

## **СЕКЦІЯ 7.**

# **ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗВИТОК РЕГІОНУ НА ОСНОВІ АКТИВІЗАЦІЇ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**

**ГОЛОВКО ОЛЬГА МИКОЛАЇВНА,**  
к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи  
**ЧОРІЙ МИРОСЛАВА ВАСИЛІВНА,**  
старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи  
Мукачівського державного університету

## **АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ТУРИСТІВ ЗАКАРПАТТЯ**

Туризм в Україні є складовою економіки, в тому числі і економіки Закарпаття. Розвиток сфери туризму Закарпаття слугує поштовхом розвитку ресторанних підприємств, які складають основу надання послуг харчування. Харчування є одним із головних видів послуг, що надаються туристам, яке цілком або частково включається в їх обслуговування [1]. Для організації харчування організованих туристичних груп використовують ресторани, їдальні, кафе, які розміщені безпосередньо при засобах розміщення або сусідні заклади ресторанного господарства.

Метою дослідження є проведення аналізу сучасних підходів до організації харчування туристів Закарпаття. Проведено аналіз наявних джерел, що присвячені організації харчування туристичних груп й індивідуально подорожуючих.

Організація харчування [4] в туризмі має такі складові: організація харчування під час транспортного обслуговування; організація харчування у транспортних турах; організація харчування в дестинаціях (населений пункт, регіон, країна, в якій формується потік туристів, тобто місце, де тимчасово проживають туристи); специфіка організації харчування окремих видів туризму.

Харчування є одним із головних видів послуг, що надаються туристам, яке цілком або частково включається в їх обслуговування [1]. Щоб бути привабливими для туристів, заклади ресторанного господарства вимушені

постійно удосконалювати організацію харчування за такими напрямками, як підвищення культури обслуговування, підвищення якості виробленої продукції й розширення асортименту продукції, враховуючи побажання й національні уподобання й особливості закарпатської кухні.

Відносини між закладами ресторанного господарства й туристичною фірмою визначаються угодою, де вказаний період, протягом якого туристи харчуватимуться, який попередньо узгоджується, умови забезпечення їх харчуванням, вартість денного раціону харчування, порядок розрахунку.

За п'ять днів до обслуговування вибраному закладу ресторанного господарства надається інформація про клас обслуговування та національність туристів, дата прибуття, тривалість перебування, кількість туристів. За добу подається заявка (замовлення) на обслуговування групи туристів, враховуючи національні традиції, особливості і режим харчування.

Особлива увага звертається на меню для харчування туристів. Для обіду й вечері меню складають у двох варіантах на кожний день, для груп туристів вказується найменування ресторану, найменування страв, норми виходу та ціна кожної страви. В меню включається 4-5 фірмових й заказаних страв, враховуючи при цьому особливості національних кухонь, звички й режими харчування туристів. За проханням туристів здійснюється заміна страв в межах передбаченого ліміту та забезпечуються дієтичними й вегетаріанськими стравами.

У день прибуття туристів меню на наступні дні погоджують зі старшим групи через представника фірми. Меню обіду і вечері для групових туристів складається не менше ніж у двох варіантах на кожен день.

Організуючи харчування інтуристів, береться до уваги, що в кожній країні, у людей різних національностей є властиві їм смаки у виборі продуктів харчування, приготування страв, особливості в режимі харчування, які характеризуються застосуванням сучасних різноманітних способів теплової обробки продуктів, технологічних прийомів, використання спецій і приправ тощо.

Схема організації харчування туристів залежить від виду туру, категорії туристів, співвідношення місць розміщення і місць харчування та багатьох інших чинників й вказується у путівці, договорі, ваучері.

Складовою політики розвитку закладів ресторанного господарства є забезпеченість сучасним устаткуванням [2], від якого безпосередньо залежить якість приготування їжі й філософія організації харчування туристів, враховуючи традиції краю, кулінарні особливості страв закарпатської кухні, які готуються за старовинними рецептами і не зустрічаються в меню інших народів. Кожна з національних меншин Закарпаття готує власні, відмінні від інших страви і кулінарні вироби на основі сформованих особливостей технології їх приготування. Основною ознакою закарпатських страв є їх простота, натуральність, смакові властивості й ефект оздоровлення пише у своїй праці «Закарпатська народна цілюща кулінарія»[3] кулінар, натураліст і організатор громадського харчування на Верховині Микола Середа.

Виходячи з вище викладеного, привабливими для туристів є такі заклади ресторанного господарства: етно-ресторан «Бограч», «Vivat», «Креденс»; (м.Мукачево), ресторан «Закарпаття» (м.Ужгород), велнес-готель «Унгварський»; «Мисливська чарда» с. Яноші (Берегівський район). Найбільш упізнаваними стравами є бограч, боб-гуляш, банош, палачінти, кнедлики з кислотою капустою, деруни та голубці.

