

Рецензія на статтю

Дробахи Д. А. «СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»¹

У статті «Сучасні технології у сфері ресторанного господарства» здійснено ґрунтовне дослідження впровадження новітніх технологій у ресторанній індустрії. У роботі досліджуються ключові технологічні рішення, які сьогодні визначають розвиток бізнесу в умовах глобальної цифровізації. Стаття охоплює широке коло питань, пов'язаних із використанням сучасних засобів автоматизації процесів, управління даними, комунікації з клієнтами, а також інтеграції інноваційних інструментів для підвищення ефективності ресторанного господарства.

Загальний підхід автора полягає в комплексному аналізі технологій, які вже активно використовуються в ресторанах, а також перспективних рішень, що перебувають на стадії впровадження. Цей огляд є важливим не тільки з точки зору теоретичних досліджень, а й для практичної реалізації інноваційних проєктів у ресторанній сфері.

Актуальність теми. Дослідження, проведене автором, є надзвичайно актуальним, оскільки сфера гостинності, зокрема ресторанний бізнес, протягом останніх років зазнає значних трансформацій під впливом новітніх технологій. Це стосується не тільки процесів обслуговування клієнтів, але й таких аспектів, як управління ланцюгами постачання, маркетингові стратегії, аналіз даних і навіть підбір кадрів. Впровадження автоматизованих систем дозволяє ресторанам адаптуватися до нових умов, зокрема швидких змін у поведінці споживачів і зростання конкуренції.

¹ Дробаха Д. А. Сучасні технології у сфері ресторанного господарства // *Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". Серія: "Економічні науки"*. – 2024. – №8. <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2024-8-10169>

Особливе значення має здатність технологій змінювати бізнес-модель ресторанних закладів. Наприклад, використання систем самообслуговування, автоматизація кухонних процесів та інші інструменти, описані в статті, допомагають не тільки підвищити продуктивність, але й зменшити операційні витрати, що особливо важливо для невеликих і середніх підприємств.

Аналіз матеріалів і методів. У своїй роботі автор використовує великий масив наукових публікацій, аналітичних звітів та галузевих досліджень, що дозволяє сформулювати всебічне бачення проблематики. В статті використано такі методи, як аналіз наукової літератури, компаративний аналіз різних технологічних рішень і їхнього впливу на ефективність ресторанного бізнесу, а також метод систематизації, що допомагає впорядкувати сучасні технології в інтегровану систему управління закладом.

Окрему увагу автор приділяє аналізу того, як різні технології дозволяють не лише автоматизувати процеси, але й отримувати додаткові вигоди через ефективне управління даними. Наприклад, системи аналітики клієнтської поведінки дозволяють оптимізувати асортимент, коригувати меню та розробляти ефективні маркетингові стратегії, що підвищує загальну прибутковість ресторану.

Оцінка результатів дослідження. Одним із ключових висновків статті є те, що сучасні технології відіграють важливу роль у підвищенні операційної ефективності ресторанного господарства. У статті розглядається впровадження систем автоматизації для обліку, управління запасами та фінансових розрахунків, які значно скорочують кількість помилок і пришвидшують процес обслуговування. Автор звертає увагу на те, що використання таких рішень є критично важливим у висококонкурентному середовищі ресторанного бізнесу, де швидкість і точність є ключовими факторами успіху.

Також важливим аспектом є підвищення якості комунікації між рестораном і клієнтами завдяки впровадженню онлайн-бронювання, мобільних додатків для замовлень та безконтактних методів оплати. Це не тільки покращує зручність для гостей, але й дозволяє ресторанам ефективніше управляти потоком відвідувачів та скорочувати час очікування, що сприяє підвищенню лояльності клієнтів.

Наукова новизна та практична цінність. Наукова новизна статті полягає у комплексному підході до вивчення впливу сучасних технологій на всі аспекти ресторанного господарства. Автор не обмежується лише поверхневим оглядом, а пропонує детальний аналіз кожної групи технологій, таких як виробничо-економічні, маркетингові, фінансові та екологічні технології. Він розкриває не тільки переваги, але й можливі труднощі при їх впровадженні, що робить роботу особливо корисною для підприємців, які планують адаптувати новітні рішення у своєму бізнесі.

Стаття має велике практичне значення, оскільки надає конкретні рекомендації щодо використання різних технологій для оптимізації бізнес-процесів у ресторанному секторі. Наприклад, автор описує важливість використання систем аналітики для глибшого розуміння клієнтської поведінки та формування ефективних маркетингових кампаній, що дозволяє значно підвищити рівень обслуговування і збільшити прибуток.

Перспективи досліджень. Автор зазначає, що майбутні дослідження у цій галузі повинні зосередитися на впливі інноваційних технологій, таких як штучний інтелект, на управління ресторанним бізнесом. Використання штучного інтелекту дозволяє не тільки автоматизувати рутинні процеси, але й створювати персоналізовані пропозиції для кожного клієнта на основі аналізу його попередніх замовлень та вподобань. Це відкриває нові можливості для підвищення якості обслуговування і вдосконалення бізнес-стратегій.

Крім того, автор звертає увагу на важливість екологічних технологій, зокрема використання енергоефективного обладнання та екологічно чистих

матеріалів. Це є не лише вимогою сучасності, а й вагомим фактором для підвищення репутації ресторану серед екологічно свідомих клієнтів. Подальші дослідження можуть бути спрямовані на вивчення того, як такі технології можуть позитивно впливати на стійкість бізнесу в умовах екологічних та економічних криз.

Висновок. Стаття «Сучасні технології у сфері ресторанного господарства» є надзвичайно важливим дослідженням, яке не лише описує сучасні тенденції в індустрії, але й пропонує конкретні рішення для підвищення ефективності ресторанного бізнесу. Вона поєднує теоретичний аналіз із практичними рекомендаціями, що робить її корисною для як науковців, так і практиків у сфері гостинності.

Огляд технологій, таких як автоматизація обслуговування, використання штучного інтелекту та Інтернету речей, підкреслює важливість інтеграції новітніх рішень у всі бізнес-процеси ресторану. Завдяки своєму всебічному підходу стаття сприяє глибшому розумінню того, як інновації можуть допомогти ресторанам залишатися конкурентоспроможними в умовах швидких змін на ринку.

Підсумовуючи, можна стверджувати, що робота є цінним внеском у дослідження інновацій у ресторанній справі і має велике значення для подальших наукових досліджень та практичної реалізації інновацій у цій галузі.

Рецензент:

заступник голови наукової громадської організації
«Фінансово-економічна наукова рада»,
член Українського Союзу Промисловців та
Підприємців, засновник та генеральний директор
кондитерського бізнесу «Just Right: Cakes, Coffee,
Gifts» в США, сертифікований спеціаліст ServSafe
Food Protection Manager, акредитований the
American National Standards Institute (ANSI) and the
Conference for Food Protection (CFP), член
Wisconsin Bakers Association

Анастасія ЧИСТЮХІНА