

УДК 004.93:004.032.6

РОЗРОБКА ЗАСТОСУНКУ ДЛЯ ОФОРМЛЕННЯ ЗАМОВЛЕННЯ ТА ОПЛАТИ В ЗАКЛАДАХ ХАРЧУВАННЯ

Цехмістренко К.В.

Науковий керівник – канд. т. н., доц. Тітова О.В.

Харківський національний університет радіоелектроніки, каф. ІНФ,
м. Харків, Україна,

тел.: (066) 815-55-75, e-mail: katelyna.tsekhmistrenko@nure.ua

The text explores the global impact of industrialization and digital transformation, noting improvements in technological processes, production quality, speed, and the reduction of physical strain for workers. To enhance competitiveness, the necessity for businesses to seek and create new solutions is emphasized in response to the ongoing evolution of digitalization. Digital transformation has altered the approach to business model development, unlocking new opportunities and channels for profit creation. The adoption of familiar technologies such as QR codes for advertising, information delivery, and interactive features is discussed in the context of restaurant innovations.

Бурхливий розвиток та поширення інформаційних технологій веде до швидких змін технологічних процесів, вимог до якості продукції, швидкості та об'ємів виробництва, а також зменшення фізичного навантаження та формування безпечного робочого простору для працівників. Для підвищення конкурентоспроможності компаніям постійно необхідно шукати та створювати нові рішення. Діджиталізація змінила підхід до розробки бізнес-моделі та відкрила нові можливості та канали для створення прибутку. Наразі, інноваційні колись впровадження електронного документообігу, чи ведення бізнесу в соціальних мережах, є базовими і необхідними для створення актуального та сучасного продукту.

Цифрова трансформація торкнулася багатьох сфер життя і значно покращила клієнтський сервіс. В статтях про інновації в ресторанному світі за 2013 рік розглядалися звичні для нас зараз QR-коди, як спосіб реклами, донесення інформації та спосіб додавання інтерактивності [1, 2]. Також згадуються електронні меню, що допомогли б розв'язати проблему з помилками при замовленні або зменшити ризик виникнення конфліктних ситуацій між гостем та персоналом тощо. Вже у 2019–2020 роках, за часів пандемії відбувається різка зміна в підході до ведення бізнесу – якщо до цього вище згадані інновації використовувалися не скрізь, то тепер це стає необхідністю, яка допомагає втриматися на ринку. Після ослаблення карантинних обмежень у клієнтів лишився запит на зменшення ризиків для власного здоров'я, крім того, вони оцінили зручність використання QR-кодів, які містять посилання на сайт з меню.

Такий вид електронного меню є універсальним для бізнесу. Більше не потрібно робити фото меню для розміщення в соціальних мережах та на гугл мапах, постійно передруковувати його через зміну цін, інгредієнтів чи через будь-яких інших причин. Все що потрібно клієнту – лишити посилання на сторінці, мапах та на столиках у вигляді маленького квадрата.

Тож, діджиталізація меню допомагає розв'язати проблему безпеки та покращити досвід клієнта. Але бізнес досі має утримувати достатню кількість офіціантів та терміналів, щоб мати змогу швидко обслуговувати одразу декілька гостей, підтримувати сайт тощо. Таким чином, актуальним стає створення системи єдиного QR-коду для ресторанів, яка буде містити відгуки, меню, можливість здійснювати оплату та чайових. Якщо людина самостійно може розбити чек, вона не займатиме офіціанта, який своєю чергою зможе продовжувати обслуговувати наступних відвідувачів.

Наряду з пришвидшенням обслуговування, що веде до збільшення потоку клієнтів, бізнес зможе отримати інформацію у вигляді відгуків та оцінок. Збір статистики, визначення найпопулярніших позицій, а також аутсайдерів допоможе проаналізувати та вдосконалити процеси закупівлі, посприяють визначенню тенденцій ринку, прогнозуванню попиту, також дозволять бізнесу зрозуміти, що цінують клієнти, а також ідентифікувати області для поліпшень. Отримання звітності в електронному форматі значно спростить ведення документообігу та знизить ризик втрати документів. Діджиталізація процесів допомагає зменшити кількість ризиків пов'язаних з людським фактором.

Список використаних джерел:

1. Інновації в ресторанному світі. URL: https://reston.ua/kyiv_topics/innovatsii-v-restorannom-mire.

2. ЩО ТАКЕ ДІДЖІТАЛІЗАЦІЯ? URL: <https://webcase.com.ua/uk/blog/didzhitalizacija-biznesa/#f1>

3. Лісова, Р. М. Вплив діджиталізації на бізнес-моделі: етапи та інструменти цифрової трансформації / Р. М. Лісова // Науковий вісник Ужгородського національного університету : серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство / голов. ред. М.М. Палінчак. – Ужгород : Гельветика, 2019. – Вип. 24, № Ч.2. – С. 114–118. – Рез. рос., англ. – Бібліогр. : с. 118.

4. Тітов С.В., Тітова О.В., Чорна О.С. Метод знаходження апроксимацій приблизних множин з використанням систем числення // Системи обробки інформації. № 2(173), 2023, с. 58–62.