Науковцями проведені дослідження серед українців про упізнання національної страви й встановлено, що найбільш упізнаною стравою названо борщ. Дослідження проводилися з метою внести український борщ до переліку нематеріальної спадщини людства ЮНЕСКО.

Особлива увага надається організації сніданків, так як день розпочинається зі сніданку і від нього залежить самопочуття й настрої туристів. Попередньо сервірують столи, ставлять мінеральну та фруктову води, соки, хліб, джем, мед, молочні продукти і холодні закуски. Зазвичай заклади ресторанного господарства організовують сніданок туристам за схемою "шведський стіл" із самообслуговуванням і вибором страв із наданого асортименту й за бажанням.

У готелях високих категорій сніданок можна замовити у кафе, ресторані чи у номер. У номерах, обладнаних кухнями та міні-барами, сніданок турист готує самостійно. При схемі харчування: «напівпансіон» туристові надається або суміщені обід-вечеря, або вечеря у встановлений час, до обіду і вечері подають прохолодні напої, холодні закуски, хліб, солодкі страви (крім морозива), а гарячі страви і напої подають, коли відвідувачі цілком заповнили залу або її частину, відведену для туристів; «повний пансіон» - трьох разове харчування.

Особлива увага звертається на якість страв, естетичне їх оформлення; композиційне сервірування столу, вибір посуду й столових приборів; кольорову гаму скатертин, серветок; чистоту й гарно оформлене меню декількома мовами; дизайн інтер'єру зали, звукоізоляцію, регулювання освітлення тощо.

Поряд з якісно приготовленими та естетично оформленими стравами, важливу роль відіграє загальне композиційне сервірування столу, добір посуду та столових приборів, кольорова гама скатертин, серветок із фірмовим знаком підприємства, квіти, кваліфікація офіціантів, барменів, метрдотелів, бездоганна чистота, гарно оформлене меню декількома мовами, загальний інтер'єр зали, затишок, звукоізоляція, м'яке регульоване освітлення та ін.

Важливим моментом при організації харчування туристів є визначення достатньої кількості офіціантів та інших працівників для їх обслуговування. При обслуговуванні груп туристів кожний офіціант повинен обслужити 10-15 осіб, індивідуальних туристів - не більше 8. Персонал ресторану, який обслуговує іноземних туристів, володіє іноземними мовами.

Схема організації харчування спортивних, мисливських, альпіністських та інших самодіяльних турів з активними способами пересування базується на самостійному приготуванні їжі зі спеціальних напівфабрикатів і концентратів.

Якщо туристи виїжджають за місто і не встигають повернутися до обіду, то за домовленістю з представником закладу їм може бути виданий дорожній набір, до якого входять продукти, що не псуються швидко, мінеральна або фруктова вода й враховують побажання туристів. У кожний пакет вкладають одноразовий

стакан, серветку і ключ для відкривання пляшок. Вартість дорожнього набору повинна відповідати вартості визначеного виду харчування.

Сьогодні туристи подорожують із різними цілями. Все більшої популярності набувають гастрономічні тури. Туристам цікаво дегустувати локальні продукти та етнічні страви, приготовлені з них. Закладам ресторанного господарства Закарпаття варто працювати над якістю надання послуг, формами обслуговування туристів, організацією їх харчування, способами теплової обробки продуктів, розробляти меню для організованих груп туристів та індивідуальних туристів. Персонал не володіє іноземними мовами, що ускладнює спілкування з іноземними туристами.

### **Список використаної літератури:**

1. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник:[для вищ.навч. закл.] / За ред. проф. Н.О.П'ятницької. – 2-ге вид. перероб. та допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

2. Борисова О.В. Механізм реалізації інноваційної політики підприємств ресторанного господарства // Прогресивна техніка та технологія харчових виробництв, ресторанного та готельного господарства і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: міжнар. наук.-практ. конф., 19 листопада 2013 року.: наук. вид.: у ч.2. – Харків:, 2014. – ч.2. – с.238-239.

3. Середя М.М. Закарпатська народна цілюща кулінарія. – Мукачево, 2012. – 16 с.

4. Організація обслуговування туристів. // [Електронний ресурс]. - Режим доступу:[https://pidruchniki.com/.../organizatsiya\\_obsługovuvannya\\_t...](https://pidruchniki.com/.../organizatsiya_obsługovuvannya_t...)



# МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: [www.msu.edu.ua](http://www.msu.edu.ua)

E-mail: [info@msu.edu.ua](mailto:info@msu.edu.ua), [pr@mail.msu.edu.ua](mailto: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/>