

КУЛІНАРНІ ІННОВАЦІЇ: СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ РЕСТОРАННОГО МЕНЮ

Якименко-Терещенко Н.В., Арнаутова А.

Національний технічний університет

«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

Заклади ресторанного господарства мають аналізувати меню та зважати на фактори, що свідчать про доцільність внесення змін до нього, у т.ч. з використанням інноваційних рішень: постійні клієнти приходять рідше, знижується рентабельність продажів та рівень заповнюваності закладу, збільшується кількість негативних відгуків на платформах відгуків, скорочуються обсяги замовлень. Інновації в меню відіграють значну роль у досягненні успіху ресторану. Зважаючи на постійну зміну споживчого середовища, ресторанам важливо постійно адаптувати та вдосконалювати своє меню, щоб залишатися актуальними та конкурентоспроможними. Інновація в меню означає створення нових захопливих страв або вдосконалення вже наявних для кращої відповідності змінним смакам споживачів і актуальним ринковим тенденціям. Це не просто додавання нових позицій, а й підвищення якості вже запропонованих страв, щоб поліпшити загальний досвід відвідування ресторану.

Проте, як визначають експерти [1], під час створення інноваційного меню заклади ресторанного господарства можуть стикатися з різними викликами, серед яких: 1) значні витрати часу на аналіз поточного меню, визначення популярних страв і кухонь, експерименти та розробку нових страв, оптимізацію поточного меню, впровадження та моніторинг дієвості нового меню; 2) підвищення рівня витрат, що пов'язані з навчанням шеф-кухарів, потенційними інвестиціями в нові продукти. Проте, вважаємо, що на впровадження інноваційного меню в закладі ресторанного господарства вприває дієва культура інновацій закладу, що надає конкурентні переваги та створє лояльність споживачів. Саме креативність, цікавість і здатність до адаптації є важливими для успіху інноваційного меню.

При формування інноваційного меню активно використовується ШІ, що дозволяє аналізувати величезні обсяги споживчих даних, прогнозувати тенденції меню та визначати потенційні кулінарні інновації. Важливим для закладу є презентування інноваційного меню гостям, що можливо за рахунок сучасних технологічних рішень. Одним з інноваційних рішень, що застосовується в світовій практиці є цифрове меню, що надає гостям можливість переглядати меню та оплачувати рахунки безпосередньо зі свого смартфона за допомогою унікального QR-коду.

Література:

1. Thepin P. Menu innovation: The recipe for customer retention and restaurant success. 2024. URL: <https://yumpingo.com/blog/menu-innovation-customer-retention>