

*Берчук К.Я.*

магістрантка 21м-гр групи

Уманський національний університет садівництва

Науковий керівник: д.е.н., професор Транченко Л.В.

## **СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ**

Серед останніх тенденцій розвитку закладів готельно-ресторанного обслуговування можна виокремити появу на вулицях міст нових типів підприємств ресторанного господарства: салат-бари, суп-кафе, а кількість закладів, що пропонують вегетаріанські страви збільшується. Також акцентується увага на «здоровому харчуванні», що обумовлює пошук рестораторами нових гастрономічних детермінантів відповідно до вимог та запитів споживачів. Так, на сьогодні спостерігається тенденція збільшення кількості закладів харчування, в яких подають безглютеновий хліб, десерти тощо [3].

Основний тренд щодо спиртних напоїв останніх років – крафт. В меню закладів ресторанного господарства з'явилася велика кількість крафтового рому, бренді, віскі, вина, джина, інших напоїв. Сьогодні збільшуються запити суспільства щодо повноцінних обідів-ланчів, тому й зростає популярність пересувних закладів, які пропонують якісну вуличну їжу на рівні традиційних закладів. Розвивається кейтерінгове обслуговування.

До останніх інноваційних технологій в готельно-ресторанному господарстві можна віднести застосування інтерактивного (електронного) меню, сенсорного дисплею, екрану-планшету на столах, застосування QR-коду, технології LED оповіщення, харчові 3-D принтери, сенсорні виробники їжі, автоматизація та інформатизація процесів на підприємствах, використання тривимірних проєкцій і відео для демонстрації приготування страв, використання web і телекомунікаційних технологій [3]. Використання новітніх інформаційних

технологій сприяє стрімкому розвитку індустрії гостинності, акцентується увага на інноваціях щодо персонального одноосібного обслуговування.

Поряд із вищезазначеними тенденціями, у сучасному світі важливе місце посідають питання безпеки клієнтів та персоналу, охорони праці. Зокрема, запровадження різних технічних систем, які спрямовані на забезпечення безпеки життєдіяльності клієнтів та охорони праці персоналу, а саме:

- системи пожежної безпеки,
- електробезпеки,
- кібербезпеки,
- організаційні заходи для персоналу (відповідні навчання, інструктажі, медогляди тощо),
- захист від злочинців, крадіжок тощо [1].

Наразі є актуальним питання фахової підготовки майбутніх працівників сфери обслуговування із урахуванням вищезгаданих тенденцій розвитку готельно-ресторанних підприємств. При підготовці майбутніх фахівців варто враховувати:

- використання таких інформаційних технологій у процесі обслуговування як інтерактивне (електронне) меню, здійснення замовлення через Інтернет або використовуючи спеціальні термінали безпосередньо в готельно-ресторанних підприємствах;
- популяризація здорового швидкого харчування (нешкідлива вулична їжа);
- поширення різноманітних крафтових напоїв;
- застосування харчових 3d принтерів;
- використання систем веб-моніторингу в діяльності співробітників;
- поєднання різних стилів та концепцій в сфері обслуговування;
- покращення безпеки клієнтів та охорони праці працівників за допомогою автоматизованих систем захисту [2].

Враховуючи окреслені тенденції розвитку закладів сфери обслуговування, у зміст підготовки відповідних фахівців, разом із традиційними компонентами, доцільно включати питання, цілями яких є:

- вивчення специфіки організації здорового харчування туристів;
- формування знань та набуття вмінь щодо використання сучасних інформаційних технологій, що є проміжною ланкою між клієнтами готельних чи ресторанних підприємств та обслуговуючим персоналом;
- засвоєння знань щодо використання сучасних технологічних новинок, приготування страв з поєднанням різних стилів, форм та видів обслуговування;
- ознайомлення з сучасними системами безпеки клієнтів і співробітників готельно-ресторанних підприємств.

### **Список використаних джерел**

1. Бурий С.А. Інноваційний потенціал у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2014. № 5. Т. 2. С.201-205.

2. Сопіга В.Б., Сорока Т.П. Тенденції розвитку готельно-ресторанних підприємств як фактор впливу на підготовку майбутніх фахівців сфери обслуговування. *Вісник Кременчуцького національного університету імені Михайла Остроградського*. Кременчук: КрНУ, 2019. Вип. 2(115). С.36-41

3. Чумак О.В., Андрющенко І.С. Аналіз стану й оцінка тенденцій показників розвитку підприємств ресторанного господарства. *Бізнес Інформ*. 2014. №12. С.307–313.