

DOI 10.36074/logos-05.02.2021.v1.18

ПОСЛУГИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В КРУЇЗНОМУ ТУРИЗМІ

ORCID ID: 0000-0002-0679-3940

Дишкантьок Оксана Володимирівна

кандидат технічних наук, доцент,
завідувач кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу
Міжнародний гуманітарний університет

ORCID ID: 0000-0003-4712-7642

Потьомкін Леонід Миколайович

доктор економічних наук, професор
професор кафедри економіки та міжнародних економічних відносин
Міжнародний гуманітарний університет

Орлов Максим Сергійович

здобувач вищої освіти Інституту права,
економіки і міжнародних економічних відносин
Міжнародний гуманітарний університет

УКРАЇНА

Круїзний бізнес є моделлю туристичного центру, в якому в повній мірі поєднуються та взаємодіють основні види послуг індустрії гостинності: транспортні та рекреаційні, послуги розміщення та харчування, екскурсійні, розважальні та торговельні. Ми погоджуємося з думкою І.Антоненко, І.Мельник, що популярність круїзного відпочинку обумовлена в великій мірі увагою подорожуючих до високого сервісу, якості їжі, різноманітності меню в атмосфері розкоші трансатлантичних лайнерів [1]. Усвідомлюючи, що пасажери на борту витрачають на споживання їжі набагато більше часу, ніж на щось інше, круїзні оператори прагнуть удосконалити харчування гостей, формуючи при цьому спеціальні пропозиції. Організація харчування є обов'язковою складовою кожного круїзного туру, разом з тим сьогодні існує спеціальна пропозиція - еногастрономічний продукт.

Лайнери, які працюють за системою «все включено», гарантують туристам можливість отримати напої та їжу з шостої години ранку до другої години ночі. Для цього існує система ресторанів з барами та кафе самообслуговування, яка розташовується біля пляжної зони (табл.1). Ресторани в першу половину дня у більшості випадків завантажені менш, ніж наполовину, так як сніданок та обід, як правило, туристи проводять саме в цих кафе, адже це позбавляє їх необхідності зайвий раз перевдягатися. В повній мірі ресторани завантажуються ввечері. Цю особливість використовують ще на етапі проектування, що дозволяє передбачати місткість ресторанів, а відповідно і площу, в два рази меншою, ніж кількість подорожуючих на лайнері і організовувати вечерю в дві зміни. Це дає економію як скорочення площі і витрат на утримання приміщень, так і за рахунок скорочення офіціантів та кают для їх розміщення. Паралельно з основними ресторанами діють альтернативні ресторани, в яких за окрему плату можливо отримати спеціалізовані послуги харчування. Це тематичні ресторани зі спеціалізацією певної кухні чи продукту, ресторани здорового харчування, ресторани авторської кухні, ресторани для гостей преміум-сегменту (Suite), яким надається унікальний та персоналізований сервіс.

Таблиця 1

**Система закладів ресторанного господарства на мегалайнерах
«Royal Caribbean International»**

Назва судна	Максимальна кількість пасажирів	Система закладів ресторанного господарства
Symphony of the Seas	6680	20 ресторанів, серед яких - ресторан авторської кухні, азіатської кухні, мексиканської кухні, ресторан морепродуктів, ресторан від шеф-кухаря Джеймі Олівера, стейк хауз, піцерія, гамбургерна
Harmony of the Seas	6500	20 ресторанів На борту працює біонічний робот-бармен
Allure of the Seas	6360	10 ресторанів, у т. ч. 3 за системою «все включено»: ресторан світової кухні, ресторан американської кухні, ресторан паназійської кухні, Ресторан для гостей категорії преміум класу (Suite) 10 альтернативних ресторанів: ресторан здорового харчування, Кав'ярня «Starbucks»
Oasis of the Seas	6360	7 ресторанів, в тому числі ресторан із тематичними сніданками. Ресторан для гостей категорії преміум класу (Suite) 7 альтернативних ресторанів, в тому числі, ресторани італійської, мексиканської, азіатської, японської кухні, «стилізований» ресторан швидкого харчування

Джерело: [1,2]

Основні тенденції зміни набору і характеристик послуг круїзних послуг наступні [2-6]:

