**Основные предприятия размещения и питания, расположенные на территории Санкт-Петербурга**

Курсовая работа по дисциплине «Туристские ресурсы»

Выполнил студентка ГЗТ 6-004 Шустрова К.В.

Ростовский Государственный Университет Путей Сообщения

Ростов-на-Дону, 2005

**I Введение**

Санкт-Петербург, бесспорно, является одним из крупнейших центров мира по своим туристским ресурсам. Имеется и надлежащая туристская индустрия, и инфраструктура для приема туристских потоков. Поскольку практически во всем мире туризм - доходная деятельность, то все эти пред-посылки должны обеспечить весьма высокий доход от туризма в бюджет города. Однако, при наличии уникальных ресурсов и индустрии, достаточ-ного количества туристских агентств, такого дохода нет. Анализ современ-ного состояния, проблем и перспектив развития туристского комплекса Санкт-Петербурга и Ленинградской области свидетельствует: Санкт-Петербург обладает уникальным (даже в мировом масштабе) туристским (природным и культурно-рекреационным) потенциалом, который способен удовлетворить потребности большинства категорий российских туристов. Уникальность природного и культурно-рекреационного потенциала Ленинградской области заключается и в очень высокой территориальной плотности объектов экскурсионного показа (на 10 км2 территории региона приходится 1,5 памятника истории и культуры) и в наличии городов-музеев (на территории области к ним относятся: г. Пушкин, г. Ломоносов, г. Павловск, п. Репино и т. д.). Индустрия туризма в настоящее время представ-лена четырьмя основными структурами: туристскими агентствами и фир-мами, гостиничным бизнесом, турбазами и домами отдыха, обслуживаю-щими предприятиями (развлекательными комплексами, барами, ресторанами и т. д.). Оценка современного состояния этих структур показывает, что они, несмотря на большое количество предприятий, находятся в кризисном состоянии. Подобные тенденции характерны и для других объектов сферы обслуживания и транспортного комплекса области. Большинство объектов инфраструктуры требуют ремонта или замены. Сильными сторонами туризма Санкт-Петербурга и Ленинградской области являются: достопримеча-тельности – объекты мирового наследия, уникальные музеи, сформировав-шиеся мировые традиции, поддержка со стороны администрации области, крепкие партнерские связи, относительная близость всех объектов экскур-сионного показа, экологическая безопасность, наличие квалифицированных кадров. Но, к сожалению, присутствуют отрицательные факторы, влияющие на развитие туризма: не смотря на то, что за прошедшие 10 лет коренным образом изменились предприятия общественного питания, ощущается недостаток хороших ресторанов с доступными ценами и магазинов, предназначенных для туристов, неразвитость рынка ресурсов качественного гостиничного размещения и обслуживания.

Важнейшая задача – возрождения туризма, как социального явления и становление его в качестве доходной отрасли экономики, направленной на удовлетворение туристских потребностей населения и гостей города.

**II Предприятия размещения**

**2.1 Состояние рынка**

Еще лет 10 назад были колоссальные туристские комплексы, где действовал принцип: сведений нет и не будет. Сегодня все изменилось, картина другая. В Петербурге стоит зайти в отель или ресторан - фактически перед глазами определенный стандарт сервиса.

В качестве средств размещения в Санкт-Петербурге наиболее популярны гостиницы, мини-отели и квартиры (используются чаще в случае самодеятельного и семейного тура). Система классификации мини-отелей, в силу их размеров и небольшого номерного фонда, отличается от обычной системы "звездности" для крупных гостиниц. Для того, чтобы гостинице была присвоена определенная, привычная всем, категория - ей необходимо иметь массу служб, на размещение которых у мини-отеля нет достаточных площадей. Притом, что уровень комфорта, качество обслуживания могут соответствовать самым высоким стандартам - мини-отелю трудно получить классификацию более трех звезд. Поскольку большинство небольших гостиниц Санкт-Петербурга работают как бизнес-отели, то из-за своей низкой звездности они испытывают определенные ограничения в возмож-ностях. Например, многим бизнесменам по рангу просто не положено останавливаться в отелях класса ниже четырех звезд. Кроме того, от звездной классификации мини-отеля зависит его позиционирование на рынке, реклама, популярность у деловой элиты. По мнению многих участников рынка, проблему следует решать на законодательном уровне - дорабатывать существующую нормативную базу. Инициативы в этом направлении уже появляются. В частности, в связи с тем, что в последнее время членами Российского союза туриндустрии становятся многие мини-отели Санкт-Петербурга, в Северо-Западном отделении РСТ принято решение о создании Комиссии по мини-отелям, главной задачей которой на данном этапе является разработка законопроекта по классификации этих объектов размещения. В ожидании перемен некоторые петербургские мини-отели сами находят временные пути решения этой проблемы, хотя бы внутри своей сети, сообщает RATA-News. Так, компания B&B Rinaldi, управляющая десятью малыми отелями, в связи с введением в эксплуатацию новых гостиниц, отвечающих более высоким требованиям, решила провести классификацию по следующим уровням: Rinaldi Home, Rinaldi Optimum, Rinaldi Premium. Категория Home - это гостиницы с малым номерным фондом и особенной, домашней атмосферой. Optimum олицетворяет собой традиционную гостиницу с высоким уровнем обслуживания и дополнительным сервисом за доступную цену. Категорию Premium отличает исключительно удобное месторасположения плюс авторские интерьерные решения.

По данным Комитета по внешним связям количество предприятий, предлагающих гостиничный сервис, составляет 134 единицы. Проведенные маркетинговые исследования показывают, этого количества недостаточно для Санкт-Петербурга. Поэтому городом подготовлены проекты строительст-ва отелей пять звезд, где управляющими компаниями выступят такие между-народные компании как Radisson SAS и Hilton International.

**2.2 Программы развития номерного фонда**

С 1999г действует программа развития рынка отелей, в ходе которой идет реализация проекта создания отелей \*\*\*\*\* по адресам:

Невский пр. 49 - реконструкция здания под отель Рэдисон САС Рояль Отель Санкт-Петербург на 164 номера;

наб. реки Фонтанки, 68 (284 номера);

пл. Островского (106 номеров). Компания "Ренессанс", получившая больше 10 лет назад участок под гостиницу на площади Островского, с помощью индонезийской компании Sampoerna строит здесь пятизвездочный отель на 106 номеров. Sampoerna вложит в проект около $60 млн.; строи-тельство может завершиться к концу 2006 г. Управлять гостиницей будет оператор сети SPA-отелей Bunyan Tree, с которым подписано предвари-тельное соглашение. Компания Bunyan Tree управляет сетью отелей и SPA-центров в странах Юго-Западной Азии (Индонезия, Таиланд, Китай, Япония, Мальдивские и Сейшельские острова). Вместе с тем, по оценке ряда экспертов, строительство пятизвездочной гостиницы на 106 номеров стоит $31-37 млн. Очевидно, проект с такими параметрами предусматривает создание при гостинице дополнительных площадей под апартаменты или торговлю.

