

УДК: 379

## ИСТОРИЧЕСКИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ В ТУРИЗМЕ

Малыхина Е.И.<sup>1</sup>, Белецкая Е.А.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>ГБОУ ВО БГИИК – Белгородский государственный институт искусств и культуры, Россия, Белгород, e-mail: hey\_eliz@mail.ru

Питание является одной из основных услуг в технологии туристского обслуживания наряду с размещением, которая непосредственно обеспечивает потребность туристов в питании.

Существует множество научных исследований, посвященных изучению предпочтений потребителей и попыткам максимально удовлетворить их потребности, а и при необходимости даже влиять на них самих. В научных трудах специалисты разделяют предпочтения потребителей на несколько групп: этнические, групповые, индивидуальные, а также национальные. Также исследователи выделяют типы общественного питания: кафе, бары, столовые, закусочные, рестораны, кафетерии, буфет, отделы кулинарии. Соответственно, руководствуясь предпочтениями и потребностями потребителей фирмы, организации, предприятия общественного питания, государство создают уже соответствующие места, например, пабы, кальянные, рестораны, молодежные кафе, которые будут рассчитаны на определенный сегмент рынка и отвечать социально-экономическим особенностям своего клиента.

Ключевые слова: организация питания, туризм, общественное питание, туристы, сервис, гостиница, туристические услуги

### HISTORICAL STAGES OF FORMATION FOOD INDUSTRIES IN TOURISM

Malykhina E. I.<sup>1</sup>, Beletskaya E.A.<sup>1</sup>

Food is one of the main services in the technology of tourist services along with accommodation, which directly meets the need of tourists for food.

There are many scientific studies devoted to the study of consumer preferences and attempts to meet their needs as much as possible, and if necessary, even influence them themselves. In scientific works, experts divide consumer preferences into several groups: ethnic, group, individual, and national. Researchers also identify types of public catering: cafes, bars, canteens, eateries, restaurants, cafeterias, buffet, and culinary departments. Accordingly, guided by the preferences and needs of consumers, firms, organizations, public catering enterprises, the state already create appropriate places, for example, pubs, hookah bars, restaurants, youth cafes, which will be designed for a certain segment of the market and meet the socio-economic characteristics of their client.

Keywords: catering, tourism, public catering, tourists, service, hotel, tourist services

Впервые в истории в 1800 г. до н.э. общественное питание было зафиксировано в письменности. В знаменитом своде законов Вавилонского царя Хаммурапи, регламентируется что за разбавление пива водой в точках общепита предусматривалась смертная казнь.

Если заглянуть в истоки зарождения сферы общественного питания, то можно выяснить, что широкое развитие и распространение связано с появлением в Западной Европе кулинарного искусства в конце XIII - начале XIV века. Предприятия общественного питания известны со времен античности. «Заведение общепита» были весьма распространены в древнем Риме и они были весьма многочисленны. На относительно небольшой площади раскопанной Помпеи было обнаружено 118 таверн.

В средние века еда вне дома была уделом путешественников, впервые с ресторана «Буланжери», где подавался фирменный бульон ресторана начался новый подъем развития общественного питания. Впервые еда стала преобладать над выпивкой. Знаменитый бульон восстанавливал «плачущие желудки» путешественников того времени.

60-е года XX века с уверенностью можно назвать эрой готовых блюд. Основная цель предприятий питания создать блюда, которые могут быть быстро приготовлены, при относительно неквалифицированных работниках. Появилось множество новых видов предприятий питания: рестораны при гостиницах, рестораны предлагающие различные национальные блюда, рестораны быстрого питания.

Рестораны при гостиницах являлись дополнительным источником дохода для владельца. Но он становился для отеля даже обузой, клиенты считали недостаточно качественным питание в гостинице ресторана. Со временем роль службы питания достаточно возросла и сравнялась с ролью номерного фонда.

