

Типы питания в гостиницах и туристических комплексах

Обозначения

Основные группы услуг в гостинице:

- **Размещение**
- **Питание**
- **Досуг**
- **Бытовое обслуживание**

Особенности питания зависят от:

- Исторического развития народа,
- Экономического развития государства,
- Географических условий страны,
- Национальных обычаев,
- Вероисповедания.

Объективные факторы

- Сезонность;
- Возраст группы;
- Род занятий туриста

Субъективные факторы

- Национальные традиции;
- Численность группы;
- Объем услуг, предоставляемых во время тура;
- Ассортимент блюд и продуктов

**Все типы питания имеют
следующие обозначения:**

OB - only bed

-без питания;

BB - bed & breakfast

**В СТОИМОСТЬ ПРОЖИВАНИЯ
ВКЛЮЧЕН ТОЛЬКО ЗАВТРАК
(ШВЕДСКИЙ СТОЛ).**

ЗАВТРАК МОЖЕТ БЫТЬ

4-Х ВИДОВ:

- СВФ - Continental Breakfast
- АВФ - American Breakfast
- ВВФ - Buffet Breakfast
- Английский завтрак

НВ - half board

полупансион - в стоимость проживания включен завтрак и ужин (шведский стол)

HB+

half board +, extended half board - *расширенный*

полупансион - завтрак и ужин

(шведский стол), а также

алкогольные и безалкогольные

напитки местного производства

весь день;

DNR – Dinner

**Питание по системе
DNR может быть
различным: как по
меню, так и в виде
шведского стола.**

FB - full board

**полный пансион -
завтрак, обед и ужин
(шведский стол);**

FB+ или ExtFB (full
board +или extended
half board)

Расширенное трёх-
разовое питание

Brunch dinner

Brunch dinner – это завтрак, который плавно перетекает в ранний обед (перерыв между ними отсутствует)

Mini all inclusive

**полный пансион с
напитками местного
производства не только
во время еды, но в
ограниченном
количестве;**

ALL, A1 - all inclusive

**завтрак, обед и ужин
(шведский стол).**

*В течение дня предлагаются
напитки местного производства
(алкогольные и безалкогольные) в
неограниченном количестве плюс
дополнительное питание*

HCAL-high class all
inclusive (всё включено,
высший класс)

- Кроме магазинов, врача,
парикмахерской

UALL (UAL)- Ultra All Inclusive (Ультра все включено)

- **VIP All Inclusive**
- **Elegance All Inclusive**
- **De Luxe All Inclusive**
- **Super All Inclusive ...**

Обобщенная
классификация туристских
предприятий питания

1. По типу предприятия

- Рестораны,
- Бары,
- Кафе,
- Закусочные,
- Фабрики-кухни
- Фабрики – заготовочные
- Буфеты

2. По виду собственности

- Собственные,
- Арендованные

3. По месту расположения

- В составе туристского гостиничного комплекса (ТГК),
- В составе гостиниц,
- В составе других средств размещения,
- Автономные

4 . По способу обслуживания

- Обслуживаемые официантами,
- Самообслуживания,
- Смешанного обслуживания.

5. По классности

- «Люкс»,
- «Высший»,
- «Первый»

6. По ассортименту

- Блюда широкого выбора,
- Комплексные блюда,
- Блюда национальной кухни,
- Экзотические блюда.

7. По режиму обслуживания

- Завтрак,
- Полупансион,
- Полный пансион,
- Шведский стол (буфет),
- Специальное питание,
- Детское питание

Ресторанная инфраструктура в зависимости от категории отеля

- Основной ресторан, обслуживающий завтраки, обеды и ужины, - 3,4,5*
- Лобби-бар, работающий круглосуточно, - 3,4,5*
- Тематический ресторан (возможно, с шоу) – 3* -один,
- Тематический ресторан в 4,5* - 2-3 и больше
- Room-service (обслуживание в номерах) - 3,4,5*

