

**Чайка Т. Ю.**  
*кандидат економічних наук, доцент кафедри  
туризму і готельно-ресторанного бізнесу*  
**Бондарук Р. О.**  
*здобувач другого рівня вищої освіти,  
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»*  
**Васильєв Д. К.**  
*Здобувач другого рівня вищої освіти,  
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Національний технічний університет  
«Харківський політехнічний інститут»  
м. Харків, Україна*

## **ДОПОВНЕНА РЕАЛЬНІСТЬ І РЕСТОРАННЕ МЕНЮ**

Використання технології доповненої реальності (Augmented Reality, AR) у дизайні ресторанного меню є інноваційною альтернативою традиційного меню паперового формату.

*AR-меню* – це інтерактивне меню, що містить об'ємні 3D-зображення реальних страв. Такі зображення можна переглядати за допомогою телефону, планшету або будь-якого іншого гаджету. AR-меню дає змогу розглянути віртуальну страву з усіх боків. Є можливість дізнатися склад, вагу, калорійність страви, а також підібрати напої, що гарно поєднуються з цією стравою. Іноді ресторатори можуть також надати гостю можливість віртуально простежити за процесом приготування страви.

Практична реалізація ідеї ресторанного меню з доповненою реальністю (AR-меню) проходить такі етапи:

- створення банку фотографій реальних страв із різних ракурсів (на одну страву необхідно приблизно 200 фото);
- створення об'ємного 3D-зображення страви.

Результатом є не звичайна плоска картинка меню паперового формату, а об'ємна тривимірна інтерактивна візуалізація. Як приклад на рис. 1 представлено кілька фрагментів 3D-візуалізації суші, які можна побачити, послідовно обертаючи в різні боки 3D-об'єкт цієї страви. Цей зразок зображення страви в AR-меню створено студією AEstAR (м. Харків), яка спеціалізується на розробці програмних продуктів віртуальної реальності в різних галузях, зокрема й у сфері гостинності. На офіційному сайті студії AEstAR можна детально розглянути зразки 3D-візуалізації таких страв: піца [1], суші [2], торт [3].

Переглядати AR-меню гості можуть як у браузері (без встановлення додатків), так і за допомогою спеціального застосунку. В останньому випадку для того, щоб гість мав можливість скористатися AR-меню ресторану, йому попередньо необхідно встановити на свій гаджет відповідний застосунок. Щоб

Йому було простіше це зробити, на кожному столику ресторану (та в інших відповідних місцях) повинні знаходитися інформаційні буклети з QR-кодами. Завдяки QR-коду, відвідувач може легко перейти в електронне меню ресторану.



Рис. 1 Фрагменти 3D-візуалізації суши (студія AEstAR, м. Харків)

На даний час ніша ІТ-продуктів, орієнтованих на використання технологій віртуальної і доповненої реальності, розвивається дуже активно і динамічно, ми спостерігаємо вибухове зростання компаній відповідного профілю. Як приклад на рис. 2 наведено фрагмент реклами додатка AR-меню компанії Jarit (Вірменія). Як бачимо, користувачам надаються варіанти завантаження додатка (за допомогою Google Play, App Store або QR-коду). Коротка користувацька інструкція містить такі послідовні рекомендації: 1) завантажте додаток Jarit; 2) наведіть телефон на спеціальний маркер; 3) дізнайтеся, який вигляд має страва в 3D [4].

Як зазначають Т. Боровик, Т. Сільчук (2023), використання технології доповненої реальності в ресторанному бізнесі сприяє покращенню взаємодії між гостями та рестораном [5]. Як добре відомо, комплексні ресторанный послуги включають у себе не тільки задоволення потреби у смачній та здоровій їжі, а також і дозвіллеву складову. Так, Н. Бондар, Т. Боцян, Л. Шаран (2022) у своїх

дослідженнях звертають особливу увагу на дозвілєвий аспект впровадження AR-контенту в індустрії гостинності [6].



Рис. 2 Фрагмент реклами додатка AR-меню компанії Jarit (Вірменія)

Технологія доповненої реальності надає рестораторам можливість втілення інноваційних креативних рішень, які приваблюють гостей, створюючи особливу атмосферу свята та нових вражень.

#### Список використаних джерел:

1. Офіційний сайт студії AEstAR. AR-меню. Піцца. URL: <https://aestar.com.ua/wp-content/plugins/webar/model-viewer.php?model=Pizza&lang=en>
2. Офіційний сайт студії AEstAR. AR-меню. Суші. URL: <https://aestar.com.ua/wp-content/plugins/webar/model-viewer.php?model=Sushi&lang=en>
3. Офіційний сайт студії AEstAR. AR-меню. Торт. URL: <https://aestar.com.ua/wp-content/plugins/webar/model-viewer.php?model=Cake&lang=en>
4. Офіційний сайт студії Jarit. URL: <https://jarit.app/marker.pdf>
5. Боровик Т., Сильчук Т. А. Доповнена реальність як інновація в ресторанному бізнесі. *Реалії та перспективи індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції*. 24 березня 2023 р. Мукачево: Мукачівський державний університет, 2023. С. 60-61. URL: <https://msu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/05/Збірник-конференції-ГРС-2023.pdf>
6. Бондар Н. П., Боцян Т. В., Шаран Л. О. Імерсивні технології в готельному бізнесі: аналіз світового досвіду. *Економіка та суспільство*. 2022. Вип. 45. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-45-43>