

УДК 338.488.2

Н. Сусол

канд. техн. наук, доц.,

доцент кафедри

харчових технологій і ресторанної справи,

В. Швець

магістр спеціальності 181 «Харчові технології»

Львівський інститут економіки і туризму

СВІТОВИЙ ДОСВІД ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19

Мабуть, кожна галузь народного господарства світу у той чи той спосіб торкнулася проблема поширення коронавірусної інфекції COVID-19. Утім, чи найбільші збитки отримує індустрія гостинності, адже у зв'язку із запровадженням загальнонаціональних карантинів готелі, ресторани та туристичні фірми змушені були призупинити роботу, а деякі заклади узагалі було закрито. Готелі та ресторани, які сьогодні працюють, повинні дотримуватися вимог протиепідемічних заходів на період карантину. У цьому контексті цікавим є досвід інших країн щодо розв'язання цієї проблеми через систему відповідних заходів, зокрема в організації харчування організованих груп осіб.

Мета дослідження – огляд світового досвіду надання послуг харчування в індустрії гостинності організованим групам осіб в умовах пандемії COVID-19.

У перші тижні національного карантину ресторани та бари залишилися з можливістю постачання ресторанної їжі, інші перевели роботу у формат «їжа з собою». Тривалий час це було єдиним способом провадити діяльність.

Сезон відпочинку в 2020 році починається від липня, першими приймали туристів такі країни: Туреччина, Єгипет, Греція та інші. Досвід саме цих країн є цінним для запозичення ефективних практик

і дієвих технологій у роботі вітчизняних закладів під час пандемії COVID-19.

Для створення безпечних умов туристичного відпочинку турецький уряд запровадив сертифікацію закладів індустрії туризму. Готель, який проходив підтвердження відповідності на «сертифікат безпечного туризму», отримував право приймати іноземних туристів, адже сертифікат підтверджує, що цей туристичний об'єкт дотримується всіх стандартів безпеки для усунення ризиків інфікування коронавірусом під час відпочинку. Для прикладу у готелі «Hilton Dalaman Sarigeme Resort and Spa» скрізь встановлено спеціальні автомати, у яких можна взяти захисні маски у необмеженій кількості, забезпечено умови дистанціювання гостей у всіх зонах відпочинку. Нововведення стосуються не тільки індивідуальних захисних засобів та дистанціювання, а також форм обслуговування. Традиційна форма сервісу за типом шведського столу, тепер пропонує вибір різноманітних страв, однак їжу гостям накладатимуть офіціанти, які перебувають за захисним склом та у повному антикоронавірусному обмундируванні. Застережні заходи також стосуються тарифу «all inclusive», основні зміни [1]:

- перед входом до ресторану мають бути встановлені дезінфікувальні засоби;
- столи в ресторанах і барах розміщують на відстані щонайменше 1,5 метра один від одного;
- в ресторанах і барах на підлозі нанесено розмітку, щоб між гостями зберігався необхідний простір;
- замість сільничок і перечниць на столах ставлять спеції в одноразових упакованнях. У такий спосіб подають цукор і зубочистки;
- напої роздає персонал, водночас, гості чекають у черзі, зберігаючи безпечну відстань один від одного;
- заборонено самообслуговування гарячими напоями, а також дозатори для води. Усі напої, холодні та гарячі, роздають у барах, де працює персонал у захисному одязі.

Після відкриття кордонів у липні 2020 року українці стали одними із перших іноземних туристів на єгипетських курортах. У Єгипті також запроваджено систему тимчасових вимог та спеціальну сертифікацію щодо безпечного туризму «Save tourism». Нові правила посткоронавірусного туризму [2]:

- обов'язкове вимірювання температури, а також санітарне оброблення багажу;
- після виселення туристів кімнати ретельно дезінфікують і протягом 24 годин до номерів нікого не поселяють;
- у всіх зонах відпочинку стежать за відстанню між лежачками, яка має бути 1,5–2 метри, а також за стільцями у пляжних барах;
- під час обслуговування за типом шведського столу буфетні станції з кулінарною продукцією та стравами відгороджені пластиковими екранами, біля кожної з секцій (солодоці, салати та інші) стоять офіціанти, які накладають обрані страви із пропозиції. Персонал із обслуговування в ресторанах і барах обов'язково у масках та рукавичках.

Відпочинкові готелі в Греції у цей час відмінили в себе форму обслуговування за типом «Шведський стіл». Усі страви гості замовляють за меню. Офіціанти подають замовлення на допоміжних столиках (керідон-сервіс). При цьому всі страви закрито ковпаками, гарячу їжу гість дістає сам із боксу або марміту. Усі співробітники готелів та ресторанів носять прозорі захисні екрани. Водночас гості готелю не зобов'язані носити масок та інших засобів захисту, хоча маску додають до набору в готельному номері. Відвідувачам рекомендують дотримуватися дистанції два метри. Для цього у приміщеннях нанесено на підлогу наліпки з розміткою та написами [3].

Ми сподіваємося і навіть переконані, що карантин – це тимчасове явище, втім, для підприємств індустрії гостинності важливо в цей період гарантувати безпеку та підтримати відповідний рівень обслуговування відповідно до вимог запобігання поширенню COVID-19. Застосування ефективних практик і дієвих технологій у роботі закладів індустрії гостинності під час пандемії COVID-19 є необхідними для попередження ризиків та гарантування безпеки відпочинку.

Ключові слова: індустрія гостинності, харчування, ресторан, готель.

Список використаних джерел

1. All inclusive в Туреччині залишається [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://4studio.com.ua/novyyny/all-inclusive-v-turechchynizalyshayetsya/> (дата звернення: 28.10.2020).

2. Єгипет: як у країні пірамід відновлюють туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/3073583-egipet-ak-u-kraini-piramid-vidnovluut-turizm.html> (дата звернення: 29.10.2020).
3. Як у посткарантинній Греції приймають подорожніх? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://hmarochos.kiev.ua/2020/06/30/yak-u-postkarantynnij-gretyi-prijmayut-podorozhnih-dosvid-ukrayintsya/> (дата звернення: 29.10.2020).