



<https://doi.org/10.5281/zenodo.20536939>

## ИННОВАЦИИ В ГАСТРОНОМИЧЕСКОМ ТУРИЗМЕ: ЦИФРОВЫЕ МЕНЮ И SMART-РЕСТОРАНЫ

Мейлиев Абдугани, ассистент, СамИЭС

Ражабов Дониёр студент ТМ-к-225, СамИЭС

**Аннотация:** В статье рассматривается роль инновационных цифровых технологий в развитии гастрономического туризма. Особое внимание уделяется цифровым меню, QR-меню, smart-ресторанам, автоматизации заказов, искусственному интеллекту, аналитике данных и персонализации обслуживания. Раскрывается значение современных ресторанных технологий для повышения качества туристического опыта, продвижения национальной кухни и увеличения конкурентоспособности туристических направлений. Предложены основные направления эффективного внедрения цифровых решений в сфере гастрономического туризма.

**Annotatsiya:** Maqolada gastronomik turizmni rivojlantirishda innovatsion raqamli texnologiyalarning roli ko‘rib chiqiladi. Raqamli menyular, QR-menyular, smart-restoranlar, buyurtmalarni avtomatlashtirish, sun‘iy intellekt, ma‘lumotlar tahlili va xizmat ko‘rsatishni shaxsiylashtirishga alohida e‘tibor qaratiladi. Zamonaviy restoran texnologiyalarining turistlar tajribasini yaxshilash, milliy oshxonani targ‘ib qilish va turistik yo‘nalishlar raqobatbardoshligini oshirishdagi ahamiyati yoritiladi. Gastronomik turizm sohasida raqamli yechimlarni samarali joriy etishning asosiy yo‘nalishlari taklif etiladi.

**Ключевые слова:**гастрономический туризм, цифровое меню, QR-меню, smart-ресторан, инновации, искусственный интеллект, цифровизация, ресторанный сервис, персонализация, туристический опыт.

**Kalit so‘zlar:**gastronomik turizm, raqamli menyu, QR-menyu, smart-restoran, innovatsiyalar, sun‘iy intellekt, raqamlashtirish, restoran xizmati, shaxsiylashtirish, turistik tajriba.

Гастрономический туризм в современном мире становится одним из перспективных направлений развития туристической индустрии. Для многих путешественников знакомство с национальной кухней, местными продуктами, традициями приготовления пищи и ресторанной культурой является важной частью поездки. Гастрономия отражает культуру, наследие, традиции и образ жизни народа, поэтому она играет значительную роль в формировании привлекательности туристического направления.

В условиях цифровой экономики гастрономический туризм активно меняется под влиянием инноваций. Рестораны, кафе, гастрономические фестивали и туристические объекты всё чаще используют цифровые технологии для улучшения сервиса, продвижения блюд и создания удобной среды для гостей. Одним из наиболее заметных инструментов такой трансформации стали цифровые меню и smart-рестораны.

Цифровое меню - это электронная версия меню ресторана, которая может быть размещена на сайте, в мобильном приложении, на планшете или открываться через QR-код. QR-меню позволяет гостю с помощью смартфона быстро получить доступ к списку блюд, ценам, фотографиям, описанию состава, информации об аллергенах и рекомендациям.

Появление QR-меню особенно ускорилось после пандемии, когда рестораны стремились сократить физический контакт с бумажными меню и повысить гигиеничность обслуживания. Однако сегодня цифровые меню используются не только как санитарное решение, но и как инструмент маркетинга, аналитики и персонализации. Они позволяют быстро обновлять цены, добавлять новые блюда, выделять сезонные предложения и переводить меню на разные языки, что особенно важно для иностранных туристов.

Для гастрономического туризма цифровые меню имеют большое значение, потому что они помогают туристам легче ориентироваться в местной кухне. Например, иностранный турист может увидеть перевод названий блюд, описание ингредиентов, уровень остроты, фотографии и рекомендации по сочетанию блюд с напитками. Это снижает языковой барьер и делает посещение ресторана более комфортным.

Smart-ресторан - это ресторан, который использует цифровые технологии для автоматизации и улучшения обслуживания. К таким технологиям относятся электронные меню, онлайн-заказы, мобильная оплата, системы самообслуживания,

роботы-официанты, искусственный интеллект, аналитика спроса и интеграция с кухней. В некоторых ресторанах заказ сразу поступает в кухонную систему, что сокращает время ожидания и уменьшает вероятность ошибки.

Одним из важных направлений развития smart-ресторанов является автоматизация заказов. Гость может самостоятельно выбрать блюдо через планшет, QR-меню или мобильное приложение, указать дополнительные пожелания и оплатить заказ. Такая система повышает скорость обслуживания, особенно в туристических местах с большим потоком посетителей. Для ресторанов это также удобно, потому что персонал может уделять больше внимания качеству сервиса и консультациям гостей.

