

УДК 338.488.2:640.4[578.834:004

Богдан Михайловдиректор громадської організації
«Ресторанна гільдія»

ОСОБЛИВОСТІ ВИМОГ ДО ПЕРСОНАЛУ ГОТЕЛЯ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ ТА РОЗВИТКУ ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Вважаю, що запропонована тема надзвичайно важлива й актуальна з декількох причин: найперше, про що потрібно подбати – це про іміджеві складники бренду, його впізнаваність і як наслідок довіру до бренду.

Потреба в персоналі підприємства зумовлюється стратегією його розвитку, на яку впливає значна кількість внутрішніх та зовнішніх чинників.

Робота з великим потоком гостей та орієнтованість на клієнта – запорука вашої стабільності в ресторанно-готельній сфері.

Звісно, за цим стоїть велика і копітка праця команди фахівців, без яких реалізація цієї місії є неможливою.

Головним є кваліфікація всього обслуговувального персоналу готелю, який має пройти професійну підготовку, отримати необхідні знання для виконання високих стандартів компанії.

Вимоги до обслуговувального персоналу готелів у сучасних умовах дещо змінюються, і повинно керівництво закладу швидко адаптовувати їх до вимог сьогодення.

Ступінь підготовки персоналу має відповідати високому рівневі сервісу та послуг, які надаються в закладі.

Окрім того, потрібно максимально задіювати інноваційний підхід до бізнесу та сучасні технології.

Ключові слова: управління персоналом, імідж, бренд, стандарти, система.

Список використаних джерел

1. Алексеевко Т. А. Етапно-блокова технологія навчання / Т. А. Алексеевко, В. В. Сушанко, Б. В. Сверида, М. Д. Сердюк // Нові технології навчання : науково-методичний збірник – Київ : ІСДО, 1995. – Вип. 14. – С. 3–9.
2. Стаценко В. В. Главная технология успеха ресторанного бизнеса. Триумф вашего заведения / В. В. Стаценко. – Херсон : Олди-плюс, 2002. – Ч. 1. – 550 с.