

сьогодні люди частіше користуються своїми смартфонами. Життя з кожним роком стає все швидше і швидше, і для того, щоб встигати за його стрімким темпом, необхідне використання інновацій.

Список використаних джерел

1. Кількість суб'єктів господарювання за видами економічної діяльності у 2010–2018 роках [Електронний ресурс] // Державна служба статистики України. — Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
2. Annika Stensson Mapping the Restaurant Technology Landscape / Annika Stensson // Restaurant Innovation Summit - September 15, 2016 [Електронний ресурс] — Режим доступу: https://www.restaurant.org/downloads/events/ris/ris/ris16_techresearch
3. Еволюція ресторанних технологій [Електронний ресурс] — Режим доступу: <https://www.restaurant.org/articles/news/restaurant-tech-evolution>
4. Ресторанні технології для поліпшення бізнесу у зв'язку з COVID-19 [Електронний ресурс] — Режим доступу: <https://www.restaurant.org/articles/news/restaurant-tech-to-improve-business-after-covid-19>

Вікторія Ткач

д.е.н., професор,

Одеська національна академія харчових технологій

Яна Велігурська

студентка,

Одеська національна академія харчових технологій

ВПРОВАДЖЕННЯ НАССР В РЕСТОРАН ПРИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ В ГРК «АРКАДІЯ» М.ОДЕСА

У статті наведено характеристику та аналіз ринку готельно-ресторанних послуг регіону та аналогічних закладів світу, результати досліджень попиту та аналіз конкурентів. На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано Проект впровадження НАССР в ресторан при готельно-ресторанному комплексі "Аркадія" в м. Одеса".

Готельно-ресторанний комплекс «Аркадія» - це один з найбільших КРГ в Одесі (276 номерів). У готелі є ресторан «Аркадія», що обслуговує як постояльців готелю так і всіх бажаючих. Зал розрахований на 80 посадочних місць.

Ресторан пропонує сніданки, обіди та вечері за комплексним меню.

Основна ідея статті – впровадження стандартів НАССР в роботу ресторану. НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) – це система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок. Система НАССР є науково обґрунтованою, що дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації й контролю небезпечних чинників.

Також в роботі представлено організаційну структуру, розраховано чисельність необхідного персоналу та графік їх роботи. Описані принципи охорони праці на підприємстві та розраховано економічні показники та проведено аналіз інвестиційної привабливості.

Список використаних джерел

1. Методичні вказівки до виконання дипломного проекту (ресторани) для студентів СВО «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної навчання / Укл. Т.П. Новічкова, Г.М. Ряшко, Т.Є. Лебеденко, В.С. Кожевнікова, О.В. Ткачук, О.М. Коротич, Н.В. Асауленко. – Одеса: ОНАХТ, 2020.
2. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посібник. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний та ін. – К.: КНТЕУ, 2008. – 307 с.
3. Ряшко Г.М. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / Г.М. Ряшко, Т.П. Новічкова. – 2-ге вид., виправ. і доповн. – Одеса : Чорномор'я, 2018. – 300 с.:
4. Черевко О.І. и др. Технологічне проектування підприємств харчування. – Х.: ХДУХтаГ, 2005.
5. Державні будівельні норми. ДБН В.2.2-25: 2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства).
6. ДСТУ.4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

Вікторія Ткач

д.е.н., професор,

Одеська національна академія харчових технологій

Олександра Іванова

студентка,

Одеська національна академія харчових технологій

ЕКОНОМІЧНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Анотація. У статті розглянуті інноваційні процеси ресторанного господарства з надання нових або покращених послуг на підприємстві ресторанного бізнесу.

Ключові слова: ресторанний бізнес, інновація, сервіс, ресторан

Актуальність даного дослідження полягає в тому, що особливість ресторанного бізнесу як сфера послуг передбачає надання не тільки послуг харчування, а й дозвілля, впровадження новітніх технологій в галузі ресторанного бізнесу.

Метою статті є розповідь про основні інновації в ресторанному бізнесі

Виклад матеріалу: У виробництві ресторанних послуг основними типами інновацій є наступні. 1. Технічні, пов'язані з впровадженням нових видів техніки, пристосувань, інструментів, а також техніко-технологічних прийомів праці в