

ЕКОНОМІКО-СОЦІАЛЬНІ ВІДНОСИНИ В ГАЛУЗІ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ТА СФЕРІ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Тези доповідей
IV Міжнародної науково-практичної конференції
(21 вересня 2022 року, м. Львів)

За загальною редакцією
Наталії ПАВЛЕНЧИК

Львів
ЛДУФК ім. Івана Боберського
2022

УДК 330.34:796.011
Е 45

Рецензенти:

доктор економічних наук, професор

Ф. Горбонос

(Львівський університет бізнесу та права);

кандидат економічних наук, доцент

В. Дудюк

(Національний лісотехнічний університет України)

Рекомендувала до друку вчена рада
Львівського державного університету фізичної культури
імені Івана Боберського
(протокол № 9 від 23.06.2022 року)

Е 45 Економіко-соціальні відносини в галузі фізичної культури та сфері обслуговування : тези доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (21 вересня 2022 року, м. Львів) / за заг. ред. Н. Павленчик. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. – 272 с.

ISBN 978-617-7336-98-2

У тезах доповідей IV Міжнародної науково-практичної конференції висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку економіки України в умовах глобалізації та євроінтеграції; соціально-економічних засад менеджменту та маркетингу в галузі фізичної культури та спорту, рекреації і реабілітації; сучасних викликів, тенденцій та доміант інноваційного розвитку сфери обслуговування; актуальних проблем розвитку сфер фізичної культури, реабілітації та обслуговування в ринкових умовах; проблем та перспектив інноваційного розвитку галузі фізичної культури та сфери обслуговування, а також соціально-гуманітарних проблем сучасності.

Для студентів, аспірантів, науково-педагогічних працівників галузей економіки, фізичної культури та сфери обслуговування.

УДК 330.34:796.011

Автори несуть повну відповідальність за зміст своїх матеріалів.

ISBN 978-617-7336-98-2

© Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, 2022

ОРГКОМІТЕТ

Голова оргкомітету

Наталія ПАВЛЕНЧИК – завідувач кафедри економіки та менеджменту Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського

Володимир ХОЛЯВКА – декан факультету туризму Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського

Ольга РОМАНЧУК – завідувач кафедри української та іноземних мов Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського

Марія ПАСКА – завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського

Андрій ГОЛОД – завідувач кафедри туризму Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського

Даріуш Скальський – викладач кафедри плавання і рятування на воді Академії фізичного виховання та спорту імені Єнджея Снядецького у Гданську, Польща)

Моніка ДОБСЬКА – професор кафедри маркетингових досліджень та управління послугами Економічного університету у Познані (Польща)

Людмила ГОРОХОВА – директор Української асоціації з розвитку менеджменту та бізнес-освіти, Університет «КРОК»

Світлана БРЕУС – професор кафедри управління та смарт-інновацій Київського національного університету технологій та дизайну

Петро ПЕРЕРВА – завідувач кафедри менеджменту інноваційного підприємництва та міжнародних економічних відносин Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»

УДК 338.488.2:640.43

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ В СУЧАСНИХ ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ольга Радзімовська
викладач

Марія Паска
д-р вет. наук, професор

*Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського (Україна)*

На сучасному етапі розвитку ресторанного бізнесу важливе місце займає впровадження інноваційних форм, форматів та способів функціонування, які полягають у задоволенні різноманітного попиту на певні види відпочинку та розваг. Завдяки стрімкому розширенню закладів ресторанного господарства із певною концепцією, де чітко виокремлено технологічні особливості та різновид обслуговування, виник новий підвид у сфері гостинності – ресторанний туризм, який щоразу потребує інновацій. Поліпшення у сфері обслуговування безпосередньо залежить від застосування сучасних трендів. Тож для того, щоб привернути увагу потенційних гостей, керівники ресторацій та кафе впроваджують у діяльність закладів нові технології.

Мета – проаналізувати інноваційні технології обслуговування в сучасних закладах ресторанного господарства.

Так, формат Food court є найбільш вигідним для закладів харчування поряд із сегментом бюджетних кафе й ресторанів, особливо для розміщення у торгово-розважальних або бізнес-центрах. Відвідувача приваблює те підприємство, де коротша черга, прийнятні ціни, широкий асортимент, цікаве оформлення.

