

Педагогічні науки

УДК 640.4

Бойко Олена Вікторівна

викладач другої категорії

Краматорський коледж

Донецького національного університету економіки і торгівлі

імені Михайла Туган-Барановського

Бойко Елена Викторовна

преподаватель второй категории

Краматорский колледж

Донецкого национального университета экономики и торговли

имени Михаила Туган-Барановского

Boiko Olena

A Teacher of Category 2

Kramatorsk College of

Donetsk National University of Economics and Trade

named after Mykhailo Tugan-Baranovsky

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАНІВ ПРИ ГОТЕЛЯХ В

УКРАЇНІ

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАНОВ ПРИ ГОСТИНИЦАХ В

УКРАИНЕ

PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF RESTAURANTS AT

HOTELS IN UKRAINE

Анотація. У статті розглядається організація функціонування ресторанів при готелях, наводиться проблема розвитку сучасних ресторанів при готелях, в яких залишилося ще так багато від радянських традицій.

Ключові слова: ресторанне обслуговування, готельний бізнес, ресторан при готелі, готельний комплекс.

Анотація. В статті розглядається організація функціонування ресторанів при готельних комплексах, приводиться проблема розвитку сучасних ресторанів при готельних комплексах, в яких залишилося багато від радянських традицій.

Ключевые слова: ресторанное обслуживание, гостиничный бизнес, ресторан при гостинице, гостиничный комплекс.

Summary. The article discusses the organization of the work of restaurants at hotels, the problem of the development of modern restaurants at hotels where much of the Soviet traditions has remained.

Key words: restaurant service, hotel business, hotel restaurant, hotel complex.

Сучасний готель немислимий без ресторану. Крім того, ресторан - це не благодійна їдальня, а заклади для заробляння грошей. Ресторани при готелях працюють як для гостей, так і для людей «з вулиці» [4].

У структурі готельних комплексів може бути декілька ресторанів, а може не бути жодного. У великих готелях, що входять у відомі готельні ланцюги, зазвичай два ресторани - фешенебельний фірмовий і невеликий з невисоким рівнем цін [1, с.17].

Функціональна організація блоку приміщень харчування вирішується з урахуванням категорії готелю. В однозіркових готелях харчування гостей не передбачається. У двох-тризіркових повинні бути ресторани або кафе. У 4 і 5-зіркових - ресторани, банкетні зали, бари, а в 5-зіркових і нічні клуби [1, с.18].

Ресторани при 2-3 зіркових готелях не міняються кардинально з радянських часів. Адже вони багатьох цілком влаштовують: там

замовляють банкетні. Це їхній основний заробіток, і немає сенсу працювати над меню, персоналом, рекламою. Однак, ситуація змінюється. Зараз активно будуються заміські комплекси з великими залами, а також процвітають послуги кейтерингу, які можна замовити в будь-яке приміщення, і з кожним роком застарілі ресторани мають все менше шансів на нормальне функціонування. Тому що є конкуренти з великими залами, красивим інтер'єром, нормальним обслуговуванням і адекватними цінами. Але це станеться ще не скоро, адже ще є попит на ресторани радянського рівня сервісу. Що стосується нових ресторанів, що відкриваються при готелях 4- і 5-зіркових, то як правило вони дуже високого рівня [4].

При бронюванні номера в готелі в ціну можуть бути включені і послуги харчування. У міжнародній практиці є безліч типів включеного у вартість харчування [2, с. 136]:

- «ОВ» (only bad) - в номер не включено харчування;
- «ВВ» (bed & breakfast) - у вартість номера входить сніданок;
- «НВ» (half board, напівпансіон) - у вартість включено сніданок та вечеря;
- «НВ +» - включені сніданок і вечеря, а так само безалкогольні та алкогольні напої місцевого виробництва протягом всього дня;
- «ФВ» (full board, повний пансіон) - в вартість входять сніданок, обід і вечеря.
- «ФВ +», «mini all inclusive» - повний пансіон, куди включені безалкогольні та алкогольні напої місцевого виробництва протягом всього дня;
- «ALL» (all inclusive) - в вартість номера включені сніданок, обід, вечеря, напої, а так само додаткове харчування протягом дня (всілякі закуски, барбекю, ланч, полуденок, пізня вечеря та ін.);

- «UAL» (ultra all inclusive) - включено те ж саме, що і в «ALL», проте пропонується широкий вибір ексклюзивних страв, а так само імпортні елітні напої.

