

Висновок. Застосування цих заходів не лише зробить перебування клієнта в готельно-ресторанному комплексі безпечним, але й захистить працівників від необґрунтованих звинувачень. А це, поряд з іншими аспектами, підвищить репутацію готельно-ресторанного комплексу і, як наслідок, збільшить його заповнюваність. Тому в кожному готельно-ресторанному комплексі має бути план заходів щодо забезпечення захисту і безпеки клієнтів, який включає такі фактори ризику, як пожежа, крадіжка, травма, несподіване захворювання та ін.

Список використаних джерел

1. Готельні системи безпеки. URL: <https://mydocx.ru/10-97932.html>
2. Конституція України, прийнята від 28 червня 1996 р. URL: <https://tourlib.net/zakon/constitution.htm>.
3. Організація безпеки в засобах розміщення. URL: <https://studfile.net/preview/5258245/>
4. Організація готельно-ресторанного обслуговування. URL: https://pidru4niki.com/1180091260402/turizm/organizatsiyi_zabezpechennya_bezpeki_gotelnoego_biznesu
5. Судакова О. І. Вплив держави на формування економічної безпеки підприємства. *Науковий вісник Придніпров'я. Державна академія будівництва та архітектури*. 2007. №11. С. 78 – 81.

О. О. Москаленко, Д. Р. Мозгова

ОСОБЛИВОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА У НІМЕЧЧИНІ

У цій статті розглядається питання популяризації німецьких закладів ресторанного господарства, їх типи та особливості. Розглядається відмінність німецьких закладів громадського харчування між собою та потребами гостей, які вони можуть задовольнити з урахуванням бюджету.

Ключові слова: туризм, гастротуризм, Німеччина, ЮНВТО

В этой статье рассматривается вопрос популяризации немецких заведений ресторанного хозяйства, их типы и особенности. Рассматривается отличие немецких предприятий общественного питания между собой и потребностями гостей, которые они могут удовлетворить с учетом бюджета.

Ключевые слова: туризм, гастротуризм, Германия, ЮНВТО.

This article discusses the issue of popularizing German restaurant establishments, their types and characteristics. The article examines the difference between German catering establishments and the needs of the guest, which they can satisfy, taking into account the budget.

Keywords: tourism, gastro-tourism, Germany, UNWTO.

Постановка проблеми. З кожним роком потік туристів у Німеччину стає більшим, тому гастрономія цієї країни зазнає розквіту. Заклади громадського харчування намагаються привабити до себе нових гостей з різним бюджетом та потребами, надаючи якісні послуги.

Метою статті є визначення особливостей закладів ресторанного господарства у Німеччині та їх характеристика.

Актуальність теми пов'язана з популяризацією гастротуризму у Німеччині.

Виклад основного матеріалу. На сьогоднішній день туризм дуже популярний у всьому світі. Все більше і більше людей подорожує світом, вивчаючи культуру, побут, традиції, звичаї, одним словом життя людей інших країн. Туристична індустрія пропонує сьогодні неймовірну кількість різних видів туризму: рекреаційний, культурно-пізнавальний, релігійний, спортивний, лікувально-оздоровчий, екологічний, дитячий, весільний, археологічний, ностальгічний туризм тощо.

Блакитні узбережжя, піщані пляжі, перлини архітектури або активний відпочинок в горах – сучасного туриста цим не здивуєш. Часто, вирушаючи у відпустку, наприклад, на Мальту турист ловить себе на думці, що тут таке чудове узбережжя, таке свіже повітря... майже такі ж, як в минулому році на Кіпрі. Саме ця «схожість» багатьох курортів, незважаючи на всі історичні особливості і культурний колорит, підштовхує розвиток нових форм туризму.

Однією з таких форм туризму, що набуває все більшої популярності, став гастрономічний туризм.

На сьогоднішній день, велика кількість туристів їде у Німеччину саме для того, що б спробувати відомі на весь світ страви та пиво.

Німеччина – країна з величезним розмаїттям національних страв. Вони змінюються від регіону до регіону, тому гастрономічний тур по цій країні може зайняти тривалий час. Німецькі страви складаються з простих і доступних інгредієнтів, але особливі техніки приготування роблять їх абсолютно унікальними. Саме німецька кухня славиться своєю щільністю і ситністю, в цьому і полягає її особливий шарм.