Программы развития отелей \*\*\* - подготовлены предложения для инвесторов по проектам реконструкции ряда зданий, расположенных в центральной части города. Сейчас в Петербурге действуют пять гостиниц высокого класса: "Астория", "Англетер", "Гранд Отель Европа", "Шератон Невский палас" и "Radisson SAS Royal Hotel", представленные такими авторитетными гостиничными компаниями как Кемпински, Шератон, Рокко Форте Нью Хотелз Групп. Исследования показывают, что в ближайшей перспективе доминирующей категорией на гостиничном рынке Санкт-Петербурга станут гостиницы среднего класса. На данный момент в городе 27 отелей категории 3\* и 4\* (количество номеров - 6574; количество мест - 11920). В эконом-класс входят 36 объектов уровня 1\* и 2\*, общежития гостиничного типа, "хостелы". В городе наблюдается явный дефицит гости-ниц уровня 2-3 звезд. А ведь именно они так востребованы среди российских туристов, но цены на обслуживание в таких гостиницах явно завышены. При наличии подобного количества гостиниц в таком городе, как Санкт-Петербург, сектор рынка гостиничных услуг не может считаться развитым. Уже сейчас в период туристского сезона спрос на гостиничные места в отелях этой категории значительно превышает предложение, и поэтому разрабатываются проекты развития и реконструкции действующих гостиниц среднего класса, а так же проекты строительства новых гостиниц этой категории. Программа развития инфраструктуры относительно недорогих и комфортных мест размещения предусматривает строительство отелей среднего класса, создание малых гостиниц, создание семейных отелей. В 1997г. образован Фонд развития Санкт-Петербурга и Северо-Западного региона. Его основной задачей стали подбор и подготовка ряда инвестиционных проектов городского масштаба. Среди них и недорогие петербургские отели в центре, которые могли бы привлечь туристов, представляющих средний класс. Их обитатели могут изучать город и его достопримечательности, совершая основную часть маршрутов пешком. Новые акционерные общества, будучи коммерческими организациями, реализуют конкретные программы. Среди них ОАО «Петербургские отели». Подбор адресов велся совместно с комитетами и другими подразделениями администрации. Инвесторов находят как в России, так и на Западе. Наличие Западных операторов гарантирует с самого начала уровень сервиса не хуже чем в остальном мире. Предусмотрены современные средства связи, организация досуга, а также специально подготовленный персонал. Отели среднего класса приносят солидные доход из-за высокой заполняемости. В городе имеется небольшое количество гостиниц высокого класса, значительное количество низшей категории, а гостиниц средней категории мало. Таким образом, для развития индустрии туризма темпами, которые необходимы городу с его туристскими возможностями, продвижению имиджа города и созданию условий, стимулирующих развитие гостиничного бизнеса, необходимы комплексные усилия не только администрации города, но и всех участников рынка, включая туристские и управляющие компании. Дефицит гостиниц приводит к завышению стоимости проживания, зачастую в ущерб качеству сервиса. По прогнозам международных экспертов на период до 2008 г., ежегодное увеличение спроса на места в гостиницах высокого класса составит 9,5%, среднего - 9% и экономического - 5%. Проще говоря, в Петербурге спрос может вырасти на 11370 номеров. Этап программы по развитию гостиничного рынка получил наименование как сценарий "Прорыв". В течение пяти лет планируется вводить в строй ежегодно не менее 2,5 тыс. номеров (12 гостиниц с 200 номерами), затем в поступательном режиме в течение 10 лет по 1 тыс. номеров ежегодно. Пока же малое количество гостиниц в Петербурге приводит к тому, что петербургские отели бизнес-класса дороже московских. Так, независимые эксперты компании "BTI" констатируют, что московские гостиницы такого уровня по стоимости проживания занимают сегодня 17 строчку в мировом рейтинге. А вот аналоги в Петербурге находятся на 8 месте, обойдя столицу на 9 пунктов. В Москве в снижении цен не последнюю роль сыграла конкуренция. В Северной столице она отсутствует, из-за ограниченного числа гостиниц, имеющих известную торговую марку, а также из-за дефицита высококлассных номеров.

**2.3 Инвестиции**

Проблемы гостиничного сектора являются основными для развития туризма, и решения их зависит от успешного привлечения инвестиций. Срок окупаемости гостиничных проектов достаточно велик. По этой причине, российские инвесторы неохотно вкладывают средства в развитие гости-ничных проектов, так как привыкли работать с большой рентабельностью. Кроме того, неразвитость рынка долгосрочных кредитов (от семи лет) по приемлемым ставкам (до 12 % в год) не позволяет рассчитывать на финанси-рование крупных проектов. По мнению экспертов, первоначальные вложения для создания отеля варьируется от $200 тыс. до $2 млн., в зависимости от размера объекта, его класса, стиля оформления, количества персонала, а также целевой группы, на которую он ориентирован. Основные клиенты мини-отелей – бизнесмены, групповые туристы и индивидуалы. По прогнозам экспертов агентства BusinessVision, рынок мини-гостиниц будет активно развиваться в ближайшие годы. При этом будет наблюдаться усиление конкуренции. Предполагается, что будут введены нормативные акты и будет разработано законодательство, касающееся данной сферы туризма, что повлечет за собой уход с рынка многих отелей, работающих нелегально. Эти факторы будут способствовать развитию бизнеса и форми-рования более цивилизованного рынка мини-гостиниц. Существующая активность в области инвестирования в гостиничную сферу со стороны российского капитала, носит, скорее краткосрочный характер, приуроченный к крупным событиям жизни города, что позволяет рассчитывать на быструю окупаемость проектов. При вложении значительных средств в гостиничную отрасль России и Санкт-Петербурга в частности, предпочтительнее получать контроль над несколькими существующими гостиничными объектами, то есть выстраивать сети. Это даст возможность координировать ценовую и осуществлять единую маркетинговую политику, проводить мероприятия, направленные на рост турпотоков.

**2.4 Сезонность турпотоков**

Стоимость проживания в гостиницах Санкт-Петербурга меняется в зависимости от времени года.

Выделяют три основных периода: Несезон: С 1 октября - по 31 марта. Гостиницы экономического класса Санкт-Петербурга: от 25-35 у.е. за одноместные номера без удобств; от 35-45 у.е. за одноместные номера с удобствами. Гостиницы бизнес-класса (4 и 3 звезды): от 50-60 у.е. за одноместные номера. Гостиницы класса люкс (5 звезд):oт 350 и выше за одноместные номера. Можно самостоятельно забронировать номер или воспользоваться услугами компании, предоставляющие такой сервис. На большинстве сайтов можно заказать номер в выбранной гостинице, указав при этом свои данные и заполнив необходимые поля и графы. Администраторы связываются как правило в тот же день по удобному для клиента виду связи (телефон, эл. почта) и обсудят все что необходимо для бронирования гостиницы, время, количество дней, прибытие и т. д.

