

Шляхи удосконалення меню ресторану при готелі

Ольга Кобилянська

Ольга Пушка

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. В сфері готельно-ресторанного бізнесу об'єднано різні компоненти для забезпечення комфорту та користі під час подорожей. Один з таких компонентів - мережа місць розміщення, яка спрямована на створення зручних умов та надання різноманітних готельних послуг. У зв'язку з конкуренцією туристичні готелі постійно удосконалюють свої сервіси, впроваджуючи інноваційні підходи та розвиваючи відповідні стратегії.

Матеріали і методи. Основні методики, які використовуються: аналіз літературних даних, аналіз ринку та конкурентоспроможності, стратегії інноваційного управління.

Результати та обговорення. Галузь гостинності постійно шукає нові методи для підвищення привабливості та доступності своїх послуг. Стратегія інновацій спрямована на чотири основні напрями: використання ресурсів, маркетингові стратегії, розвиток продукту та організаційні покращення. Недостатня увага до інноваційного управління туристичними готелями України призвела до зниження їх конкурентоспроможності, порушення управлінських принципів та методів, а також до зниження якості готельних послуг.

Інновації виступають як стимул для подальшого розвитку готельного бізнесу, що дає підприємствам можливість не лише займати лідируючі позиції у своїх ринкових сегментах, але й відповідати світовим стандартам готельного обслуговування. Розширення асортименту солодких страв у ресторанному меню туристичного готелю може бути чудовою ідеєю для привертання уваги клієнтів та збільшення задоволення від перебування в готелі. Ось кілька шляхів, які можна впровадити для досягнення цієї мети:

➤ Дегустаційні сети. Пропонування дегустаційних сетів солодощів, де гості можуть спробувати невеликі порції кількох різних солодких страв. Це дозволить їм насолодитися різноманіттям смаків і текстур.

➤ Здорові альтернативи. Можна додати до меню солодкі страви, які виготовлені з натуральних інгредієнтів, таких як фрукти, ягоди і мед. Це приверне увагу тих, хто приділяє увагу своєму здоров'ю та дієтичним обмеженням.

➤ Унікальні інгредієнти. Використання нестандартних інгредієнтів для створення солодких страв, наприклад, морозиво з лаванди або панакота з манго і чилі.

➤ Інтерактивне приготування. Забезпечення можливості гостям спостерігати або навіть брати участь у приготуванні солодких страв. Наприклад, варіант з приготуванням десертів на грилі прямо перед гостями або можливість приготувати власний крем-брюле.

➤ Сезонні пропозиції. Слід пропонувати солодкі страви, що відповідають сезону. Наприклад, у теплу пору року можна додати до меню освіжаючі фруктові десерти, а в холодну - солодкі теплі десерти, які зігріють гостей.

Висновки. Отже, завдяки цим інноваційним підходам до розширення солодкого меню, туристичний готель може стати місцем, де гості не лише насолоджуватимуться відпочинком, але й залишаться задоволеними від кулінарних вражень.