

УДК 338.640

Григоревська О.О., к.е.н., доцент,
Козій Є.А., здобувач вищої освіти
Київський національний університет
технологій та дизайну, м. Київ, Україна

ВПЛИВ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ НА РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Використання штучного інтелекту в ресторанному бізнесі стає вкрай актуальною проблемою в сучасному світі. Суворая конкуренція, швидкі зміни у споживчих уподобаннях та постійна необхідність оптимізації бізнес-процесів змушують рестораторів шукати нові способи покращення якості обслуговування та ефективності управління. У такому контексті використання штучного інтелекту виявляється потужним інструментом, що дозволяє автоматизувати багато аспектів роботи ресторану, від оптимізації процесів прийому замовлень до управління запасами та прогнозування попиту. Штучний інтелект також відкриває нові можливості для персоналізації обслуговування, що є важливим фактором у задоволенні потреб сучасних клієнтів. Таким чином, розгляд даної теми не лише важливий з точки зору розвитку ресторанного бізнесу, а й є відповіддю на актуальні вимоги ринку та споживачів.

Стан використання штучного інтелекту в ресторанному бізнесі постійно зростає і демонструє значний потенціал для трансформації галузі. Одним із ключових напрямків застосування штучного інтелекту є автоматизація процесів, починаючи від прийому замовлень через мобільні додатки або чат-боти до оптимізації управління запасами та ефективного розподілу робочої сили.

Аналіз існуючих систем штучного інтелекту в ресторанному господарстві відображає різноманітність та широкий спектр застосування цих технологій у галузі. Ці системи варіюються за своєю складністю та функціональністю, але всі вони спрямовані на покращення ефективності та якості обслуговування.

Так деякі ресторани використовують системи штучного інтелекту для автоматизації прийому замовлень через мобільні додатки або голосові асистенти. Це спрощує процес замовлення та зменшує ймовірність помилок. Інші заклади використовують алгоритми машинного навчання для аналізу даних про продажі та використання їжі, щоб прогнозувати попит та оптимізувати меню та запаси.

Багато закладів використовують системи штучного інтелекту для персоналізації обслуговування, наприклад, рекомендації страв на основі історії замовлень клієнта або його особистих уподобань. Також частою практикою стає використання системи розпізнавання обличчя для ідентифікації клієнтів та надання персоналізованого обслуговування.

Сьогодні перспективи застосування штучного інтелекту в ресторанному бізнесі є великими і багатообіцяючими. Узагальнюючи результати проведеного дослідження, зокрема, праці [1-3], можна виокремити ключові перспективи розвитку даного питання:

- підвищення ефективності операцій. Впровадження систем штучного інтелекту дозволить автоматизувати багато рутинних операцій, що зменшить час, затрачений на виконання завдань та помилки, пов'язані з людським фактором;

- покращення якості обслуговування. Штучний інтелект дозволить ресторанам надавати персоналізоване обслуговування, враховуючи індивідуальні уподобання та потреби кожного клієнта, що сприятиме збільшенню задоволення клієнтів;

- оптимізація меню та управління запасами. Аналіз даних та прогнозування попиту допоможе ресторанам оптимізувати меню, виробництво та управління запасами, зменшуючи витрати та мінімізуючи втрати;

- збільшення лояльності клієнтів. Застосування штучного інтелекту дозволить створювати більш особисті та цікаві інтеракції з клієнтами, що

сприятиме збільшенню їх лояльності та повторних відвідувань;

– створення конкурентної переваги. Ресторани, які використовують штучний інтелект для оптимізації своєї діяльності, матимуть перевагу на ринку, оскільки вони зможуть швидше адаптуватися до змінних потреб споживачів та пропонувати більш ефективне обслуговування.

Незважаючи на значні переваги, деякі виклики все ще існують, такі як високі витрати на впровадження технологій штучного інтелекту, потреба у спеціалізованих кадрах для їх підтримки та питання конфіденційності даних клієнтів. Проте, зростаюча конкуренція та зростаючі очікування споживачів змушують ресторанний бізнес швидко адаптуватися до цих технологічних змін.

Отже, використання штучного інтелекту в ресторанному бізнесі сприяє підвищенню ефективності операцій, персоналізації обслуговування, оптимізації меню та управління запасами, а також покращенню управління клієнтською базою. Ці інноваційні рішення не лише спрощують процеси ресторанного бізнесу, а й забезпечують підвищення якості обслуговування та залучення нових клієнтів. Вони допомагають ресторанам адаптуватися до змінних потреб клієнтів та оптимізувати свою діяльність для досягнення більшого успіху. Завдяки постійному розвитку технологій та зростанню популярності цих рішень, очікується подальше їх широке впровадження у галузі ресторанного господарства.

Література

1. Штучний інтелект модернізує ресторанну індустрію. Ресторатор. URL: <https://www.restorator.ua/post/artificial-intelligence-is-modernizing-the-restaurant-industry> (дата звернення 11.04.2024).
2. Штучний інтелект в ресторанному бізнесі. Основні напрямки та приклади/ Evergreen. URL: <https://evergreens.com.ua/ua/articles/ai-in-restaurants.html> (дата звернення 11.04.2024).
3. Ресторанний бізнес йде в майбутнє: як ШІ створює нові рецепти та дизайни закладів. Telegraf. URL: <https://telegraf.com.ua/ukr/ukraine/2023-11-03/5816155-restoranniy-biznes-yde-v-maybutne-yak-shi-stvoryue-novi-retsepti-ta-dizayni-zakladiv> (дата звернення 12.04.2024).