

# Мандрівні ресторани запрошують

**З**бираючись у мандрівку залізницею, традиційно більшість пасажирів активно запасаються їжею і напоями. Часто – різної міцності. Переваги такого стану в тому, що їжа завжди під рукою. А недоліки: додатковий вантаж та часті проблеми зі здоров'ям через невдалий підбір продуктів і відсутність належних умов зберігання. Які альтернативи? Їжа з рук невідомих осіб – це небезпечно і це вже всім відомо. Чіпси та інші концентрати – це шкідливо. Чимало пасажирів чомусь недооцінюють вагон-ресторан. Докладніше познайомити нас із роботою цих особливих закладів громадського харчування залюбки погодився заступник начальника пасажирського вагонного депо Львів із організації харчування пасажирів у поїздах Василь Симовоник (на фото).



– Василь Іллічу, скільки вагонів-ресторанів під опікою депо і хто їх обслуговує?

– На сьогодні наш цех харчування, де працює 122 особи, обслуговує 10 вагонів-ресторанів та 5 вагонів-кафе, що входять до складу практично кожного потяга нашого депо, за винятком одного складу поїзда №660 та потяга Адлерівського напрямку. У процесі обслуговування вагонів-ресторанів задіяно 107 осіб.

Це – кваліфіковані працівники, які мають відповідну освіту та досвід. У бригадах вагонів-ресторанів по чотири особи (завідуючий виробництвом, кухар, офіціант, кухонний працівник), а у вагоні-кафе – дві (буфетник та офіціант).

– У якому стані ваші вагони? Чи є нові?

– На жаль, усі наші вагони не нові, але відремонтовані як слід. Шість вагонів-ресторанів модернізовані. Усередині вони оснащені барними стійками, зручними м'якими сидіннями та іншим інвентарем. Завдяки цьому нам вдалося створити затишну атмосферу в салоні та подбати про комфортне перебування пасажирів.

– А як щодо кухонного обладнання?

– Незамінним для кожної кухні є плита і холодильник. У нас більшість вагонів-ресторанів обладнані кухонними плитами, які працюють на твердому паливі, а решта (у т.ч. й вагони-кафе) оснащені електричними плитами. Строго дотримання температурного режиму при зберіганні сировини та готової продукції, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв забезпечують місткі холодильні камери. Вони встановлені в кожному вагоні-ресторані та вагоні-кафе. Таке надійне обладнання плюс дотримання санітарних правил та технології приготування страв дають нам можливість гарантувати якісне харчування для пасажирів за будь-яких погодних умов, навіть у літню спеку.

Не останню роль у процесі приготування їжі відіграє посуд. Наші вагони повністю забезпечені сучасним кухонним посудом. Кухарям завжди зручно й приємно працювати з таким приладдям, а страви виходять лише смачні.

Проте навіть такі страви виглядатимуть неапетитно, якщо їх подати на старій надцербленій тарілці. Кілька років тому ми закупили новий фірмовий столовий посуд. Білий, елегантно-стриманий

– він гарно поєднується з різними кольорами. Офіціанти вправно сервірують ними столи, щодня створюють святкову атмосферу для пасажирів. Щоправда, трапляються недоброчесні клієнти, які беруть собі "на згадку" щось зі столового приладдя. Через таке в нас бувають клопоти.

– Якісне харчування передбачає належний підбір продуктів. Як це відбувається у вас?

– Ми закупляємо продукти лише у виробників. Це дає кілька переваг: отримуємо завжди найсвіжіші продукти високої якості за прийнятною ціною. Звичайно ж, товар обов'язково повинен бути сертифікованим та мати висновок Державної санітарно-епідеміологічної експертизи, відповідати вимогам чинних санітарних норм, затверджених в Україні.

У цеху харчування обладнані склади для зберігання продукції, але ми робимо основний акцент не на тривалому зберіганні товару, а на регулярному постачанні свіжих продуктів. Як правило, їх завозять через кожні день-два. Отже ми завжди оперуємо свіжими продуктами. А відповідальні працівники цеху та санітарно-епідеміологічної станції постійно контролюють якість товару, терміни реалізації та умови зберігання як на складах, так і безпосередньо у вагонах-ресторанах та вагонах-кафе.

– Як розробляються меню для вагонів-ресторанів?

– Наше меню змінюється відповідно до пори року. Працюючи над ним наші фахівці, технологи враховують сезон, різноманітність уподобань пасажирів, вікові категорії та багато інших чинників. Намагаються продумати все так, щоб кожен клієнт міг підібрати щось для себе.

– А якщо відвідувач вегетаріанець або дотримується дієти?

– Для нас це – не проблема. У меню широкий вибір овочевих салатів, гарніри з круп, картоплі та овочів, є фрукти. До переліку також включені дієтичні страви. До речі, бувають випадки, коли у вагон-ресторан приходять матері з дітьми-дошкільнятами і просять приготувати щось для малих. Наші кухарі справлялись і з таким завданням: готували гречану чи рисову кашу. І мати, і дитя були задоволені.

– Які страви найпопулярніші?

– Найчастіше замовляють картоплю фрі, відбивну, яєчню з шинкою і салати відповідно до сезону. Клієнтам подобається також котлета з філе курки, яка є навіть у



вагонах-кафе.

