

УДК 338.488.2:640.4

Нона Гапріндашвілі

канд. с.-г. наук, доцент

Данило Бондаренко

студент,

кафедра харчових технологій

та готельно-ресторанної справи,

*Таврійський державний агротехнологічний
університет імені Дмитра Моторного*

МЕТОДИ ГОТЕЛІВ ЩОДО ГАРАНТУВАННЯ САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНОЇ БЕЗПЕКИ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ

Гігієна гостинності, у широкому сенсі, висвітлює екологічну спрямованість діяльності готельєрів, успіх якої базується на професійному навчанні і підвищенні кваліфікації як працівників, так і керівного персоналу [1].

Надання сервісу координують завдяки спрямованим на удосконалення заходам, які контролюють безпеку життя і здоров'я туристів під час їхнього перебування на території готелю.

Основу благополуччя безпеки проживання гарантують: санітарно-епідеміологічні вимоги до облаштування, обладнання та утримання об'єкта розміщення людей, вимоги охорони навколишнього середовища, вимоги до гарантування якості та безпеки харчових продуктів і вимоги до персоналу. Санітарно-епідеміологічну безпеку людей, які проживають в готелях, гарантують через виконання вимог до об'єктів, які надають готельні послуги [2].

Ці вимоги є для готельних комплексів необхідними до виконання, їх належить здійснювати безперервно, щоб підтримувати санітарний режим. Водночас готельєри удосконалюють старі і виробляють нові методи і технології впровадження, контролю та здійснення гігієни діяльності [3].

Упровадження інноваційних технологій і нових підходів до прибирання приміщень службою готельного господарства показує

постояльцям високу якість надання послуг на підприємстві, адже клієнт може оцінити лише рівень зовнішнього боку продукту.

Гості сприймають тільки те, з чим безпосередньо контактують, передусім номери. За результатами збору статистичних даних, залишених мандрівниками у вигляді відгуків про сервіс, німецький готельний портал «Holidaycheck.de» зазначає, що головною слабкістю багатьох готелів, на думку туристів, є недостатня чистота кімнат, через невміле керівництво і контроль за роботою персоналу, недостатній рівень знань працівників у сфері своїх професій і бажання керівництва знизити витрати, зменшивши фінансування служби [4]. Позитивний гігієнічний стан житлових і громадських зон готелів стає психологічним інструментом збільшення продажів і підвищення лояльності клієнтів до бренду.

У роботі служби готелю використовують модернізоване технічне обладнання, інвентар для прибирання та мийні засоби.

Пральні кімнати великих готелів обладнують сучасними пральними машинами, які не тільки перуть, а й термічно обробляють завантажену білизну.

Важливим компонентом культури гігієни є надання гостям індивідуальних санітарно-гігієнічних предметів. До них можна віднести одноразові мийно-побутові засоби, санітарне обладнання і текстиль, до якого входять: білизна, набір рушників, одноразові тапочки, халати, фен, мило, шампунь, туалетний папір, гель для душу, лосьйон, приладдя для гоління, пакети для предметів гігієни, зубний набір, банна шапочка і деякі інші. Ці предмети сприяють на задоволенню потреб: побутової (потреба в особистій гігієні) та естетичної (потреба в комфорті і прояву турботи) [5].

Ключові слова: гігієна гостинності, санітарія.

Список використаних джерел

1. Технологія готельної справи: навч. посібник / С. М. Журавльова, В. Д. Біляченко, Т. С. Кукліна, Д. Д. Гурова, О. Л. Зайцева. – Запоріжжя : ТОВ ЛІПС ЛТД, 2010. – 124 с.
2. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство, организация, управление, обслуживание / С. И. Байлик. – Киев, 2006. – 285 с.

3. Лук'янова Л. Г. Уніфіковані технології готельних послуг : навч. посіб. / Лук'янова Л. Г., Дорошенко Т. Т., Мініч І. М.; за ред. проф. В. К. Федорченка. – Київ : Вища шк., 2013. – 237 с.
4. Holiday click [Electronic resource]. – URL: <https://www.holidaycheck.de>
5. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посібник / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. – 3-тє вид. – Київ : Центр навчальної літератури, 2009. – 344 с.