

СУЧАСНИЙ СТАН КУЛЬТУРИ ХАРЧУВАННЯ БРАЗИЛІЇ ТА КУБИ

Полякова Н.О., гр. ГРС-30

Науковий керівник – асист. Т.М. Брикова

Харківський державний університет харчування та торгівлі

В останні роки виріс попит на туристичні подорожі в країни Латинської Америки, зокрема в країну-свято Бразилію та життєрадісну Кубу. Споживачів приваблює не тільки тропічний клімат і відносно недорогий сервіс, але й екзотичні страви, що сформувалися історією і географічним положенням, та багатотисячолітні традиції, які цікавлять навіть найвибагливішого туриста.

Бразилія сьогодні посідає десяте місце в світі в області туристичного бізнесу; в сфері туризму зайнятий кожен 11-й бразилець, або близько 6 млн осіб. Країна має величезний потенціал для подальшого розвитку готельного та ресторанного бізнесу. Її національна кухня є барвистою мозаїкою регіональних латиноамериканських національних кулінарних культур. Головним національним блюдом є фейджоада та напій кайпірінья. Також цінуються морепродукти і ароматна кава, яка вже давно стала справжнім символом гостинності країни. Бразилія всім відома як країна самби та футболу, видовищних карнавалів, шикарних водоспадів і непрохідних джунглів. Ресторани та кафе завжди доброзичливі до своїх туристів. Великою популярністю користуються бобси – бари без спиртних напоїв. Обслуговування якісне, ціни – приємні.

Куба є країною з найбільш стрімко розвиненим туристичним сектором в Карибському регіоні. Сфера послуг з кожним роком отримує тільки найкращі відгуки споживачів з усього світу. Сучасна кубинська кухня – це симбіоз іспанської кухні і кухні Карибського басейну з різними спеціями, які додають особливий аромат їжі. До національних скарбів відносять страву «La caldosa», банани фламбе ром «Havana Club», веселитньо відомі коктейлі махіто і дайкірі, а також кава, яку експортують на світовий ринок під назвою «кубіта». Куба – країна рому, сигар, музики і красивих жінок. Люди тут відкриті і гостинні, і навіть непрості умови існування не пригнічують їх життєлюбства. Тут панує атмосфера спокою та відпочинку.

Латиноамериканські країни характеризуються високим рівнем стандартів обслуговування, самобутніми традиціями і вишуканими стравами. Такого самобутнього, пульсуючого життя немає більше ніде.

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ПРОЕКТУВАННІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Рюмшина О.Г., гр. ГРС-48

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. А.І. Усіня

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Ландшафтний дизайн ресторану – один із складових елементів успіху закладу. Проект ресторану – один із складових елементів візуального образу, що формує імідж закладу. Інтер'єр ресторану повинен сприяти гармонійному поєднанню філософії закладу, його рівню, напрямку кухні, атмосфері в цілому. Саме ці складові впливають на формування постійного контингенту відвідувачів.

Сьогодні у рішенні інтер'єрів закладу ресторанного господарства застосовуються, як класичні так і найсучасніші стилі: бароко, рококо, класика, модерн, хай-тек і безліч інших стилів. У сучасній архітектурі налічується більше 650 новостворених стилів, які 30 років тому були ще не відомі. В сучасному світі важко когось здивувати. Відвідувачі ресторанів стають усе більш досвідченими в питанні вибору місця для відпочинку і розваг. Тому у всьому світі почали відкриватися зовсім незвичайні ресторани.

У Норвегії існує ресторан, який відрізняється своєю зовнішньою архітектурою – trollwall Restaurant and Service. Частина гірського масиву Trollindene під назвою Trollwall протягнулася уздовж західного узбережжя Норвегії, яка має висоту 1100 метрів над рівнем моря і тому вважається найвищою в Європі кам'яною стіною. Біля її підніжжя в 2011 р. архітектори з RRA звели Trollwall Restaurant and Service, особливістю якого є незвичайний дах, форми якого повторюють гірські списи. І тепер він став місцевою архітектурною пам'яткою, куди із задоволенням навідуються туристи.

В містечку Уоркуерт в Новій Зеландії 10 грудня 2008 р. відкрив свої двері ресторан Yellow Tree House. Родзинка цього ресторану в тому, що знаходиться чарівний заклад на висоті 10 метрів 40-метрової секвої.

В Україні також існують незвичайні заклади ресторанного бізнесу. На автотрасі Київ-Ковель з'явилося незвичайне кафе, будівля якого виконана у стилі «пляшане бароко», тобто в якості будівельного матеріалу застосовували скляні пляшки.

Використання таких незвичних проектів надає змогу закладам ресторанного господарства мати свою «перлину» і бути привабливими для відвідування.