



УДК 379.851(338.486.3)

SAFETY OF TASTINGS IN ENOGASTRONOMIC TOURISM
БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕГУСТАЦИЙ В ЭНОГАСТРОНОМИЧЕСКОМ
ТУРИЗМЕ**Kalmykova I.S. / Калмыкова И.С.***c.t.s., as.prof. / к.т.н., доц.*

ORCID: 0000-0002-3981-9385

Shekera S.S. / Шекера С.С.*c.e.s., s.lect. / к.э.н., ст. преп.**Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa, Kanatnaya, 112, 65039**Одесская национальная академия пищевых технологий, Одесса, Канатная, 112, 65039*

Аннотация. В работе проанализированы глобальные протоколы безопасности, разработанные Всемирным советом по туризму и путешествиям (WTTC), а также передовой опыт в дегустационном бизнесе относительно безопасности предоставления эногастрономических услуг. Цель данного исследования – выявить основные направления безопасной деятельности дегустационных залов, предоставить рекомендации по соблюдению правил пищевой безопасности и надлежащего уровня гигиены и санитарии во время дегустаций, а также предоставления услуг по питанию в период коронакризиса. Были сделаны выводы, что, хотя пандемия COVID-19 и вызвала массовые перемены в мире, туристы по-прежнему хотят развлекаться, общаться с другими людьми и делиться своей страстью к вину. Будущее принадлежит тем эногастрономическим локациям, которые обладают гибкостью и удовлетворяют требованиям туристов. Управление потоком клиентов и поддержание протоколов безопасности в эногастрономических локациях будут продолжены в будущем. Более высокие стандарты предоставления услуг в дегустационных залах должны стать нормой.

Ключевые слова: безопасность, пандемия коронавируса, дегустационный бизнес, эногастрономический туризм.

Вступление.

Деятельность дегустационных залов уже давно является неотъемлемым элементом туристической отрасли во всем мире, синергизмом работы виноделен, пищевой промышленности, сельского хозяйства и туризма. Эта форма эногастрономического туризма стремительно развивается в Украине, особенно возросло количество городских дегустационных залов.

Типичный дегустационный зал находится на территории винодельни, расположенной рядом с виноградником в сельской местности. Обычно он отделен от основных производственных помещений и находится либо в отдельном помещении, либо в отдельном здании или беседке, с выделенной парковкой и ландшафтными садами или озелененными площадками. Дегустационные залы дают возможность винным туристам посетить винодельню и попробовать вино, производимое и продаваемое на винодельне.

Некоторые винодельни имеют несколько дегустационных залов в разных городах. В иных случаях городские дегустационные залы представляют собой часть винного магазина, который покупает вина у виноделен. По сути, это торговые площади с дегустационным баром, где потребители могут получить представление об органолептических характеристиках продукции до покупки, а также приобрести вина, винные аксессуары и другие товары с логотипом



компании.

Поскольку сейчас, во время пандемии COVID-19, возобновилось проведение дегустаций в различных эногастрономических локациях, соблюдение правил безопасности будет иметь решающее значение для их успеха и здоровья как сотрудников, так и клиентов.

Основной текст.

Основные виды деятельности эногастрономического туризма, в том числе дегустация вина, проходят во время посещения дегустационного зала. Во время проведения дегустации туристам предоставляются закуски. Как правило, это местные сыры и выпечка. Также многие дегустационные залы предлагают туристам гастрономические услуги кухни. Основные принципы безопасности при организации питания туристов регулируются Законами Украины «О защите прав потребителей» [1], «О предпринимательстве» [2], «Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения» [3], «О потребительской кооперации» [4].

Безопасность и санитарно-гигиенические требования неразрывно связаны с качеством услуг, предоставляемых дегустационным залом. В первую очередь это касается здоровья и безопасности туристов и обслуживающего персонала в эногастрономических локациях. Вопросы усиления мероприятий по здравоохранению и безопасности путешественников и работников сферы туризма особо актуальны с учетом восстановления туристического сектора Украины и обеспечения безопасных путешествий во время и после коронакризиса. Туристическая организация Украины осуществляет ряд усиленных мер по здравоохранению и безопасности путешественников согласно глобальным протоколам, разработанным в 2020 году Всемирным советом по туризму и путешествиям (WTTC) [5]. Протоколы учитывают руководящие принципы Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) и Центров по контролю и профилактике заболеваний США (CDC). Концепция протоколов состоит в том, что заинтересованные в путешествиях и туризме стороны должны объединиться, чтобы эффективно решить проблему COVID-19 и смягчить ее нынешнее и будущее влияния.

Протоколы безопасности охватывают четыре направления: оперативность и подготовленность персонала; обеспечение безопасного опыта; восстановление доверия и уверенности; реализация стимулирующей политики. На наш взгляд, их цель состоит в том, чтобы обеспечить наличие правил поведения в условиях пандемии коронавируса во всех локальных эногастрономических объектах с повышенным вниманием к вопросам здравоохранения, безопасности и соблюдения социальной дистанции, в которых будут нуждаться и ожидать путешественники. Эти направления охватывают также и дегустационный бизнес: проведение дегустаций, организацию питания. И это не только температурный скрининг персонала и посетителей на входе, обеспечение персонала и посетителей средствами индивидуальной защиты, правила соблюдения социальной дистанции на локациях, бесконтактные формы предоставления меню и оплаты, индивидуальные дегустационные сетки, индивидуальная одноразовая посуда,



регулярная дезинфекция помещений, мебели и посуды; дозаторы, дезинфекторы и бумажные полотенца и т.д. В глобальных протоколах, разработанных WTTC, также предлагается, в частности, оценивать инновации в области чистоты и дезинфекции, такой как технология электростатического распыления, ультрафиолетового света и фильтрации воздуха на основе требований EPA (Управления по охране окружающей среды федерального правительства США) с одобрением от экспертных органов и правительственных учреждений, таких как ВОЗ, и обмен передовым опытом.

Глобальные задачи и подход к сектору путешествий и туризма заключаются в том, чтобы стимулировать частный сектор возглавить определение лучшего отраслевого опыта по мере того, как поездки и туризм переходят от антикризисного управления к восстановлению.

Нами были проанализированы ряд практических предложений в сфере дегустационного бизнеса и пищевой безопасности [6-11] для безопасной деятельности дегустационных залов в условиях пандемии коронавируса и в постпандемический период, которые можно свести к следующим обобщенным рекомендациям:

1. Проведение дегустаций в специально отведенных местах на открытом воздухе – самая безопасная практика, учитывая нынешнее понимание передачи COVID-19. Винодельни будут расширять дегустации на открытом воздухе в зависимости от местоположения и погоды, а некоторые могут переоборудовать свои дегустационные залы.

2. Дегустации только по предварительной записи позволяют оптимально контролировать поток клиентов и регулярную санитарную обработку. Т.е., зарезервированные и сидячие дегустации будут стандартными. Большинство виноделен не захотят возвращаться к «барному» опыту. Они продолжат ограничивать количество посетителей и контролировать их взаимодействие с персоналом.

3. Обязанности сотрудников должны быть максимально разделены, чтобы обеспечить надлежащее социальное дистанцирование. В идеале у каждого сотрудника должна быть своя «зона», чтобы работники могли свести к минимуму время, проводимое в непосредственной близости. Сотрудник, разливающий образцы для дегустации, например, не должен также заниматься оплатой, чтобы снизить риск перекрестного загрязнения.

Это может потребовать больше персонала в смену, работающего с меньшим количеством клиентов. Менее заполненный дегустационный зал будет более контролируемым, что принесет пользу как винодельням, так и гостям.

4. Уборка и дезинфекция должны проводиться несколько раз в течение дня. Посетители адаптировались к новым стандартам чистоты и дезинфекции и ожидают, что так будет и дальше.

5. Безопасность клиентов и сотрудников останется на первом месте для большинства эногастрономических локаций. Местные органы власти будут продолжать корректировать и адаптировать правила для поддержки безопасных методов проведения дегустаций и предоставления услуг питания туристам.



6. Важнейшим инструментом контроля пищевой безопасности, гигиены и санитарии в дегустационных залах есть и останется внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов НАССР [12] на основе международного стандарта ISO 22000:2018. Системы управления безопасностью пищевых продуктов – Требования к любой организации в пищевой цепи [13]. Этот международный стандарт определяет, что организация должна делать, чтобы продемонстрировать свою способность контролировать опасности и обеспечивать безопасность пищевых продуктов. Главной задачей внедрения системы НАССР в энogaстрономических локациях и дегустационных залах является гарантирование отсутствия опасностей, передаваемых с пищей, при производстве собственной сельскохозяйственной продукции, а также продуктов ее первичной переработки и приготовлении блюд для туристов.

Заключение и выводы.

Были проанализированы глобальные протоколы безопасности, разработанные Всемирным советом по туризму и путешествиям (WTTC) для эффективного решения проблемы COVID-19, и на их основе выявлены основные направления безопасной деятельности дегустационных залов в энogaстрономических локациях: оперативность и подготовленность персонала; обеспечение безопасного опыта; восстановление доверия и уверенности; реализация стимулирующей политики.

Были рассмотрены передовые примеры со стороны дегустационного бизнеса и с точки зрения пищевой безопасности, на основании которых сформулированы обобщенные рекомендации для безопасной деятельности дегустационных залов во время пандемии коронавируса и в постпандемический период.

Можно сделать следующие выводы: в то время как пандемия вызвала массовые перемены в мире, туристы по-прежнему хотят развлекаться, общаться с другими людьми и делиться своей страстью к вину. Будущее принадлежит тем энogaстрономическим локациям, которые гибки и дают туристам то, что они хотят. Управление потоком клиентов и поддержание протоколов безопасности будут продолжены. Более высокие стандарты предоставления услуг в дегустационных залах должны стать нормой.

Литература:

1. Закон Украины «О защите прав потребителей» [Электронный ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text> (дата обращения: 24.01.2022).
2. Закон Украины «О предпринимательстве» [Электронный ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/698-12#Text> (дата обращения: 24.01.2022).
3. Закон Украины «Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения» [Электронный ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text> (дата обращения: 24.01.2022).
4. Закон Украины «О потребительской кооперации» [Электронный ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2265-12#Text> (дата обращения: 24.01.2022).



5. World Travel & Tourism Council. URL: <https://wttc.org/COVID-19/Safe-Travels-Global-Protocols-Stamp>.
6. Operational Policies & Tasting Policy. Operational Policies of Ole' Orleans Winery and Tasting Room. URL: <https://www.oleorleans.com/tasting-policy>.
7. Reopening guidelines for New York state tasting rooms during the COVID-19 pandemic. URL: <https://cals.cornell.edu/cornell-craft-beverage-institute/reopening-guidelines-tasting-rooms-during-covid-19-pandemic>.
8. NY Forward Safety Plan Template. URL: https://www.governor.ny.gov/sites/default/files/atoms/files/NYS_BusinessReopeningSafetyPlanTemplate.pdf.
9. Martellotto, G. Future Trends in Wine – The New Tasting Room & Evolution of Virtual Tastings. 2020. URL: <https://www.bighammerwines.com/blogs/news/trends-in-wine-new-tasting-room-evolution-of-virtual-tastings#>.
10. COVID-19: Guidance for preventing transmission of COVID-19 within food businesses. Updated guidance. URL: <https://www.fao.org/3/cb6030en/cb6030en.pdf>.
11. Food businesses and COVID-19 (Coronavirus). URL: <https://www.foodauthority.nsw.gov.au/help/covid-19-advice-for-businesses>.
12. Managing food safety. URL: <https://www.food.gov.uk/business-guidance/managing-food-safety>.
13. ISO 22000-2018. Food safety management systems – A practical guide – Preview. URL: https://www.iso.org/files/live/sites/isoorg/files/store/en/PUB100454_preview.pdf.

References:

1. Law of Ukraine "On consumer protection", available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text> (Accessed 24 Jan 2022).
2. Law of Ukraine "On Entrepreneurship", available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/698-12#Text> (Accessed 24 Jan 2022).
3. Law of Ukraine "On ensuring sanitary and epidemic welfare of the population", available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text> (Accessed 24 Jan 2022).
4. Law of Ukraine "On consumer cooperation", available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2265-12#Text> (Accessed 24 Jan 2022).
5. World Travel & Tourism Council, available at: <https://wttc.org/COVID-19/Safe-Travels-Global-Protocols-Stamp> (Accessed 24 Jan 2022).
6. Operational Policies & Tasting Policy. Operational Policies of Ole' Orleans Winery and Tasting Room, available at: <https://www.oleorleans.com/tasting-policy> (Accessed 24 Jan 2022).
7. Reopening guidelines for New York state tasting rooms during the COVID-19 pandemic, available at: <https://cals.cornell.edu/cornell-craft-beverage-institute/reopening-guidelines-tasting-rooms-during-covid-19-pandemic> (Accessed 24 Jan 2022).
8. NY Forward Safety Plan Template, available at: https://www.governor.ny.gov/sites/default/files/atoms/files/NYS_BusinessReopeningSafetyPlanTemplate.pdf (Accessed 24 Jan 2022).
9. Martellotto, G. (2020) Future Trends in Wine – The New Tasting Room & Evolution of Virtual Tastings, available at: <https://www.bighammerwines.com/blogs/news/trends-in-wine-new-tasting-room-evolution-of-virtual-tastings#> (Accessed 24 Jan 2022).
10. COVID-19: Guidance for preventing transmission of COVID-19 within food businesses. Updated guidance, available at: <https://www.fao.org/3/cb6030en/cb6030en.pdf> (Accessed 24 Jan 2022).



2022).

11. Food businesses and COVID-19 (Coronavirus), available at: <https://www.foodauthority.nsw.gov.au/help/covid-19-advice-for-businesses> (Accessed 24 Jan 2022).

12. Managing food safety, available at: <https://www.food.gov.uk/business-guidance/managing-food-safety> (Accessed 24 Jan 2022).

13. ISO 22000-2018. Food safety management systems – A practical guide – Preview, available at: https://www.iso.org/files/live/sites/isoorg/files/store/en/PUB100454_preview.pdf (Accessed 24 Jan 2022).

Abstract. *The activity of tasting rooms as an integral element of wine and food tourism is rapidly developing both throughout the world and in Ukraine. Now tastings have resumed in various enogastronomic locations despite the COVID-19 pandemic, so compliance with safety rules will be crucial for their success and the health of both employees and customers. This paper analyzes the global security protocols developed by the World Travel and Tourism Council (WTTC) and best practices in the tasting business regarding the safety of the provision of enogastronomic services. The purpose of this study is to identify the main areas for the safe operation of tasting rooms and provide recommendations for maintaining food safety rules, proper hygiene and sanitation during tastings, as well as providing food services during the corona crisis. The conclusions were that while the COVID-19 pandemic has caused massive change in the world, tourists still want to have fun, connect with others wine lovers and share their passion for wine. The future belongs to those enogastronomic locations that are flexible and meet the demands of tourists. Customer flow management and maintenance of security protocols in enogastronomic locations will continue. Higher standards of service in tasting rooms should become the norm.*

Key words: *safety, coronavirus pandemic, tasting business, enogastronomic tourism.*

Статья отправлена: 24.01.2022 г.

© Калмыкова И.С.