

Перший прапор Тернопільського вокзалу

Колектив вокзалу станції Тернопіль визнано кращим за підсумками галузевого змагання 2012 року серед підприємств пасажирського господарства Укрзалізниці. Із цієї нагоди в актовому залі вокзалу відбулися урочистості, у яких взяли участь заступник начальника Головного пасажирського управління Укрзалізниці Андрій Мельничук, начальник служби пасажирського господарства Богдан Яворський, завідувач відділу соціального захисту, праці та зарплати дорпрофсожу Денис Булгаков.



Заступник начальника Головного пасажирського управління Укрзалізниці Андрій Мельничук привітав колектив вокзалу із заслуженою перемогою і вручив керівнику підрозділу перехідний прапор та почесний диплом. Начальник вокзалу станції Тернопіль Михайло Жуков подякував керівництву Укрзалізниці за високу оцінку, а трудовому колективу – за сумлінну працю.

– Торік ми справді добре попрацювали, – зазначив начальник вокзалу станції Тернопіль Михайло Жуков. – Виконані основні показники роботи: запланований пасажиропотік за минулий рік становить 105,8 відсотка до планового завдання, доходи від підсобно-допоміжної діяльності виконано на 101,4 відсотка до плану, доходи від продажу квитків (комісійний

збір) виконано на 100,2 відсотка.

Вплинула на хороші показники й успішна робота сервісного центру, план з доходів від наданих ним послуг виконано на 103,5 відсотка. На 100,6 відсотка виконали план з доходів від кімнат відпочинку. Загалом торік вокзал майже на чверть збільшив суму чистого прибутку у порівнянні з показниками 2011 року. Незважаючи на проблеми і труднощі, які існують сьогодні, стараємося їх долати і свої зобов'язання та плани загалом виконувати. Проте добре розуміємо, щоб залишитися прибутковими і цього року, необхідно збільшувати доходи від підсобно-допоміжної роботи. Ми сподіваємося, що поставлені керівництвом залізниці завдання колектив виконає, тому працюватимемо і надалі злагоджено, підвищуватимемо про-

дуктивність праці, і в той же час знижуючи собівартість обслуговування пасажирів.

З урочистою подією колектив привітала голова профкому вокзалу станції Тернопіль Любов Баталкіна і зазначила, що висока оцінка праці трудового колективу вокзалу свідчить насамперед про добросовісну роботу квиткових касирів, їхню ввічливість у ставленні до кожного пасажирів.

– Добре спрацювали квиткові касири сервісного центру вокзалу, – зазначила Любов Ахентієва. – Починаючи із травня 2010 року, замовлення на квитки за телефоном і на сайті Укрзалізниці у нас можуть зробити не лише пасажирів з України, але й з-за кордону. Успішній роботі касирів сприяють і комфортні умови праці. Вважаю, що наш колектив цілком заслужив таку високу нагороду.

– Оскільки станція Тернопіль є транзитною, тут не формуються поїзди, резерву квитків нема, тому іноді буває клопітно з квитками, – розповідає про роботу завідувач квиткових кас вокзалу Тернопіль Ольга Бакай. – Та, розуміючи кожного пасажира, стараємося виконати його замовлення: звертаємося з проханням і до начальника вокзалу, і в пасажирську службу залізниці, робимо запити у Львів, Івано-Франківськ, щоб з'ясувати, чи, бува, нема у них вільних квитків на потрібні нам поїзди. Можемо запропонувати й інші варіанти подорожі до потрібної станції. За потреби можуть додаватися вагони до складу поїзда на певний напрям. Для кращого обслуговування пасажирів на вокзалі працює сервісний центр. Послугами центру часто користуються і тернополяни, і гості міста. У приміщенні сервісного центру дуже комфортно, зручно, влітку тут працює кондиціонер, а взимку – тепло і затишно,



чимало пасажирів очікують тут на поїзд, у т.ч. особи з обмеженими фізичними можливостями. Крім того, наш центр надає додаткові послуги: тут можна зробити ксерокопію, роздрукувати інформацію з електронного носія, зробити ламінування, а також замовити таксі чи забронювати кімнату відпочинку в готелі.

– Квиткові касири працюють із душею, розуміючи потреби кожного пасажира, – додає старший квитковий касир Мар'яна Слюсаревська. – Тому не маємо скарг на роботу, а це – найголовніше. На вокзалі працюють цілодобові каси, каси попереднього продажу квитків, можна дізнатися інформацію про наявність квитків, їхню вартість тощо. Інвалідів обслуговує окрема каса. У підвальному приміщенні вокзалу працює камера схову на 300 місць, це достатньо для нашого вокзалу.

Поміж тим серед проблемних питань, які хвилюють не лише пасажирів, але й квиткових касирів вокзалу Тернопіль, є відміна курсування поїздів в окремих на-

прямках, зокрема нині утруднене сполучення зі столицею, а те, що є, не надто зручне для пасажирів, оскільки в Києві доводиться довго чекати на пересадку.

На ці питання, які хвилюють колектив, дав відповідь начальник служби пасажирського господарства Богдан Яворський.

– Питання зручного залізничного сполучення з Києвом буде вирішене, – зазначив Богдан Олександрович. – Щодо літніх перевезень, то нині ми працюємо над літнім графіком поїздів, у якому стараємося зберегти курсування поїздів №296 Чернівці–Івано-Франківськ–Сімферополь і №256 Львів–Сімферополь за рахунок рухомого складу інших залізниць, а поїзд №110 Львів–Херсон курсуватиме щодня: вагонним парком Львівської залізниці та іншим – Придніпровської чи Південної залізниць. Так само поїзд №296 Чернівці–Сімферополь плануємо задіяти вагонами Придніпровської залізниці.

