

УДК 640.4

Соломія Коротошин

студентка спеціальності «Туризм і рекреація»

Орислава Графська

д-р екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Львівський державний університет фізичної культури імені

Івана Боберського,

м. Львів

РОЛЬ БЕНКЕТІВ ТА ЇХ ОРГАНІЗАЦІЯ В ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Серед підприємств готельного господарства суттєве місце займає ресторанна служба, особливо бенкетне обслуговування. Воно відіграє помітну роль в організації відпочинку населення, дає можливість відсвяткувати важливу подію в житті людини.

Організація банкетів останнім часом користується великою популярністю. Їх влаштовують на вищому рівні та просто в колі друзів і родичів. Мотивом для таких заходів можуть служити різні події: офіційні або дипломатичні зустрічі, зустрічі іноземних послів, урядові прийоми, підписання протоколів, театральні прийоми, висновок ділових угод, знаменні дати, сімейні свята.

Бенкет - це урочистий званий сніданок, обід або вечеря. Залежно від подій, з приводу яких організуються бенкети, їх поділяють на офіційні та неофіційні. Приводом для офіційного бенкету може бути прийом глави уряду, дипломатичних представників, ювілейне торжество, національне свято, для неофіційного - сімейне свято, товариська зустріч, традиційне свято та ін. [1].

У процесі обслуговування туристів ресторанне господарство відіграє особливо важливу роль і набуває специфічних рис, що дозволяє вважати ресторанне господарство в курортно-туристичних центрах складовою індустрії туризму. Характерною особливістю

обслуговування туристів в готелях є надання їм повного комплексу послуг (сніданок, обід, вечеря) [2].

Розрізняють два основних шляхи задоволення попиту — для організованих та індивідуальних туристів. На відміну від організованих відпочиваючих, туристи-індивідуали мають, потребу не тільки в основних послугах підприємств ресторанного господарства, а й у додаткових [2].

Підприємства ресторанного господарства в готелях сприяють залученню до обігу частки доходів туристів із різних регіонів. Ресторанне господарство створює умови для досягнення суспільних цілей розвитку туризму [2].

Проведення бенкетів у ресторанах при готелі збільшують прибуток, залучаючи більше людей, гості бенкету можуть залишитись у готелі, щоб уникнути незручностей з добиранням, потім вони можуть скористатись ще додатковими послугами готелю. А також проведення бенкетів збільшує спектр надавання послуг у готелі.

Досить важливим є правильна організація бенкету. Найважливішим є обслуговування. Для проведення банкетів необхідна наявність спеціального залу, висококваліфікованого персоналу, який би забезпечив високу культуру обслуговування, злагоженість в роботі, чіткість, ритмічність. [3]

Організація та технологія проведення банкету складається з технологічних операцій:

- прийом замовлення;
- підготовка до проведення банкету;
- обслуговування [4].

Організація банкету починається з прийому замовлення. Метрдотель повинен уточнити наступні позиції: вид банкету; дату і години проведення банкету; кількість гостей і їх склад (стать, вік, національність, професії); що відзначається подія; загальну суму замовлення; суму на кожну персону; форму оплати; список запрошених почесних гостей; тип розстановки стільців і столів; тип сервірування столу; розклад заходу і план розсадження гостей; необхідне технічне обладнання для гостей; меню, час подачі закусок і гарячих страв, напитків; художнє та музичнє оформлення; картки меню, візитні картки, номери для столів; повна адреса і реквізити

замовника. Особливу увагу варто приділити оформленню банкету. Метрдотель виписує прибутковий ордер, а за 2-3 дні до банкету оформляється замовлення-рахунок. [3]

Після прийому замовлення етап підготовки до банкету. Відповідно до замовлення розміщується конфігурація столів у залі, узгоджується кількість офіціантів, частота зміни приборів; віддаленості банкетного столу від роздачі, сервізної, посудомийної, буфетів; розташування підсобних столів; забезпеченості посудом, приборами тощо.

Важливим етапом підготовки банкету є впорядкування банкетного меню, оскільки відповідно до меню підбирається столовий посуд і набори, їх кількість залежить від виду банкету, кількості офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні.

Напередодні банкету метрдотель проводить інструктаж офіціантів, під час якого повідомляє їм, хто і на честь кого або якої події влаштовує банкет, ознайомлює офіціантів із планом розставлення столів, кількістю гостей за кожним із них і планом розміщення учасників банкету за столом, повідомляє меню страв і напоїв, особливості сервірування банкетного столу.

Отже, бенкети відіграють вагомую роль у готельному господарстві, оскільки збільшують кількість пропонованих послуг та приносять додатковий прибуток. Однак дуже важливою є правильна організація банкету на всіх рівнях та обслуговування, зокрема робота офіціантів.

Ключові слова: банкет, організація, готельне господарство, обслуговування.

Список використаних джерел:

1. Обслуговування банкетів [Електронний ресурс]. – URL: https://pidru4niki.com/15341220/turizm/obslugovuvannya_benketiv (дата звернення: 16.09.2023)

2. Організація обслуговування святкових заходів у діючому ресторанному господарстві [Електронний ресурс]. –URL: <https://referatss.com.ua/work/organizacija-obslugovuvannja-svjatkovih-zahodiv-u-dijuchomu-restorannomu-gospodarstvi-benket-za-stolom-z-povnim-obslugovuvannjam-oficiantami/> (дата звернення: 16.09.2023).

3. Банкетна служба готелю. Організація обслуговування банкетів і прийомів в готелях [Електронний ресурс]. – URL: <http://um.co.ua/14/14-2/14-2092.html> (дата звернення: 16.09.2023).

4. Бойко М. Г. Організація готельного господарства : підручник / Бойко М. Г., Гопкало Л. М. – Київ : Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.

5. Організація та технологія обслуговування банкетів і прийомів [Електронний ресурс]. – URL: <https://tourism-book.com/pbooks/book-58/ua/chapter-2149/> (дата звернення: 16.09.2023).