

УДК 338.488

Тицькун О.О.¹, Гранченко Л.В.²

¹ студент, Уманський національний університет, м. Умань

² д-р. екон. наук, професор, Уманський національний університет, м. Умань

**СУЧАСНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ
ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ**

Серед актуальних напрямів розвитку підприємств готельно-ресторанної сфери можна відзначити поширення нових форматів закладів харчування: салат-барів, суп-кафе, а також закладів із вегетаріанським меню. Зростає інтерес до концепції «здорового харчування», що стимулює рестораторів шукати нові гастрономічні рішення відповідно до змінних потреб споживачів. Зокрема, все більше ресторанів пропонують безглютеновий хліб і десерти [3].

У сфері напоїв провідним трендом останніх років стало поширення крафтової продукції – від рому та бренді до вина й джину. Паралельно зростає попит на повноцінні обіди у форматі «ланч», що підвищує популярність пересувних закладів із якісною вуличною кухнею. Активно розвивається кейтерингове обслуговування.

Інноваційні технології дедалі більше інтегруються у роботу закладів. Використовуються інтерактивні електронні меню, QR-коди, сенсорні дисплеї та планшети на столах, технології LED-сповіщення, харчові 3D-принтери, автоматизовані системи управління процесами, мультимедійні проєкції та онлайн-сервіси [3]. Це сприяє підвищенню рівня персоналізованого обслуговування й ефективності роботи підприємств.

Водночас особливої уваги набувають питання безпеки клієнтів і персоналу. До ключових рішень належать системи пожежної, електро- та кібербезпеки, проведення регулярних навчань і медоглядів працівників, а також використання технічних засобів захисту від злочинних посягань [1].

Сучасні тенденції зумовлюють потребу у відповідній підготовці майбутніх фахівців сфери гостинності. У зміст освітніх програм доцільно включати такі напрями:

- оволодіння сучасними інформаційними технологіями (електронні меню, онлайн-замовлення, спеціалізовані термінали);
- засвоєння принципів організації здорового харчування та популяризації «корисної» вуличної їжі;
- ознайомлення з виробництвом і поширенням крафтових напоїв;
- вивчення можливостей застосування харчових 3D-принтерів;

- використання веб-моніторингу у роботі персоналу;
- інтеграція різних стилів і концепцій у сфері обслуговування;
- опанування систем безпеки для клієнтів і співробітників [2].

Таким чином, формування професійних компетентностей майбутніх спеціалістів має враховувати як традиційні підходи, так і сучасні інновації, що сприятимуть підвищенню якості послуг у готельно-ресторанному бізнесі.

Список використаних джерел:

1. Бурий С. А. Інноваційний потенціал у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2014. № 5. Т.2. С. 201–205.

2. Сопіга В. Б., Сорока Т. П. Тенденції розвитку готельно-ресторанних підприємств як фактор впливу на підготовку майбутніх фахівців сфери обслуговування. *Вісник Кременчуцького національного університету імені Михайла Остроградського*. Кременчук: КрНУ, 2019. Вип. 2(115). С. 36–41

3. Чумак О. В., Андрющенко І. С. Аналіз стану й оцінка тенденцій показників розвитку підприємств ресторанного господарства. *Бізнес Інформ*. 2014. №12. С. 307–313.