Межсезонье или полусезон С 1 апреля по 30 апреля и с 1 сентября по 31 сентября - увеличение стоимости проживания в гостиницах Питера по сравнению с несезоном на 10-15 % ориентировочно. Сезон: С 1 мая по 31 августа - увеличение стоимости проживания в гостиницах Санкт-Петербурга по сравнению с несезоном на 30% ориентировочно.

Что касается распределения потока туристов по времени года, то, естественно, спрос возрастает во время «белых ночей». То есть турресурсы востребованы очень короткий промежуток времени. Это еще один из вопросов, которые предстоит решить.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | янв | февр | март | апр | май | июнь | июль | авг | сент | окт | нояб | дек |
| Высший класс | 27,6 | 37,4 | 38 | 40 | 51,3 | 85,4 | 70,3 | 56,5 | 58 | 48,8 | 35,7 | 29,5 |
| Средний класс | 35,4 | 35,1 | 41,3 | 41,5 | 55,2 | 80,3 | 74,3 | 74,9 | 47,9 | 42,9 | 43,4 | 33,7 |
| Экономический класс | 48,1 | 46,1 | 57,3 | 48,4 | 58,4 | 81,4 | 78,6 | 79,8 | 49 | 49,5 | 58,5 | 49 |

ТАБЛИЦА 1

Заполняемость 30 основных отелей Санкт-Петербурга, %

Приведенные данные показывают, что с сентября по апрель половина гостиниц пустует, они заполняются в среднем на 30%, в то время как в период с мая по сентябрь наступает перегрузка отелей - они заполняются практически на все 100% - и найти в период «белых ночей» в Санкт-Петербурге свободные места почти невозможно. Среднегодовая загрузка отелей \*\*\*\*\* составила 60,1 %, что приближается к максимальному показателю первоклассных отелей европейских городов (59,5% - 70%). Международные управляющие компании участвуют в подготовке специалистов гостиничного хозяйства, а также активно поддерживают городские программы, связанные с развитием туризма, культуры, образова-ния. Такая ситуация приводит к тому, что при дальнейшем увеличении пото-ка туристов спрос на гостиничные номера начнет превышать предложение, так как число размещаемых туристов будет намного меньше требуемого количества мест. Таким образом, одна из острых проблем развития туризма в городе - развитие гостиничной базы, как важнейшей составляющей туристского бизнеса, а также разумное распределение туристских потоков по различным периодам времени за счет разработки специализированных мероприятий и туров. Проблема размещения прибывающих туристов стала особенно актуальна во время празднования 300-летия Санкт-Петербурга, когда было невозможно во времени развести мероприятия, и возникли слож-ности с расселением прибывших гостей. В настоящее время готовится прог-рамма «Санкт-Петербург - «белые дни» целью, которой станет увеличение турсезона.

**III Предприятия общественного питания Санкт-Петербурга**

Большое значение имеет Порядок обслуживания. «Порядок обслуживания» означает последовательность действии, начиная с прибытия гостей в ресторан и заканчивая их уходом. Последовательность действии обслуживания персонала должна учитывать все нюансы, чтобы наилучшим образом удовлетворить запросы каждого посетителя. Первое, на что обращает внимание посетитель ресторана, - это готовность сотрудников предприятия встретить и принять гостя. Если прием окажется теплым, то посетитель вправе ожидать не менее приятного обслуживания, у него складывается положительное впечатление. Обслуживание посетителей начинается с их встречи и размещения. В ресторанах посетителей встречает метрдотель или администратор. Он проверяет бронирование столиков, провожает гостей к месту и представляет им их официанта. В небольших ресторанах за всю процедуру обслуживания отвечает официант. И в том, и в другом случае порядок таков:

Встреча гостей при входе в зал.

Приветствие.

Проводите гостей к столу.

Предложите гостям стулья, давая им понять, что они могут сесть.

**3.1 Меню**

Меню может выглядеть по разному. В традиционных ресторанах его обычно вкладывают в обложку. В менее официальных заведениях меню может быть написано на доске, напечатано на карточке или на специальной сувенирной подставке. Каждый ресторан, кафе, бар выбирает свой собственный стиль оформления и подачи меню, так как и свой стиль обслуживания посетителей. Визитной карточкой ресторана называют его меню, т. е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющихся в продаже в течении всего времени работы. Типы меню отличаются друг от друга вариантами подбора предлагаемых блюд и структурой цен. Меню «а ля карт». Этот тип меню предлагает выбор в каж-дом виде блюд, причем каждое блюдо оценивается отдельно. Блюда из такого меню, выбранные посетителями, готовятся на заказ. Частое явление в ресторанах и барах СПб – использование Меню «Табльдот». Этот тип меню предлагает небольшой ассортимент блюд и оценивается общей суммой в расчете на одного человека за все меню. Типичный пример такого меню – «деловой завтрак» (бизнес-ланч) по умеренным ценам, в состав которого входят по три-четыре наименования блюд. Посетитель платит установленную цену за весь обед или завтрак. Так как Санкт-Петербург – не только культурная столица, но и один из деловых центров страны, то бизнес-ланчи пользуются спросом. Кроме того, меню типа табльдот очень популярны в праздничные дни, например Новый год. Меню «а ля парт» - гости делают предварительный заказ и обслуживаются в определенный промежуток времени. Применяется чаще в гостиницах. «Шведский стол» - это широкий выбор блюд со свободным доступом, этот метод обслуживания увеличивает пропускную способность зала, ускоряет процесс обслуживания. Актуален при приеме тургрупп. Циклическое меню – это группа меню за определенный период времени. Этот тип меню в основном используется в стационарных учреждениях, например, в санаториях. Взглянув на оформление и состав меню зачастую можно составить мнение о ресторане.

**3.2 Комплексность услуг**

Услуга питания представляет собой услугу по приготовлению, реализации и организации потребления блюд и изделии сложного изготовления всех основных групп из различных видов сырья, покупных товаров и вино-водочных изделий, оказываемую квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенного уровня комфорта в сочетании с организацией досуга.

Услуги по организации потребления продукции и обслуживания в Санкт-Петербурге включают:

организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов и ритуальных мероприятий;

организацию питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний и т.д.;

услугу официанта по обслуживанию на дому;

бронирование мест в зале предприятия;

организацию бизнес-ланчей.

Услуги по организации досуга включают:

организацию музыкального обслуживания;

организацию проведения концертов, программ, варьете и видеопрограмм.

Прочие услуги включают:

упаковку блюд и изделий, оставшихся после обслуживания клиентов;

предоставление потребителям телефонной связи на предприятии;

вызов такси по заказу потребителя; - парковку личных автомобилей посетителей и организованную стоянку у предприятия.

