

Міністерство освіти та науки України  
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,  
присвячена 130-річчю  
Національного університету  
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій  
науці – нові продукти  
харчовій промисловості»**

**13-17 жовтня 2014 року**

---

Київ НУХТ 2014

## Перспективи розвитку рибальського готелю

Н.М. Кравчук, О.В. Онойко

*Національний університет харчових технологій*

Як відомо, до основних складових туристичної індустрії України належить готельне господарство. Однак сьогодні можна констатувати відсутність високої конкуренції між спеціалізованими готелями. В Україні сучасні готельні підприємства мають типову структуру послуг та низьку спеціалізацію. Тому потрібно сформувати мережу спеціалізованих підприємств із вузьким спектром послуг, зорієнтованих на обслуговування певної категорії туристів.

В наші дні все більше людей прагнуть відпочити на природі. Що ж стосується ідеї для бізнесу, то вона нерозривно пов'язана з наданням людям можливості комфортно відпочити, віддаючись улюбленому заняттю. Говорячи ще конкретніше, мова йде про створення готелю для рибалок.

До речі, рибальською спрямованістю відрізняються деякі готелі в Талліні. Естонці взагалі люблять відпочинок на природі, тому охоче їдуть до закладів, де їм пропонують хорошу риболовлю, та ще й комфортні номери для проживання. Втім, дивитися на позитивні досягнення сусідів - це, звичайно, добре, але вже нам-то точно гріх не створювати готелі для рибалок.

Якщо будувати готель в тихому затишному місці на березі лісового озера, то доведеться стежити за тим, щоб риби завжди було достатньо, це завдання керівництва закладу, що вимагає професійного підходу, а можливо навіть і умов для розведення. При виборі готелю потрібно врахувати те, що в готелі повинно знаходитися все, що необхідно для риболовлі. Це і зручно для туристів, і практично.

Обов'язково потрібно виділити місце для автомобільної стоянки та зони барбекю, адже відпочинок в природних умовах нерозривно пов'язаний з приготуванням здорової їжі на свіжому повітрі. Необхідно створити умови для приготування риби, яку зловили гості, на мангалі, до якої повинна надаватися всіляка смакота, і навіть юшка (в Карпатах – подають підкопчене сало, настоянку з кореня калгану).

Звичайно, створення спеціалізованого готелю передбачає вирішення безлічі складних питань, однак одним з найважливіших є інтер'єр. Справа в тому, що номери та інші приміщення необхідно оформити в класичному рибальському стилі. Відмінно підходять якісні ілюстрації або гіпсові фігурки риб, внутрішня обробка з дерева.

Крім того в числі обов'язкових заходів значиться установка гарного загородження і обов'язкове підключення професійних охоронців.

### Література

1. Г.Я. Круль, - Основи готельної справи, Київ «Центр учбової літератури», 2011.- 368с.
2. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту, Навчальний посібник.- К: Кондор, 2005.- 408с.