

ΛΌΓΟ

Σ

ART DE LA PENSÉE SCIENTIFIQUE

COLLECTION DE PAPIERS SCIENTIFIQUES

SUR LES MATÉRIAUX DE LA CONFÉRENCE SCIENTIFIQUE ET PRATIQUE INTERNATIONALE

PROBLÈMES ET PERSPECTIVES D'INTRODUCTION DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE INNOVANTE

29 NOVEMBRE 2019 • BRUXELLES, BELGIQUE 

VOLUME 2



DOI 10.36074/29.11.2019.v2
ISBN 978-617-7171-89-7



EUROPEAN
SCIENTIFIC
PLATFORM

ΛΟΓΟΣ

COLLECTION DE PAPIERS SCIENTIFIQUES

SUR LES MATÉRIAUX DE LA CONFÉRENCE
SCIENTIFIQUE ET PRATIQUE INTERNATIONALE

**«PROBLÈMES ET PERSPECTIVES
D'INTRODUCTION DE LA RECHERCHE
SCIENTIFIQUE INNOVANTE»**

29 NOVEMBRE 2019

VOLUME 2

Bruxelles • Belgique

E
S
P

ЗНЕСУМЛЕННЯ СУПУТНИКОВИХ ЗНІМКІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯ
ІНТЕРПОЛЯЦІЇ ЛАНЧОСА
Шиш М.М. 127

ІННОВАЦІЙНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ УСТАТКУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
Будженко А.Ю., Іваніщева О.А. 130

МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОТЫ ШПАНГОУТНОЙ ВАННЫ С
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМ ТЕПЛОИЗОЛЯТОРОМ
Мелешко И.А., Назарова Е.С. 132

ІННОВАЦІЙНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ УСТАТКУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Будженко Альона Юріївна

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Іваніщева О.А.

старший викладач

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

УКРАЇНА

Для будь-якого закладу готельно-ресторанного господарства основним завданням є утримання клієнта. Для досягнення цієї мети заклади проводять безліч різних акцій, удосконалюють інтер'єр та обслуговування, а особливо вводять інноваційні тенденції в устаткування. Вони не тільки приваблюють клієнтів, а й спрощують роботу персоналу.

Кожного дня власники готелів та ресторанів шукають та впроваджують тренди для устаткування, щоб вижити серед жорсткої конкуренції. Технічна досконалість проявляється від традиційних машин ручного використання до повної автоматизації технологічного процесу [1].

Найбільшого удосконалення зазнали всім відомі теплові апарати - плити. Вони оснащені жарильною поверхнею, яка виконана з композитних матеріалів. Це дозволяє використовувати різні температури для приготування різноманітних страв одночасно. Дані плити можуть підтримувати температуру від -20 до -10 градусів С.

На даний момент, розробляється впровадження гелевих холодильників. Така машина буде охолоджувати продукти за допомогою спеціальних біороботів, які функціонують в гелевій субстанції. Для того щоб охолодити продукт, вам потрібно помістити його в гель і через спеціальний телефон зазначити потрібну температуру. Така інновація дозволяє підбирати різну температуру для кожного продукту. Холодильник майже не використовує електроенергію.

Ще одним проривом в удосконаленні устаткування є пароконвектомати. Нещодавно компанія Rational презентувала розробку апарату Self Cooking Center 5 Senses. Вона особлива тим, що може розпізнавати колір, розмір та кількість продуктів, також обладнання індивідуально підбирає температуру та вологість для кожної страви. Пароконвектомат продумує приготування їжі від початку і до кінця, запам'ятовує всі зазначені команди та побажання кухаря. Це надзвичайно прискорює приготування страв, а термін окупності, за розрахунками, не перевищує 1 рік.

Доволі популярним в сфері ресторанного бізнесу є впровадження маринаторів. Дане устаткування скорочує роботу працівників в 50 разів. Адже за допомогою панелі управління ви можете зазначити потрібну температуру та час маринування.

Каво-машини також займають важливе місце в підвищенні рейтингу закладів. Адже тепер вони автоматично очищаються після приготування будь-

якого напою, а технічний рівень машини дозволяє їй визначити, чи смачно був приготовлений лате.

За кордоном набуває популярності така інновація, як інтерактивні сенсорні столи, барні стійки та меню. Для оформлення замовлень вам не потрібен офіціант, адже ви можете спокійно ознайомитись з меню і зробити замовлення, а також внести в нього будь-які корективи та побажання. Інтерактивні барні стійки дозволяють клієнтам замовляти напої і залишати відгуки про обслуговування та якість приготування страв [3].

В готельному бізнесі власники облаштовують будівлю новітніми панелями Grow, які контролюють температуру та вологість в приміщенні. Така новітня технологія надзвичайно проста в керуванні, адже всю систему можна підтримувати за допомогою гаджета.

Важливим також є забезпечення затишного відпочинку для гостя. Для цього біля номеру встановили спеціальні датчики, які повідомляють персонал про наявність клієнта в номері. Це дозволяє покоївкам не турбувати вас під час відпочинку, адже вони просто можуть просканувати ситуацію в номері.

В Америці вже за обов'язкове надають гостеві iPad, який під'єднаний до інформаційної бази підприємства. Він несе в собі всі важливі повідомлення, акції та карти. Також він контролює температуру в номері та допомагає вам зробити замовлення.

Наприклад готель Element Hotels в Америці створив для гостей автоматичний відпочинок у всьому. Навіть коли ви приймаєте душ, спеціальна система контролю дозволяє витратити менше води. А дзеркала з інтерактивною поверхнею допомагають вам дізнатись потрібну інформацію і ніколи не запотівають.

Ще один готель, який йменує себе «Готель електронного мистецтва» став популярний через свій інноваційний дизайн. Він представлений відео інсталяцією, яку спроектував Рафаель Лозано-Хаммер. Навколо інсталяції побудований весь дизайн будівлі [2].

Інноваційне устаткування все більше й більше впроваджується в заклади готельно-ресторанної індустрії. І це є надзвичайно корисно, оскільки дані технології спрощують роботу працівників та допомагають влаштувати якісний відпочинок гостеві.

Список використаних джерел:

1. *Принципи впровадження інноваційних технологій в готелях та їх переваги.* Вилучено з http://tourlib.net/statti_ukr/sanenko.htm.
2. *ТОП-10 НАЙБІЛЬШ ВИСОКОТЕХНОЛОГІЧНИХ ГОТЕЛІВ СВІТУ.* Вилучено з https://tsn.ua/nauka_it/top-10-naibilsh-visokotehnologichnih-goteliv-svitu.html.
3. *Турстична бібліотека.* Вилучено з http://tourlib.net/statti_ukr/tarasenko.htm.