– У вагонів-ресторанів є фірмові страви?

– Звичайно. Вони вказані в меню: шашлик курячий "Дорожній", шніцель "Оригінальний". Це смачні страви, які гідні стати окрасою святкового столу.

– Цікаво наскільки доступним за ціною є обід у вагоні-ресторані?

– У нас є страви не лише на кожний смак, а й на різні можливості. Наприклад, на сьогодні наш комплексний обід в залежності від обраного варіанту обійдеться пасажирів у 25-40 гривень. Проте кожен може підібрати свій варіант страв, адже вибирати є з чого. Серед дешевших пропозицій: гарніри, які коштують у межах двох гривень, салати за 3-4 гривні, відварена курка (до 8 гривень), солянка збірна (до 9 гривень). Можна замовити лише якусь одну страву. У меню є також дорожчі пропозиції.

– Пасажир може зробити замовлення з доставкою в купе?

– Звичайно. І не лише в купейний, але й у плацкартний вагон також. Замовити будь-які страви чи напої можна через провідника. У нас були випадки, коли пасажирів з плацкартного вагона не могли відлучитися, бо мали при собі валізи і боялись залишити їх без нагляду. Вони скористались можливістю замовити страву з доставкою у вагон. У таких випадках бригади вагонів-ресторанів для зручності часто використовують спеціальну одноразову порційну тарілку. Вона легка, не б'ється, глибока і всередині поділена на сектори. Зауважу, що ця послуга безкоштовна. Пасажир платить лише за страву та за згадану тарілку.

– Скільки часу клієнт чекає на замовлення?

– На першу страву треба почекати кілька хвилин. Натомість приготування другої страви займає приблизно 30 хвилин, плюс подача до столу чи час на доставку у вагон.

– Які ще послуги пропонує пасажиром?

– Працівники вагонів-ресторанів і вагонів-кафе завжди готові допомогти пасажирам організувати в дорозі святкування різних урочистих подій і дат. Наші бригади навіть мають у цьому певний досвід. Вже традиційно у вагонах-ресторанах та кафе відбуваються урочисті Новорічні святкування. Деколи пасажирів відзначають у дорозі свій день народження. Як правило особисті святкування малолюдні, але наші працівники намагаються зробити їх не менш урочистими і приємними для винуватця свята. Широкий асортимент продуктів дозволяє приготувати різноманітні страви, підібрати відповідні напої та десерт (цукерки, фрукти, хлібобулочні вироби).

– Чи маєте клопоти з пасажирами, які непомірковані у споживанні алкоголю?

– Дуже рідко. Обслуговуючий персонал намагається стежити, щоб клієнт не випив зайвого. Краще завчасно делікатно відмовити. Гірше, коли пасажир приходить у ресторан вже напідпитку. Але таке буває не часто.

– Чи маєте справу з обслуговуванням організованих груп пасажирів?

– Так. Упродовж кількох років, під час подорожей нашими послугами користуються спортсмени футбольних клубів "Карпати" та "Львів". Меню для них складається окремо, враховуючи їхні побажання та потреби (обов'язкова наявність свіжих фруктів та кисломолочної продукції тощо). Ми також неодноразово готували дитячі мистецькі колективи, які їхали поїздом на творчі конкурси. Меню для них обов'язково погоджується з головним санітарним лікарем Львівської залізниці. Крім цього, ми обслуговували наших ветеранів та заслужених залізничників в організованих поїздах на святкування Дня залізничника в Києві. Під час таких турів ми готували святкові страви. Наші бригади також певний час готували будівельників, які відновлювали теплостачання в Алчевську та будували Одеський автобан. У

перспективі плануємо організувати обслуговування туристичних груп, адже наш вагон-ресторан може прийняти одночасно 44 особи, а модернізований – 28.

– У вашому колективі, напевно, є працівники, які стали прикладом для інших?

– Важко називати кращих, бо кожен намагається виконувати свою роботу якнайкраще, щоб заслужити повагу й довіру клієнта. Завдяки такій спільній роботі ми здобули дипломи на кількох виставках-конкурсах вагонів-ресторанів у попередні роки. Там комісія оцінювала інтер'єр, формений одяг, сервірування та приготування страв. На одному з таких конкурсів відзначили бригаду завідувачою виробництвом Галини Мокринської. Диплом-відзнаку кращого кухаря здобула Леся Савейчук.

За сумлінну працю багато наших працівників нагороджені годинниками та заохочені преміями. Маємо намір так само працювати й далі.

– Щиро вам цього бажаємо.

Спілкувалася  
Ольга ПАДКОВСЬКА  
На фото: завідувача  
виробництвом  
Галина Мокринська

## КОМЕНТАР ДЛЯ ГАЗЕТИ:

Юрій Машковський, начальник команди футбольного клубу "Львів": "Ми кілька разів користувались послугами вагонів-ресторанів Львівської залізниці і задоволені якістю цих послуг. Наш лікар заздалегідь узгоджував меню з технологом цеху харчування. У потязі нам не треба було чекати поки все приготують. У призначений час для команди були накрыті столи. Усе було чисто, акуратно, якісно і смачно. Відпала потреба брати з собою в дорогу сухі пайки. Ми знову їдемо на збір і замовляємо харчування у вагоні-ресторані".