Искусственный интеллект открывает новые возможности для персонализации ресторанного обслуживания. На основе данных о заказах, предпочтениях клиентов, времени посещения и сезонности система может предлагать гостям наиболее подходящие блюда. Например, туристу, который интересуется национальной кухней, можно предложить традиционные блюда региона, а гостю с определёнными пищевыми ограничениями - подходящие альтернативы.

Большие данные также становятся важным инструментом в гастрономическом туризме. Рестораны могут анализировать, какие блюда чаще выбирают туристы, какие позиции меню продаются лучше в разные сезоны, какие предложения вызывают интерес у иностранных гостей. Такая аналитика помогает совершенствовать меню, снижать издержки, уменьшать пищевые отходы и создавать более точные маркетинговые кампании.

Цифровые меню также могут способствовать устойчивому развитию. Электронный формат снижает необходимость постоянной печати бумажных меню, особенно если цены, сезонные блюда и акции часто меняются. Кроме того, электронное меню помогает быстрее информировать гостей о наличии блюд и специальных предложениях.

Однако использование цифровых меню имеет не только преимущества, но и определённые проблемы. Не всем гостям удобно пользоваться смартфоном для выбора блюд. Некоторые посетители считают QR-меню менее комфортными, чем традиционные бумажные меню. Поэтому ресторанам важно сохранять баланс: использовать цифровые решения, но при необходимости предлагать и обычное меню.

В гастрономическом туризме большое значение имеет эмоциональный опыт. Туристы приходят в ресторан не только для того, чтобы поесть, но и чтобы почувствовать атмосферу места, узнать историю блюд, познакомиться с культурой региона. Поэтому технологии не должны полностью заменять человеческое общение. Наоборот, они должны помогать персоналу быстрее обслуживать гостей и создавать более качественный сервис.

Smart-рестораны также могут использовать дополненную и виртуальную реальность. Например, турист может увидеть 3D-модель блюда, посмотреть короткое видео о его приготовлении или узнать историю национального рецепта. Такие решения делают гастрономический опыт более интересным и запоминающимся. Особенно это важно для ресторанов, которые хотят продвигать местную кухню как часть культурного наследия.

Цифровизация гастрономического туризма создаёт новые возможности для продвижения регионов. Рестораны, гастрономические маршруты, фермерские хозяйства и кулинарные мастер-классы могут использовать сайты, социальные сети, онлайн-карты, отзывы и платформы бронирования для привлечения туристов.

Особое значение цифровые технологии имеют для малых предприятий в сфере общественного питания. Небольшие кафе, семейные рестораны и локальные гастрономические проекты могут с помощью цифровых платформ продвигать свои услуги, принимать онлайн-заказы, собирать отзывы и привлекать туристов без больших расходов на традиционную рекламу.

Основными направлениями внедрения инноваций в гастрономический туризм являются:

- разработка удобных цифровых и QR-меню;
- перевод меню на иностранные языки;
- добавление фотографий, состава блюд и информации об аллергенах;
- внедрение онлайн-заказов и мобильной оплаты;
- использование искусственного интеллекта для рекомендаций;
- анализ данных о предпочтениях туристов;
- автоматизация работы кухни и обслуживания;

- развитие smart-ресторанов в туристических зонах;
- продвижение национальной кухни через цифровые платформы;
- сохранение живого общения и традиционного гостеприимства.

Таким образом, цифровые меню и smart-рестораны становятся важными инструментами развития гастрономического туризма. Они повышают удобство обслуживания, помогают туристам лучше понимать местную кухню, ускоряют процесс заказа и создают новые возможности для продвижения ресторанов. Вместе с тем внедрение технологий должно быть продуманным, чтобы цифровые решения не снижали качество человеческого общения и атмосферу гостеприимства.

В заключение можно отметить, что инновации в гастрономическом туризме позволяют объединить традиции и современные технологии. Цифровые меню, искусственный интеллект, аналитика данных и smart-рестораны помогают сделать гастрономический опыт более доступным, удобным и персонализированным. В будущем успешными будут те рестораны и туристические направления, которые смогут сохранить культурную уникальность кухни и одновременно использовать цифровые инструменты для повышения качества сервиса.

### **Использованная литература**

1. UN Tourism. Gastronomy Tourism.
2. UN Tourism. Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism.
3. OECD. Tourism Trends and Policies 2020: Preparing tourism businesses for the digital future.
4. OECD. Food and the Tourism Experience.
5. Hewage G.S.U. The surprising impact of QR code menus on diminishing customer loyalty, 2024.
6. Yiğitoğlu V. The Impact of Sustainable QR Menus on Service Quality in Food and Beverage Businesses, 2025.
7. Ozturkcan S. A sustainable solution for the hospitality industry: The QR code menu.
8. Digital Food and the Innovation of Gastronomic Tourism, 2023.