

**Смоловик Р.Ф.,**  
к.е.н., професор  
**Линник О.І.,**  
к.е.н., доцент  
**Артеменко Н.В.,**  
ст. викладач

*Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»*

## **ДЕЯКІ ПИТАННЯ ОСНАЩЕННЯ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА СУЧАСНИМ ТЕХНОЛОГІЧНИМ УСТАТКУВАННЯМ**

Готельно-ресторанна сфера, як одна з високорентабельних галузей світової економіки, у ХХІ столітті стає провідним напрямом економічного і соціального розвитку України. Міжнародний досвід свідчить, що необхідною передумовою активного та успішного просування цієї галузі на ринок держави є сучасна туристична інфраструктура. Сьогодні туризм формує економіку багатьох держав, регіонів, стає важливим чинником стабільного розвитку. Вважається, що, завдяки готельному бізнесу, отримують розвиток також і інші ключові сегменти економіки – транспорт, будівництво, зв'язок, торгівля, ресторанна справа та ін. Створення високоефективного готельного та ресторанного господарства відіграє важливе значення і стає одним з пріоритетних напрямів структурної перебудови економіки України.

До основних сучасних тенденцій розвитку підприємств галузі слід віднести:

- поглиблення спеціалізації та диверсифікацію готельної та ресторанної пропозиції;
- глибоку персоніфікацію обслуговування;
- розвиток мережі малих готельних підприємств;
- формування нових напрямів сучасної кулінарії;
- поглиблення спеціалізації ресторанів;
- впровадження нових комп'ютерних технологій;
- розвиток міжнародних готельних та ресторанних ланцюгів.

Досвід економічної діяльності останніх років у готельному господарстві України свідчить про досить повільне підвищення якісних параметрів діяльності підприємств галузі. Одночасно, в країні дістає розвитку мережа готелів високої категорії обслуговування, які надають послуги розміщення згідно з вимогами світових стандартів.

Ефективність діяльності сучасних закладів готельно-ресторанного бізнесу базується на використанні різноманітного за принципом дії і конструктивним виконанням устаткування. Можливості забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства устаткуванням в нашій країні практично не відрізняються від можливостей споживачів в будь-якій країні Європи.

Серед основних інноваційних тенденцій розвитку сучасного

устаткування для ресторанної та готельної сфери, на наш погляд, можна виділити такі напрями:

- створення і використання нових типів устаткування для здійснення традиційних технологічних процесів;
- автоматизація технологічного устаткування;
- створення інтерактивного устаткування та ін.

Сучасна світова та вітчизняна практика удосконалення технології, технічного та культурного рівня закладів готельно-ресторанного господарства потребує від спеціаліста галузі розширеного науково-технічного кругозору для швидкого освоєння нової техніки, прийняття технічних рішень. Особливо важливим у сфері готельно-ресторанного обслуговування є, так званий, людський фактор.

Отже, необхідно приділяти особливу увагу управлінню структурою і підбором персоналу. Співробітники повинні бути добре підготовлені і мати відповідну професійну підготовку, володіти особистими та діловими якостями.

У сучасних умовах глобалізації економічних систем необхідно враховувати той факт, що розвиток виробництва тільки на одну третину залежить від вдосконалення і оновлення засобів виробництва, інша частина залежить від інтелектуального потенціалу трудових ресурсів. Так, практичний досвід підприємницької діяльності свідчить про те, що сучасний менеджер витрачає значні зусилля не стільки на вирішення технічних, фінансових, організаційних питань, як на вирішення соціально-психологічних завдань, що виникають в процесі ділового спілкування з підлеглими, колегами та керівництвом. Є багато практичних прикладів, коли, як керівник, так і безпосередній виконавець, не можуть досягти бажаних результатів тільки з тієї причини, що їм бракує навичок поведінки, хороших манер, щоб працювати разом, як би вони не ставилися один до одного. Можна стверджувати, що висока культура обслуговування та конкурентоспроможність закладів готельно-ресторанного бізнесу знаходиться у органічному взаємозв'язку з високою професійною підготовкою та технічною грамотністю працівників цієї галузі.

*Список використаних джерел:*

1. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. / С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 240 с.

2. Віртуальні виставки. Організація готельно-ресторанного обслуговування / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ounb.km.ua/vistavki/grb/index.php>.

3. Линник О. І. Доходи та витрати готельного підприємства: приведення обліку до міжнародних стандартів і стандартів Європейського Союзу [Електронний ресурс] / О. І. Линник // Глобальні та національні проблеми економіки : електрон. наук. фахове вид. – 2017. – Вип. 20. – С. 997-1001. – URI: <http://global-national.in.ua/archive/20-2017/203.pdf>, вільний.