период ограниченного доступа или полной изоляции людей доставка стала спасением для предприятий общепита, она заменила обслуживание в самих ресторанах. Приложения Delivery, Яндекс.Еда - одни из самых популярных в сфере еды в России. Также при помощи новых инновационных технологий упрощаются механизмы заказа, такие технологии получили широкое развитие в «KFC» и «Макдоналдс».



Цифровой тренд – применение QR-кодов

Все больше ресторанов и кафе уходят от традиционного использования бумажных меню. Меню по QR-коду удобно тем, что можно с личного телефона сканировать QR-код и изучить цифровое меню, здесь же сделать заказ, сразу оплатить и ждать только приготовления блюд.



Применение монопродукта

Становится всё меньше универсальных ресторанов «суши-пицца-кальян-караоке», гости чаще предпочитают таким заведениям более узконаправленные кафе, пиццерии или кальянные – места, где готовят их любимые блюда действительно вкусно. Например, бургерные где можно попробовать чисто данный вид продукции.

Система распознавания лиц

Киоски самообслуживания могут быть и умными: определять гостя по лицу, предлагать ему повторить предыдущий заказ, а потом автоматически списывать деньги с карточки. К примеру, в экспериментальном режиме Face ID работает в сети Cali.



Вывод:

Для того, чтобы внедрить хотя бы одну новую технологию, необходимы инвестиции, что в реалиях ограничений останавливает очень многих рестораторов. Неизбежным становится обучение этим тенденциям персонал, что иногда приводит к конфликтам и даже сокращению штата работников. Несмотря на все недостатки и препятствия в каждом заведении общественного питания можно найти те или иные из перечисленных тенденции развития, что говорит в их пользу.