На сегодняшний день служба питания решает вопросы по обслуживанию, организации праздников, банкетов, презентаций, состоит из нескольких отделов. Во главе стоит руководитель, который несет наибольшую ответственность при организации питания. В его функции входит: повышение качества обслуживания, контроль качества, предоставления услуг и дополнительных услуг.

Стоит отметить, что от уровня организации общественного питания может зависеть выбор туристом места проживания, особенно при наличии у клиента взыскательного вкуса. В предприятиях общественного питания используются различные виды сервиса, в зависимости от контингента гостей и оснащенности самого предприятия. Наиболее распространенные из них:

1. Французский сервис – это вид сервиса распространен в ресторанах с высокой кухне, блюдо подается с небольшой командой, обслуживающего персонала, клиенту показывается большое блюдо с разложенной едой, накладывается официантом с левой стороны.
2. Американский сервис – пища раскладывается по тарелкам непосредственно на кухне и разносится официантами.
3. Немецкий – блюдо подается на большой тарелке и ставится на стол на удобном расстоянии от гостей, далее клиент обслуживает себя сам.
4. Английский сервис – Официант сервирует на приставном столики, затем подает блюдо гостю с правой стороны.
5. Русский – еда приносится на сервировочном блюде.

Согласно ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание: термины и определения». Стандарт устанавливает термины и определения основных понятий в области общественного питания:

Общественное питание – совокупность предприятий различных организационно-правовых форм и граждан – предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции. Утвержден Постановлением Госстандарта России от 21 февраля 1994 года № 35 и введен в действие с 1 июля 1994 года.

На рынке существует множество организаций и индивидуальных предпринимателей, занимающихся услугами общепита, несмотря на это они различаются по видам, типам и размерам оказываемых услуг. Достаточно широким спектром представлены услуги по организации потребления и обслуживания, включают в себя следующие виды:

1. организация выездных торжеств;
2. доставка питания на дом;
3. услуги официанта на выездные мероприятия;
4. организация комплексных обедов;
5. корпоративное питание;
6. услуги обслуживания на конференциях, семинарах;
7. услуги обслуживания ритуальных мероприятий;
8. доставка кондитерских изделий на места торжеств и праздничные мероприятия

Предприятия общественного питания также могут оказывать услуги по реализации досуга:

- предоставление книг, настольных игр, журналов, игровые автоматы, бильярд, видеоигры, командные игры (кофейни, кальянные, кафе)
- организация музыкального сопровождения (пабы, бары, рестораны)
- проведение мастер-классов, семинаров, тематических вечеринок.

Предприятия общественного питания также могут проводить мастер-классы по повышению квалификации сотрудников: обучение сервировки, подачи и приготовлению блюд, напитков. Кроме этого они могут предоставлять парковку, вызов такси по желанию клиента, мелкий ремонт и чистка одежды, услуги по хранению вещей и т.п.

Таким образом, количество-видов услуг, которые могут предоставлять предприятия общественного питания достаточно велико и их номенклатура может быть расширена в зависимости от типа и класса последнего. С развитием индустрии питания, помимо самого предоставления питания, предприятия стали поставлять множество услуг, стали

уделять много внимания интерьеру, организации развлечений и предоставления дополнительных услуг. Поэтому сегодня индустрия питания представлена в достаточно пестрых красках и отвечает любым требованиям потребителя.

#### **Список литературы**

1. ФЗ «О защите прав потребителей» (от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212)
2. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание термины и определения ГОСТ».
3. Волкова И. Маленький экскурс в ресторанный бизнес / И. Волкова, Г. Мумрикова // Современная торговля. – 2013.
4. Захарченко М. Н., Кучер Л. С. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. / М.Н. Захарченко, Л.С. Кучер – М.: Экономика.– 2006.
5. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиницы и ресторанов: Учебник. Н.И Кабушкин, Г.А. Бондаренко/Мн.: ООО «Новое знание»,2000.
6. Квартальнов В.А. Туризм: Учебник./В.А. Квартальнов – М.: Финансы и статистика, 2002. – 320 с.