

პერიოდული სამეცნიერო ჟურნალი
PERIODICAL SCIENTIFIC JOURNAL
ПЕРИОДИЧЕСКИЙ НАУЧНЫЙ ЖУРНАЛ

ISSN 2346-8467

აგრარ
AGRO
АГРО
NEWS

№1

ქუთაისი – Kutaisi – Кутаиси
2016

ჟურნალი წარმოადგენს
კავშირი იმერეთის აგროეკოლოგიური ასოციაციისა და
აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტის აგრარული ფაკულტეტის
პერიოდულ-სამეცნიერო გამოცემას

სარედაქციო კოლეგია:

ლორთქიფანიძე როზა – (მთავარი რედაქტორი);
ავალიშვილი ნინო (სწავლული მდივანი);
ურუშაძე თენგიზი; პაპუნიძე ვანო; შაფაქიძე ელგუჯა; ასათიანი რევაზი; კოპალიანი როლანდი; ჯაბნიძე რევაზი; კინწურაშვილი ქეთევანი; მიქელაძე ალექსანდრე; ჭაბუკიანი რანი; ქობალია ვახტანგი; ფრუიძე მაყვალა; ჩანჩიანი-ანასაშვილი ნუნუ; დოლბაია თამარი; ყუბანიშვილი მაკა; კვლენჯერიძე ნინო; ყიფიანი ნინო; ხელაძე მაია; კილასონია ემზარ; კვლიშვილი მანანა; ჩხიროძე დარეჯანი; ჯობავა ტრისტანი; წიქორიძე მამუკა; თავბერიძე სოსო; თაბაგარი მარიეტა; კილაძე რამაზი; მეტრეველი მარიამი; დვალაძე გულნარა; ნემსაძე მარიამი.

სარედაქციო კოლეგიის საზღვარგარეთის წევრები:

იოფე გრიგორი (აშშ); კავალიაუსკას ვიდასი (ლიტვა); ჩუხნო ინნა (უკრაინა); ბელოკონევა-შიუკაშვილი მარინა (პოლონეთი); გასანოვი ზაური (აზერბაიჯანი); მამადოვი რამაზანი (თურქეთი); სანტროსიანი გაგიკი (სომხეთი); სალინდიევი ულტემურატი (ყაზახეთი).

The magazine is a periodical scientific publication of
Imereti Agro-ecological Association and
Akaki Tsereteli State University Faculty of Agrarian Studies.

EDITORIAL BOARD

Lortkipanidze Roza – (Editor in Chief);
Avalishvili Nino – (Academic Secretary);
Urushadze Tengiz; Papunidze Vano; Shapakidze elguja; Asatiani Revaz; Kopaliani Roland; Jabnidze Revaz;
Kintsurashvili Ketevan; Mikeladze Aleksandr; Chabukiani Rani; Qobalia Vaxtang; Fruidze Makvala; Chachkhiani-Anansashvili Nunu; Dolbaia Tamar; Kubaneishvili Maka; Kelendjeridze Nino; Kipiani Nino; xeladze Maia; Kilasonia Emzar;
Kevlishvili Manana; Chxirodze Daredjan; Jobava Tristan; Tsiqoridze Mamuka; Tavberidze Coco; Tabagari Marieta; Kiladze Ramaz; Metreveli Mariami; Gvaladze Gulnara; Nemsadze Mariam.

FOREIGN MEMBERS OF EDITORIAL BOARD

Ioffe Grigory (USA); Kavaliauskas Vidas (Litva); Chuxno Inna (Ukraine); Belokoneva-Shiukashvili Marina (Poland); Gasanov Zaur (Azerbaijan); Mammadov Ramazan (Turkey); Santrosian Gagik (Armenia); Sagyndykov Ultemurat (Kazakhstan).

Журнал представляет
Периодическое научное издание
Союза агроэкологической ассоциации Имерети и
Аграрного Факультета Государственного Университета Акакия Церетели

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ:

Лорткипанидзе Роза – (главный редактор);
Авалишвили Нино – (Учебный Секретарь);
Урушадзе Тенгиз; Папунидзе Вано; Шафакидзе Элгуджа; Асатиани Реваз; Копалиани Роланд; Джабнидзе Реваз;
Кинцурашвили Кетеван; Микеладзе Александр; Чабукиани Рани; Кобалия Вахтанг; Фруидзе Маквала; Чачхიანი-Анасашвили Нуну; Долбая Тamar; Кубанейшвили Мака; Келенджеридзе Нино; Кипиани Нино; Хеладзе Маია;
Киласония Эмзар; Кевлишвили Манана; Чхиродзе Дареджан; Джобавა Тристан; Цикоридзе Мамука; Тавберидзе Сосо; Табагари Мариета; Киладзе Рамаз; Метревели Мариами; Гваладзе Гулнара; Немсадзе Мариам.