У готелях організацією харчування займається служба Food and Beverage (F & B) [3]. У структурі F & B виділяються три підрозділи: служба ресторанного обслуговування (Restaurant department); служба обслуговування номерів (Room Service); відділ конференцій та банкетів (Conference & Banqueting department).

Суттєвий плюс ресторанів при готелях - менші витрати, тому що їм не доводиться оплачувати оренду приміщення і комунальні витрати. Так, саме готель буде оплачувати підтримання чистоти в приміщенні, охорону, транспорт, пральню і багато іншого. У незалежних ресторанах на ці пункти можуть йти до 50% загального бюджету. Ще одна перевага - якщо готель входить в міжнародну мережу, то ресторан може отримати доступ до технологічних і управлінських нововведень мережі.

Останніми роками на ринку послуг ресторанів готельного господарства в Україні з'явилася послуга з організації "чайного столу", "чайної церемонії" або "чайного клубу для леді". Виконуючи бажання мешканців готельного комплексу доцільно організовувати не тільки ранішній чай ("High Tea"), а й післяобідній ("Afternoon Tea").

Організація розносної та розвізної торгівлі здійснюється в залі ресторану готельного комплексу зазвичай при обслуговуванні груп туристів, учасників семінарів, нарад, конференцій та інших заходів подібного спрямування, а також повсякденному у вечірні години обслуговуванні.

Тенденція розглядати ресторанну групу приміщень у курортних і туристичних готелях як одне з місць можливого проведення дозвілля, обумовила появу в складі цієї групи таких нових типів ресторанів, як ресторани національної кухні, грилі-ресторани, вар'єте, винні і пивні

погребки, танц-бари, бари-дискотеки та ін. Такі підприємства харчування одержали найменування підприємств «розважального» харчування. Тенденція до їхнього розвитку у готелях у даний час є досить перспективною [1, с.19].

У підсумку можна зробити висновок, що ресторани при готелі хоч і мають деякі переваги перед незалежними закладами ресторанного господарства, але також володіють характерними особливостями функціонування.

В час великої конкуренції чому потрібно вчитися вітчизняним керівникам готелів та ресторанів? Дотриманню стандартів. Особливо стандартів обслуговування. Багато хто скаржиться на те, що не вистачає персоналу. Як для звичайних міських ресторанів, так і для ресторанів при готелях. В результаті виходить, що навіть, в готелі вище 3 зірок попадає не зовсім кваліфікований персонал, у керуючих немає іншого виходу, ніж брати на роботу не зовсім готових людей і доучувати їх. Але часто керівники готелів навіть не прагнуть впроваджувати якісь стандарти, контролювати персонал не тільки у фінансових питаннях, але і у взаємодії з клієнтами. І навіщо - все одно постояльці будуть, адже вибір у них невеликий. На жаль, саме в готельно-ресторанному бізнесі на Україні залишилося ще так багато від радянських традицій обслуговування [4].

Література

1. Апатенко Т.М. Конспект лекцій з дисципліни "Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства" (для студентів 4 курсу за напрямом підготовки 6.140101 "Готельно-ресторанна справа") / Т. М. Апатенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. 33 с.
2. Бистров С.А. Технологія і організація ресторанного бізнесу та харчування туристів. М.: ИНФРА-М, 2017. 536 с.

3. Організаційна структура готелю. 2009. URL:
<http://ршhoteIa.com/2009/08/організаційная-структура-готелі/>
4. Ресторан при готелі: специфіка роботи.
Детальніше URL: <https://www.food-service.com.ua/ua/restoran-pri-goteli:-spetsifika-roboti-i122;>
<https://www.food-service.com.ua/ua/restoran-pri-goteli:-spetsifika-roboti-i122>