

10. Огляд солодких пропозицій в готельно-ресторанному бізнесі

Вікторія Вакулко, Тетяна Голікова

Національний університет харчових технологій

Вступ. Шоколад - кондитерський виріб на основі масла какао, що є продуктом переробки какао-бобів, багатих теоброміном і кофеїном. За рахунок вироблення гормону ендорфіну шоколад дає відчуття щастя і благополуччя. Отелъери і ресторатори вже давно користуються прихильністю споживачів до шоколаду, надаючи різноманітні пропозиції з використанням шоколаду.

Матеріали і методи. При дослідженні наявних на ринку солодких пропозицій використано метод теоретичного узагальнення пропонованих послуг з використанням шоколаду в закладах готельно-ресторанного господарства та їх аналіз.

Результати. В італійському містечку Перуджа відкрився шоколадний готель «Etruscan Chocohotel 3*». Щороку тут проводиться фестиваль шоколаду. У всіх номерах готелю присутній шоколадний дизайн, наявні шоколадні ласощі та цукерки. Кожному з трьох поверхів відповідає свій індивідуальний шоколадний смак: молочний, шоколад з горіхами і гіркий. Поверх можна вибрати самостійно, в залежності від індивідуальних шоколадних уподобань. У ресторані готелю діє два види меню: звичайне і шоколадне. У шоколадному меню представлено розширений асортимент шоколадних виробів. Наприклад, можна замовити кролика в шоколаді, торт з сиру та шоколаду і т.п. В магазині, який знаходиться в готелі, пропонується продукція, виготовлена на основі шоколаду: цукерки, декоративна косметика, посуд, книги, статуетки і навіть одяг.

В місті Борнмут, Англія, минулого року відкрився шоколадний готель – «The Chocolate Boutique Hotel». Готель пропонує гостям 13 номерів, оформлених в шоколадному стилі, в кожному з яких є шоколадний фонтан. Власники позиціонують свій шоколадний готель як відмінне місце для організації дозвілля для дітей, вечірок для дорослих і молоді, і проведення першої шлюбної ночі. Готель відрізняється

сервісом найвищого рівня, а також широким вибором страв та напоїв на основі какао-бобів. З додаткових послуг тут представлені: тематичні майстер-класи для бажаючих і шоколадний коктейль-бар з широким асортиментом шоколадних коктейлів. На майстер-класі гості мають можливість спробувати створити свій шоколадний витвір, наприклад, намалювати власний портрет, використовуючи темний, молочний і білий шоколад, або приготувати цікаву страву з наявних шоколадних початкових модулів.

У Лондоні пропонують незвичну послугу готельно-ресторанних закладів - «їстівний готель» Tate & Lyle Tasting House 3*. Готель має вісім кімнат, які виконані лише з кондитерських виробів. У приміщенні їстівними є навіть підвіконня і стіни: їх виготовили з помадної маси. Аксесуари і меблювання в кімнатах готелю - суцільні солодоші. Прикраси і предмети інтер'єру виконані з бісквіту, марципану, тістечок, безе, мастики, мигдального печива. Кожна кімната має нестандартний об'єкт: наприклад, в одній кімнаті покладений- килим з безе різного забарвлення, а в іншій – ванна з карамельним попкорном. Прикрашають інтер'єр зефірні гірлянди й інші солодкі аксесуари. Насолодитися принадами кремового - бісквітного шедевра відвідувачі могли тільки протягом дня 20.03.2013р

В Україні також існують місця, де пропонують скуштувати вироби з шоколаду.

У місті Львів функціонує заклад «Львівська майстерня шоколаду», що пропонує вироби і страви з використанням шоколаду. Кожний кондитерський виріб створено за старими європейськими, а також новими оригінальними рецептурами, які тримають в суворому секреті. Цей заклад налічує кав'ярню і магазинчик шоколадних виробів ручної роботи Також через скляну вітрину на першому поверсі можна спостерігати за процесом виробництва шоколадних виробів. Також тут пропонуються майстер класи з виготовлення шоколаду власноруч.

У Києві кондитерський дім Lollipop Sweets пропонує майстер-клас з виготовлення шоколадних цукерок. Тут можна дізнатись про походження шоколаду, асортимент, а також пропонується виготовлення цукерок ручної роботи. Для відвідувачів закладу надається широкий асортимент десертної продукції – борошняні кондитерські вироби, морозиво і сорбети, мармелад і цукерки ручної роботи.

Висновки. У світі шоколадна тема розвивається, вона знаходить своє втілення в створенні неповторних закладів з власною концепцією з акцентом на шоколад. Для готельно-ресторанного бізнесу в Україні даний напрямок є новим та має перспективи для розвитку.

Література

- 1.<http://bigpicture.ru/?p=385707>
- 2.<http://trip-ua.info/?p=7051>
- 3.<http://www.chocolate.lviv.ua/>