ВИДИ ЗАКЛАДІВ РОЗМІЩЕННЯ СЕЗОННОГО ТИПУ ТА ЇХ КЛАСИФІКАЦІЯ

Машкова О.В.
к. геогр. н., доцент кафедри соціально-економічної географії Херсонського державного університету
orchideya1983@mail.ru

Відповідно до ДСТУ 4527: 2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення» до закладів розміщення сезонного типу в Україні відносять: базу відпочинку, туристичну базу, туристичний комплекс (інколи), бунгало, кемпінг, дитячий табір, табір праці та відпочинку [4].

Що стосується класифікації за рівнем комфорту закладів розміщення сезонного типу, то в Україні ці заклади не відмежовують від тих, які працюють цілий рік, наприклад, готелів, а тому за рівнем комфорту їх класифікують за зірковою системою відповідно до ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів», від 01.10.2003 [2]. Це досить незручно на практиці, так як стаціонарні і сезонні будівлі в наших кліматичних умовах дуже відрізняються, і відповідно більшість сезонних закладів розміщення України згідно ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів», від 01.10.2003 не можуть претендувати навіть на категорію «*». Таким чином, класифікацією за рівнем комфорту в сезонних закладах розміщення в Україні не користуються взагалі, що дуже незручно для українських споживачів, а тим паче для закордонних. Фактично, бронюючи номер або будиночок в сезонному закладі розміщення в Україні споживачі купують «кота в мішку», а сервіс не чітко перевірений державними органами контролю, а залежить лише від порядності господарів готельного підприємства.

Крім головної функції закладів розміщення — надання тимчасового житла. Практично всі сучасні заклади розміщення включають в сферу своєї діяльності надання послуг харчування туристів (частково, або повний пансіон). Розглянемо вимоги до закладів харчування більш детально.

Заклади ресторанного господарства (РГ) в Україні класифікують відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади

ресторанного господарства. Класифікація», від 01.10.2004 [3]. Залежно від асортименту продукції і рівня обслуговування, послуг, що надаються виділяють наступні типи: ресторан, ресторан-бар, кав'ярню, кафе-бар, кафе-пекарню, чайний салон, кафетерій, закусочну (шинок), бар, нічний клуб, пивну залу, їдальню, буфет, фабрику-заготівельню, фабрику-кухню, домову кухню і ресторан за спеціальними замовленнями (catering).

За сукупністю відмінних ознак закладу РГ певного типу, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва і закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів виділяють наступні класи: люкс, вищий і перший [1]. Але, нажаль, цією класифікацією (розробленою ще в радянські часи) на практиці не користуються. І знов таки рівень комфорту підприємства харчування споживачу заздалегідь (відповідно реклами підприємства, яка часто не відповідає дійсності) визначити неможливо. Частіше за все споживачі визначають рівень комфорту дослідним шляхом – скуштувавши страви, напої, відчувши рівень сервісу, але нерідко це закінчується не досить приємно: спустошеним гаманцем (через занадто великі ціни, які не відповідають запропонованому сервісу), а іноді навіть і харчовими отруєннями. Проблема класифікації закладів харчування, відповідної сертифікації і маркування даних сертифікації в РГ гостро стоїть саме для сезонних закладів розміщення і харчування (хоча для стаціонарних це теж значна проблема), так як на сезонну роботу в заклади РГ часто беруть людей з мінімальним досвідом роботи (інколи навіть без нього), часто без профільної освіти і санітарної книжки. А тому проблема підвищення якості обслуговування в закладах харчування за всі роки незалежності України залишається актуальною.

Для кожного типу підприємств харчування за цією ознакою класифікації характерний відповідний асортимент блюд і напоїв, форми обслуговування, місце розташування, контингент клієнтів, що обслуговується [5, 6].

За контингентом клієнтів, що обслуговуються (гостей), виділяють підприємства харчування:

- загальнодоступні – заклад РГ, продукцію та послуги в якому може одержати будь-який споживач;

- закриті – заклад РГ, продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів.

За асортиментом продукції (спеціалізацією) можна виділити дві великі категорії підприємств харчування: - повносервісні; - спеціалізовані (наприклад, рибні ресторани, української національної кухні).

За способом обслуговування: із обслуговуванням офіціантами, частковим обслуговуванням офіціантами, самообслуговуванням.

Список використаної літератури:

1. ДСТУ 3862 : 1999 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення» // [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://document.ua/restoranne-gospodarstvo.-termini-ta-viznachennja-nor2733.html.
2. ДСТУ 4269 : 2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» // [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://info-tour.org/geo_htm/chapter9/9.06_documents_list_accommodation.htm.
3. ДСТУ 4281 : 2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» // [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://info-tour.org/geo_htm/chapter9/9.06_documents_list_accommodation.htm.
4. ДСТУ 4527 : 2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення» // [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://info-tour.org/geo_htm/chapter9/9.06_documents_list_accommodation.htm.
5. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. посібник. / П. Р. Пуцентейло. – К. : Центр учбової літератури, 2007. – 344 с.
6. Роглєв Х. Й. Основи готельного менеджменту : [навч. посібник] / Х. Й. Роглєв. – К. : Кондор, 2005. – 408 с.