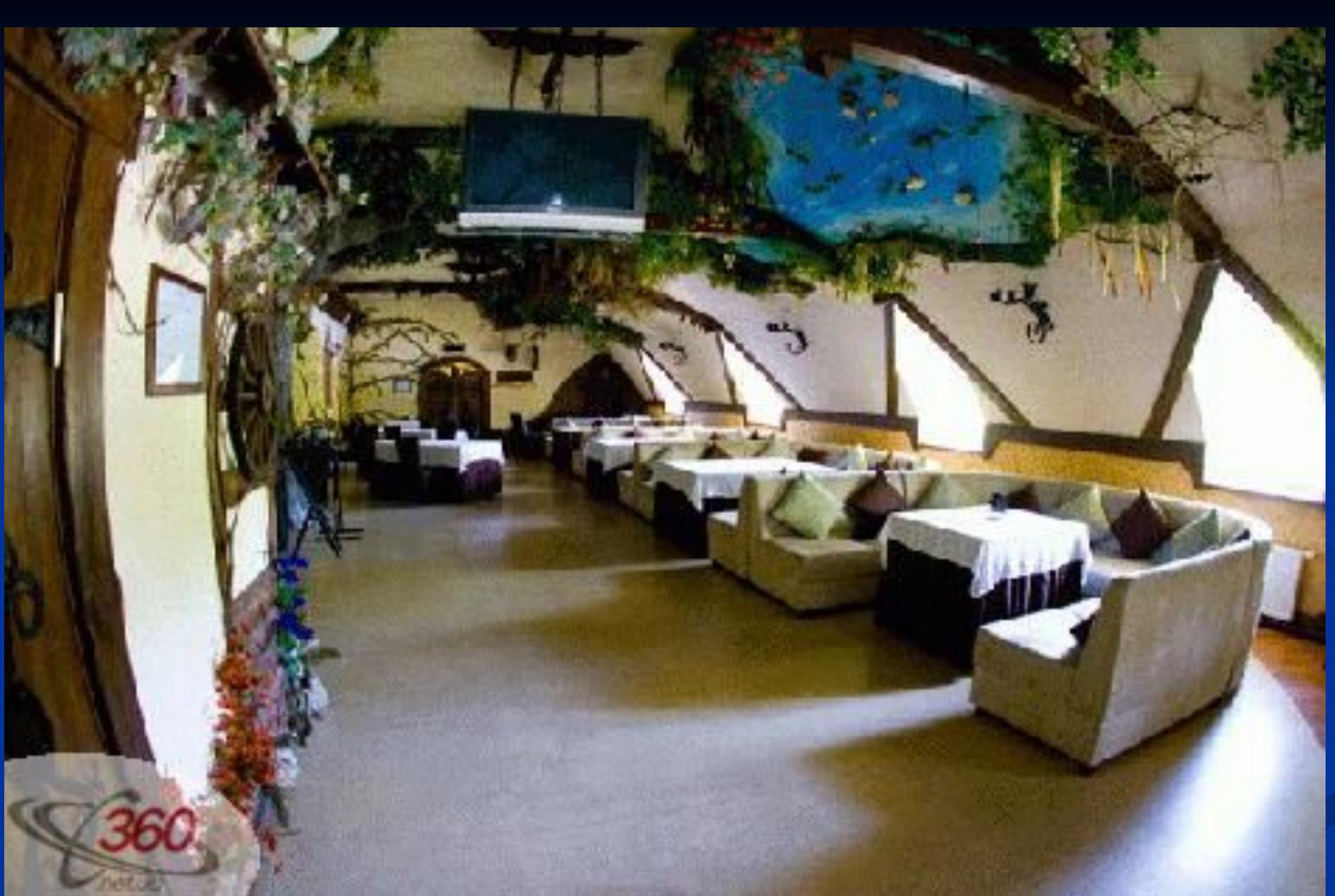
Лобби-бар





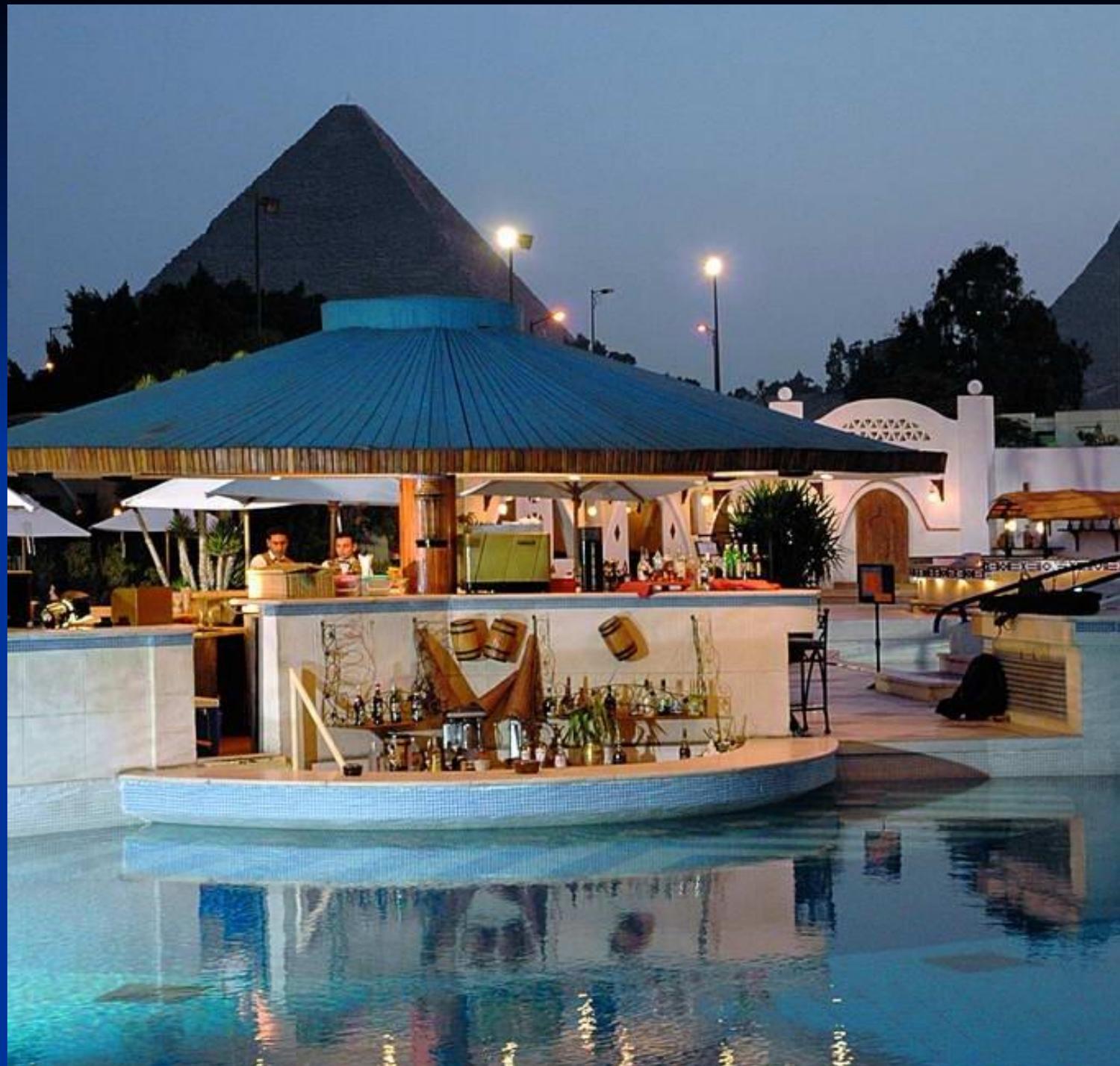
Лаунж-бар





Пул-бар









По режиму питания туристов,
данные предприятия
предоставляют услуги в виде:

- полного пансиона;
- полупансиона;
- специального питания;
- питания для детей и т.д.

В ряде гостиниц в номерах
предусматриваются:

✓ **кухни,**

✓ **мини-бары,**

Услуги питания могут быть
реализованы как в **номерах,** так и
на **предприятии** питания.

Кроме того, предприятия
питания реализуются как
национальная, европейская
и др. кухни

Предприятия питания
классифицируются так же по
числу посадочных мест, режиму
работы.

Технологическая схема обеспечения питанием туристов

Схема обеспечения

питанием туристов зависит

от:

- вида тура;
- категории туристов;
- соотношения мест размещения и посадочных мест

**В международной практике
существует 4 системы
самообслуживания туристов:**

• Система кафетерия (когда турист проходит с подносом вдоль фронта нагрываемых и охлаждаемых прилавков, отбирая необходимые ему блюда);

• Система свободного потока (отбор блюд по принципу шведского стола, без образования очереди);

• **Механизированная раздача блюд с
медленно вращающихся
(карусельных) многоярусных
прилавков;**

• **Автоматизированная раздача блюд и
напитков с использованием
быстродействующих торговых
автоматов.**

Служба питания и напитков
(Food and Beverage Department,
Catering Department)

**Директор
службы
питания**

```
graph TD; A[Директор службы питания] --- B[Шеф-повар]; A --- C[Повар]; A --- D[стюард]; A --- E[метрдотель]; A --- F[Бармен сомелье];
```

