

ЗМІНА ФОРМ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА ЯК ІННОВАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Демко Н.В., гр. БР-11

Науковий керівник – канд. екон. наук, доц. **Г.Й. Островська**
Тернопільський національний технічний університет ім. І. Пулюя

Упровадження інноваційних технологій трансформують споживчий досвід, а це спонукає усі сервісні заклади розвиватися в часі інноваційних змін. На основі емпіричного рівня пізнання інновацій в процесі організації виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства зробимо спробу виокремити такі види: відкрите виробництво Front cooking; кулінарні шоу Show-cooking; приготування страви на очах у відвідувачів, так зване замовлення з-під ножа Fresh-time.

Створення інноваційних технологій організації виробництва Front cooking, як унікальний випадок процесу змін, відображається за такими формами: виробництво за склом, трансляція відеозапису вказаного виробництва, організація відкритої зони Front cooking безпосередньо в залі ресторану. Використовуючи форму організації виробництва за типом Front cooking, керівництво ресторану має змогу в оперативному порядку вносити зміни у виробничу програму, застосовувати новітні технології тощо. Зацікавленість гостей до демонстрацій кулінарних шедеврів сприяє активному розвитку кулінарних шоу (cooking show). В організаційному контексті кулінарне шоу є однією з форм відкритої кухні і окремим визначеним напрямом діяльності – кулінарною анімацією. Зарубіжна практика підтверджує, що cooking show застосовують як освітній захід для популяризації споживання овочів серед школярів. Приготування кулінарних страв на очах у відвідувачів, так зване замовлення з-під ножа Fresh-time, вважається інноваційним прийомом організації приготування продукції в залі закладу для безпосереднього споживання.

Таким чином, сучасні технології ресторанного господарства пропонують раціональне поєднання засобів праці і трудових ресурсів за спеціальних умов організації виробничого простору з метою надання послугам закладу нових якісних ознак. Впровадження інноваційних змін є важливим засобом для створення унікальних послуг, які забезпечать вигідну ринкову позицію і зростання конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності.