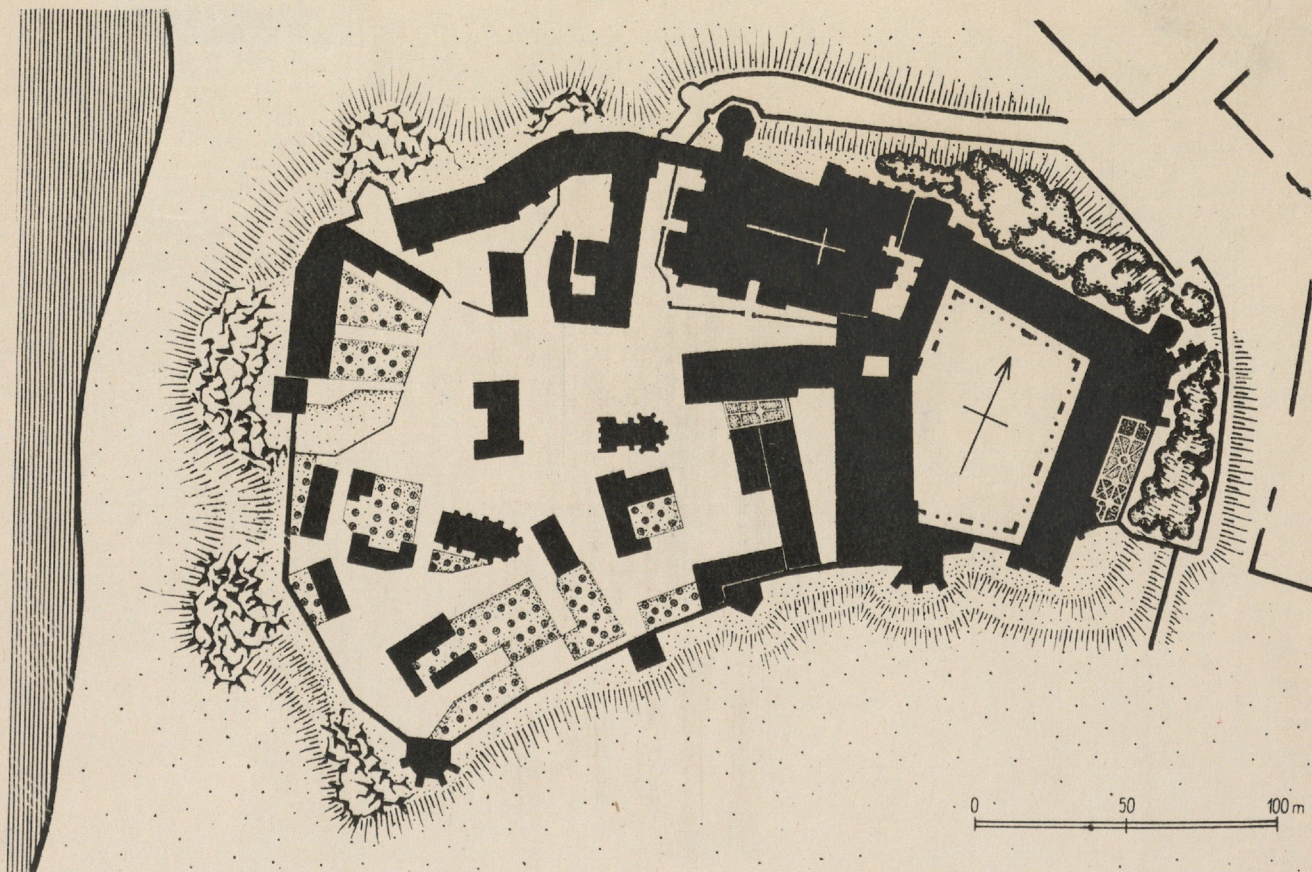


25

69

TC-OM-150-74



OpCARD 101

V4

spiszę. System kuchni turystycznych pojawia się, jak zaznaczono, również często w obiektach stałych, jako wydzielone pomieszczenia aneksy przy ogólnej części konsumpcyjnej, względnie przy zespo- instalacyjnym części noclegowej.

Ścisły podział w systemach i rodzajach zbiorowego żywienia z podziałem na poszczególne formy urządzeń turystycznych, nie może być przeprowadzony z całą ścisłością. Stąd np. system urządzenia stałego bufetu z niewielkim zestawem gorących potraw, pojawia się może tak w hotelu jak i niewielkim Schronisku i odwrotnie, w Os- rodku Turystycznym i Schronisku może być wprowadzona t.z. "Gospo- da turystyczna". Ta ostatnia jest odmianą systemu żywienia, będą- cą formą pośrednią pomiędzy ustalonymi systemami żywienia w ba- tach i restauracjach a stosowanym w nich ograniczonym zestawem po- traw. Posiada od baru większy, aczkolwiek ograniczony ich zestaw i cechuje ją system samoobsługi.

Dalszym rozwinięciem systemu zbiorowego żywienia w obiektach o pełnym programie wyposażenia w usługi turystyczne, jak Domy Wy- cieczkowe czy Domy Turysty a również częściowo i Ośrodki Wypoczyn- ku Świątecznego, jest włączenie w ich organizm barów szybkiej ob- sługi, opartych o funkcjonalny układ i zasady barów typu szwedz- kiego /ew. self service/, względnie nawet zastosowanie usług typu restauracyjnego. Niekiedy jako rozszerzenie programowe wspomnia- nych usług, pojawiać się może bar mleczny celem dostarczenia szyb- kich i tanich posiłków.

Wyższy standard i stopień wyposażenia w usługi żywienia, to forma bardzo zbliżona do restauracji typu miejskiego hotelu, dys- ponująca dużym wyborem potraw i obsługa kelnerską, która występu- je wyłącznie w największych, wielofunkcyjnych obiektach turystycz- nych, zlokalizowanych w ośrodkach miejskich Domach Turysty. Unieję- nielien tej podstawowej funkcji żywienia będą dalsze aneksy usłu-