**3.3 Разделение предприятий питания**

В качестве примера приведем несколько из наиболее известных в СПб предприятий общественного питания. Они отличаются как по классу и уров-ню облуживания, расположению, количеству мест, так и по предлагаемой кухне.

Елки-Палки, трактир

Тип кухни: Русская, есть шведский стол: "телега" с салатами и "телега" с горячими блюдами. Ценовая категория: 300-500. Расположен в центре города. Интерьер: деревенский, трактир. Обслуживание: одно из лучших. Трактир рассчитан в основном на иностранных посетителей, у которых и пользуется большим спросом.

Кукарача, ресторан

Тип кухни: Мексиканская. Ресторан «Кукарача» находится в 300-х метрах вдоль Фонтанки от Невского проспекта. Расположен в полуподвале. Обстановка и, главное, дух – соответствует названию. Официанты не всегда хорошо понимают по-русски. Заведение компенсирует слабые познания своих официантов в русском бокалом вина. Это приятно. Народу всегда много (а это критерий), поэтому, лучше позвонить предварительно, в отличие от «елки-палки», где свободные места есть почти всегда. Встретиться с друзьями, поесть – замечательное место. А вот для семейного ужина, не подойдет.

Итальянский ресторан Патио Пицца

Расположен прямо у выхода на Канал Грибоедова из метро Гостиный Двор/Невский проспект. Уютный интерьер. Хорошее обслуживание. Демократично. Тип кухни: Итальянская. Ценовая категория: 500-800

James Cook, паб Хорошо себя рекламирует. Существует достаточно долгое время. Свободных мест часто нет. Ценовая категория: 1000-1500

Магриб, ночной клуб-бар-ресторан.

Невский проспект, 84. 3 зала, восточный дизайн, ТВ. Ресторанная обстановка, диванчики вдоль стен. Ценовая категория: 500-700 Тип кухни: Европейская

Шафран, ресторан

Восточная сказка в центре Санкт-Петербурга - ресторан «Шафран» круглосуточно принимает посетителей в атмосфере спокойствия, умиротворенности и роскоши. Едва переступив порог, окунаешься в совершенно иной мир: мягкие диванчики, всевозможные расшитые яркие подушечки, уединенные места для приятной трапезы и отдыха скрываются под красочными шатрами. В ресторане 4 зала, один рассчитан на прием 30-35 гостей, второй на большую компанию в 50 человек, третий также готов принять до 35 гостей, а вот о четвертом VIP-зале стоит рассказать подробнее. Этот зал у посетителей уже получил свое название – кальянный, восточный. Очень уютный, для тесной компании в 20 человек, здесь можно провести время за приятной беседой, покурить кальян, возлечь под шатрами на мягкие диваны с упоительно-легкими подушечками. Кухня в ресторане азербайджанская, а это значит по-восточному вкусная, пряная и очень щедрая. Национальная кухня отличается обилием мясных, овощных и рыбных блюд. Несмотря на то, что «Шафран» это ресторан, цены меню очень демократичные. Банкетное меню, например, рассчитывается от 800 рублей на человека, что в наше время уже большая редкость.

По принадлежности к той или иной кухне, предприятия питания в Санкт-Петербурге можно разделить:

ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

РУССКАЯ (СЛАВЯНСКАЯ) КУХНЯ

ВОСТОЧНАЯ КУХНЯ

ИНДОКИТАЙСКАЯ КУХНЯ

ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

МОРСКАЯ КУХНЯ

СМЕШАННАЯ КУХНЯ

ПИВНЫЕ РЕСТОРАНЫ

По категориям обслуживания в СПб присутствуют:

Рестораны

Кафе

Кофейни

Бары

Пиццерии

Пивные

Пабы

FastFood

Суши-бары

Загородные предприятия питания (в том числе столовые при санаториях)

Предприятия питания при гостинице

Предприятия питания для детей

На последнем остановимся подробнее, на примере "Транс-Форс" (Адрес: Просвещения пр-т, 19, 3 этаж, ТК "Норд").

В "ресторане будущего" "Транс-Форс" детям будет интересно и на необыч-ных праздниках, и на виртуальных интерактивных уроках. "Транс-Форс" - это ресторан и развлекательный комплекс. Какой ребенок откажется отпраздновать свой день рождения или просто встретиться с друзьями на борту корабля будущего! Маленьких, но очень отважных посетителей ждет захватывающее путешествие с участием сказочных героев. Легионеров постарше – боевые действия на борту шаттлов, уникальные призы и награды. "Транс-Форс" для детей - это праздничное оформление зала, интерактивное театрализованное представление, профессиональная работа аниматоров, командные игры, детское меню, праздничный торт и подарки. Кроме того, комплекс "Транс-Форс" предлагает своим посетителям уникальный образо-вательный ресурс, разработанный российской компанией "Транзас", основная специализация которой - создание профессиональных морских и авиационных тренажеров. На виртуальных интерактивных уроках с использованием последних компьютерных технологий нет привычных школьных звонков, парт, тетрадок и ручек. Войдя в комплекс, дети попадают в особую атмосферу кают-компании корабля будущего, совершающего путе-шествия во времени и пространстве. Здесь можно перенестись в далекие уголки нашей Вселенной или посетить с экскурсией красивейшие города нашей планеты. Заявки от родителей, желающих устроить праздник своему чаду, приходят с завидным постоянством. Большая часть заведений все-таки предпочитает принимать взрослых, а не детей. Цена праздничного вопроса складывается из стоимости заказа по меню, расходов на аренду кафе, программу и украшение зала. Конечно, в каждом заведении действует свой «устав». К примеру, в одном кафе зал закроют для праздника только в том случае, если заказ по кухне будет не меньше определенной суммы. Во втором заведении действует фиксированная арендная плата. Тоже относится и к программе: где-то вам предложат на выбор список актеров и программ: от выступлений фокусника до боди-арта и пиротехнического шоу, а в другом месте - предстоит согласиться с единственным массовиком-затейником, который сотрудничает с заведением.

Наряду со стационарными предприятиями общепита есть и выездное обслуживание:

БАЗИЛЬ КЕТРИНГ Ломоносовская Леснозаводская ул., 3

В ГОСТЯХ У ДОН КИХОТА Гостиный двор наб.реки Фонтанки, 21 ИВАН КЕЙТЕРИНГ, выездное ресторанное обслуживание Садовая ул. Коли Томчака, 32

**3.4 Прогулки по центру города**

Чтобы лучше разобраться в вопросе организации предприятий питания, лучше всего посетить центральные улицы.

Обычно культурная программа туриста, впервые посетившего Петербург, начинается с Эрмитажа.