- Розширення меню стандартної вечері на круїзному лайнері за додаткову плату. Наприклад, додавання чорної ікри, більш жирного стейка тощо.
- Тенденція удосконалення стандартного меню. Так, компанія «Carnival Corporation» запровадила концепцію «американського обіднього столу», яка полягає в тому, що в меню включаються звичні страви та встановлюються «сімейні порції». Компанія «Royal Caribbean International» запровадила послугу «гнучкий обід», яка полягає в тому, що стандартне меню можна замовити у будь-який час і в будь-яке місце, куди забажає гість.
- Пропозиція «повних пакетів» (готель, ресторан, Інтернет) за дешевшими цінами. Такий підхід передбачає, що додаткові доходи від цих гостей, можна отримати під час круїзу. Удосконалення цінової політики в цьому напрямі здійснили такі компанії, як «MRS», «Norwegian Cruise Lines».
- Зменшення впливу сезонності круїзних послуг.
- Програми для дорослих, які можна відвідати протягом всієї ночі. «Norwegian Cruise Lines», «Celebrity Cruises».
- «Смачні добавки» для гостей Suite (коктейльна вечірка з офіцерами корабля, запрошення на ексклюзивний сніданок та обід, спеціальне меню «The Haven».
- Пропозиція еногастрономічного продукту.

Найбільш популярними круїзними лініями в сегменті надання еногастрономічних продуктів є наступні: «Oceania Cruises», «Paul Gauguin Cruises», «Silversea Cruises and the river lines Uniworld», «AMA», «Avalon» та «Viking» (табл. 2).

Таблиця 2

Круїзні лінії з пропозицією еногастрономічного продукту

Назва круїзної лінії	Назва компанії	Маршрути	Регіон	Тип лінії	Кількість суден
Oceania Cruises	Oceania Cruises	Морські	Атлантичне узбережжя (США), трансатлантичні рейси (США-Європа)	Люкс	2
Paul Gauguin Cruises	Paul Gauguin Cruises	Морські	о. Таїті, південна частина Тихого океану, острови Фіджі	Люкс	1
Silversea Cruises and the river lines Uniworld	Silversea Cruises Ltd	Морські	Карибські острови і Центральна Америка	Люкс	2
AMA	AmaWaterways	Морські	Європа (р. Гаронна, р. Сена, р. Ронна, р. Дору, р. Дунай, р. Мозель – р. Майн – р. Рейн, р. Рейн)	Люкс	10
Avalon	Avalon Waterways	Річкові	Європа (Голландія, Франція, Німеччина, Іспанія, Австрія, Угорщина, Чехія)	Преміум	6
Viking	Viking River Cruises	Річкові	Європа (Франція)	Преміум	4

Джерела: [1, 6]

Зважаючи на те, що все більшу популярність набувають тематичні круїзні тури, а подорожуючі прагнуть отримувати нові смакові враження, перспективною пропозицією для туристів є еногастрономічний продукт. Ця тенденція, яку вже використовують кращі круїзні лінії в усіх регіонах, протягом найближчого періоду буде актуальною, і її необхідно враховувати при проектуванні круїзних маршрутів. Це можуть бути як різноманітні гастрономічні івенти на кораблі (гастрономічні вечери, дегустації, фестивалі, презентації тощо), так і екскурсії при заході кораблів в порт. В Україні, на наш погляд, це можливо використовувати при проектуванні річкових круїзів Дунаєм. При заході корабля в порт м. Ізмаїл доцільно планувати екскурсії до сімейної винарні «Колоніст» (с.Криничне Болградського району Одеської області), компанії «Шабо», - яка є першою, і на сьогодні єдиною, яка має право створювати вина контрольовані за походженням (український аналог французьких АОС (фр. Appellation d'origine controlee) [7].

Список використаних джерел:

- [1] Антоненко, І., Мельник, І (2019). Особливості надання послуг на круїзних кораблях. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. Том 2 . № 2. 180-193.
- [2] Royal Caribbean International. (n.d). Retrived from. Вилучено з <https://www.royalcaribbean.com/cruise->

ships/ .

- [3] Голубкова, И.А. (2011) Экономический механизм развития круизного судоходства Украины: монография. Одесса : ИздатИнформ.
 - [4] Ємельянова, К.С. (2011). Сучасні проблеми розвитку круїзного туризму в Чорноморському регіоні. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету*. Одеса. Вип.3. 109-113.
 - [5] «Carnival Corporation»: веб-сайт. URL: <https://www.carnivalcorp.com/>
 - [6] Cruise Lines International Association. (n.d.). Retrived from Вилучено з <https://www.cruising.org/>.
 - [7] Дишкантюк, О.В, Потьомкін, Л.М. & Власюк, К.В. Локальні харчові системи в розвитку гастрономічного туризму. *Proceedings of the I International Scientific and Theoretical Conference «THE DRIVING FORCE OF SCIENCE AND TRENDS IN ITS DEVELOPMENT»* (Vol. 1, pp. 57-59). January 29, 2021, Coventry, United Kingdom: NGO «European Scientific Platform».
-