ЗАРУБЕЖНЫЕ ЧЛЕНЫ РЕДАКЦИОННОЙ КОЛЛЕГИИ:

Иоффе Григори (США); Кавалиаускас Видас (Литва); Чухно Инна (Украина); Белоконева-Шиукашвили Марина (Польша); Гасанов Заур (Азербайджан); Маммадов Рамазан (Турция); Сантросян Гагик (Армения); Сагиндигов Ултемурат (Казахстан)

როლანდ კოპალიანი – თხილის წარმოების ზრდის დინამიკა საქართველოში რეგიონების მიხედვით _____	9
ქეთევან კინწურაშვილი – კოფეინის ბანსაზღვრის და მისი მიღების ექსპრეს მეთოდი _____	13
Роза Лорткипанидзе – АГРОЭКОЛОГИЧЕСКАЯ СРЕДА ОСУЩЕННЫХ ПОЧВ МЕГРЕЛИИ _____	18
რეზო ჯაბნიძე – ღარბი, რომ განვითარდეს და აღორძინდეს _____	22
Сантросян Г.С. – ЦЕННЫЕ ФОРМЫ АБРИКОСА “ХАРДЖИ” В АРМЕНИИ _____	32
ნუნუ ჩაჩხიანი-ანასაშვილი – ბიოლოგიური მეთოდი ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქტის მიღების ბარანტია _____	35
Roza Lortkipanidze, Nino Kelenjeridze – RAISING SOIL FERTILITY IN OLIVE PLANTATIONS VIA CLOVER CULTURES IN CONDITIONS OF TSKALTUBO DISTRICT _____	40
ვახტანგ ქობალია – მანღარინ „აღრეშლას“ ნუცეღარული თესლნერგების ფორმათა მრავალფეროვნების ბიო-მორფოლოგიური და სამეურნეო მაჩვენებლების შესწავლის შედეგები _____	42
მარიეტა თაბაგარი, ვლადიმერ უგულავა, შორენა კაპანაძე, ნატალია ჯინჭარაძე – აღმოსავლური ხურმის ჯიშების სამეურნეო მახასიათებლების შესწავლა ლანჩხუთის მუნიციპალიტეტის კირობებში _____	48
ნინო ავალიშვილი – ბეოლოგიური პროცესების როლი ქანებისა და რელიეფის ფორმირებაში _____	51
ლ.გ. ბაზერაშვილი, ნ. ბოკუჩავა, მ. კეველიშვილი, ნ. ჯიბლაშვილი – წაბლის დაავადებანი წინანდლის დენდროკარკში _____	56
ტრისტან ჯობავა – ლიმონ ქართულის, მეიერისა და დიოსკურიას მაღსეკობამძლეობის შესწავლის შედეგები _____	58
Мака Кубанейшвили – ТОПИНАМБУР (ЗЕМЛЯНАЯ ГРУША) – ПОЛЕЗНОЕ РАСТЕНИЕ _____	66
გულნარა დვალაძე – მაყვლის (Rubus) მცენარის მიზანდასახული კულტივირების პერსპექტივა ახალი სახის კვების მრეწველობის საღებავის წარმოებისათვის და ბიომრავალფეროვნების დაცვა _____	69

