

68. ВИКОРИСТАННЯ РІЗНИХ ВИДІВ МЕНЮ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛЯХ

А. Г. Бровко, О. С. Павлюченко

Національний університет харчових технологій

Однією зі складових будь-якого готелю є заклад ресторанного господарства. Основними з них є бари, ресторани та кафе. Вони відрізняються площею, кількістю місць, режимом роботи, кулінарним спрямуванням і т.д., проте, всі вони є невід'ємною частиною обслуговування гостей та інструментом формування в них загального позитивного враження.

Найважливішим елементом управління процесами обслуговування гостей в закладах ресторанного господарства є меню. Меню - це асортиментний перелік розташованих у певній послідовності закусок, страв і напоїв, які пропонуються закладом ресторанного господарства (рестораном, кафе, баром) протягом усього часу роботи залів [1].

Різноманітність страв і кулінарних виробів залежить від характеру попиту споживачів, типу закладу і особливостей контингенту споживачів.

Для забезпечення послугами харчування в більшості готелів використовують декілька основних видів меню.

"А-ля карт" (a la carte) - меню, в якому вказується індивідуальна ціна на кожен порційну страву. Страви, вибрані відвідувачами, повинні готуватися на замовлення протягом 15...20 хвилин. Даний вид меню характерний для ресторанів, що використовують французький сервіс. Вони працюють при готелях вищих категорій

"Табльдот" (table d'hote) - меню, страви в якому пропонуються за єдиною комплексною ціною. До ціни включені всі складові – від закуски до десерту, причому на вибір пропонуються декілька варіантів за різною комплексною ціною і з різним асортиментом страв. Система обслуговування "табльдот" передбачає обслуговування за єдиним для всіх клієнтів меню без права вибору страв [2]. На цей час найбільшого розповсюдження, серед меню даного виду, отримали бізнес-ланчі, які надаються переважно ресторанами при готелях категорії ***.

Європейський досвід вказує на ефективність використання в ресторанах вищих категорій змішаного меню, в якому вказуються декілька пропозицій з різним набором страв і різним ціновим рівнем. Система обслуговування в такому випадку передбачає часткове обслуговування за єдиним меню без права вибору, як правило, основної страви та вільного вибору закусок та солодких страв [3].

Широкого розповсюдження в більшості готелів отримало обслуговування туристів «шведський стіл», коли на сніданок, а іноді й на вечерю пропонується широкий асортимент закусок.

Принцип «шведського столу» полягає у вільному виборі виставлених на загальний стіл страв та самообслуговуванні. Даний метод дозволяє збільшити пропускну спроможність зали та прискорити процес обслуговування.

Використання даних видів меню в закладах ресторанного господарства при готелі сприятиме розширенню контингенту споживачів та покращенню рівня їх обслуговування.

ЛІТЕРАТУРА

1. Богушева, В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Уч. пос. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. - 416 с.
2. Н. Ходорковская. Ресторан при гостинице: специфика работы [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.food-service.com.ua>
3. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. Уч. пос. - М.: Академия, 2006. - 208с.