Шеф-повар

Повар

стюард

метрдотель

**Бармен
сомелье**

Структура службы room-service

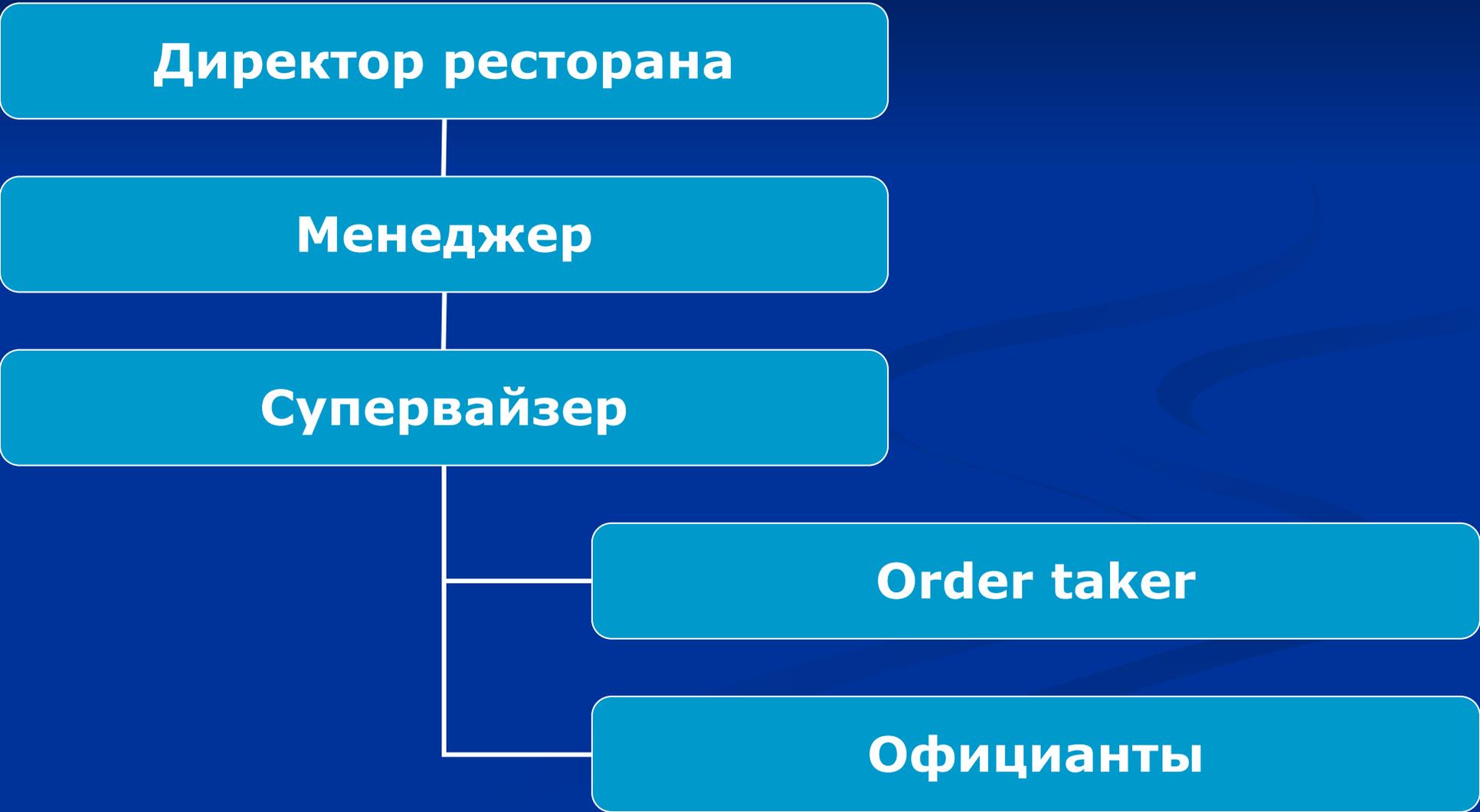
Директор ресторана

Менеджер

Супервайзер

Order taker

Официанты



Особенности работы room-service

- Служба room-service работает по принципу ротации
- Имеет свою кухню со специальной посудой и оборудованием
- Режим работы room-service - круглосуточный

Приняв заказ, order taker обязательно:

- ❑ предупреждает о времени его приготовления
- ❑ вместе с заказом гость получает чек, который оплачивает при выезде из гостиницы
- ❑ карточку с пожеланием приятного аппетита
- ❑ просьбой сообщить, когда можно будет убрать посуду

В каждом гостиничном номере обязательно имеются:

- специальные карты меню
завтрака
- на них приведен весь
ассортимент завтраков
- карты меню отличаются по цвету

Схема движения заказа

- Гость отмечает выбранные блюда, напитки и вывешивает на дверь номера
- Ночью их собирают дежурные официанты
- Все данные с карт меню переносят на специальные бланки

**В службе room-service
предусмотрены специальные
штатные единицы, которые
обслуживают мини-бары в
номерах.**

**Заполнение мини-бара продукцией
определенного ассортимента
осуществляет супервайзер**

Мини-бар



20 8 2008





**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**