Німеччина – демократична, соціальна, правова держава. «Вона складається з 16 федеративних земель: Берлін, Баварія, Баден-Вюртемберг, Бранденбург, Бремен, Гамбург, Гессен, Мекленбург-Передня Померанія, Нижня Саксонія, Рейнланд-Пфальц, Саар, Саксонія, Саксонія-Ангальт, Північний Рейн-Вестфалія, Тюрінгія, Шлезвіг-Гольштайн» [2].

«Німеччина розташована в Центральній Європі, на горбистій Середньоевропейській рівнині. З півночі її береги омиваються Балтійським і Північним морями, на півдні – передгір'я Альп з найвищою точкою країни Цугшпітце» [3].

Центральне положення в Європі підкреслюється максимальною кількістю країн-сусідів. «На півночі вона межує з Данією (протяжність кордону 68 км), на заході – з Нідерландами (577 км), Бельгією (167 км),

Люксембургом (138 км) та Францією (451 км), на півдні – Швейцарією (334 км), Австрією (784 км) і Чехією (646 км), а на сході – з Польщею (456 км). На півночі омивається Балтійським та Північним морями» [1; с. 326].

Отже, можна зазначити, що вдале розташування країни відіграло одну з провідних причин для великого потоку туристів.

За даними ЮНВТО на 2019 рік, Німеччину відвідали майже 39 млн. туристів [4; с. 18]. Кожен з них мав можливість познайомитись з гастрономією цієї країни.

Не тільки туристи, а й самі німці мають різний бюджет, тому існують різні види закладів харчування, які мають на меті задовольнити гостя згідно з його можливостями.

Заклади харчування Німеччини поділяються на:

- | | |
|-------------|-------------|
| ➤ ресторан; | ➤ кафе; |
| ➤ гастшете; | ➤ бар; |
| ➤ імбіс; | ➤ кнайпе; |
| ➤ піццерія; | ➤ айс-кафе. |

Ресторан – найдорожчий заклад громадського харчування. Рахунок у ресторані складає, зазвичай, від 20 євро на особу (основна страва та напій). У ресторанах гарнір вже врахований у вартість страви. Якщо гість бажає замінити свій гарнір, то деякі заклади залишають за собою право зробити це безкоштовно або за додаткову плату. Відносно висока вартість їжі у ресторанах зумовлена:

- сервуванням столів;
- поведінкою та зовнішнім виглядом офіціантів (часто можна зустріти «уніформу», таку як чорні або білі футболки, рубашки та чорні брюки, штани, на відміну від інших типів закладів);
- подачею страв (ресторани намагаються зробити страви не тільки смачними, а й гарними та яскравими за виглядом);
- асортимент та якість страв.

Гастштете характеризується як дешевий ресторан. Ціни, обслуговування та вигляд страв будуть на більш низькому рівні відносно ресторанів. Середній рахунок у гастштете складає 15-20 євро на особу. У цих закладах не сервують столи, а лише виносять солові приладдя відповідно до замовлення гостя, часто відсутні скатертини на столах. Офіціанти часто не зобов'язані носити чорні штани, але верх персоналу в одному тоні.

Імбіс у Німеччині – це фаст-фуд. За невелику ціну гості можуть отримати поммес (картопля-фрі), ковбаски, шнітцелі, рибу різноманітного приготування. Характерним для імбіс стає швидкість приготування їжі та ціна. Вважається, що гості у імбіс мають змінюватись кожні 30 – 45 хвилин.

За 10 – 15 євро на особу гість зможе отримати страву з гарніром та напій. На відміну від ресторанів та гастштете, у імбіс за один стіл можуть сісти стільки людей, скільки є місць за цим столом і не обов'язково вони мають бути між собою знайомі.

Піццерія – розповсюджений заклад харчування, оскільки італійська кухня вважається однією з найпопулярніших у Німеччині. Піцца стала невід'ємною стравою у кожній країні Європи. Середня вартість піци у Німеччині 10 – 13 євро. Велика кількість гостей відвідує саме ті піццерії, де приготування відбувається у печах. Німці люблять усе справжнє, тому відвідуючи Німеччину можна бути впевненим, що продукти для приготування будуть свіжими та якісними. Самі німці говорять, що краще переплатити за продукти, але не втратити обличчя.

Кафе – заклади харчування для гостей, які хочуть непогано поїсти за невеликий кошт. Середній рахунок у кафе складає 8 – 12 євро на особу. Характерним для кафе є наявність тераси, щоб гість мав можливість випити каву на свіжому повітрі, але це не обов'язково.

