

туристського комплексу обмежуються лише окремими відомчими нормами проектування закладів харчування в готелях, санаторіях, парках та зонах відпочинку, які потребують перегляду та доопрацювання, розробки перспективних планів розвитку та розміщення мережі закладів ресторанного господарства в населених пунктах різних функціональних типів, які суттєво розрізняються за інтенсивністю туристичного навантаження на територію.

Проектування ресторанної інфраструктури в туристських DESTИНАЦІЯХ доцільно здійснювати за напрямками: використання кулінарних традицій в концепціях закладів ресторанного господарства, розміщення ресторанів у складі туркомплексів (стилізація ресторанів під DESTИНАЦІЮ, інсценіровані прийоми, бенкети), формування спеціалізованих зон обслуговування (поєднання закладів культури, розваг, торгівлі), тематичні кулінарні фестивалі, конкурси, гуляння (свята врожаю, пива, молодого вина, бринзи, овочеві фестивалі тощо), швидке харчування туристів з елементами національної кухні, комплексний маркетинг закладів туризму, культури та ресторанного господарства (тематичні парки, музеї, палаци, рекреаційні зони), організація кулінарних турів тематичної спрямованості з використанням переваг місцевої сировини та продуктів харчування, оздоровчі види харчування в санаторно-курортних комплексах, дитяче та дієтичне харчування, харчування в сільських садибах зеленого туризму (органічні продукти, ґрунтові овочі, домашня птиця, молоко, фрукти тощо). Практичне втілення зазначених форм організації харчування в туризмі має розпочинатись з розробки регіональних програм розвитку туризму, громадсько-державної експертизи проектів, комплексного залучення ресурсів та джерел інвестування.

## **ЗАХОДИ ЩОДО ЗАХИСТУ ПРАЦІВНИКІВ РЕСТОРАНІВ ПІД ЧАС ПАНДЕМІЇ COVID-19**

**Шестопалов А.С., гр. ГРС-47**

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Л.П. Малюк**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Нещодавній спалах пандемії корона вірусу (COVID-19) – безпрецедентна ситуація, яка охопила усю земну кулю. Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ) та органи охорони здоров'я в усьому світі вживають заходів для уповільнення поширення COVID-19

та зниження рівня захворюваності. Уряд України теж розробив відповідну політику та вживає низку заходів, в тому числі ті, що забезпечують безпеку та здоров'я своїх працівників на робочому місці. Оскільки ситуація з COVID-19 постійно змінюється, регулярне інформування працівників про статус COVID-19 допоможе їм відчувати обізнаність та підтримку, а отже, зберігати мотивацію допомагати та адаптуватися у цей складний час.

Роботодавці повинні надавати усім працівникам важливу медичну інформацію про COVID-19 з посиланням на рекомендації, надані національними та місцевими органами охорони здоров'я та ВООЗ; розробляти та роз'яснювати нові процедури та правила роботи в умовах пандемії. Роботодавці повинні також організувати роботу виробництва закладів ресторанного господарства «на виніс» та можливість обслуговування споживачів доставляючи замовлення за заявленим адресом.

Працівники закладів ресторанного господарства несуть відповідальність за належне піклування про здоров'я й безпеку себе, а також зобов'язані співпрацювати зі своїми роботодавцями у здійсненні заходів профілактики та контролю з надання ресторанних послуг. Вони включають освоєння безпечної поведінки на роботі, правильне використання засобів безпеки і захисного обладнання та забезпечення належних гігієнічних практик для захисту від інфекцій.

Працівники зобов'язані захищати не тільки себе, але і споживачів ресторанних послуг, що має вирішальне значення в сучасній ситуації.

Виявлення ризиків COVID-19 для працівників та контроль за їх усуненням має бути головним завданням керівництва закладів ресторанного господарства в умовах пандемії.