Ресторан Эрмитажный. Тип кухни: Европейская. Ценовая категория: 1500-2000. Ресторан новый, класса Люкс. Расположен в цокольном этаже Главного Штаба. Некоторые окна смотрят на Дворцовую пл. Сводчатые низкие потолки. Из элементов декора - картины (современные и репродукции), скульптура. Длинный коридор, по сторонам - залы и хозяйственные помещения. Залов много, каждый имеет свое название: Павлин (с самыми удобными сидениями), Музыкальный, Грифон (с баром), Диванный (с видом на Дворцовую пл.), и др. Официанты в форме середины 19 в. Ресторан явно рассчитан на иностранцев. Цены завышены. В здании музея работает ресторан европейской и русской кухни «Эрмитажный», в котором открыто десять залов. А сам Невский проспект начинается с безымянного бистро (дом №3). В меню представлен классический набор, ставший визитной карточкой питерского фаст-фуда: шаурма (45-75 руб.), люля-кебаб (100 руб.), хот-дог и шашлык. Через несколько метров, сладкое-жек ждет французская кондитерская «Ontrome». Здесь можно удобно распо-ложиться на диване или плетеном стульчике в одном из светлых залов и сосредоточенно поглощать пирожные (35-60 руб.), десерты (35-100 руб.), запивая чаем (22-50 руб.) или прохладным шербетом (30 руб.). Следующее заведение общепита располагается в мрачном здании №7/9 Центрального агентства воздушных сообщений. Здесь вход в ресторан «Сайгон». И хотя название вызывает ностальгические воспоминания у поколения шестидесят-ников, заведение не имеет ничего общего с культовым кафе, которое когда-то служило приютом для неформальной молодежи. Интерьер современного «Сайгона»: ослепительно розовые стены и зеленая искусственная зелень, свисающая с решетки балкончика второго этажа, к долгим «посиделкам» не располагают. Цены на горячее (стейки, шашлыки, бефстроганов, радужная форель) варьируются от 130 до 800 руб. Также в меню представлено около 15 видов салатов (60-115 руб.) и несколько видов кофе (30-115 руб). При желании обойтись чашкой кофе с пирожным, лучше заглянуть в соседнюю дверь. Здесь недавно открылась двухэтажная московская кофейня «Кофе Хауз». В просторном помещении, залитом светом, найдется место и для уединенной беседы - в глубине зала или на втором этаже, и для желающих «себя показать и на мир посмотреть» – на барных стульях вдоль панорамных окон. Интерьер выдержан в кофейной тематике: шоколадно-кремовая гамма стен и белая мебель. Среди модной молодежи большим спросом пользуются «каппучино банан сплит» (105-135 руб.), напитки месяца (специальное пред-ложение), чизкейки (119 руб.) и торт «Сакура» - шоколадно-бисквитный десерт с пьяной вишней на коньяке (119 руб.). Заведение также предлагает четыре вида салата (по 99 руб.) и десять вариантов сандвичей (по 75 руб.). Кофе в этом заведении пьют под ненавязчивую фоновую музыку. Через перекресток, на той же стороне улицы, работает бистро «Картаго» с голубыми потолками, в которых, как на поверхности бассейна отражаются столики с посетителями. На лотках витрины, растянувшейся почти во всю длину первого зала, разложены гарниры – рис, запеченный картофель, фасоль, макароны (по 40 руб.), горячее – антрекот, гуляш, стейк, язык (по 140 руб.). Самые популярные блюда - форель и баклажаны с соусом. Следующая остановка - у Дома с колоннами (№15), где разместился кинотеатр «Баррика-да». Изначально это четырехэтажное здание с портиками было построено для генерал-полицмейстера города Н. Чичерина. Особняк неоднократно переходил из рук в руки. Позже, по инициативе М. Горького в особняке открылся Дом искусств, где жили и работали О. Форш, А. Грин, Н. Гумилев. Теперь, сразу за входом в кинотеатр, спрятано крошечное кафе со стойкой, за которой можно быстро перехватить хот-дог и выпить кофе из пластикового стаканчика. Для того чтобы расположиться с комфортом, достаточно сделать еще три шага до входа в кофейню сети «Идеальная чашка». Основная публика этого заведения - студенты и яппи в возрасте до 35 лет. Атмосфера во всех кофейнях сети (только на Невском проспекте три «Чашки») самая демократичная. Здесь можно собраться шумной компанией или же просидеть несколько часов с чашкой эспрессо в гордом одиночестве. Нередко в кофейне встречаешь людей, которые пишут письма или просматривают деловые бумаги. В меню представлены только напитки (кроме алкоголя) и десерты, а средний чек составляет 100–150 руб. Одна из особенностей кофеен, в свое время умилявшая горожан и гостей Петербурга, — возможность воспользо-ваться бесплатным телефоном и оставить сообщение на специальном щите. Кстати, именно это заведение сети — одна из остановок на маршруте посетителей Эрмитажа и многочисленных туристов, — поэтому в выходные и праздничные дни кофейня набита битком. Напротив «Идеальной чашки» находится дом №18, сейчас тут работают «Литературное кафе», кафе «Марко» и «Цыпленок Кентакки» — ресторан быстрого обслуживания сети «KFC». В судьбе дома тесно переплелись литературная и ресторанная жизнь Петербурга. Здесь, в 1791 году, два иностранца открыли кондитерскую, которая почти сразу же стала популярной среди людей искусства. Современное «Литературное кафе» пользуется большим успехом среди иностранных туристов, составляющих основной контингент посетителей. В меню отдельный раздел отведен под любимые блюда А. Пушкина, который был одним из завсегдатаев кондитерской. Среди них — грузди соленые со сметаной и луком, щи петровские с грибами под хлебной шапкой (150 руб.), котлеты Пожарские (170 руб.). Фирменное блюдо кафе — мясо по-петербургски (филейная вырезка, фаршированная ветчиной, грибами и луком, с томатным соусом и чесноком). Обед без алкоголя обойдется в 500-600 руб. Рядом находится ресторан KFC, специализирующийся на «курином меню». Кухня KFC достаточно острая – на любителя. В последнее время ассортимент меню расширился за счет бургеров. Особенно хороши острые куриные крылышки, кукуруза и соусы. Обед обойдется в сумму около 100-150 руб. Заведению присущи обычные недостатки фастфудовского общепита: специфический запах, яркое освещение и невозможность уединиться, - в любой момент за столик могут подсесть другие посетители. По сравнению с «Цыпленком Кентакки» интерьер кафе «Марко» интимно мрачен. Но угловатая геометрия перегородок, квадратов черных столов и красных салфеток создают атмосферу, которую бесполезно искать в ресторанах fast food. В меню «Марко» более 40 вариантов кофейных напитков, чай, десерты, пирожные и горячие закуски. Средний чек (кофе, салат, десерт или пирожное) — 200 руб. Отдохнуть от суеты Невского проспекта, перспектив и бесконечных видов можно в кафе-клубе «Paranormal Phenomena», расположенном буквально в пяти шагах за углом Дома с колоннами (наб. реки Мойки, 59). Любимое место постоянных посетителей — «красный зал»: помещение без окон, погруженное в полумрак, с нишами-иллюминаторами и диванами, напоминающими распростертые крылья летучих мышей. Под трансовую музыку ди-джеев публика (днем - студенты близлежащих вузов, вечером — работающая молодежь от 25 лет) курит кальян (340-560 руб.), участвует в чайной церемонии (1,2 л стоит 250-680 руб.) и кушает (средний чек – 500 руб.). Чаще всего здесь заказывают эскалоп, запеченный в сырной корочке, и «Тунгусский метеорит» (стейк из говядины с соусом из свежих ягод клюквы и вишни под ромом и гарниром), который, полыхая огнем, великолепно смотрится в паранормальном космическом интерьере. Итак, даже на этом небольшом участке Невского проспекта можно встретить достаточное количество мест общепита. Невский проспект как центральная улица города, одна из главных артерий северной столицы в определенной степени отражает общую ситуацию ресторанного бизнеса города.

