

УДК 338.488.2:640.433

Христина Сікута

студентка IV курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Наукові керівники:

Марія Паска

д. вет. н., зав. каф. готельно-ресторанного бізнесу

Ольга Радзімовська

викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського

«ШВЕДСЬКИЙ СТИЛ» ОСОБЛИВОСТІ ЙОГО ПОХОДЖЕННЯ ТА СЬОГОДНІШНЯ ПОПУЛЯРНІСТЬ

Для проведення заходів урочистого або ділового напрямку необхідний етап вільного спілкування і, звичайно, етап частування. Залежно від мети зустрічі, ресурсів приміщення і кількості гостей влаштовують обідню перерву або довгу вечерю. Фуршет і шведський стіл – це ті формати, які найчастіше вибирають для ділових зустрічей і проведення урочистостей.

Для отримання повної інформації про цей спосіб частування слід заглянути в його історію. Територіально традиція прийняття їжі за типом шведського столу народилася в скандинавських країнах. Як розповідають історики кулінарії, в сімейних будинках Швеції, Норвегії, Ісландії багато століть назад було прийнято робити великі заготовки продуктів, готових до вживання. Наприклад, на кухні завжди були в наявності мариновані коренеплоди та овочі, солена риба, в'ялене і копчене м'ясо. Під час прийому гостей господарі намагалися виставити всю

їжу відразу у великих мисках так, щоб кожен гість сам вибирав собі їжу. Таким чином, у сторони, що приймає, залишалось більше часу для спілкування з гостями, пісень і танців.

Північноєвропейський формат зустрічі з частуванням відмінно впливається в сучасні уявлення про прийом гостей. Шведський стіл переїхав на урочисті та ділові заходи в Америці, Європі та Азії, оскільки це комфортно як для організаторів, так і для запрошених. Сьогодні формат шведського столу передбачає: наявність загального столу з виставленими стравами, набори столового посуду і прилади у вільному доступі, часткове або повне самообслуговування, зал з обідньою зоною і сидячими місцями за столом.

Термін «шведський стіл» зустрічається тільки у нас. В Азії, європейських країнах такий спосіб живлення називають «буфетним», у Швеції – smorgasbord або «бутербродний стіл», де під бутербродами мається на увазі абсолютно будь-яка їжа. Інша ідея виникнення шведської системи живлення пов'язана зі скандинавськими принципами самообмеження при відсутності контролю.

Система «бутербродного столу» широко використовується готелями, готелями, коли кожного клієнта необхідно погодувати дуже швидко, смачно. Пивні, піцерії часто влаштовують салат-бари, демократичні кафе і фаст-фуди – буфети, які пропонують холодні і гарячі закуски, десерти. Такий підхід вирішує основні завдання ресторанного обслуговування: смачно нагодувати, зробити швидко і зручно для всіх, залучити нових клієнтів.

Асортимент їжі на шведському столі означає не тільки різноманітність, але й обов'язкову зміну головних страв. Тобто за весь прийом на столі будуть присутні: закуски холодні та гарячі, супи, рагу, гарячі м'ясні та рибні страви, салати, фрукти, солодоці та, звичайно, напої алкогольні та безалкогольні.

Отже, популярність шведського столу зростає, оскільки одночасно можна об'єднати велику кількість відвідувачів, що прекрасно підходить для місць з великою прохідністю людей, наприклад, для готелів. Так, їжа знаходиться у вільному доступі, кожен може вибрати собі те, що більше подобається. Урочистість формату робить приймання їжі незвичайним.

Ключові слова: шведський стіл, етикет, самообслуговування.

Список використаних джерел

1. Шведський стіл [Електронний ресурс]. – URL: <https://yablyk.com/299957-buffet-breakfast-shwedskiy-stol/>
2. Архипов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В. В. Архипов, В. А. Русаловська. – Київ : Центр учбової літератури, 2009.
3. Паска М. З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221.