

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

Уляна Мальчин

студентка

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Роман Боднар

аспірант II курсу

Науковий керівник: **Орислава Графська**

д-р екон. наук, доцент кафедри ГРС

Львівський державний університети фізичної культури
імені Івана Боберського

АНАЛІЗ ПРОЦЕДУРИ ОРГАНІЗАЦІЇ УРОЧИСТОСТЕЙ ТА БАНКЕТІВ В ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

В умовах сучасного сьогоднішнього дня, коли сфера індустрії гостинності переживала не одну кризову ситуацію, з початку 2020 року це всесвітня пандемія Covid-19, згодом початок повномасштабної війни, яка триває до теперішнього часу, і відповідно дохідність і рентабельність значно зменшилися, існує ряд підприємств в сфері гостинності, які або тимчасово припинили свою роботу, або релакувалися, або ж змушені шукати супутні послуги з метою досягнення своїх фінансових результатів. Організація банкетів та урочистостей є одним із різновидів послуг підприємств готельного господарства, які є одними із дохідних. Розглянемо детальніше.

Організація банкетів в підприємствах готельного господарства - це процес планування, координації і проведення різноманітних заходів та застільних обідів для гостей, які можуть бути корпоративними подіями, весіллями, ювілеями або іншими святковими випадками. Ця діяльність включає в себе вибір місця проведення, розробку меню, оформлення приміщення, організацію розважальних програм, координацію обслуговування та вирішення будь-яких інших питань, пов'язаних з проведенням події [1].

В даний час, уколи Україна уже понад три роки живе в стані війни проведення банкетів в ресторані відноситься до надважливих подій, які не кожен може собі дозволити та іноді порівнянне з прем'єрою в

театрі, коли труппа має можливість показати всі свої кращі професійні якості великому числу глядачів [2]. Тому і роль і персоналу закладів гостинності, обслуговуючи банкет, повинен привітно зустріти, продемонструвати високу культуру обслуговування, показати свій професіоналізм і забезпечити хороший настрій всіх учасників урочистого заходу, створивши тим самим всі умови для повноцінного відпочинку. Від правильної і чіткої організації роботи обслуговуючого персоналу підприємств громадського харчування залежить настрій і самопочуття всіх гостей. Культура обслуговування - один з основних критеріїв в оцінці їх діяльності.

Але існують випадки в даний період не простого часу, коли все-таки відбувається організація банкетів та інших урочистостей. Їх влаштовують на вищому рівні і просто в колі друзів і родичів. Мотивом для таких заходів можуть служити різні події, серед них відзначаються наступні :

- офіційні або дипломатичні зустрічі;
- зустрічі іноземних послів;
- урядові прийоми;
- підписання протоколів;
- театральні прийоми, та інші.

Саме для забезпечення вище наведених заходів необхідне знання і вміння обслуговуючого персоналу для забезпечення обслуговування того або іншого банкетного заходу , що в даний час є дуже важливі. Необхідність уміти чітко організувати банкети, підготувати приміщення, в якому буде проходити банкет. Самим важливим в ході того або іншого банкету є урочистості в обслуговування, яке має свої особливості в залежності від тематики заходу. Обслуговуючому персоналу необхідно знати дані особливості, щоб забезпечити проходження заходу на вищому рівні.

Отже, підсумовуючи вище наведене відзначимо , що оптимізація процесу організації банкетів у готельному господарстві ,стратегії та підходи а також професіоналізм персоналу є стратегічно важливі в даний час, що в свою чергу , може бути одним із додаткових джерел фінансування для підприємства сфери гостинності.

Ключові слова: урочистість, банкет, організація, готельне господарство.

Список використаних джерел:

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч, посіб. / Архіпов В. В., Русавська В. А. – Київ : Центр учбової літератури, 2019.
2. Менеджмент [Електронний ресурс]. – URL: <http://4ua.co.ua/management>