

Hotel. Вони включають сонячні панелі на даху для нагріву води, вітряні генератори для виробництва електроенергії, меблі зроблені з перероблених матеріалів, відпрацьоване масло з кухні використовують як біопаливо.

Багато закладів готельно-ресторанного господарства використовують QR-код. Його розміщують на врученому клієнту рахунку. У цьому QR- коді може бути закодована історія готелю чи ресторану, походження, вік, авторство[1]. Можна розробити таке меню в якому буде розповідатись походження інгредієнтів, етапи і способи обробки, поживність, калорійність. За допомогою QR-коду ресторан може сповіщати своїх клієнтів про акції, розіграші, робити опитування, швидко отримувати відгуки.

Конкурентна боротьба і ряд інших вимог ринку стимулюють впровадження інноваційних технологій в сферу готельно-ресторанного бізнесу. Сучасний розвиток індустрії гостинності спрямовується на створення інноваційних технологій, які в свою чергу сприяють залученню гостей і максимізують кількість продажів, завойовується довіра гостя і формується позитивний імідж у готельно-ресторанного підприємства.

1. Портал готельно-ресторанного бізнесу - URL: <http://prohotelia.com/> 2. Шаповалова О.М. Інноваційна діяльність, як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства / О.М. Шаповалова // Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. - 2013. - №16. - С.224-228. 3. Борисова О.В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні / О.В. Борисова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. - 2012. - Вип.1(2). - С.331-338.

УДК [681.527.2:683.33]:005.934:640.412(043.2)

Т.І.ІЛЬТЮ

ст. викладач кафедри готельно-ресторанна справа

Я.І.КОЗАР

студентка групи ГРС-31

Мукачівський державний університет, м. Мукачево

ЕЛЕКТРОННІ ЗАМКИ В СУЧАСНІЙ СИСТЕМІ БЕЗПЕКИ ГОТЕЛІВ

На сьогодні інноваційні технології не стоять на місці, а стрімко розвиваються. Це можна побачити в будь-яких сферах діяльності, зокрема в готельному бізнесі.

Для того аби створити або значно підвищити хорошу репутацію готелю, необхідним є створення ефективної системи управління безпекою готелю. Це дасть можливість не просто залучити нових постояльців, а значно підняти статус готелю.

У наш неспокійний час для власників та адміністрації готелів головним завданням є забезпечення належної безпеки. Адже величезна кількість відвідувачів створює безперервний потік людей, які можуть заходити в будь-які приміщення і наражати на небезпеку матеріальні цінності готельно-ресторанних комплексів, а також інших відвідувачів і постояльців.

В управлінні системою охорони та безпеки готелів важливу увагу необхідно приділяти забезпеченню високої компетентності персоналу служби безпеки, а також використанню якісних технічних засобів охорони, таких як сучасне обладнання, електронні замки, системи контролю входу до приміщень, ІР-камери та інші.

Сучасний світовий готельний сервіс передбачає насамперед використання ключів-карток замість стандартних ключів. Мова йде про впровадження професійних систем безпеки, а саме системи електронних замків в сучасних готелях.

Традиційні механічні ключі відходять у минуле, поступаючись сучасним, маленьким пластиковим карткам-ключам. Вже декілька років це є стандартом і обов'язковим інструментом забезпечення безпеки у світовій готельній індустрії. Майже всі готелі, що відкриваються, обладнуються системою електронних замків.

Навіть ті заклади готельного господарства, які були побудовані ще за радянських часів, у процесі реконструкції заміняють механічні ключі на електронні. Завдяки цій системі, адміністратор повністю отримує інформацію про гостя, його пересування в готелі. Переваги таких ключів полягають в безпечності, надійності, дозволяють забути про втрату ключа і практично неможливо його підробити. Ця система володіє більшим рівнем секретності. Вже не має потреби кожного разу здавати ключ адміністратору. При заселенні гість отримує картку-ключ, як правило, з чотиризначним кодом, який дозволяє відкривати двері свого номеру на час перебування. Ці дані вносить адміністратор за допомогою енодера, задіяного з комп'ютером. Також є можливість змінювати терміни проживання, номер кімнати [1].

Важливими функціями сучасних електронних систем відмикання є можливість відкривання однією картою кількох номерів, об'єднаних за певною ознакою (зона, поверх). Використовується для покоївок, менеджерів, техніків готелю. Є можливість відкривати сейф, розташований у номері, шлагбауми, ліфти, а також на неї можна вносити певну суму грошей аби розраховуватись за різні послуги що діють на території готелю, чи то сауна, спа, салон краси, бар, спортзал. При використанні електронних систем замикання, готелі можуть повністю відмовитися від вказівки на ключі назви готелю і номера кімнати. Цей захід ставить ще більш потужний бар'єр для зловмисників і готельних злодіїв, оскільки, навіть маючи електронний ключ, складно визначити, від якого він номеру. Зараз багато готелів наносять на ключ-карту зображення свого підприємства, різноманітну інформацію, тобто використовують як рекламу.

Функції електронних систем контролю доступу не обмежуються перерахованими вище. У зв'язку з цим, необхідно сказати, що існують немережеві і мережеві версії електронних замків. У першому варіанті замок не пов'язаний з центральним комп'ютером. У другому варіанті всі замки об'єднані в єдину мережу. Мережева версія системи, як правило, дорожче і може рекомендуватися тільки готелям з необмеженим бюджетом.

