

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



WYŻSZA SZKOŁA
NAUK O ZDROWIU



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей
IV Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

м. Львів

30 травня 2024 року



Рецензенти:

доктор історичних наук, професор

Наталія ЧОРНА

*(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету)*

доктор педагогічних наук, професор

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)*

I 66

Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп.

IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

Вікторія Василюха

студентка II курсу

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

ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛЯХ НА ПРИКЛАДІ «NOTA BENE HOTEL & RESTAURANT»

Сучасний готельний бізнес неможливо уявити без високоякісних закладів ресторанного господарства. Ресторан при готелі не лише доповнює основні послуги, але й стає джерелом додаткового доходу та важливим фактором, що впливає на загальне враження гостей від перебування. Від якості та різноманітності гастрономічних пропозицій також залежить задоволення потреб гостя.

Функціональні особливості ресторанів при готелях значно відрізняються від звичайних закладів громадського харчування. Їх основними завданнями є в першу чергу забезпечення сніданками гостей: ресторан пропонує широкий вибір страв на будь-який смак, від континентального сніданку до ситного шведського столу. Також важливим аспектом є обслуговування номерів: гості можуть замовити їжу та напої до своїх номерів, що робить їх перебування максимально комфортним. Проведення банкетів та конференцій: ресторани при готелях часто мають просторі зали, які ідеально підходять для проведення ділових зустрічей, урочистих подій та свят. Готель також може пропонувати комплексні послуги харчування для учасників конференцій, семінарів та інших заходів, що проводяться на його території.

Меню ресторану при готелі має бути максимально різноманітним, щоб задовольнити смаки гостей з різних країн.

Важливо враховувати сезонність, пропонуючи страви з свіжих та якісних продуктів.

Дизайн та атмосфера ресторану при готелі повинні бути затишними та комфортними, щоб гості могли розслабитися та відпочити після подорожі. Важливо також подбати про естетичну складову, створивши приємну та вишукану атмосферу.

Персонал ресторану при готелі повинен володіти високим рівнем професіоналізму та ввічливості. Важливо, щоб офіціанти знали іноземні мови та могли вільно спілкуватися з гостями з різних країн, адже це дуже впливає на імідж готелю та відгук гостей.

Готель "NOTA BENE HOTEL & RESTAURANT" наочно демонструє успішне поєднання готельного та ресторанного бізнесу. Завдяки продуманій концепції, вишуканій кухні та високому рівню обслуговування, цей заклад здобув визнання як серед туристів, так і серед місцевих жителів.

Меню ресторану "NOTA BENE HOTEL & RESTAURANT" поєднує в собі традиційні страви української кухні та авторські інтерпретації європейських страв. Особливою гордістю ресторану є винна карта, яка пропонує широкий вибір вин з різних країн світу. На сніданок гостям готелю пропонується шведська лінія, на якій гість сам обирає що йому смакує саме сьогодні. Проте, це не обмежується повним самообслуговуванням, адже офіціанти теж присутні під час сніданку для координації та допомоги гостям. Нерідко там можна зустріти континентальну лінію сніданків, що включає : галицький, європейський та український сніданки.

Інтер'єр ресторану оформлений у вишуканому стилі, який поєднує в собі класичні та сучасні елементи. Затишна атмосфера та приємна музика роблять ресторан ідеальним місцем для ділових зустрічей, романтичних вечерів та сімейних свят.

Персонал ресторану володіє високим рівнем професіоналізму та ввічливості. Офіціанти завжди готові допомогти гостям з вибором страв та вин, а також поділитися цікавою інформацією про українську кухню та культуру.

Отже, важливо враховувати потреби та очікування цільової аудиторії. Необхідно постійно оновлювати меню та пропонувати нові страви щоб завжди було чим здивувати гостя. Важливо використовувати якісні продукти та напої. Персонал ресторану

повинен бути добре навчений та мотивований а також важливо створити атмосферу, яка відповідає концепції ресторану.

Таким чином, заклади ресторанного господарства при готелях мають великий потенціал для розвитку. Завдяки правильному підходу до ведення бізнесу, ці заклади можуть стати не лише джерелом доходу, але й важливим конкурентним фактором для готелів.

Ключові слова: заклади індустрії гостинності, концепція, ресторан.

Список використаних джерел:

1. Бойко О. М. Розвиток ресторанного господарства при готелях в Україні / Бойко О. М., Захарчук Л. М. // Зб. наук. пр. Науково-дослідного інституту готельного та ресторанного бізнесу. – 2018. – № 1. – С. 90–95.

2. Паска М. Управління якістю в індустрії гостинності: концептуальні підходи в умовах цифрової трансформації / Паска М., Графська О., Запісоцький А. // Цифрова економіка та економічна безпека. – 2024. – № 2 (11). – С. 172–176. <https://doi.org/10.32782/dees.11-27>

3. Nota bene hotel&restaurant [Electronic resource]. – URL: <https://www.notabenehotel.com/en/>