

інноваційних концепцій продуктів і послуг, з одного боку, здатних задовольнити безліч різноманітних переваг сучасного туриста, а з іншого - створити умови для збереження і розвитку культурно-історичних ресурсів без залучення значних державних витрат.

Пошкодження та руйнування об'єктів нерухокої культурної спадщини, що є результатом ракетних ударів, бомбардувань та артилерійських обстрілів, наразі зафіксовано у 15 регіонах України. Географічно це охоплює майже всю територію України від Луганської та Донецької областей на сході України до Львівської області біля кордону з Польщею на заході [3].

Втрачено природні туристичні локації на територіях, що тимчасово окуповані: Олешківські піски, Асканія-Нова, Кінборська коса, Джарилгач, побережжя Азовського моря (Генічеськ і Рожеві солені озера, Кирилівка, Скадовськ, Бердянськ, Очаків, частково Скіфський курган). Також тимчасово замінованими є прикордонні райони України з Білоруссю, що унеможливує відпочинок на озерах Волині та сплави по ріках НПП Прип'ять-Стохід.

Недоступною стала Чорнобильська зона, яка приваблювала велику кількість іноземних та внутрішніх туристів, які цікавились темним туризмом. Сильно пошкоджена готельна інфраструктура в Чернігові, Одесі, Бахмуті.

Але найгірша ситуація склалась на сьогодні з транспортною інфраструктурою, яка входить в комплекс туристичної індустрії і без її належного функціонування неможливо організувати будь-яке туристичне обслуговування.

Знищення культурного та інфраструктурного надбання в ході бойових дій негативно впливає на діяльність всієї туристичної сфери України та позначається на економічній її ефективності.

Список використаних джерел

1. Офіційна Інтернет-сторінка Всесвітньої туристичної організації [Електронний ресурс]. Режим доступу : <http://www.unwto.org/>
2. Офіційна Інтернет-сторінка Державного агентства розвитку туризму (ДАРТ) [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua>
3. Члени Ради Безпеки ООН визнають дії Росії такими, що спрямовані на знищення культурної спадщини українців. [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://risu.ua/chleni-radi-bezpeki-oon-viznayut-diyi-rosiyi-takimi-shcho-spryamovani-na-znishchennya-kulturnoyi-spadshchini-ukrayinciv_n130916

УДК: 640.44:640.412

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ МІНІ-БАРІВ У ГОТЕЛЯХ

В.С. Моргунов, студент

Київський національний університет технологій та дизайну

Ключові слова: міні-бар, готель, напої, споживачі.

У готелях – важливим структурний підрозділом у формуванні основного продукту гостинності є надання послуг харчування та ряду додаткових послуг,

що визначаються функціональним типом закладу харчування. У готелях працюють ресторани, бари, буфети, а в готелях при аеропортах, залізничних, морських та річкових вокзалах – кафе, закусочні, буфети [1]. У номерах готелів є міні-бари. Використовувати міні-бари дуже рентабельно, адже ціни на продукти та напої в міні-барах встановлюються у кілька разів вищі роздрібних цін [4]. З міні-баром споживач не відчуває дефіциту в напоях у будь-який час доби, а різноманітний асортимент напоїв і продуктів покликаний спокушати гостя скористатися пропозицією [3].

Ключ від міні-бару зазвичай вкладається у пакет, який споживач отримує в службі прийому та розміщення. Якщо споживач не збирається користуватися баром, він цей ключ може не брати. Зазвичай запаси напоїв поповнюються щодня. Вартість випитого автоматично включається до рахунку, контроль за вмістом міні-бару здійснюють у великих готелях працівники спеціальної служби «Міні-бар – контроль».

Міні-бари встановлюються у номерах декількох типорозмірів: з корисним об'ємом 25, 30, 35, 40 і 50 л. Вимогами, які висуваються до міні-бару:

- його абсолютна безшумність при роботі (інколи міні-бар розміщують біля спального ліжка);
- невелике енергоспоживання; наявність функції авто-розморожування; внутрішнє підсвітлення;
- простота під час прибирання завдяки полицям, що знімаються, та дверним лоткам;
- зміна напрямлення відчинення дверцят за наявності альтернативної петлі на дверцятах; простота при установці;
- наявність скляних дверцят тощо [4].

