

АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛЯХ

Павленко Л.Р., Куниця К.В.

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

Заклади ресторанного господарства, що проектуються при готелях повинні відповідати основним вимогам щодо проектування загальноміської мережі, а також задовольняти наступним умовам: забезпечувати харчуванням усіх мешканців готелю, обслуговувати мешканців в номерах, обслуговувати мешканців району та міста, де розташований заклад. Визначальну роль у характері атмосфери гастрономічного закладу відіграє різноманітність типів закладів ресторанного господарства в структурі готелю, особливе місце в цій структурі займають бари. У світовій готельній індустрії готельні комплекси пропонують, такі види барів: лоббі-бар, ресторанний бар, допоміжний бар, банкетний бар, бар біля басейну, нічні бари, спортивні бари, міні-бари.

Готельні ресторани повинні бути зручно розташовані для гостей готелю та мати привабливий дизайн, що відповідає загальній атмосфері готелю. Ресторани при готелях повинні пропонувати різноманітні страви, відповідно до потреб та вподобань різних клієнтів. Крім того, кухня повинна дотримуватися високих стандартів якості та безпеки. Важливо мати професійний та доброзичливий персонал, який здатний забезпечити високий рівень обслуговування для гостей готелю. Ефективна система бронювання та обслуговування столів дозволяє гостям зручно користуватися рестораном і попереджує можливі затримки чи неприємності. Ресторани при готелях часто мають власні стандарти обслуговування, які включають в себе такі аспекти, як час обслуговування, відповідь на запити гостей та якість подання страв. Важливо мати системи контролю якості, які допомагають забезпечити високу якість продуктів та обслуговування. Залучення гостей до ресторану в готелі вимагає вдумливого маркетингу та реклами, що може включати в себе різноманітні промоакції, програми лояльності та рекламні кампанії. Важливо ефективно управляти витратами та максимізувати прибуток ресторану, зокрема шляхом оптимізації закупівель, управління запасами та ціноутворення.

Ці аспекти допомагають готельним ресторанам забезпечувати високу якість обслуговування та задоволення потреб гостей.

Література:

1. Проектування готелів та ресторанів конспект лекцій для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», Мелітополь, університет імені Дмитра Моторного ТДАТУ, 2021. С. 7.
2. Матющенко Р.В. Роль барів в організації готельного господарства *Матеріали Всеукраїнської наукової практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі»*, 19-20 травня 2020 р., Київ НУХТ-2020. С. 68.