

## ОСНОВНІ ФОРМАТИ ПРОПОЗИЦІЙ БІЗНЕС-ХАРЧУВАННЯ В ПОЛТАВСЬКОМУ РЕГІОНІ

*Є. Е. Ільїна, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС-42*

*Н. І. Кирніс, науковий керівник, асистент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи*

*Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»*

Правильне харчування дуже важливе для сучасної ділової людини. Стреси і ненормований робочий день часто підривають здоров'я, приносячи різні хронічні захворювання.

Протягом останніх кількох десятиліть зростає тенденція харчування за межами дому. Люди частіше обирають обіди у закладах ресторанного господарства або перекуси на ходу. Особливо це актуально для міст з великою кількістю населення, де є велика кількість ділових людей, яким потрібне харчування не тільки для задоволення фізіологічної потреби, а і як необхідність провести ділову зустріч у неформальній атмосфері. Тому дослідження пропозицій бізнес-харчування в Полтавському регіоні не викликає сумнівів.

Основними форматами бізнес-харчування є:

- бізнес-ланч;
- діловий обід;
- бізнес-сніданок.

Для Полтавського регіону найбільш поширеним форматом пропозицій бізнес-харчування є бізнес-ланч.

Бізнес-ланч це діловий перекус між діловим сніданком і діловим обідом. Оскільки ділові сніданки закінчуються приблизно в 11.00, а ділові обіди починаються о 15.00, то бізнес-ланч прийнято призначати на час між 11.00 і 15.00 [1].

Бізнес-ланч відноситься до такого виду меню, як табльдот. Цей вид меню характеризується тим, що пропонує вибір одного або більше варіантів кожного блюда за фіксованими цінами в один і той же час, за помірними цінами [2]. До складу меню бізнес-ланчу входять по три-чотири найменування страв. Відвідувач платить встановлену ціну за весь ланч. Багато першокласних ресторанів також часто використовують меню типу табльдот, так як його обмежена кількість страв дозволяє шеф-кухарю

відбирати свіжі інгредієнти вищої якості і приділяти приготуванню кожної страви максимум уваги.

Крім того, бізнес-ланч є найбільш розвиненим джерелом прибутку для ресторанів, барів та кафе. Переваги бізнес-ланчу очевидні: ви отримуєте обід у ресторані за розумні гроші, швидке обслуговування і можливість провести ділову зустріч у неформальній атмосфері.

Нами проведено аналіз пропозицій бізнес-харчування закладами ресторанного господарства м. Полтави табл. 1.

**Таблиця 1 – Характеристика бізнес-ланчів підприємств ресторанного господарства м. Полтави**

Назва закладу	Вартість бізнес-ланчу, грн	Щоденна кількість страв на вибір			
		холодна закуска	перша страва	гаряча страва	додатково
Ресторан «Мафія»	89 – 2 страви 99 – 3 страви	3	3	3	компот
Муза-бар		2	2	2	чай чи кава
Кафе «Домінік»	70	3	3	3	
Ресторан «Енеїда»	50	1	2	2	узвар
Beer-House	60	1	1	1	узвар

До основних типів підприємств ресторанного господарства, які надають послуги бізнес-ланчів, належать ресторани, кафе та бари. Як видно із табл. 1, вартість бізнес-ланчу коливається від 50 до 99 грн. Страви, які пропонують на вибір за категоріями: холодна закуска, перша страва, гаряча страва, становлять максимум 3 види, мінімум – 1 вид.

Отже, досліджено основні формати бізнес-харчування в Полтавському регіоні. Встановлено, що основним форматом бізнес-харчування є бізнес-ланч. Цей вид послуг пропонують зазвичай кафе, ресторани та бари Полтавщини. Бізнес-ланч характеризується порівняно невисокою ціною та вузьким асортиментом страв.

Слід зазначити, що їжа – це не просто їжа, це – можливість установити зв'язок. Ситі й задоволені ділові люди швидше йдуть на контакт і більш позитивно сприймають нову інформацію, а це впливає на ефективність проведення ділового заходу.

## Список використаних інформаційних джерел

1. Что такое бизнес-ланч и как его едят [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.obozrevatel.com/rest/article/1468.htm>. – Назва з екрана.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге вид. – Київ : Центр учб. л-ри, 2011. – С. 584.

## ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ У ГОТЕЛІ «ОБЕРІГ» У м. КИЇВ

**В. В. Ситник**, студент спеціальності *Готельно-ресторанна справа, група ГРС-42*

**В. Д. Карпенко**, науковий керівник, к. е. н., доцент кафедри *готельно-ресторанної та курортної*

*Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»*

Як зазначають дослідники та засвідчують статистичні показники, ринок готельних послуг перебуває в постійній динаміці, відповідаючи на потреби клієнтів, постійно змінюється, оскільки інтенсифікація розвитку цього сектора економіки в умовах глобалізації призводить до збільшення конкуренції [1, 4, 5]. Цим же трендам відповідають підприємства галузі у м. Київ. Готель «Оберіг» входить до списку кращих готелів Києва. Ще у 2010 році його визнано лідером туристичної індустрії в категорії «Кращий малий готель в Києві».

Разом з тим, розвиваючись успішно, це підприємство має контролювати процес підготовки до роботи в умовах постійних змін. Тут на допомогу керівництву приходять міжнародний досвід інновацій [4, 5]. Усі нововведення в організацію, планування, мотивацію та контроль є складним синергетичним процесом та потребують злагодженої роботи.

Власне інновація сама стає об'єктом управління.

Для готелю «Оберіг» для затосування «Інновацій на виході з підприємства» (це зміни у результатах виробничої діяльності, якими можуть бути вироби, послуги, технології) вважаємо за доцільне використовувати досвід успішного ресторатора Д. Борисова [7]. Нам імпонують його базові цінності – гастрономічний та екологічний підходи; те, що готують «з-під ножа», максимально використовуючи можливості локальних і сезонних