Люди в поисках мест для остановки, чтобы утолить голод, преследуют разные цели:

Быстро перекусить. Быстрый и незатейливый обед или ужин можно получить в кафе, расположенных на территории самого вокзала. Здесь под заведения общепита выделена одна из сторон центрального зала: кафе «Солянка» и бар «Тамбур» сменяет куриное бистро «Цыпленок жареный», за ним следует бар «Транзит», а чуть в стороне открыта итальянская пиццерия «Летний сад», в которую можно также попасть и с улицы. «Ресторанный дворик» Московского вокзала, отделенный от центрального зала стеклянной стеной, работает с 5 утра до 2 часов ночи. Здесь можно заказать «комбини-рованный» обед из блюд, которые предлагают перечисленные выше заведения. Так, в меню кафе «Солянка» представлены салаты (30-50 руб.), форель на пару (120 руб.), мясная солянка (50 руб.), куриный шашлык (80 руб.), а в баре «Транзит» - мини-пицца (40 руб.), десерты и пирожные (20-65 руб.), алкогольные напитки. Специализация бистро «Цыпленок жареный», как можно догадаться из названия, - блюда из куриного мяса. Названия фаст-фудовских наборов явно навеяны «железнодорожной тематикой»: «СВ» (бедрышко, два острых крылышка, картофель, кока-кола) – 170 руб., «Плацкарт» (ножка, картофель, кока-кола) – 80 руб. Для тех, кто не мыслит обеда/ужина без сигареты или хотел бы вкушать свою трапезу в более интимной обстановке – путь с подносом лежит на второй этаж фуд-корта. Здесь работает бар «Тамбур», в котором можно также заказать кофе (от 40 руб.), чай или коктейль. Фастфудовская атмосфера, не располагает к общению, однако на Московском вокзале все же есть заведение, в котором можно получить быстрый обед, совместив его с неофициальной встречей. Речь идет об итальянской пиццерии «Летний сад» (режим работы: с 5 утра до часа ночи). В интерьере зала воспроизведена пешеходная улочка, освещенная фонарями, с деревянными скамейками и чугунными стульями с плетеными сиденьями. В меню заведения - салаты, спагетти, 15 видов пиццы от 170 до 325 руб., лазанья – 115 руб., чай – 25 руб. Во внутреннем дворе вокзала (вход с Гончарной ул.), почти напротив второго входа в пиццерию разместилось стационарное кафе - чайная, пользующаяся популярностью среди студентов, «Чайная ложка». Здесь в любое время суток можно заказать горячие блины (14 руб.), блины с начинками (20-69 руб.), салаты, чай (14 руб.). Если пройти к перронам, вдоль здания, в котором открыт кассовый зал №2, то мы найдем еще несколько уличных ларьков, предлагающих быстро перекусить. Среди них - киоск уже упомянутой сети «Чайная ложка», ларьки с выпечкой, хычинами, курой-гриль и гамбургерами, и, конечно же, с шавермой. Кстати, любители этого восточного блюда могут заказать его и в стационарном кафе, расположенном внутри здания Московского вокзала, неподалеку от центрального входа с площади Восстания (режим работы: с 5 до 2 час.). Правда, стульев для посетителей здесь не предусмотрено (шаверма - 45-80 руб., капуста по-корейски – 35 руб., пирожные 20-30 руб., кофе, пиво). Такое же небольшое заведение со столиками работает с 8 до 20 часов в помещении билетно-кассового центра. В его меню – кура-гриль, сандвичи по 20-30 руб., салаты по 25-40 руб., пышки и напитки. Еще одно заведение под громким названием кафе-бистро «Белые ночи», являющееся не чем иным, как обычным вокзальным буфетом, разместилось в зале ожидания №3 (работает круглосуточно). Здесь предлагают солянку, салаты, горячее, пирожки и напитки (средний чек – 80-100 руб.). Два уличных ларька с хычинами и выпечкой из слоеного теста от сети «Месье Патиссье» можно найти в пешеходной зоне, ведущей к платформам пригородных поездов. А со сторо-ны Лиговского проспекта, рядом со станцией метрополитена «Площадь Восстания», работают еще три киоска: шаверма, рыбное бистро «Корюшка» (рыба с картошкой - 50-70 руб., соусы, напитки), бистро «Чудо картошка» (средний чек - 55 руб.). Если же вокзальная сутолока способна испортить аппетит, то обед можно перенести в кафе, расположенное подальше от железнодорожных платформ. Для тех, кто планирует совместить обед с неофициальной встречей, подойдет домашняя обстановка бистро «У тещи на блинах» (русская кухня) или просторные залы бистро «Аль Шарк» (восточ-ная кухня). «У тещи» (Лиговский пр., 29), работающей круглосуточно, пред-лагают завтраки по 32 руб., а с 11 до 13 часов - бизнес-ланч за 88 руб. В обычное время средний чек здесь составляет 160-200 руб. Меню восточного заведения (Невский пр., 120) включает стандартный набор из шавермы на тарелке и в пите, фаршированной курицы, телятины, стеков, свинины, различных гарниров и салатов. Невысокие, на первый взгляд, цены, объясняются просто: блюда продаются на вес, и в меню указана стоимость 100 г. Бизнес-ланч здесь обойдется в 130 руб., а обычный обед в 150 руб. и выше. Более демократичный вариант – обед в блинном клубе «Теремок» (режим работы: с 9 до 23 часов). В меню представлены блины простые и с начинками, припеки и напитки, гречневая каша, салаты (средний чек 100-130 руб.). Вот только кушать в «Теремке» (Невский пр., 93) придется из пласти-ковой посуды. В окрестностях Московского вокзала также разместились два заведения «Кошкин Дом» (ул. Восстания, 2 и Невский пр., 126). Несмотря на то, что кафе относятся к одной сети, их меню и интерьер залов довольно сильно разнятся. «Кошкин Дом», открытый на пересечении Невского и Суво-ровского проспектов, представляет собой небольшое кафе с неудобными маленькими столиками и «клетчатыми» стенами. Зато в ассортименте – огромный выбор пирожков (12-17 руб.), пирогов (порция – 31 руб.) и расстегаев (29-41 руб.). Кроме того, в меню присутствуют супы, закуски и горячие блюда (плов, говядина «по-строгановски», азу, спагетти «карбонаре» и пр.). Средний чек – 100-140 руб. Во втором «Кошкином Доме», работаю-щим круглосуточно, выпечки нет, - акцент в меню сделан на салаты, горячие блюда из рыбы, мяса, птицы и десерты. Средняя стоимость счета здесь уже будет выше – от 150 руб. В отличие от первого заведения, это кафе более просторное, а «кошачья тематика» в интерьере выражена ярче. Если пройти чуть дальше, то на другой стороне ул. Восстания, в доме № 13 еще одна точ-ка сети «Чайная ложка» (режим работы: с 9 до 22 часов). А для тех, кто хотел бы совместить ланч с работой в Интернете, на территории Московского вокзала круглосуточно работает Интернет-кафе «Зебра» (Невский пр., 85, лит. А). Небольшой зал кафе со стеклянными столиками и стульями расцвет-ки «под зебру» отделен от помещения с компьютерами. В здешнем меню нет разносолов, а только лишь необходимый минимум (салаты по 35 руб., сандвичи и бутерброды – 20-35 руб., пицца – 75 руб., кофе – 35-60 руб.).

