

Н.І. Єсінова, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

СУЧАСНИЙ ПОГЛЯД НА ПІДГОТОВКУ ФАХІВЦІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Ресторанний бізнес є перспективним та привабливим напрямом харчової індустрії. З точки зору інвестицій швидкий розвиток, розширення різнопланових виробництв, можливості різноманітності послуг в цій сфері вимагають менше вкладень ніж в харчове виробництво.

Кажучи про стан та перспективи розвитку ресторанного бізнесу сьогодні, не можна не відзначити, що ринок послуг напряму залежить від загальних економічних показників країни, платоспроможного попиту населення та орієнтації на західні стандарти.

Згідно з даними дослідників, кількість відвідувачів у ресторанах збільшилася та змінилися вимоги до персоналу, його професійних якостей та різноманіття послуг, які надає підприємство.

Сьогодні при підготовці фахівців ресторанного бізнесу необхідно враховувати стан та тенденції розвитку ринку послуг, зростаючий попит на харчування поза будинком – це вже не є розкішшю, і є доступним для різних верств населення.

Ураховуючи, що ресторанний бізнес сьогодні – одна зі сфер економіки, яка динамічно розвивається, вочевидь зрозуміло, що без впровадження інновацій не обійтись.

З кожним роком зростає попит на виїзне обслуговування корпоративів, банкетів, форумів, а також послуга доставки їжі від ресторану з кожним днем набирає обертів і стає популярнішою.

Для споживача цей вид послуги має нові переваги і можливості, такі як: оформлення замовлення не виходячи з дому чи роботи; перегляду і вибору нових ресторанів, страв; постійні знижки, вигідні пропозиції, призи тощо.

Для ресторану, організація доставки їжі – це добра можливість збільшити свої доходи і обсяг замовлень. І зараз можна відзначити, що ресторан, який відмовляється від такого сервісу як доставка їжі, вже починає програвати своїм конкурентам.

Під час епідемії коронавірусу особливо актуальним стала послуга доставки їжі, попит на такий вид сервісу різко виріс, тож служби доставки їжі посилили правила гігієни, а також стали пропонувати своїм клієнтам нові види послуг.

Таким чином, фахівці, які працюють у ресторанній індустрії з постійно мінливим попитом, повинні бути готові до інноваційних пропозицій для задоволення потреб споживачів.

Теперішня криза стала двигуном прогресу у справі з підготовки персоналу за рахунок введення інноваційного підходу та новітніх розробок. На підприємствах спостерігається гострий дефіцит висококваліфікованих спеціалістів. Тож сьогодні актуально мати адекватний та професійно підготовлений персонал, оскільки це може суттєво відбитися на відвідуваності та конкурентоспроможності закладу.

Новітні наукові розробки для підготовки кадрів повинні формувати вміння виробляти пропозиції для конкурентних переваг та забезпечення перспективної роботи підприємства.

Необхідно відзначити, що такий підхід до підготовки фахівців ресторанного бізнесу в теперішній час, вочевидь, є найбільш сучасним та стратегічним напрямом.

Сучасний погляд та тенденції розвитку ресторанного бізнесу та підготовка спеціалістів для цієї сфери вимагає конструктивних новітніх змін та покращень в програмах навчання та баз надання практики. Потрібен нестандартний підхід до навчання та проходження реальних стажувань на підприємствах ресторанної індустрії як в країні, так і за кордоном.

Безсумнівний інтерес викликають також новаторські авторські курси з підготовки фахівців для ресторанного бізнесу. Можливий для застосування досвід проведення інтернаціональних відео конференцій, який дасть можливість студентам інтегруватися в навколишнє інформаційно-технічне середовище, пробудити в них прагнення до творчого пошуку, підняти самооцінку, стимулювати неформальний підхід до майбутньої роботи.

Дані методи підготовки гарних спеціалістів реалізують необхідні умови для підтримки здорової конкуренції між закордонними та вітчизняними компаніями.

Безумовно, корисним буде реалізація нових підходів та методів підготовки спеціалістів, які повинні володіти не тільки професійними знаннями, вміннями та навичками, а ще бути творчими, ініціативними особистостями, які в разі екстремальних подій будуть спроможні вирішувати складні завдання.

Підбиваючи підсумки, можна дійти чіткого висновку, що розвиток ресторанної індустрії прямо залежить від кваліфікованих спеціалістів, які здатні не тільки вдало розбиратися в питаннях вже створеної робочої системи, а знаходити нові шляхи її вдосконалення.