

УДК 338.4

Калмиков О.В.¹, Кукліна Т.С.²

¹ студ. гр. МТЕ-410 НУ «Запорізька політехніка»

² канд. екон. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

ТЕХНОЛОГІЇ СТВОРЕННЯ РЕСТОРАННОГО ЗАКЛАДУ

В нас час по всьому світу з'являються безліч нових закладів, в тому числі і ресторанів. Тому така тема як: технологія створення ресторанного закладу є дуже важливою, адже потрібно розуміти на яких речах треба робити правильний акцент. Основні етапи технології базуються на деяких аспектах, а саме:

1. Аналіз ринкових тенденцій та інновацій у ресторанній галузі. Це охоплення дослідження сучасних тенденцій у ресторанному бізнесі, таких як зростання популярності здорового харчування, розвиток технологій обробки замовлень та доставки їжі, використання інтерактивних меню та інші інновації. Аналізуючи ці тенденції, можна з'ясувати, як вони впливають на створення та управління ресторанним бізнесом.

2. Розробка концепції ресторану. Це вивчення різних аспектів розробки концепції ресторану, таких як вибір локації, оформлення і стиль, а також розробка меню. Аналізуючи ці аспекти, можна з'ясувати, як створити унікальний ресторанний досвід, що привертає клієнтів та відповідає їхнім потребам.

3. Вплив інформаційних технологій на організацію та ефективне управління ресторанним бізнесом. В даному випадку це дослідження, як використовувати різні технології, такі як POS-системи, онлайн-бронювання

та маркетингові стратегії, що може покращити ефективність управління ресторанним бізнесом і підвищити задоволення клієнтів.

4. Розробка оптимальної фінансової стратегії для створення ресторанного закладу. Вивчення різних аспектів фінансового планування, таких як бюджетування, оцінка витрат та прибутку, а також ризики. Аналізуючи ці аспекти, можна розробити оптимальну фінансову стратегію для створення та експлуатації ресторанного бізнесу.

5. Вивчення впливу соціокультурних та екологічних факторів на успішну експлуатацію ресторанного бізнесу та створення сталого ресторанного закладу. Ця теза досліджує взаємозв'язок між соціокультурними та екологічними факторами і успішністю ресторанного бізнесу. Аналізуючи ці фактори, можна розробити стратегії для створення сталого ресторанного закладу, який враховує потреби суспільства та дбає про довкілля.

6. Аналіз і вибір оптимальної кулінарної концепції для ресторанного закладу. Ця теза досліджує різні аспекти вибору кулінарної концепції для ресторану, такі як географічне розташування, культурні особливості та сучасні тенденції у харчовій промисловості. Аналізуючи ці аспекти, можна вибрати оптимальну кулінарну концепцію, яка відповідає потребам цільової аудиторії та забезпечує конкурентні переваги.

7. Стратегії управління персоналом в ресторанному бізнесі. Можливі аспекти для аналізу включають процес найму, розробку програм навчання та підвищення кваліфікації, використання систем стимулювання та мотивації персоналу для підвищення продуктивності та забезпечення високого рівня обслуговування.

8. Використання соціальних медіа в маркетингових стратегіях ресторанного бізнесу. Аналіз може включати ефективність рекламних кампаній у соціальних медіа, способи взаємодії з аудиторією через ці платформи, а також стратегії побудови іміджу бренду та залучення нових клієнтів через соціальні медіа.

9. Стратегії сталого розвитку в ресторанному бізнесі. Дослідження може включати в себе використання екологічно чистих матеріалів у ресторані, енергоефективні технології, програми утилізації відходів та інші способи зменшення впливу на довкілля та створення сталого бізнесу.

10. Аналіз впливу культурних та етнічних особливостей на ресторанний бізнес. Можливі аспекти включають в себе адаптацію меню та атмосфери ресторану до потреб різних культурних груп, розуміння культурних традицій у харчуванні та взаємодію з різними культурними групами клієнтів.

11. Роль інноваційних технологій у кулінарному мистецтві. Аналіз може включати в себе використання новітніх технологій приготування їжі, таких

як молекулярна кухня, використання 3D-печей та інші інноваційні підходи до готування та подачі страв.

12. Вплив кризових ситуацій на ресторанний бізнес та стратегії їх подолання. Аналіз може включати в себе стратегії управління кризовими ситуаціями, такі як розвиток планів надзвичайних ситуацій, реорганізація бізнес-процесів та використання інноваційних підходів для подолання кризових викликів.

У підсумку хочеться зазначити, що у світі ресторанного бізнесу, де конкуренція постійно зростає, розуміння технологій створення та ефективного управління ресторанним закладом є критично важливим для успіху. Аналіз ринкових тенденцій та інновацій, розробка концепції, використання інформаційних технологій, фінансове планування, а також урахування соціокультурних та екологічних факторів є ключовими елементами, що допомагають побудувати стійкий та успішний бізнес у цій галузі.