Street food (вуличне харчування). Цей сектор ринку представлений різними типами закладів і пропонує низку тематичних спеціалізованих концепцій, різноманіття кулінарних напрямів, різні цінові категорії, а також прагне до виготовлення і реалізації якісної, здорової, збалансованої їжі та постійного розширення асортименту продукції. Для презентації можливостей цього формату закладів ресторанного господарства вже кілька років поспіль у містах України організовують фестивалі вуличної їжі зі смачною та здоровою їжею, майстер-класами, конкурсами, розіграшами, музикою, кіно тощо.

Free Flow (вільний рух). Фріфло – це своєрідний гібрид ресторану, фаст-фуду і шведського столу. Заклад декларує повну свободу в поєднанні страв: відвідувачеві надано можливість не тільки вибирати готові страви, але й компонувати власні індивідуальні замовлення із широкого асортименту інгредієнтів. Окремі «острівні» станції-роздавальні або станції самообслуговування в ідеалі забезпечують відсутність черги. Однією з особливостей цього типу закладів, крім приготування страв у їх присутності.

Quick and casual (швидкий і демократичний) – одна з найбільш цікавих сучасних концепцій закладів харчування, де спільні з фастфудом риси (швидке обслуговування, невелика площа, відсутність офіціантів) вдало поєднуються зі стилізованим інтер'єром, використанням багаторазового посуду, розширенням меню зі свіжих та корисних продуктів.

Fine Dining (вишукані вечери) – ресторани авторської кухні з відомими шеф-кухарями, винною картою з колекційними винами, театралізованими методами подавання страв, вишуканим інтер'єром та високими цінами.

Ми вважаємо, що найбільш затребуваними на сьогодні є клубні та родинні ресторани. Сучасні клубні формати закладів ресторанного господарства мають різні концепції. Lounge / ChillOutCafe (лаундж-кафе) зі спокійним дизайном налаштовує поціновувачів гарної музики на затишний відпочинок і приємне спілкування. Event restaurant (подієвий ресторан) – це поєднання ресторану, концертного залу, танцюлу і смачної кухні. Vj-cafe (віджей-кафе) – місце, яке органічно поєднує сучасні тенденції і високі технології (мультимедійні проєкції на стінах, використання великої кількості відео-панелей). Danceclub (танцювальний клуб) – заклад з масовими танцями, яскравою шоу-програмою і запрошенням відомих диджеїв, оригінальним асортиментом барної продукції. Luxuryclub – дорогий нічний клуб для обмеженого кола відвідувачів.

Родинний ресторан – це демократичний ресторан із дитячими гральними майданчиками або кімнатами, меблями для малюків, іграшками та аніматорами, цікавим дитячим меню. Спокійному та комфортному відпочинку сприяють інтер'єр, обслуговування, доброзичлива атмосфера.

Ще однією тенденцією є створення ресторанів національної та регіональної кухні, яка активно набирає оберти. Цікава тенденція крафтової продукції стала актуальною порівняно недавно. М'ясні делікатеси та крафтові ковбаси, крафтові сири, пиво, крафтове морозиво, шоколад, крафтові напої бродіння (сидри, питні меди) тощо знаходять своїх поціновувачів.

Упродовж кількох останніх років в Україні активно розвиваються «коворкінги», «некафе», «смарт-кафе», які позиціонують себе як платформи з вільним або креативним простором. Зазвичай заклади такого формату розташовують або в центральних частинах міста, або в офісних центрах.

Основною концепцією таких закладів є безкоштовність усього, крім часу.. У закладах такого формату організують невеликі кухні, де відвідувачі можуть замовляти напої (каву, чай), снеки, фрукти і печиво в необмеженій кількості.

Отже, упровадження інноваційних технологій обслуговування сучасними закладами ресторанного господарства разом із вдало розробленою концепцією є запорукою гарантованого успіху у сфері ресторанного бізнесу та туризму.

Список використаних джерел

1. Zavadynska O. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі / Zavadynska O. // Restor. gotel'nij konsalt., Innov. – 2018. – s. 93–102.
2. Паска М.З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М.З., Графська О.І., Кулик О.М. // International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – P. 76–80.