Оксана ПОДОЛЬСЬКА
Фото автора

(Закінчення. Поч. на 1 стор.)

Потенційні орендарі зважують ризики

Олександр Луцюк, один із керівників мережі ресторанів "Золотий Вепр", уперше почув про конкурс ще кілька років тому.

– Оцінювати вигідність такої акції можна, лише попередньо склавши бізнес-план, у якому будуть розраховані очікувані витрати на користування і прибутки за певний період часу. Таким чином отримаємо приблизну рентабельність такого проекту, від неї і потрібно відштовхуватися. Крім того, необхідно опиратися на досвід попередників – тобто знати заробітки певного вагона-ресторана, коли ним опікувалася залізниця, – каже Олександр Луцюк. На думку ресторатора, ціни у таких вагонах-ресторанах мають бути середніми – щоб задовольняти потреби пасажирів різної фінансової спроможності.

Керуючий мережею закладів компанії "Good Food House" Олександр Поліщук сам активно користується послугами вагонів-ресторанів. Каже, що зараз там найчастіше можна побачити пасажирів, які купують напої, бо культура повноцінного харчування у вагонах-ресторанах у нас ще недостатньо розвинута. Тож конкурс, оголошений Львівською залізницею, вважає вдалою ініціативою – вона дає шанс змінити цю ситуацію на краще. Але, як і в будь-якому бізнесі, тут на першому місці – матеріальний фактор.

– Для початку треба підрахувати рентабельність такого проекту: чи зможуть доходи

ХТО ВИЗНАЧАТИМЕ МЕНЮ?

Триває конкурс на оренду вагонів-ресторанів

покрити витрати на утримання і обслуговування вагона-ресторана, вартість продуктів, заробітної плати персоналу. А також треба вивчати напрями курсування вагонів, час поїзда у дорозі. Можливо, для певного напрямку більш вигідним буде облаштувати повноцінний ресторан, а для іншого – заклад швидкого харчування, – зазначив Олександр Поліщук.

Є в Олександра Поліщука і свіжа ідея щодо оформлення вагона-ресторана. Оскільки компанія "Good Food House" нині розвиває заклади зі стилізацією під західний тип – стейк-хауси, паби, рок-паби, то цікавим було б створення вагона-ресторана у стилі салуна часів північноамериканського Дикого Заходу – такі часто можна побачити у фільмах-вестернах.

– Таким чином можна привабити пасажирів і послугою, і брендом, і новизною ідеї, – підсумував Олександр Поліщук.

Пасажири хочуть нижчих цін

Однією з категорій споживачів, які чи не найчастіше відвідують заклади громадського харчування, є студенти. Вони ж складають значну частку пасажирів залізниці. Тож поява

на місці вагона-ресторана закладу з відомим брендом мала б зацікавити цих потенційних клієнтів. Чи дійсно це так і чого очікують від іншого формату вагонів-ресторанів студенти-пасажирів, ми довідалися у них.

Василь Мункачі часто користується послугами залізниці – навчається у "Львівській політехніці", а сам родом із Закарпаття. Купуючи квитки додому, розповів, що йому ще не доводилося користуватися послугами вагона-ресторана, бо поки що їздить на короткі відстані. Проте якби у поїзді замість вагона-ресторана був якийсь відомий заклад харчування, із цікавістю завітав би туди. Каже, що оптимальною ціною, яку готовий заплатити за обід, є приблизно 25 гривень. А у меню хотілося б бачити різноманітні – перші та другі страви і можливість обирати між кількома варіантами. Не менш важливими, на думку студента, є і хороший сервіс, лояльне ставлення персоналу до пасажирів і гігієна під час приготування страв.

Студентка Львівського національного університету ім. Івана Франка Іванна Думич на вихідні планує подорож до Одеси. Поки надходила її черга до каси, поділилася зі "Львівським залізничником", що у вагоні-

ресторані була одного разу – коли подорожувала з батьками, ще у дитинстві. Нині ж студентський гаманець не витримує "ресторанних" витрат на харчування. Але ідею оренди вагонів-ресторанів вважає чудовою – підприємцям це дасть додатковий заробіток, а також рекламу, а пасажирів більш охоче йтимуть до вагона-ресторана, пов'язаного із закладом, який вже знають.

– Щодо меню, то це точно має бути не фаст-фуд, а повноцінні страви домашнього типу. Готова заплатити за обід у вагоні-ресторані до 30 гривень – стільки ж грошей витрачаю, якщо харчуюся у львівських кафе, – розповіла студентка.

Катерина Сторожук закінчує останній курс "Львівської політехніки". Батьки дівчини живуть у Хмельницькому, туди й купувала квитки студентка. Каже, що за своє життя у вагоні-ресторані ще не бувала, проте, за словами друзів, які користувалися його послугами, хотілося б бачити там кращий сервіс і нижчі ціни.

– Я розумію, що їжа у вагоні-ресторані через специфіку його роботи на колесах є дорожчою, аніж у звичайному закладі харчування. Але хотілося б усе-таки доступніших цін: для мене оптимальною є сума у 25-30 гривень за обід, – підсумувала дівчина.

Конкурс триває. Сподіваємося, що наше дослідження допоможе залізничникам і бізнесменам краще усвідомити потреби пасажирів і знайти оптимальне рішення, яке задовольнить запити усіх сторін.

Лілія ХОМИШИНЕЦЬ