Плотно пообедать. Для тех, кто не считает себя поклонником фаст-фуда, а чашки кофе с десертом явно недостаточно для того, чтобы утолить голод, то «альтернативный» обед можно получить в следующих заведениях. С 11.30 до 16 часов любителям китайской кухни кафе «Тан Ду» (Гончарная ул., 3) предлагает бизнес-ланчи за 88-100 руб.. В обычном меню представлены свиные ушки в соевом соусе – 116 руб., суп из бараньих фрикаделек - 58 руб., говядина «по-пекински» - 148 руб., гарниры по 36-88 руб. В начале этой же улицы открыты еще два заведения: круглосуточное кафе «Риф» (дом № 9) и кафе «Старый город» (дом № 5). В меню «Рифа» - три варианта ланча по 100 руб. (с 12 до 17 часов), в другое время средний чек составляет 200-250 руб. (ризотто, говядина «по-французски» и т.д.). Соседнее заведение, «Старый город», работает с 10 до 23 часов. Здесь подают свинину «по-китайски», форель в сливках, шницель, салаты (средний чек 220 руб.). С 9 утра до 2 часов ночи горячие мясные и рыбные блюда также предлагает кафе «Soul» (Лиговский пр., 43/45), - средняя стоимость счета тут составляет 220 руб. Ненамного дороже обойдется обед в кафе «Оливия» (ул. Восстания, 13), работающее с 11 до 23 часов. В его меню представлены долма, ризотто, свинина «по-лаосски», кебаб, блюда, приготовленные на мангале и т.д. Сотрудники офисов, расположенных поблизости от Московского вокзала, и постояльцы гостиницы «Октябрьская» нередко обедают в кафе-баре «Warsteiner Forum», открытом с 12 до 24 часов по адресу Невский пр., 120. С 12 до 17 часов заведение предлагает бизнес-ланчи по 120 руб. Среди фирменных блюд кафе - судак, запеченный «по-рыбацки» (170 руб.), куриное филе в соусе из авокадо (180 руб.), шницель «по-швейцарски» из свинины, фаршированный сыром и ветчиной (165 руб.). Средний чек в «Warsteiner Forum» - 300 руб.

Встретиться с друзьями. Для встречи с друзьями можно выбрать «Депо» (режим работы: с 11 до 24 часов) - небольшое кафе на Гончарной улице, 14. Впрочем, сюда, на ужин можно пригласить и партнера по бизнесу, если отношения не слишком формальны. А вот для романтического свидания это место, пожалуй, слишком шумно, да и в интерьере, копирующем обстановку трамвайного вагона советского периода, рассыпаться в комплиментах или выразительно молчать - затруднительно. Фирменное блюдо «Депо на двоих» – куриные крылышки и свиные ребрышки с салатом, а к нефильтрованному пиву «Капитан» рекомендуем взять оригинальную закуску – маринованные огурчики со сметаной. Средний чек – 200 руб.

Столь же непринужденная атмосфера царит и в арт-кафе «Музыка крыш» (Невский пр., 126), открытом круглосуточно. Днем – с 11 до 17 часов - здесь можно чинно поглощать деловой обед (около 120 руб.), разглядывая интерьер, оформленный под старую квартиру в мансарде: патефон, покосив-шиеся часы на стене, водосточные трубы, поддерживающие «крыши» барной стойки, двух «мини-комнат» и небольшой сцены. А вечером – с 19.30 до 22.30 часов - послушать рок-н-ролл, пост-фолк, фортепиано, джаз или поп-рок (входной билет от 40 до 150 руб.), заказав блюдо с диковинным названием «Плошечка под крышечкой с ручечкой на палочке» (свинина, говядина, грибы и картофель) или рагу из осетрины, лосося и судака. Средний чек в это время составит около 300 руб. Вечерняя музыкальная программа действует и в клубе «Jazz & Френия» (Невский пр., 91), который работает с 12 часов до последнего клиента. В этом заведении с 21 часа регулярно проходят выступления джазовых музыкантов (входной билет – 60 руб.), а в меню представлена европейская и восточная кухня: салаты - 60-155 руб., горячее - 90-190 руб., десерты - 45-110 руб., чай, кофе - 30 - 170 руб. Суши-бар «Jazz & Френии» предлагает суши (45-110 руб.), ролы (45-125 руб.), сашими (120-195 руб.) и т.д. Правда, для задушевных разговоров по вечерам эти заведения вряд ли подходят, - собеседник едва ли можно услышать. Выпить пива и попробовать блюда чешской кухни предлагает ресторан «Габринус» (Невский пр., 126/2). Всего в меню этого заведения, помимо бутылочного и баночного пива, представлено 8 сортов разливного пива. Средний чек - 400 руб.

