

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ**

Г.П.ГОРІШНА

Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі

За останні роки інновації суттєво змінилась індустрія готельно-ресторанних закладів враховуючи умови сьогодення . Щоб бути провідним у своєму сегменті, необхідно постійно вводити інновації у сфері обслуговування, оптимізувати операційну діяльність та збільшувати ефективність процесів обслуговування . включаючи дефіцит кадрів .

Сучасні технології полегшують та покращують життя людей в різних сферах. Тому обираючи ресторан, ми звертаємо особливу увагу на асортимент запропонованих послуг.

Кожне підприємство намагається запропонувати цікаві новинки у сфері обслуговування та приготування страв, включаючи кейтерингове обслуговування. Відомо, що в ресторан гості приходять не лише для того, щоб смачно поїсти, а й приємно провести час на природі .Тому набуває попиту форма обслуговування , коли ресторан їде до гостей.

Одна з інновацій в ресторанах полягає в тому, щоб показати меню прямо у вітрині ресторану. Для цього використовують електронне меню, QR-код.

Продуманий і цікавий дизайн інтер'єру ресторанів важливий, оскільки відвідувачі на це звертають увагу в першу чергу. Також вибір стилю залежить і від кухні: якщо відвідувач йде в східний ресторан, то відповідно він очікує побачити інтер'єр в східному стилі.

Китайський стиль в дизайні інтер'єру ресторану розкривається символікою драконів, китайськими ліхтариками, переважає червоний колір. Японський відрізняється зонуванням, фарфоровим посудом прикрашеним розписом, світильниками з бамбука.

Арабський інтер'єр можна впізнати по подушках на диванах і килимах. Безліч дизайнів ресторанів реалізовані в класичному стилі: фрески, колони, оксамитові штори, кришталеві люстри, гранітні або мармурові підлоги, гіпсове декорування, на столах свічки, біля дверей швейцар.

Важливо підібрати правильне освітлення, оскільки приглушене світло створює романтичну атмосферу, а яскраве підходить для святкової. Колірна палітра впливає на апетит споживачів.

Сучасні заклади ресторанного господарства працюють на основі електронного меню . Попитом є електронне меню системи POSTER - це інтерактивне меню, що реалізується за допомогою сенсорного дисплею. За допомогою даної системи заклади можуть надають кейтерингові послуги обслуговування під час проведення свят.

Кейтеринг - це виїзне обслуговування поза межами ресторану. Сьогодні це надзвичайно вигідно, оскільки дозволяє залучити додаткових замовників, підвищуючи ефективність використання незадіяного виробничого ресурсного потенціалу та конкурентоспроможність закладу.

Кейтерингові послуги забезпечують повну організацію заходу, оренду столових меблів, посуду та спеціального обладнання (це можуть бути холодильники або особливі пристрої для того, щоб їжа залишалась завжди гарячою), святкове оформлення місця проведення заходу і приготування страв з ресторанного меню.

Отже, можемо зробити висновок, що інновації в готельно-ресторанних закладах змінили ресторанний ринок за рахунок якісного сервісу, адаптації до нових запитів гостей і умов праці. Такі зміни мотивують фахівців до застосування сучасних форм обслуговування за межами закладів та впровадження актуальних питань інформаційно-комунікативних технологій в рекламі продукції. Адже споживачі вибирають технологічність і шукають місце, яке може задовільнити їх запит (окрім страв - безкоштовний інтернет, Wi-Fi, електронне меню, PR-код тощо).

На основі кейтерингового обслуговування формується портрет і потреби споживачів та побудова мотиваційної команди ресторанів.

Література

1. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ. Ліра, 2015. 338 с.
2. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2012. 228 с.
3. П'ятницька Н.О Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Київ «Центр учбової літератури» 2011. 161 с.