

21. Шляхи концептуального розвитку закладів гостинності

Артем Ущановський

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Незважаючи на виклики сьогодення, сфера гостинності постійно розвивається та удосконалюється. Власники закладів «борються» за кожного гостя, залучаючи нові методи організації та роботи закладів, в тому числі розробляючи нові концепції.

Матеріали і методи. В роботі використані результати досліджень вітчизняних та закордонних фахівців індустрії гостинності. Для обробки, викладення та узагальнення отриманої інформації використані методи системного пошуку, аналізу та синтезу.

Результати. Позитивний результат та робота закладу гостинності полягає у розробці спеціальної концепції, в основу якої входять: ключова ідея та етапи її послідовної реалізації, перспективні напрямки діяльності закладу, тощо.

Концептуальні основи діяльності закладів гостинності повинні базуватися на визначенні основної ідеї функціонування, з урахуванням орієнтації на конкретний сегмент споживача.

Для успішної реалізації цієї концепції власникам закладів гостинності необхідно забезпечувати виконання наступних складових:

- контингент потенційних споживачів (мешканці міста, військовослужбовці, переселенці, постійні відвідувачі готелю чи то ресторану, тощо), що мають певний рівень доходів та готові витратити кошти в даному закладі гостинності;
- кулінарна концепція закладу з урахуванням напряму та специфіки кухні (авторська, аутентична, креативна, веганська, тощо);
- тип та формат закладу гостинності (готельний чи ресторанный заклад, комплекс, доставка (кейтеринг), тощо);
- інтер'єр та дизайн закладу гостинності (національного формату, лофт, тощо).

Також досить важливою складовою є обслуговування гостей, тому власники закладів повинні постійно моніторити ситуацію на ринку та впроваджувати діджиталізацію послуг (розвивати службу доставки, розробляти та активно використовувати сторінки закладів гостинності в соціальних мережах, створювати меню та можливість розрахунку за допомогою QR-кодів, тощо).

Висновки. Отже, можна стверджувати, що найбільш перспективною є діяльність закладів гостинності, яка орієнтована на впровадження сучасних концептуальних складових. Все це надає унікальну можливість власнику закладу зорієнтуватися в ринковому середовищі та визначити потенційний продукт або послугу, дослідити смаки, вподобання споживачів, що найбільш задовольнятиме їхні потреби, в умовах сьогодення.

Реалізація концепції потребує додаткового фінансування, матеріальних та трудових ресурсів. Тому використання інноваційної концепції сприятиме розвитку закладу гостинності та збільшенню попиту серед споживачів, що в свою чергу принесе прибутки для власника.

Література

1. Гакова, М. В. (2021). Концептуальні підходи до управління персоналом підприємств готельно-ресторанного господарства. *Науковий вісник ПУЕТ. Серія «Економічні науки»*, (4 (66)). С.130-134.