



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



XIII Всеукраїнська науково-практична конференція
з міжнародною участю

Присвячена 140-річчю НУХТ

«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ
ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ»

Київ НУХТ 2024



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ХІІІ ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ
З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ**

Присвячена 140-річчю НУХТ

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ
ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ***

21 травня 2024 р.

Київ НУХТ 2024

Матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ, 21 травня 2024 р. – К.: НУХТ, 2024 р. – 267 с.

Видання містить матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ. Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

Materials of the XIII All-Ukrainian Scientific and Practical Conference with International Participation «Innovative Technologies in the Hotel and Restaurant and Tourism Business», dedicated to the 140th anniversary of NUFT, May 21, 2024. – Kyiv: NUFT, 2024 – 267 p.

The publication contains materials from the XIII All-Ukrainian Scientific and Practical Conference with International Participation «Innovative Technologies in the Hotel and Restaurant and Tourism Business», dedicated to the 140th anniversary of NUFT. It is intended for professionals and researchers involved in the mentioned issues in the hotel and restaurant business.

Організаційний комітет конференції:

Голова оргкомітету:

Олександр ШЕВЧЕНКО ректор Національного університету харчових технологій

Заступники голови:

Сергій ТОКАРЧУК проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка Національного університету харчових технологій

Члени оргкомітету:

Олександра НЄМІРІЧ зав. кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій

Лариса ШАРАН зав. кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій

Ірина МЕЛЬНИК зав. кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій

Галина ЛУК'ЯНЕЦЬ в.о. зав. кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій

Секретар:

Олег КУЗЬМІН професор кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій

НУХТ, 2024

16. ВПЛИВ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ ПЕРСОНАЛУ ЗРГ НА ЯКІСТЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ: АНАЛІЗ ТА ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМКИ

Рудницька А.Е., здобувачка,

Мамченко Л.Є., к.т.н.,

Національний університет харчових технологій

(НУХТ), м. Київ

Михайлова О.В.,

Навчальний центр PROFI CLUB, м. Київ

Складність та висока динаміка ринкових процесів, поява нових, масштабних технологічних зрушень, стрімкий розвиток інформаційних мереж все це ускладнює діяльність підприємств та водночас відкриває нові можливості для бізнесу. Інноваційний прогрес у сфері ресторанних технологій підвищує конкурентоспроможність закладів в сучасних умовах. Такий підхід вимагає уваги до професійної підготовки персоналу ЗРГ усіх рівнів для впровадження новаторських технологій у наданні послуг та формуванні сервісу згідно з сучасними стандартами.

У сфері ресторанного бізнесу існують різноманітні типи інновацій, які спрямовані на поліпшення якості та ефективності обслуговування. Технічні новації включають в себе впровадження нових видів техніки, інструментів та технологічних прийомів. Організаційно-технологічні інновації стосуються нових видів послуг, більш ефективних форм обслуговування та організаційних норм праці. Управлінські інновації спрямовані на вдосконалення внутрішніх та зовнішніх зв'язків ЗРГ, використовуючи різні методи та форми менеджменту [1, 2]. Важливу роль у виборі інновацій відіграє аналіз тенденцій на світовому ринку ресторанного бізнесу та прогнозування перспектив розвитку. Необхідно враховувати сучасні тенденції розвитку науки і техніки, новинки та винаходи у харчовій галузі, на ринку послуг та в сфері освіти. На основі цієї інформації можна обрати інноваційну стратегію, визначити спеціалізацію, технології виробництва, стиль обслуговування тощо. Хоча впровадження інновацій вимагає значних витрат, пропонуючи клієнтам унікальний сервіс, меню, послуги та високий рівень професійної підготовки персоналу, ресторани можуть забезпечити собі конкурентні переваги на ринку.

Висновок. Сучасний ринок послуг ресторанного господарства постійно змінюється під впливом нових технологій, змін споживчих уподобань та стрімкого розвитку інформаційних процесів з використанням цифрових пристроїв. У таких умовах професійна підготовка персоналу стає ключовим фактором, що визначає якість обслуговування та конкурентоспроможність ресторанного бізнесу.

Література

1. Глобалізація та розвиток інноваційних систем: тенденції, виклики, перспективи : матеріали I Міжнар. наук.-практ. конф., 3- 4 листопада 2022 р. / Держ. біотехнологічний ун-т. – Харків, 2022. – 480 с.

2. Особливості використання інноваційних технологій в сучасних умовах у готельно-ресторанному бізнесі / Ковтуненко Ю. та ін. Business Inform. 2020. С. 195-201.