

УДК 005.934.5:640.43

Роксолана Калитинстудентка I курсу РВО «магістр»
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»*Науковий керівник:***Марія Паска**д-р. вет. наук, професор
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського

ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ У РЕСТОРАНІ- КРАМНИЦІ «ВИНО І М'ЯСО»

Основними елементами ефективності роботи закладу ресторанного господарства є концепція закладу, цінова категорія, кухня, якість обслуговування, спектр наданих послуг, атмосфера. Запорукою успіху ефективного розвитку ресторану є тісна взаємодія цих складових. Підвищення культури обслуговування споживачів є перспективним завданням власників закладів ресторанного господарства, яке потребує особливої уваги та швидкого вирішення. Тому кожен ресторатор, аби залучити якнайбільше відвідувачів, намагається підвищити рівень якості обслуговування. Для цього особливе значення приділяється інноваціям, які привертають до себе увагу клієнтів за рахунок неординарності пропозицій та загалом підвищують імідж ресторану [1].

Для досягнення ефективності обслуговування у ресторані працівникам необхідно володіти професійними знаннями щодо специфіки надання послуг, удосконалювати рівень професійності та активно реагувати на сучасні зміни у світі ресторанного бізнесу. Відмічено, що з метою підвищення рівня якості обслуговування одним з найпотужніших інструментів в конкурентній боротьбі є подальше впровадження інноваційних підходів на підприємствах [4].

Мета роботи: проаналізувати організацію ресторанного обслуговування у ресторані крамниці «Вино і м'ясо».

Ресторанна справа є одним з найперспективніших та найдинамічніших видів діяльності на ринку. Сучасний ресторанний бізнес, як ніколи раніше, пропонує широку номенклатуру послуг. За статистикою, середній обіг коштів, вкладених у ресторан, відбувається в 5–6 разів швидше, ніж інвестиції, вкладені, наприклад, у магазин одягу. Станом на сьогодні ресторанна справа в Україні перебуває на стадії зародження. Цей вид діяльності хоч і ризиковий, але привабливе тим, що вважається довгостроковою інвестицією, яка в перспективі дає хорошу прибутковість, або працює на імідж власника.

Крамниця «Вино і М'ясо» – це заклад, який є самостійним статутним суб'єктом господарювання, здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку та створений для виробництва та реалізації кулінарної продукції [2, 3].

У діяльності підприємства можна виділити три основні функції: виробництво продукції, реалізація продукції та організація споживання.

«Вино і М'ясо» – це заклад з відкритою мангальною кухнею, де гості можуть у будь-який час насолодитися різноманітними стравами на грилі, такими як шашлик, стейки, риба, сирні страви на вогні, овочі-гриль тощо. У винотеці має бути щось таке, що піднімає смак і покращує настрій. Загалом, це чудове місце для дружньої зустрічі, сімейної вечері чи невеликого святкового застілля.

Особливістю закладів є те, що тут можна придбати як і готове м'ясо, що готується лише на замовлення і відпускається зразу з мангалу ще гарячим, так і сире мариноване м'ясо, щоб приготувати його вдома чи на природі самому.

За способом обслуговування заклад належить до американського сервісу – їжа розкладається на тарілки на кухні, офіціанти розносять і розкладають їх перед гостями.

Отже, нами представлено, основні практичні аспекти організації меню не містить зайвої кількості позицій, перевірене часом та уподобаннями клієнтів, що ідеально відповідає назві та концепції закладу. Цей момент дозволяє підтримувати незмінну якість і вселяти довіру у гостей.

Ключові слова: гостинність, організація обслуговування, ресторан-крамниця.

Список використаних джерел

1. Завадинська О. Ю. Сучасні тенденції впровадження інноваційних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства / Завадинська О. Ю., Кінчур А. А. і Деревицький Є. В. // Підприємництво і торгівля. – 2019. – № 25, – С. 54–59. doi: 10.36477/2522–1256–2019–25–07.
2. Калитин Р. Аналіз ринку вина різних регіонів світу у ресторані-крамниці «Вино & М'ясо» у контексті роботи сомельє / Роксолана Калитин, Ольга Радзімовська, Марія Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. II Міжнар. наук.-практ. конф. (7–8 жовт. 2021 р.). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2021. – С. 33–36.
3. Калитин Р. Р. Сучасні тенденції виробництва та обслуговування у ресторані-крамниці «М'ясо і Вино» / Калитин Р. Р., Паска М. З. // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: матеріали X Всеукр. наук.-практ. конф. – Київ : НУХТ, 2021. – С. 139–140.
4. Борисова О. В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні / О. В. Борисова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2012. – Вип. 1(2). – С. 331–338.