

## ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛІ «ХАРКІВ ПАЛАС»

**Лаврінець В.І., гр. ГРС-68м**

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Малюк Л.П.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

За сучасних умов переходу України до ринкової економіки проблема підвищення рівня якості обслуговування в закладах ресторанного господарства є важливим завданням. Міжнародний досвід свідчить, що необхідною передумовою активного та успішного розвитку цієї галузі є своєчасне впровадження інновацій.

Інноваційні технології відіграють важливу роль в нашому житті. Недаремно стверджують, що технології – це все, що було винайдено за всю історію людства. Саме вони змінюють суспільство і економіку країн.

Готель «Харків Палас» позиціонує себе як п'ятизірковий готель класу «luxury +», саме тому для підтримання вже заявленого іміджу, необхідно не просто йти в ногу з сучасними технологіями, а навіть попереджувати їх.

В готелі «Харків Палас» були впроваджені наступні інновації в сфері ресторанного обслуговування: лобі-бар та кафе «Амадеус» пропонують послугу «HighTea» (послуга є широко популярною в Англії та інноваційною для країн СНГ); в ресторані «PacificSpoon» представлена нова концепція ресторану тихоокеанської кухні PacificRim, крім того в цьому ресторані надаються такі інноваційні послуги, як бізнес-ланч, а також Недільний ранч у вигляді шведського столу; ресторан-гриль «Тераса» має інноваційну для Харкова відкриту кухню, одні з перших в місті почали подавати стейк на розжареному камені.

Аналізуючи вже існуючі інноваційні ресторани технології в готелі «Харків Палас», нами були запропоновані наступні інновації в сфері ресторанного господарства:

- розвиток кейтерінгу класу «люкс» в місті Харків;
- впровадження електронного меню в закладах ресторанного господарства;
- установка професійних кавових машин, проведення для барменів тренінгів для отримання основних навиків бариста та вітальє;
- впровадження «Універсального меню», яке дасть змогу гостям задовольнити всі свої побажання.