

В Лозанне придумали ресторан «карманного формата» | A Lausanne, on développe un restau par tablette

Автор: Лейла Бабаева, [Лозанна](#), 01.07.2016.



Ресторан на ладони (tablette-tactile.net)

Студенты Лозаннской школы гостиничного бизнеса (EHL) разработали проект ресторана будущего: при помощи планшета или смартфона можно будет выбрать блюда, сделать заказ, оплатить обед и даже вызвать официанта.

Six étudiants de l'École hôtelière de Lausanne (EHL) ont présenté un projet d'un restaurant du futur, qui permettra de passer les ordres à l'aide d'un smartphone ou d'une tablette, de même que régler la note et appeler un serveur.

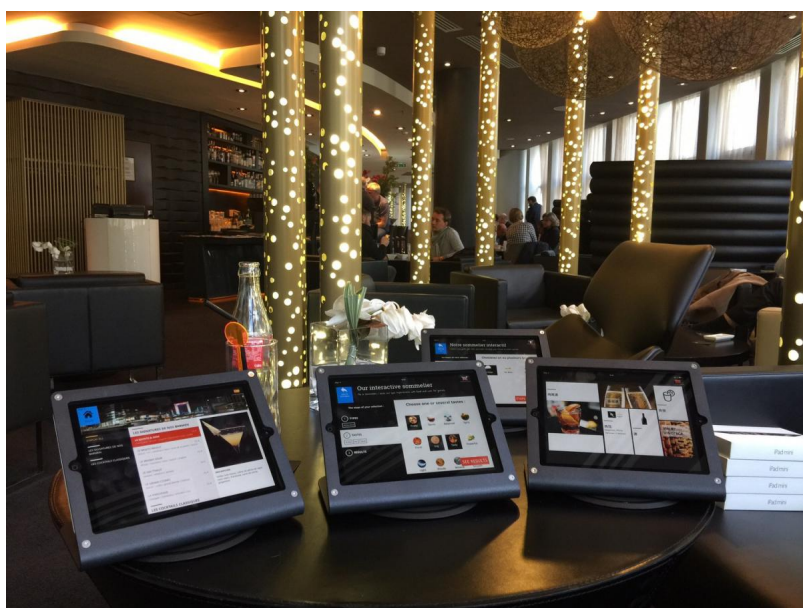
A Lausanne, on développe un restau par tablette

Будущее, в котором останется лишь нажимать на кнопки, становится все ближе. Точнее, даже на кнопки нажимать не придется, а лишь касаться сенсорного экрана.

В сотрудничестве с немецкой компанией Metro, которую швейцарцы знают по магазинам электроники Media Markt, шесть студентов из Лозанны задумались о возможной трансформации привычных ресторанов в... еще более привычные и удобные.

Возможность выбрать ресторан и заказать столик через Facebook или специальные приложения существует не первый день, но почему до сих пор не додумались выбирать блюда и указывать время приезда в «храм для гурманов»? Если, например, клиент забудет, что собирался покушать в еще незнакомом ему индийском ресторане, то на смартфоне или планшете «заиграет» напоминание. Придя на место, клиент увидит, что его ждут дымящиеся блюда, и ему не придется мучительно ждать, глядя на то, как вокруг уже трапезничают другие.

В некоторых заведениях исчезли привычные бумажные меню, уступив место планшетам, но это не предел мечтаний, уверены студенты EHL, по мнению которых электронное меню могло бы содержать информацию о происхождении продуктов, использованных для приготовления заказанных яств, пишет газета 24 heures. И не просто информацию, а с картинками и фотографиями. С помощью такого меню те, кто страдает аллергией на молочные продукты или арахис, могли бы подобрать для себя безопасные блюда. Наконец, новое меню помогло бы определиться с выбором напитков.



Официант будет приветливо улыбаться с экрана планшета (food-novate.com)

Еще один плюс: пользователям нового электронного продукта не придется ждать, пока принесут счет, так как заплатить за съеденное можно будет благодаря специальному приложению. Смартфон или планшет обеспечит связь с кассой ресторана при помощи беспроводной «станции», установленной на столе, также можно будет разделить стоимость на всех и заплатить поровну.

Впрочем, только ли за едой мы идем в рестораны и кафе? А как быть с личным общением, неторопливым просмотром меню и выслушиванием ценных советов от официанта? Эти вопросы волнуют и шеф-повара ресторана Restaurant du Cerf Карло Крисчи, расположенного в городке Коссонэ под Лозанной. По его словам, «уровень использования новых технологий зависит от типа ресторана. Рационализация посредством электронных устройств подходит, прежде всего, заведениям быстрого

питания. Ресторан, воспринимаемый как место, где неторопливо усаживаются за стол, и кафе, как место встреч, находятся на пути исчезновения». Специалист может представить себе полностью роботизированный ресторан, но «разве для клиента это не то же, что пользоваться автоматом?»

Сами авторы разработки трезво смотрят на свое детище, понимая, что такая модель заказа больше подходит для бизнес-ланча, чем для романтического ужина, и что для других вариантов применения модель нуждается в доработке. Профессор Марк Штиранд, который помогал студентам в их работе в течение нескольких недель, считает, что такая идея могла бы прижиться и в ресторанах с высоким уровнем обслуживания, так как «технологии упрощают передачу заказов и упраздняют частое хождение из зала на кухню и обратно». Это, в свою очередь, поможет клиентам почувствовать себя еще комфортнее, а у сотрудников будет больше времени на обслуживание и предоставление рекомендаций. Кроме того (это соображение стоит поставить на первое место), применение электронных решений помогло бы снизить цены. Конечно, часть персонала может лишиться работы за ненадобностью, но, по мнению профессора, эта потеря на рынке труда компенсировалась бы за счет создания новых рабочих мест, связанных с современными технологиями.

[рестораны швейцарии](#)

[Лозанна](#)

Статьи по теме

[Лозаннская школа гостиничного бизнеса задумала кампус будущего](#)

[Кушать подано, господа швейцарцы!](#)

[Римские оргии в Аванше](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/education-et-science/v-lozanne-bridumali-restoran-karmannogo-formata>