

Організація івент-заходів в готельно-ресторанному господарстві

Анна Назарчук, Ольга Пушка, Оксана Арпуль

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Організація івент-заходів є важливою складовою готельно-ресторанного господарства, яка вимагає відповідального та професійного підходу до планування та виконання всіх етапів заходу. Цей процес включає в себе такі етапи, як визначення потреб та побажань гостей, вибір місця проведення заходу, підготовку меню, декорування приміщення, розміщення гостей та багато іншого.

Матеріали та методи. Для дослідження матеріалами стали Інтернет ресурси. Використані аналіз літератури про івент-заходи та їх організацію в готельно-ресторанному господарстві. Також аналіз результатів попередніх івент-заходів, проведених у ресторанах та готелях.

Результати. Організація івент-заходів є складним процесом, який включає в себе багато етапів. Для успішної організації івент-заходів в готельно-ресторанному господарстві необхідно виконати наступні кроки:

1. Визначення потреб та побажань замовника. Для цього необхідно встановити контакт та вивчити всі його побажання та вимоги.
2. Визначення оптимального місця проведення, яке задовольнить потреби та вимоги події, її учасників та гостей.
3. Підготувати меню: меню повинно відповідати тематиці заходу, необхідно врахувати алергії, діету та інші особливості гостей.
4. Декорувати приміщення: декорації повинні створювати відповідну атмосферу та допомагати відтворити задуманий стиль заходу.
5. Розмістити гостей: необхідно розробити оптимальну схему розміщення гостей та врахувати особливості заходу. Наприклад, для конференції можна використовувати розкладні столи, а для святкування – круглі столи.
6. Забезпечити належний рівень сервісу: персонал готельно-ресторанного господарства повинен забезпечити високий рівень обслуговування гостей та виконати всі їхні примхи та запити.
7. Запланувати розклад заходу : визначення часу проведення заходу, порядку виступів, розваг та інших елементів програми.

Персонал є невід'ємним та ключовим елементом успішної організації заходів в готельно-ресторанному господарстві. Івентор, який є фахівцем у плануванні, організації та проведенні івент проєктів, є основним працівником в організації заходів. Він має великий досвід у творчих, технічних та організаційних питаннях івент бізнесу. Зокрема, важливе значення має залучення тимчасового персоналу, який може виконувати роль оплачуваних працівників або волонтерів. Отже, управління персоналом є ключовим етапом у плануванні та організації івент-заходів в готельно-ресторанному господарстві.

Висновки. Організація івент-заходів в готельно-ресторанному господарстві допомагає залучити нові ідеї та інновації в роботу закладу, збільшити креативність та професійні здібності працівників. Крім того, вона допомагає залучити нових гостей та забезпечувати їх задоволення від відвідування закладу.

Література.

1. С.А. Александрова, О.М. Радіонова, І.В. Писарева Організація дозвілля в сфері туризму та готельного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <file:///C:/Users/Аня/Downloads/1175-Текст%20статті-1130-1-10-20220412.pdf>