Електронні ключі можуть бути використані в різних режимах роботи:

- «КЛІЄНТ»: кожен клієнт отримує ключ, код якого підходить тільки до замка його кімнати. Можна видавати дублікати ключа для сімейного або спільного користування.
- «ПОКОЇВКА»: забезпечує доступ до визначеної кількості номерів, закріплених адміністрацією за покоївкою. Цими ключами можна відкрити тільки закріплені за ними номери.
- «ПРАЛЬНЯ»: ключ видається персоналу готельної пральні й хімчистки, доступ дозволяється тільки в номери, закріплені за ними адміністрацією.
- «КІМНАТНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ»: видається за принципом доступу в групу номерів, але включає розпізнавальний код, який дає змогу визначити, хто з персоналу відкривав замок.
- «МІНІБАР»: для номерів з холодильником або міні-баром; за допомогою цих ключів можливий доступ у визначені адміністрацією номери. Ключі мають розпізнавальний код.
- «ІНЖЕНЕРНА СЛУЖБА»: забезпечує доступ персоналу цієї категорії в номери з попередньо запрограмованими замками.
- «Х»: запрограмований для функціонування не тільки на одному поверсі й, так само як інші режими, функціонує незалежно від режимів «КЛІЄНТ», «ПОКОЇВКА» тощо. У будь-який момент ключ, що працює в режимі «Х», має доступ у приміщення, куди входить підлеглий персонал.
- «ДИРЕКТОР»: ключ функціонує окремо і незалежно від усіх інших режимів.
- «АВАРІЯ»: ключем в цьому режимі користується тільки адміністрація, щоб у випадку екстреної необхідності отримати доступ у будь-яке приміщення і зняти будь-який замок зі стопора.
- «ОДНОРАЗОВИЙ КЛЮЧ»: видається для одноразового доступу в номер з дозволу адміністрації, наприклад, телевізійного майстра, квіткарки тощо. Цей ключ відкриває двері тільки один раз [2].

Отже, можна сказати що система електронних ключів дійсно є перевагою для готельного бізнесу. На сьогодні дуже багато готелів в нашій країні заміняють старі ключі на сучасні

електронні, що і підвищує рівень комфорту самого готелю і його статус та значення для поселенців, особливо для іноземців. Світові стандарти розвитку рівня готельного обслуговування мають чіткі вимоги щодо систем безпеки. Так самим першочерговим у забезпеченні безпеки постояльців під час їх перебування в готелі є управління контролем доступу в номер і обмеження доступу стороннім. Тому необхідним є постійний розвиток та вдосконалення системи технічної безпеки, зокрема електронних замикаючих систем.

1. Системи контролю доступу в приміщення готелів: Посібник. Організація готельної справи, 2014 рік, Тимохіна Т.Л. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: https://stud.com.ua/65734/turizm/sistemi_kontrolyu_dostupu_primischennya_goteliv#46 2. Енциклопедичний словник-довідник з туризму. ЕЛЕКТРОННИЙ КЛЮЧ (KEY CARD). - Режим доступу: https://leksika.com.ua/18960704/turizm/elektronnyy_klyuch_key_card. 3. Автоматизовані системи управління готелями: Все о туризме. Туристическая библиотека. . [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/gudzovata.htm 4. Електронні замикаючі системи: Основи готельного менеджменту Роглев Х.Й. . [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/roglev04-9.htm

УДК [001.895:004:640.432]:130.2:338.483.13:392.72(043.2)

О.О. ЛІЧМАН
студент

Л.М. КИШ

кандидат економічних наук, доцент,

Вінницький національний аграрний університет,
м. Вінниця

ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ – НОВА ФІЛОСОФІЯ ГОСТИННОСТІ

Постановка проблеми. У світі конкуренції різноманітних закладів ресторанного господарства одним із головних завдань є утримання постійних клієнтів та залучення нових. Для досягнення цього лише поліпшення якості продукції та обслуговування замало. На сьогодні стає актуальним уведення інноваційної складової у технологію ресторанного господарства та пропозиція ексклюзивних послуг. Інновації, що застосовують у закладах ресторанного господарства, підвищують конкурентність закладу в сучасних жорстких умовах, вони формують нову філософію підходу до процесу гостинності.

Метою дослідження є аналіз інноваційних ресторанних технологій та визначення шляхів формування у майбутніх фахівців з технології харчування наукового підходу до вивчення інновацій, які використовуються в сучасній індустрії ресторанного господарства.

Виклад основного матеріалу. Вперше термін «інновація» було використано американським економістом австрійського походження Йозефом Шумпетером. Вчений розробив першу класифікацію інновацій, яка стала класичною і використовувалася до кінця 60-х рр. На сучасному етапі інновації класифікують за різними ознаками. Так, залежно від технологічних параметрів інновації підрозділяють на продуктові і процесні. Продуктові інновації включають застосування нових матеріалів, нового виду сировини, напівфабрикатів та принципово нових продуктів. Процесні інновації включають нові технології, нові організаційні форми виробничої діяльності.

Різноманіття закладів ресторанного господарства та послуг, які вони надають, призводить до зростання конкуренції. На сьогодні поліпшення якості продукції та обслуговування замало. Існують інновації, що відповідають певному етапу розвитку суспільства, викликані об'єктивними потребами певного часу, як наприклад, наявність у ресторанних закладах безкоштовного бездротового Інтернет Wi-Fi тощо. Але існують такі інновації, які додадуть закладу неповторності, унікальності, привабливості для споживачів. Впровадження нововведень у ресторанній сфері має забезпечити безліч зручностей для клієнтів.



МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: www.msu.edu.ua

E-mail: info@msu.edu.ua, pr@mail.msu.edu.ua

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>