



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ,
МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
імені Михайла Туган-Барановського

Техніка та технологія харчових виробництв

Збірник тез студентських наукових праць

Випуск 8

Донецьк
ДонНУЕТ
2012

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
імені МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

ТЕХНІКА ТА ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Збірник тез студентських наукових праць

(технічна серія)

Випуск 8

ДонНУЕТ
Донецьк
2012

УДК 663/664(05)
ББК 36я5
Т 38

Колектив авторів

Техніка та технологія харчових виробництв: зб. тез студ. наук. пр. (технічна серія) / Голов. ред. А.А. Садеков. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. – Вип. 8. – 354 с.

Видається з 2008 р.

Виходить два рази на рік

Редакційна колегія:

Садеков А.А., д-р екон. наук (голов. ред.);	Заплетніков І.М., д-р техн. наук;
Сукманов В.О., д-р техн. наук (відп. ред.);	Михайлов О.М., д-р техн. наук;
Гладка А.Д., канд. техн. наук (заст. відп. ред.);	Пересічний А.М., д-р техн. наук;
Єрьюменко Д.О., канд. техн. наук (відп. секр.);	Поперечний А.М., д-р техн. наук;
Гніщевич В.А., д-р техн. наук;	Топольник В.Г., д-р техн. наук;
Горін О.М., д-р техн. наук;	Щетініна О.К., д-р фіз.-мат. наук;
Дмитрук О.Ф., д-р хім. наук;	Льдірова С.К., канд. техн. наук;
	Коршунова Г.Ф., канд. техн. наук

Адреса редакційної колегії збірника:
83050, м. Донецьк, вул. Щорса, 31

УДК 663/664(05)
ББК 36я5

© Колектив авторів, 2012
© Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2012

Казарінова А.О.
Науковий керівник
Кузьмін О.В., канд. техн. наук
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ДИЗАЙН ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Відвідуваність і відповідно прибуток готельно-ресторанного закладу, перш за все, залежать від вражень, з якими гість залишає підприємство.

Саме враження спонукають клієнта повернутися та порекомендувати готель/ресторан своїм знайомим, або навпаки ніколи не повертатися та обов'язково попередити друзів не відвідувати неприємне місце. Існує таке правило у закладах готельно-ресторанного господарства, що задоволений клієнт приведе ще п'ять клієнтів, а незадоволений забере десять.

Тому створення успішного закладу, не буде обмежуватися лише забезпеченням, наприклад, умов для спокійного сну клієнта, так само, як фантастичний ресторан не є результатом тільки вражень від якості та задоволення від прийняття їжі. Клієнт буде постійно вимагати чогось більшого, того, що він зможе запам'ятати назавжди, для цього необхідно щоб підприємство дуже сильно виділялося з натовпу. Тому, для задоволення потреб клієнта необхідно, наприклад, задовольнити його естетичні враження від дизайну екстер'єру або інтер'єру закладу, або від їх комплексного поєднання, для отримання ним бажаного відчуття від його очікувань.

Перше враження складається за межами ресторану або готелю. Атмосфера закладу - абсолютно конкретне поняття. Воно складається з простих і доступних елементів: професіоналізму персоналу, продуманого дизайну інтер'єру й особливого стану гостя. А це означає, що всі очікування гостя повинні бути враховані і виконані і навіть передбачені.

Дрібниць в готельно-ресторанному бізнесі не існує, саме з маленьких деталей і складається великий бізнес. Посмішка адміністратора, зручний м'який диван в холі, фірмова ручка, зручно та красиво сформована інформація в папці гостя, а може ще невеликий приємний сувенір, який чекає гостя в номері - ось лише деякі складові успіху.

Психологи стверджують, що, опиняючись в незнайомому місці, людина стає більш уважною. Намагаючись звикнути до нової обстановки, вона придивляється до всього, що її оточує, і звертає увагу на кожну деталь. Оцінюючи згодом якість обслуговування готелю, постоялець інтуїтивно керується своїм першим враженням.

Також важливим елементом є дизайн логотипу ресторану або готелю, що виділяє лише цей заклад від інших, та робить його більш впізнаваним для споживачів. Логотип повинен бути таким, щоб він міг передати атмосферу готелю, кухню, яку можна очікувати в ресторані. Ще один важливий момент - логотип повинен легко прочитуватися та не повинен бути дуже складними для розуміння.

Збереження індивідуальності та можливість привернути увагу клієнта можливо зробити за допомогою оригінального та елегантного стилю, за рахунок використання сучасних меблів у готелях/ресторанах. Меблі розрізняють в залежності від матеріалів, функціональності та дизайну. Вони повинні бути міцними, презентабельними та зручними. Основною умовою є те, що вони повинні відповідати рівню готельно-ресторанного закладу. Вибір меблів для готелів/ресторанів залежить від суб'єктивних уподобань і стильового рішення, оскільки різноманіття їх дуже велике. Коли закупаються нові меблі, потрібно вибирати деталі, які будуть доповнювати, або, хоча б, не конфліктувати з загальним декором закладу.

Підбираючи дизайн закладу, визначаються з майбутнім колом клієнтів. Це може бути ресторан для молоді, чи для більш літніх відвідувачів; для середнього класу, чи для заможних клієнтів. Тому дизайн впливає на досягнення конкретної мети, на результати створеного конкретного бізнесу.