

Т.О. Колісниченко, канд. техн. наук, доц. (ДНУ, Дніпро)

Г.В. Дишук, студ. (ДНУ, Дніпро)

ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ДІТЕЙ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Використовуючи досягнення сучасної науки про харчування, високопродуктивне обладнання і прогресивну технологію, на сьогоднішній день сфера підприємств ресторанного господарства дуже швидко набирає обертів.

Важливим аспектом задля розвитку та змін сучасних закладів ресторанного господарства є інноваційна розробка та підхід до надання послуг з організації дитячого харчування і технології виробництва страв для дітей. Створення необхідних умов для задоволення потреб у повноцінному харчуванні дітей, підбір перспективної та безпечної сировини, підвищення якості обслуговування і надання додаткових послуг закладами ресторанного господарства є необхідним і актуальним державним завданням.

На сьогоднішній день в країні багато закладів ресторанного господарства, та не дивлячись на велику різноманітність даних підприємств, існує недостатня кількість закладів, які спеціалізуються на обслуговуванні дитячої аудиторії, тому важливо і необхідно виділити даний аспект.

Споживачі дитячого сегменту потребують спеціалізованого та раціонального харчування, яке відповідає їх фізіологічним нормам, потребам і особливостям. Тому доцільним напрямком розвитку закладів ресторанного господарства є створення спеціалізованих підприємств, які зосереджують свою увагу на обслуговуванні дитячої аудиторії, що дозволить розширити контингент споживачів та сприяти задоволенню їх потреб.

Діти динамічні, грайливі і звикли до активного відпочинку, тому необхідно розробляти анімаційні програми, які б залучали малечу в різні види соціально-культурної активності. Анімація є одним із ефективних способів приваблення клієнтів, вона впливає на позитивну оцінку роботи закладу в цілому. Це свого роду додаткові послуги, мета яких – справити гарне враження та відчувати задоволення, і прийти ще раз. Анімаційні заходи досить різноманітні, при їх організації слід враховувати форми і методи, вікові особливості, створювати сприятливі умови для проведення. За допомогою тематичних напрямків (художній, природничий, спортивний, технічний тощо) діти та підлітки набувають

безліч важливих якостей: допитливість, дослідницька поведінка, самостійність мислення, відповідальність [1, с. 272].

Для закладів ресторанного господарства анімація може бути одним із ефективних засобів залучення дитячого контингенту, підвищення якості послуг, що надаються і ступеня задоволеності дітей обслуговуванням.

Та не менш важливою перевагою на сьогоднішній день на ринку підприємств харчування є спеціалізація на дитячому меню. Воно розробляється з урахуванням вимог і норм харчування для різних вікових категорій дітей.

Серед інноваційних ідей для закладів ресторанного господарства, які спеціалізуються на дитячому обслуговуванні є маловідомий напрямок «фуд-дизайн», що дозволяє поліпшити подачу страв у відповідності з сучасними тенденціями, зробити меню закладу оригінальнішим і привабливішим за допомогою фотографій фуд-стилістів, не змінюючи рецептури страв [2, с.567]. Гарно та стилізовано оформлене меню буде привертати увагу маленьких відвідувачів, це дозволить дітям більше зацікавитися стравами, і збільшить попит. Особливо це буде гарним рішенням для дітей, які ще не вміють читати, щоб вони мали змогу обрати страву візуально. Дизайн має зацікавити будь-яку дитину. Меню може мати вигляд розмальовки або барвистої історії з картинками, яку малеча буде розглядати в очікуванні замовлення.

Отже, через недостатню кількість закладів ресторанного господарства, які спеціалізуються на обслуговуванні дитячого контингенту, з'являється потреба у відкритті таких підприємств, тому це і стало причиною проявленого інтересу до дослідження даної проблематики і її актуальність на сучасному етапі. З огляду на це, поява спеціалізованих дитячих закладів ресторанного господарства з високою якістю пропонованих страв і середньою ціною задовольнить існуючий на сьогоднішній день попит.

Список джерел інформації

1.Третьякова Т. Н. Анимационная деятельность в социально-культурном сервисе и туризме : учебное пособие для вузов. Москва : Издательский центр «Академия», 2008. 272 с.

2.Шевела Я., Басюк Д. Інноваційні напрями розвитку ресторанного господарства в Україні. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті* : програма і матеріали 80 міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, 10–11 квіт. 2014 р. Київ : НУХТ, 2014. С. 567–568.