Блінова А.О., Ковтун А.В., Шаран Л.О.
Національний університет харчових технологій
м. Київ

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ В ГОТЕЛІ СІМЕЙНОГО ТИПУ

Вступ. Впровадження інтерактивних рішень у сфері готельного бізнесу стає все більш популярним трендом. Це стосується і готелів сімейного типу, в яких важливо зробити перебування дітей максимально комфортним та цікавим. Інтерактивне меню – це один із способів удосконалення менеджменту ресторанного господарства.

Актуальність теми. В умовах діджиталізації сучасні діти звикають до розуміння цифрової техніки з раннього дитинства. Тому, спеціальне цифрове меню може стати не тільки корисним в організації дитячого харчування, але й дозволить дитині навчитися самостійно обирати харчову продукцію залежно від віку, статі, енергетичних витрат, добового раціону, виходу страви, збалансування за нутрієнтним складом, тощо. Інтерактивне меню може стати як для батьків так і їх дітей більш цікавим та зручним способом вибору страв, чим традиційне паперове меню.

Матеріали та методи. Проведено аналітичний огляд веб-сайтів закордонних ресторанів та готелів, які користуються інтерактивним меню для дітей. Проаналізовано важливість використання цього програмного продукту закордонним ринком сфери обслуговування, що допомогло оцінити доцільність запровадження такої системи в Україні.

Результати та обговорення. Аналіз літературних джерел показав, що в у вітчизняних закладах готельно-ресторанного бізнесу інтерактивне дитяче меню відсутнє. Тому, запровадження такої інновації, зокрема для ресторанію при готелях сімейного типу є актуальним напрямом удосконалення менеджменту ресторанного господарства.

Пропонуємо у вітчизняні заклади харчування впровадити інтерактивне дитяче меню. Дане інтерактивне меню буде актуальним для дітей у віці 6-12 років. Окрім запропонованих страв та продуктів харчування, напоїв в інтерактивному меню міститиметься вкладка з різноманітними розвиваючими іграми та вікторинами з різним ступенем складності. Завдяки цьому дитина будь-якого віку знайде те, що їй буде цікавим для її дозвілля. Для розрахунку необхідної порції страви батькам достатньо буде ввести наступні дані дитини: масу тіла, зріст та коефіцієнт фізичної активності відповідно до її віку. Також інтерактивне меню міститиме інформацію про алергени, що допоможе вибрати безпечні страви, які підходять для дитини. Якщо батьки не впевнені в безпечному та корисному поєднанні харчових продуктів в інтерактивному меню буде доступна опція – «консультація нутриціолога». Фахівець допоможе підібрати страву для дитини завдяки заповненим анкетним даним.

Щоб діти не нудьгували поки будуть готуватися замовлені страви, інтерактивне меню можна використовувати як логістичну гру пов’язану з класифікацією продуктів харчування, їх компонуванням, поживними властивостями та принципами здорового харчування. Інтерактивне меню буде доступне на планшеті, який видаватиметься кожному гостю на період його перебування в готелі. Меню буде розроблене українською та англійською мовами. Завдяки цим функціям дитина зможе розвивати пам'ять, логіку, мислення, тощо. Це зробить перебування в ресторані більш приємним для дітей та їхніх батьків, а також залишить на згадку лише незабутні відчуття. Також в інтерактивному меню буде доступна опція «оформлення страви». Для прикладу, в інтерактивному меню відображатиметься зовнішній вигляд страви. При наявності даного варіанту викладення страв можна буде розмістити фотографії та описи до них, що допоможе дітям краще уявити собі, що вони замовляють та вибрати страви, які їм подобаються, та які відповідають їхнім харчовим потребам.

Діти самостійно зможуть використовувати інтерактивне меню для свого індивідуального замовлення, це допоможе їм стати більш незалежними та впевненими в собі, а також стане ідеальни варіантом розвитку їхніх соціальних навичок.

Також буде доступна опція комбінування меню – додавати до страви або прибирати, різноманітні продукти і власноруч створювати корисну та збалансовану їжу на власний смак.

Оскільки, сімейні готелі направлені на відпочинок з батьками – то впровадження інтерактивного меню потрібно розпочати саме з цього типу готелю. Для того щоб перебування батьків із дітьми різного віку зробити максимально легким, щасливим та корисним.

Висновок. Отже, впровадження в готелях сімейно типу такого програмного продукту є потужним маркетинговим ходом, що допоможе підприємствам сфери гостинності відповідати світовим трендам, залучати більше гостей відпочивати та ще краще проводити дозвілля разом з родиною.

Список використаних джерел

1. Є.Б. Кобелянська. Впровадження інтерактивних технологій в готельні підприємства/ А.В. Ковтун, О.В. Бортнічук // Х - Всеукраїнська науково-практична конференція «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», НУХТ, 2021 р.

2. О.М.Тищено / Соціальні мережі як механізм розвитку діяльності закладів ресторанного господарства/ А.О. Різник // Х- Всеукраїнська науково-практична конференція «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», НУХТ, 2021 р.

3. Наукова стаття: "Інтерактивні меню в ресторанах: вплив на задоволеність клієнтів та їх поведінку" (2022) О.В. Голованова, Н.М. Пащенко, А.В. Смирнова.