

ПРОГРАМА СЕРВІСУ СВЯТА «ДНЯ ДІТЕЙ»

Худасова Кароліна Володимирівна

*Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного
торговельно-економічного інституту*

Науковий керівник

Свідло К. В. д.т.н., проф., зав.кафедри ІХіРТ

У багатьох країнах світу відзначають День дітей 1 червня. В Україні - цей день відзначається щорічно з червня 1998 року та також це свято відомо як «Міжнародний день захисту дітей».

Інноваційний підхід в ресторанному бізнесі може зводитися не тільки до використання прогресивних інформаційних технологій і нових послуг, але й цілого комплексу нововведень, які б зачипали усі сфери управління закладом ресторанного господарства. Найбільш ефективною визнана інноваційна політика закладу у разі одночасного впровадження різних типів інновацій [1].

Єдиної стратегії формування інноваційної послуги не існує. Кожний заклад ресторанного господарства унікальний, тому й процес вироблення стратегії специфічний. Однак, на сьогодні виявлені деякі узагальнені принципи вироблення стратегії бізнесу. Вибір стратегії бізнесу проводиться на основі ключових факторів, що характеризують стан галузі у даному регіоні, дослідженнях сильних сторін підприємства та наявних можливостей розгортання бізнесу і потенційних задатку для росту.

Оскільки інтерес харків'ян до святкування Дня дітей зростає з кожним роком і у багатьох присутнє гаряче бажання створити для своєї дитини незабутнє свято, формується попит на інноваційну послугу щодо організації свята День дітей у закладах ресторанного господарства.

Розроблена послуга День дітей включає анімаційні заходи («Танці гуртом», стенд-апи «Хто найкращий син (донька)» тощо) та ресторанне обслуговування святкового заходу (банкет-чай), яке також взаємопов'язано із наданням таких додаткових послуг як запрошення танцювального дитячого ансамблю балетного танцю та інше.

До банкетного столу пропонується подати фірмові дріжджові кулінарні та кондитерські вироби: пироги, калачі, торти, тістечка, бісквіти, кекси, печиво, цукерки, горішки, усілякі фрукти і ягоди, солодкі страви (яблука в слойці, креми, суфле). Зі спиртних напоїв – шампанське, десертні, напівсолодкі і напівсухі вина, лікери, коньяки. На прохання гостей замість чаю може бути подана кава.

Література

1. Яковец Ю.В. Інновації: теорія, механізм, державне регулювання. – М. : РАГС, 2003. – 230с.