Взагалі у німецьких закладах харчування часто зустрічаються тераси. Це зумовлено не тільки бажанням гостей подихати свіжим повітрям, а й комфортом для тих, хто палить. Тому у багатьох закладах на столах на вулиці можна зустріти попільнички.

Бар та кнайпе схожі між собою заклади. Вони характеризуються своїм різноманіттям напоїв. Але існує відмінність. У барах можна отримати не тільки пиво та шнапси, а й різні коктейлі. Не у кожному барі пропонують їжу, у той час, як у кнайпе гості мають можливість отримати закуски до пива, ковбаски та інше. Не можна зазначити середню вартість рахунку у цих закладах, оскільки бари пропонують коктейлі, які можуть коштувати від 4 євро, у той час, як кнайпе пропонують закуски. Але можна говорити про середню вартість келиху пива, а саме 4 євро за 0.4 л.

Айс-кафе – кафе-морозиво. Цей тип закладу особливо розповсюджений у курортних містах (біля Північного та Балтійського морів), де у сезон велика кількість туристів, які хочуть поїсти морозиво під час літньої спеки. Ціни у таких закладах невисокі. 5 євро на особу вистачить, щоб поїсти морозива та випити чашку кави.

Як і у будь-якій іншій країні світу, залишати чайові у закладах громадського харчування – нормальна практика. Трінгельд (чайові) прийнято залишати у сумі 5 – 10% від загального рахунку, якщо гість залишився задоволений якістю обслуговування.

У Німеччині найчастіше залишають чайові шляхом округлення рахунку. Наприклад, якщо сума рахунку склала 15.50, то, зазвичай, гість скаже 17 або

18 євро (з однієї купюри у 20 євро) або просто покладе суму разом з чайовими та скаже дякую. Після слів дякую офіціант автоматично може забрати ту кількість грошей, яку йому дав гість. З простою подякою переплутати важко, оскільки звичайну подяку гості скажуть вже після розрахунку.

Оскільки гастрономія розвивається разом з сучасними технологіями, то на сьогоднішній день, розрахунок у закладах громадського харчування можна зробити кредитною картою. У багатьох закладах можна також залишати чайові за допомогою картки.

Отже, можна зробити висновок, що Німеччина має різноманітні заклади громадського харчування, які зможуть задовольнити потреби кожного як ціною, так і якістю страв та обслуговування.

Список використаних джерел

1. Адміністративно-територіальний устрій країн Європейського Союзу: навч. посіб. / за заг. ред. Ю. В. Ковбасюка, М. К. Орлатого. К.: НАДУ, 2015. 628 с.
2. Землі Німеччини. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Землі_Німеччини.
3. Пробний сайт з інформатики. URL: <https://sites.google.com/site/probnijsajtzinformatiki2/home/nimeccina>.
4. UNWTO World Tourism Organization. International Tourism Highlights, 2019 Edition, 24 s.

В. С. Павленко

Сумський державний педагогічний університет імені А. С. Макаренка

ПАНДЕМІЯ COVID-19 ТА ЇЇ НАСЛІДКИ У СФЕРІ ТУРИЗМУ УКРАЇНИ І СВІТУ

У статті досліджено ситуація, що склалася на ринку туристичних послуг через пандемію Covid-19. Розглянуто кризові явища в туризмі. Автором проаналізовано ситуацію розвитку пандемії та шляхи виходу з світової кризи у секторі туризму.

Ключові слова: туризм, світова криза, Covid-19, індустрія туризму.

В статье исследованы ситуация сложившаяся на рынке туристических услуг из-за пандемии Covid-19. Рассмотрены кризисные явления в туризме. Автором проанализированы ситуации развития пандемии и пути выхода из мирового кризиса в секторе туризма.

Ключевые слова: туризм, мировой кризис, Covid-19, индустрия туризма.

The article examines the situation in the market of tourist services due to the Covid-19 pandemic. Crisis phenomena in tourism are considered. The author analyzes the situation of pandemic development and ways out of the global crisis in the tourism sector.

Key words: tourism, world crisis, Covid-19, tourism industry.

Постановка проблеми. Згідно з статистичними даними Світової ради з подорожей та туризму. Зазначається, що через коронавірус, обмеження на пересування та карантин під загрозою перебування 75 мільйонів робочих місць у всьому світі. Виходячи з цього через пандемію Covid-19 туристична