Розробка асортименту, закупівля продукції, контроль над споживанням продуктів у міні-барах і поповнення їх запасів достатньо трудомістка та відповідальна робота, що вимагає додаткового штату співробітників. Орієнтовна структура асортименту продукції у міні-барі:

- солодкі газовані напої (місткість 0,33-0,5 л);
- мінеральна газувана та негазована вода (0,33 л) кожної;
- сік в асортименті (0,2 л);
- пиво в асортименті (0,33-0,5 л);
- чіпси (35 г);
- горішки (40 г);
- шоколад в асортименті (15-100 г) [3].

Інформація про асортимент бару, вартість і кількість товарів знаходиться у інформаційному куточку кожної кімнати, де є міні-бар. Подається вона двома мовами: українською та англійською. Покоївка чи спеціальний працівник служби «Room-service» (у разі її існування) стежить за асортиментом міні-бару [1]. У номерах готелю для VIP-гостей перед їх заселенням заноситься кошик з фруктами [4].

У гостьових кімнатах є бланки, в яких просять гостей вказати кількість спожитого з міні-бару, поставити свій підпис і передати ці відомості у Reception перед від'їздом. На практиці споживачі не завжди ускладнюють себе заповненням даної форми або заповнюють її не точно. Особливу небезпеку, пов'язану з несплатою деяких додаткових послуг, несе з собою день від'їзду. У

готелях, де не існує офіційної процедури перевірки і здачі номера при від'їзді, міні-бар у день від'їзду піддається контролю [2].

А от система автоматичних міні-барів дозволяє готелю суттєво оптимізувати витрати та підвищити прибутковість цього виду сервісу. Це досягається за рахунок централізованого управління всіма міні-барями, встановленими в номерах у готелі.

Взаємодія системи автоматичних міні-барів з системою у службі прийому і розміщення дозволяє миттєво передавати інформацію до основного рахунку гостя про витрати [3, 4].

Світові стандарти вимагають, щоб в готелях категорії 4 і 5 зірок мінеральна вода була лише у скляних пляшках та продукція відомих брендів.

В розріз сучасних інноваційних технологій слід розглянути й «розумні» міні-бари – сучасна зброя в прагненні боротьби з крадіжками і високими витратами на утримання обслуговуючого персоналу. З цією метою міні-бари нового покоління містять вмонтовані інфрачервоні чи електромагнітні датчики, які реагують на масу предмета та роблять спинання вартості [3].

Існують системи, які «вмикають» міні-бар лише гість зареєструвався у готелі та «замикають» його при виселенні. Інші «оповіщають» покоївку про те, що міні-бар відкривався, і тим самим вона знає про необхідність його перевірки. Автоматизація цих процесів полегшує контроль і не вимагає винаймання додаткового персоналу для цього.

Отже, міні-бар слугує як елементом гостинності, так і джерелом додаткового прибутку готелю. Він окуповується через 2-4 місяці, а надалі починає приносити стабільний дохід.

Список використаних джерел

1. Банько В.Г. Будівлі, споруди, обладнання туристських комплексів та їх експлуатація / Навчальний посібник. – К.: Центр інформаційних технологій. – 2006. – 292 с
2. Бочелюк В.Й., Бочелюк В.В. Дозвіллезнавство. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 208 с.
3. Офіційний сайт отеля Ritz [Електронний ресурс]. – Режим доступу: botinok.co.il/node/55185. (дата звернення: 23.03.23)
4. Офіційний сайт корпорації Sheraton [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.starwoodhotels.com/heraton/index.html>. (дата звернення: 23.03.23)

УДК 658

КРЕАТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ В ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

О.Б. Моргулець, доктор економічних наук, професор

Н.А. Костіна, магістр

Київський національний університет технологій та дизайну

Ключові слова: підприємство готельно-ресторанного бізнесу, креативний менеджмент, розміщення, харчування, креативна діяльність підприємств, креативні управлінські рішення.