Деловая встреча/ семейный обед/ романтическое свидание. Найти подходящее место для встречи с деловыми партнерами можно и на самом вокзале. К примеру, для этой цели подойдет ресторан «Петропавловский», расположенный на втором этаже центрального зала (вход через пиццерию «Летний сад»). Заведение работает с 9 часов до последнего клиента, а с 12 до 16 часов в ресторане действует специальное предложение – три варианта бизнес-ланча (по 80, 100 и 140 руб.). В его меню представлены блюда русской и европейской кухни: салаты от 50 до 200 руб. («Цезарь», «Кальмары с овощами»), пельмени - 135 руб., жульен - 75 руб., стейк из сем-ги - 280 руб., бараньи котлетки - 520 руб., телячья вырезка «Шато Бриан» - 320 руб. Также недалеко от вокзала расположен ресторан «У Рудольфа» (Невский пр., 126/2). Заведение предлагает блюда чешской кухни – гуляш, запеченное свиное колено, утка «по-старочешски», свинина с кнедликами. Стоимость среднего счета - около 500 руб. По вечерам, с 20 часов, здесь звучит живая музыка (скрипка). В этой же стороне с 9 утра до часа ночи открыто французское «Бистро Гарсон», Невский пр., 95. В меню ресторана – традиционные и континентальные завтраки, стейк-гриль с перечным соусом, фуа-гра с лесными ягодами, утиная ножка «конфит» и т.п. (средний чек составляет около 1500 руб.). С другой стороны площади Восстания работает ресторан «Петербургский уголок» (Невский пр., 79). В заведении, открытом с 11 до 24 часов, подают рулет из говядины, свинины, грибов и сала, пельмени «Колдуны» и печеный лосось с соусом «Бешамель». Средний чек - 500 руб. Пригласить партнера по бизнесу также можно в бар «Верста» (Лиговский пр., 57 ). С 11 до 17 часов заведение предлагает бизнес-ланчи по 110 руб. Средняя стоимость салатов – 90 руб., горячих блюд – 160 руб. (семга, телятина, ребрышки «Чили» и т.д.). Для деловой встречи или семейного обеда подойдет и кафе «Рико» расположенное на втором этаже дома №126 по Невскому проспекту. В помещении, оформленном в терракотово-песочных тонах, вдоль окон установлены диваны со столиками. В меню представлены салаты (149-179 руб.), супы (99 руб.), шесть видов спагетти (199 руб.), десять вариантов пиццы (180-250 руб.) десерты (70-90 руб.) и большой ассортимент кофе и кофейных коктейлей.

У любителей полюбоваться на огни ночного города возникает вопрос: «Где покушать ночью?». Большинство предприятий общепита в этом районе работают до 23-24 часов. До часа ночи можно задержаться в пивной «Габринус», ресторане «У Рудольфа», во французском «Бистро Гарсон» или в итальянской пиццерии «Летний сад». На час позже работу заканчивает «ресторанный дворик» Московского вокзала и кафе «Soul». До последнего клиента работает клуб «Jazz & Френия» и ресторан «Петропавловский». А вот заведений, работающих круглосуточно, в этом районе мы насчитали всего семь. Среди них уже упомянутые бистро «У тещи на блинах», «Кошкин дом», арт-кафе «Музыка крыш», кафе «Шаверма», кафе-бистро «Белые ночи», интернет-кафе «Зебра» и кафе «Риф».

Пьем пиво, смотрим футбол и всячески прожигаем жизнь. В Петербурге, можно на большом экране посмотреть спортивные соревнования. Как выяснилось, в городе не так уж мало баров, ресторанов и кафе, где посетителям предлагают "хлеба и зрелищ". Большинство заведений, готовых принять спортивных болельщиков и имеющих для этого подходящие условия, расположены в центре Петербурга.

Любителям путешествий. Отдых в пригородах Санкт-Петербурга всегда являлся неотъемлемой составляющей жизни любого петербуржца, или гостя города. И сегодня, соревнуясь между собой, загородные отели вводят все новые и новые услуги для своих гостей: бани и сауны, бассейны, салоны красоты и массажные кабинеты, рестораны, кафе и бары, кинотеатры, оборудованные по последнему слову техники, охраняемая парковка, магазины и многое другое. Хотя, справедливости ради нужно отметить, что еще остались пансионаты, работающие «по старинке», пытаясь компенси-ровать отсутствие сервиса довольно низкими ценами. Поэтому, планируя долговременный загородный отдых, стоит навести соответствующие справки о выбранном вами заведении.

Итак, предприятия общепита в Санкт-Петербурге довольно много, но «достойных» мест явно недостаточно. Не хватает объективной информации.

Не обязательно ходить по городу в поисках подходящего местечка или звонить в то или иное заведение, чтобы уточнить интересующие вопросы. Проще воспользоваться Интернетом. На сайте http://www.menu.ru/или http://www.allcafe.info/, например, можно узнать мнение посетителей о выбранном ресторане, посмотреть меню, заказать столик, боулинг и т. д.

**IV Заключение**

Динамическое развитие туристского бизнеса требует наличия как природных, так и инфраструктурных групп ресурсов. Вторые же, к сожалению, оставляют желать лучшего. Даже при высоких аттрактивных свойствах природных ресурсов без наличия коммуникаций, средств связи, коммунальные инфраструктуры просветительных учреждений, памятников культуры, искусства и др. – туристский бизнес для широкого круга потребителей невозможен.

Сегмент гостей, готовых мириться с очевидными недостатками города как туристской дестинации постоянно уменьшается в относительных величинах, и предпочтение смещаются в более обустроенные центры туризма восточной Европы. Косвенно эта мысль подтверждается ростом в структуре гостей города приезжающих с иными целями, нежели познава-тельный туризм. Основной вывод, который напрашивается - город несомненно обладает уникальной возможностью значительно приумножить свою туристскую индустрию за счет уникальных культурных и исторических памятников доставшихся нам от предков. Но для того, чтобы этот фактор сработал, необходимо привести всю городскую (и не только городскую, но и областную) инфраструктуру в соответствие с современными потребностями. Туристская инфраструктура развивается в ответ на огромный спрос в области туризма в последние годы. История, культура, искусство - являются важнейшей составляющей привлекательности Санкт-Петербурга в области культурного туризма, одного из наиболее перспективных направлений экономического и культурного развития города, так как этот вид туризма находится на пересечении сферы бизнеса и гуманитарной сферы. Памятники культуры и события культурной жизни (например, в городе проводятся ежегодно ок. 100 фестивалей) являются основной составляющей маркетинга туризма, фактором инвестиционной политики, важнейшую роль в которой играет формирование и продвижение привлекательного образа города. Но, к сожалению, присутствуют отрицательные факторы, влияющие на развитие туризма: ощущается недостаток хороших ресторанов с доступными ценами, неразвитость рынка ресурсов качественного гостиничного размещения и обслуживания. Необходимо перестройка всей инфраструктуры, так как она не соответствует современным требованиям. Необходимо так же стимулировать согласованную деятельность турфирм и органов власти.

**Список литературы**

Общество, экономика, туризм: Сборник научных трудов преподавателей, сотрудников и докторов каф. экономики и управления социальной средой - СПб: Изд-во СПбГУЭФ, 2001-248с

Газета Метро №159 - СПб, 2005

Газета Метро №173 - СПб, 2005

Материалы работы шестой конференции молодых ученых - экономистов «Предпринимательство и реформы в России», Ч1 - СПб.: Изд-во Института страхования, 2001 - 83с

Материалы (стенограмма выступлений) Второй международной научно-практической конференции «Въездной и выездной туризм. Проблемы и пути решения» - СПб, 1999 - 128с