

УДК 338.483

Педченко О.В.
студент гр. МТЕ-422м
Національний університет «Запорізька політехніка»
м. Запоріжжя, Україна
наук. кер. – к.е.н., доцент Кукліна Т.С.

ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В ГОТЕЛЯХ

Харчування є однією з важливих потреб людини. Звичайно, що під час відпочинку, туристичної подорожі, виникають специфічні вимоги щодо організації харчування. Служба організації харчування в готелі охоплює кухню, ресторан, бари, кафе, секцію прибирання внутрішніх приміщень і миття посуду, відділ обслуговування масових заходів.

Основною функцією сектора ресторанного господарства є пропонування гостям продуктів харчування і напоїв. Обслуговування з боку цієї служби носить комплексний характер. Організація послуг харчування і напоїв – другий основний вид діяльності більшості готелів після номерного фонду, якою, зазвичай, займається велика кількість співробітників. Це здійснюється по двох причинах:

1. на відміну від готельних номерів, харчування і напої в підприємствах готельного господарства можуть надаватися як гостям, що проживають так і не проживають, ці послуги можуть складати великі об'єми;
2. надання послуг харчування і напоїв – відносно трудомістка послуга [1].

Для багатьох ресторанних підприємств головна проблема полягає в тому, що під час обіду і вечері вони залишаються напівпустими. Аналіз послуг харчування, які надаються готельним підприємством, показує, що 70% гостей не обідає, а біля 50% не вечеряє в ньому. Вказана ситуація призвела до того, що значна кількість готелів переглянули функціонування підрозділу харчування і напоїв, і стали здавати свої ресторанні підприємства в оренду.

До 50% доходу підприємству харчування і напоїв готелів можуть приносити сторонні відвідувачі. За останній період часу зросло значення конференцій і зібрання всіх типів, що може позитивно вплинути на результати роботи служби харчування і напоїв.

Конкурувати з багато численними ресторанами достатньо складно, так як харчування в готельних підприємствах має надаватися 24 години.

Особливостями підприємств харчування готелів є [2]:

1. В структуру підприємства готельного господарства може входити

декілька ресторанів, а може – ні одного. Для готелів, які входять в ланцюги, або готелі вищих категорій необхідна наявність мінімум двох ресторанів, один із яких має бути фірмовим; при цьому необхідно мати власні нічні клуби, бари, бенкетні зали і т.д.

2. Ряд готельних підприємств поряд з рестораном надають перевагу наявності у своїй структурі кафе; інколи це є єдиним місцем, де надають послуги харчування (в готелях класу «1 зірка – 2 зірки»). Кафе – це заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами.

3. В підприємстві готельного господарства може бути декілька різновидів барів:

- лобі – бар – розміщується у вестибюлі підприємства готельного господарства, с зручним місцем для зустрічей;
- ресторанний бар – знаходиться в залі ресторану, зазвичай, являє собою елемент інтер'єру;
- бар при басейні – характерний для курортних і висококласних готелів;
- міні – бар – маленькі бари з холодильниками в гостевих кімнатах, в яких запаси напоїв поповнюються кожного дня;
- допоміжний бар – у великих готельних підприємствах їх може бути декілька, їх розміщують на поверхах, і тут зберігаються напої для обслуговування гостей на поверхах.

4. Важливою складовою в роботі підрозділів харчування і напоїв є торгівля спиртними напоями, яка може приносити значну частину доходів. Ріст доходів може забезпечити об'єм продажу алкогольних напоїв.

5. Організація обслуговування в ресторанах (кафе) підприємств готельного господарства має наступні варіанти:

- повний пансіон (Full Board – FB), тобто трьохразове харчування;
- наполовину пансіон (Half Board – HB) сніданок і вечеря або сніданок й обід;

– тільки сніданок (Bed and Breakfast – B&B);

– all inclusive (включене все) – особливі умови в готелях, які працюють по системі клубного відпочинку, в яких передбачене трьохразове харчування і великий вибір безкоштовних закусок і напоїв протягом дня.

6. Особлива увага в готелях надається сніданкам, так як на них приходять майже всі гості. Розрізняють наступні види сніданків :

– континентальний: чай, кава, какао, хлібобулочні вироби, мед, джем, масло;

– англійський континентальний сніданок, доповнений наступними стравами: яйця, риба, злакові;

– шведський стіл: широкий вибір страв із вільним доступом, асортимент залежить від категорії підприємства готельного господарства;

– сніданок із шампанським: пропонується в районі 10-12 годин, включає чай, кофе, алкогольні напої (шампанське, вино), холодні закуски, салати, супи, десерти;

– крім вище вказаних видів сніданків, існують інші види, які дають змогу врахувати вподобання гостей [3].

Таким чином, різноманіття закладів харчування, форм надання послуг, організації обслуговування надає можливість відвідувачам готелів більш злагоджено формувати свій час.

Література:

1. Системи харчування в готелях: різноманітність та особливості. URL: <https://www.mansa.com.ua/blog/sistemi-kharchuvannya-v-gotelyakh-riznomanitnist-ta-osoblivosti>. (дата звернення: 19.10.2023 р.).

2. Служба харчування в готелі, Room Service. URL: http://www.ni.biz.ua/4/4_16/4_161013_deyatelnost-hozyaystvennoy-sluzhbi-v-gostinitse--sluzhbi-ekspluatatsii-nomernogo-fonda.html. (дата звернення: 19.10.2023 р.).

3. Технологія комплексного надання послуг харчування в готелях різних категорії. URL: <https://ua-referat.com/uploaded/tehnologiya-kompleksnogo>

nadannya-poslug-harchuvannya-v-gotely/index1.html.
19.10.2023 р.).

(дата звернення: