

Системи харчування в готелях

Система харчування готелю є одним із ключових аспектів, який впливає на здатність готелю задовольняти потреби своїх гостей та надавати їм комфортне перебування. Залежно від рівня готелю, його місця розташування, цільової аудиторії та інших факторів, вибір системи харчування може бути різним.

Харчування в готелях – це послуга, для задоволення потреб гостей, залучення клієнтів, забезпечення комфорту та підвищення конкурентоспроможності готелю. При обираї туру, турист має змогу вибрати один з трьох видів харчування:

- Сплачене харчування – означає, що всі витрати на харчування включені у вартість туру або готельного номера;
- Харчування не включається у вартість турпакета і надається за додаткову плату в місці перебування;
- Самообслуговування – означає, що туристи або самі готують собі їжу, або харчуються в інших закладах харчування як звичайні відвідувачі.

Харчування туристи обирають за умовними позначенням букв:

- RO, OB, AO, RR ці позначення вказують не те, що ціна лише за номер, без харчування. Часто такий номер може містити у собі кухню або кухонний блок.
- ВВ так позначають сніданки, є одним із найпоширеніших і улюблених варіантів для подорожуючих та туристів, які шукають зручне і смачне рішення для перебування в готелях.
- Напівпансіон (НВ) Ця система надає гостям готелю можливість насолоджуватися смачними прийомами їжі у вигляді сніданку та одного із головних прийомів їжі (зазвичай обід або вечерю). "Half Board" є чудовим компромісом між повною свободою вибору харчування та забезпеченням комфорту під час перебування у готелі.
- Повний пансіон (FB) це дворазове або триразове харчування. Наявність + (НВ+, FB+) може вказувати на те, що включені безалкогольні і/або алкогольні напої. Ця система надає гостям широкий вибір страв протягом дня, включаючи сніданок, обід і вечерю, і дозволяє їм насолоджуватися гастрономічним досвідом, не виходячи за межі готельного комплексу.
- «Все включено» All-Inclusive в туризмі стала одним з найпопулярніших форматів відпочинку у всьому світі. Цей підхід зародився у 1950-х роках на Карибських островах та швидко розповсюдився на різні країни та континенти. «Все включено» – це концепція, що надає туристам можливість сплачувати фіксовану суму за проживання в готелі або курорті, що включає у себе розміщення, харчування, розваги та інші послуги. Цей підхід відпочинку має свої переваги та недоліки і залишається привабливим вибором для різних категорій туристів.
- Ультра все включено (Ultra All-Inclusive) є одним із найпопулярніших форматів харчування, який надає максимальну гостинність та розкішний відпочинок. Ultra All-Inclusive – це вищий рівень сервісу, який надається готельним комплексом своїм клієнтам. Цей формат харчування включає в себе не тільки сніданки, обіди та вечері, а й весь перелік різноманітних послуг, які стануть доступні гостям готелю протягом їх перебування. Таким чином, гості можуть насолоджуватися необмеженим вживанням їжі та напоїв у різних ресторанах та барах готелю без додаткової оплати.
- Без харчування (Room Only), система за якої є можливість забронювати готель без харчування, дозволяючи гостям обирати ресторани та кафе згідно з власними перевагами та бюджетом.
- Система «Self-catering» полягає в тому, що туристам надається проживання у номерах або апартаментах, обладнаних всім необхідним для самостійного приготування їжі.

Харчування грає важливу роль для готелю з кількох причин до прикладу: якісна їжа позитивно вплинути на враження гостей та зробити їх перебування приємнішим, також додає готелю додатковий дохід, а гостю зручності та економії часу, до того ж якісне харчування сприяє покращенню іміджу готелю та може призвести до позитивних відгуків. Тому, гарне харчування стає важливою складовою готельного досвіду і може вплинути на успішність готелю в цілому.

Список використаних джерел та літератури

1. Туристична бібліотека, умови харчування і методи обслуговування: https://tourlib.net/books_ukr/pucentejlo118.htm