

ІННОВАЦІЙНІ ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Побережна Н.М.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Прогресивні та інноваційні форми обслуговування в ресторанах організовуються з кількома цілями: прискорити обслуговування великої кількості відвідувачів з обмеженим запасом часу (використовується для обслуговування учасників конгресів, конференцій, симпозіумів); здивувати споживача послуг ресторанного господарства; залучити новий сегмент споживачів.

Основними напрямками розвитку сучасних технологій обслуговування в ресторанах, барах і кафе є: створення концептуальних підприємств ресторанного господарства; розширення мережі віртуальних ресторанів, які забезпечують прийом замовлення по мережі Інтернет і доставку його споживачеві; приготування страв у присутності відвідувачів; організація обслуговування по системі кейтеринг; впровадження мерчандайзингу (збуту продукції і послуг) [1].

Серед нових прогресивних форм обслуговування виділяються:

так звані вільні або креативні простори, які часто називають себе «коворкінгами», «некафе» або «smart cafe» - працюють за системою «все включено» (відвідувач платить не за їжу та напої, а за час) і являють собою нерухомість нового формату, яка спеціально пристосована для фрілансерів, стартаперів, IT-підприємців та маркетологів;

«Free-flow» - своєрідний гібрид ресторану, фаст-фуду і «шведського столу»;

концепція «Street-food» (вуличне харчування);

Фуд-корти (ресторанні дворики);

Фуд-холи – підтримка тенденцій здорового харчування;

відкрите виробництво «Front cooking» - гості можуть спостерігати за приготуванням їжі та самостійно пересвідчуватися в якості продукції, є домінуючою;

кулінарні шоу «Show- cooking» - є однією з форм відкритої кухні і окремим визначеним напрямом діяльності – кулінарною анімацією;

приготування страви на очах у відвідувачів, так зване замовлення з-під ножа «Fresh-time» [1, 2].

Література.

1. Черномазук А.Г. Інновації у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2014. №5. Т.2. С.269-272. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/chernomazyuk.htm.

2. Капліна Т. В., Столярчук В. М., Малюк Л. П., Капліна А. С. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навч. посібник. Полтава : ПУЕТ. 2018. 357 с. URL: <http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/8074/1/210-1039.pdf>.