

Секция «Возможности и границы применения искусственного интеллекта в менеджменте»

Новейшие технологии в работе управленческого персонала ресторана

Ибрагимова Арина Вадимовна

Студент (бакалавр)

Ульяновский государственный университет, Институт экономики и бизнеса, Ульяновск,
Россия

E-mail: arinaibro@gmail.com

В 2025 году ресторан — это не просто место для еды, а уникальный микс вкуса и впечатлений. Концепция, кухня и сервис должны быть на высшем уровне, чтобы удивлять и восхищать гостей.

Современный ресторан становится все более автоматизированным. Владельцы и менеджеры могут управлять бизнесом прямо со своих смартфонов, а гости ожидают нового уровня комфорта, который предоставляют технологии.

Искусственный интеллект (ИИ) играет ключевую роль в анализе данных о продажах и сезонности, что помогает сотруднику спрогнозировать потребности в запасах.

С помощью алгоритмов машинного обучения рестораны могут анализировать поведение клиентов и их предпочтения.

ИИ может быть использован для планирования смен, учета рабочего времени и анализа производительности сотрудников.

Технологии анализа данных помогают разрабатывать меню на основе предпочтений клиентов и текущих гастрономических трендов.

Системы мониторинга позволяют ресторанам отслеживать отзывы на различных платформах.

Использование технологий автоматизации, таких как системы управления кухней и автоматизация процессов приготовления, ускоряет работу и снижает вероятность ошибок.

Современные технологии, такие как мобильные платежи и системы бесконтактной оплаты, упрощают процесс расчетов.

С помощью ИИ менеджеры могут быстро создавать программы повышения квалификации для своих сотрудников.

Помимо положительных сторон применения инноваций в управлении рестораном, стоит отметить и угрозы.

Широкое применение новейших технологий и искусственного интеллекта может привести к, например, замещению рабочих мест.

Кибербезопасность и утечка данных: с увеличением использования технологий и платформ для онлайн-заказов возрастает риск кибератак и утечек конфиденциальной информации.

Зависимость от технологий — наболевшая проблема современности, также и рестораны могут стать слишком сильно подвластны технологиям и излишне доверять им, ведь любая программа не защищена на 100% от ошибок и неисправностей.

Внедрение новых технологий может требовать значительных инвестиций и времени для адаптации сотрудников.

Список использованных источников:

1. Магзумова Н.В., Хомова А.К. Инновационные технологии в ресторанном бизнесе для обеспечения конкурентоспособности организации // Азимут научных исследований: экономика и управление – 2019. С 385-387.

2. David Momanyi "The Dark Side of Big Data: How Information Overload Promotes Decision-Making Failures" // Academia - 2021
 3. Rachel Courtland "Algorithmic bias detectives and data detectives" // Barocas et al – 2019
 4. Carl Benedict Frey, Michael Osborne "The future of employment: how susceptible are jobs to computerization" // Stanford education - 2013
 5. "Cybersecurity in the Food Service Industry" // Baker et al, - 2022
6. Как ресторану повысить лояльность гостей и мотивацию сотрудников: решение от “нет-монет” 2022 Информационно-образовательная площадка для рестораторов [Электронный ресурс] URL: <https://place.lemma.ru/article/servis-netmonet> (дата обращения 01.03.2025)