ნინო ყიფიანი, მაია ხელაძე – ტრიფოლიატის სხვადასხვა ფორმების ბიო-მორფოლოგიური დასასიათება _____	72
ნინო კელენჯერიძე, ნელი კელენჯერიძე – ორბანული და მინერალური სასუქების შედარებითი ეფექტურობა დაბალნაყოფიერ ალუვიურ ნიადაგებზე გაშენებულ ფეიჭოს პლანტაციაში _____	76
ნატალია სანთელაძე – ფეიჭოს კულტურის ეკონომიკური ეფექტურობა იმერეთის რეგიონის ალუვიურ ნიადაგებზე _____	79
ვაჟა თოდუა, დალი ბერიკაშვილი, სოფიო ცქვიტაია – ველური ხილი, გამრავლება, ჭიმიური შემადგენლობა და გამომწენების პერსპექტივები _____	81
ლია კოპალიანი – ზეთისხილის ყვავილობისა და ნაყოფმსხმოიარობის ფენოლოგიური ფაზების მიმდინარეობა იმერეთის რეგიონში _____	90
მზია კურდღელია – ლავანდის კულტურის პერსპექტივა საქართველოში _____	93
ალექსანდრა ჩაფიჩაძე, მაკა ყუბანეიშვილი – ჩაიოტა (<i>Sechium edule</i>) – ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქციის წყარო _____	97
სულიკო ბერიძე – ცხიველთა კვების ტრადიციები საქართველოში და მისი გავლენა პროდუქტიულობაზე _____	101
მაცვალა ფრუიძე, ეკატერინე ბენდელიანი – ლუდის შენახვაზე მოქმედი ფაქტორები _____	104
ეკატერინე კახნიაშვილი – ჩაის არომატიზაცია და მიღებული პროდუქტის ეკონომიური გაანგარიშება _____	110
ვარლამ აკლაკოვი – პროლინის, არბინინისა და ჰისტიდინის ბარდაქმნის ზოგიერთი თავისებურებანი საფუძვრებში ღვინის შამპანიზაციისას _____	114
მალხაზ მიქაბერიძე – აბრონეფლეულის სემპტრულ-ოპტიკური მახასიათებლების გამოკვლევა _____	118
თამარ ხუციძე – ველური ყვავილოვანი მცენარის - შავყამალას (<i>Scrophulariaceae Lunariifolia Boiss</i>) გვირგვინის ფურცლების მღებავი ნივთიერების მორფოლოგია _____	121
ნანა ქათამაძე, თამარ ხუციძე – ჩაის ფოთლის შენახვისა და ტრანსპორტირების პერიოდში მიმდინარე ჭიმიური და მიკრობიოლოგიური პროცესები _____	124
თეიმურაზ კანდელაკი, რამაზ კილაძე, ჯამბულ ქანთარია – თბილისის „კუს ტბის“ რეკრეაციული ზონის დენდროფლორის მდგომარეობის შეფასება და სარეკონსტრუქციო ღონისძიებების მეცნიერული დასაბუთება _____	128
ქეთევან ქუთელია – აქტინიდიის კულტურის თესლით გამრავლება _____	136

ეთერ ბენიძე, ვანდა გვანცველაძე – ბარემოს ტემპერატურული პირობების გავლენა ზოგიერთი ბაზაფხულზე მოყვავილე მერქნიანი მცენარის ფენოფაზების მიმდინარეობაზე	138
თეიმურაზ კანდელაკი, რამაზ კილაძე, ჯამბულ ქანთარია – ქალაქ თბილისის საზღვრებში და მიმდებარე ტერიტორიაზე არსებული მწვანე ნარბავებისა და სახელმწიფო ტყის ფონდის დაცვის რეზულირების მმქანიზმის შეფასება	144
ეთერ ბენიძე, ეკატერინა გუბელაძე, მარინა კუცია, იზა ოჩხიკიძე, ქეთევან ქუთელია – აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტის ჯავჭავაძის გამზირზე მდებარე სასწავლო კორპუსის მიმდებარე ტერიტორიის ლანდშაფტურ-ეკოლოგიური შესწავლის შედეგები	151

2 **მულტიდისციპლინარული დარგები** MULTIDISCIPLINARY BRANCHES МЕЖДУДИСЦИПЛИНАРНЫЕ ОТРАСЛИ

ზეინაბ ახალაძე – საქართველოს აბრეშქვორები	161
მანანა შალამბერიძე – შერემრულ მემურნეობებში შერემრის უშნძცია	166
გულადი თხილაიშვილი – ანტი-დემკინების მნიშვნელობა ეროვნული სასურსათო უსაფრთხოების გადაწყვეტის საკითხში	170
ნატო ჯაბნიძე – სოფლის მემურნეობის შემდგომი ბანვითარება, მიწის მართვის თანამედროვე სისტემის შემქმნის ბარეში შეუძლებელია	176
ჯემალ ანანიძე, გიორგი ჯაბნიძე – სოფლის მემურნეობის სკეციალიზაციისა და დარბთა შეთანაწყობის ეკონომიკური ეშეშტიანობა აჭარის ავტონომიურ რესპუბლიკაში	183
გელა ლოსაბერიძე, დავით კბილაშვილი – აბროლოგისტის ბანვითარების პრობლემები და კერსკეშტივები საქართველოში	187
სოსო თავბერიძე, ემზარ კილასონია – სამანქანო-სატრაქტორო აბრეშატის საყრდენ-ჩაჭიდებითი ბამავლობის კვლევა შერდოგულ მიწათმომქმედების პირობებში	193
ემზარი კილასონია – ზეთისხილის სადემონსტრაციო ნაკვეთზე ჩასატარებელი მმქანიზებულ სამუშაოთა ტემნოლობია	197
მამუკა წიქორიძე – მინერალური საუქების მმქანიზირებული ვუსით მოგზადება და სიმინდის რიბთაშორისებში შეტანის ხერხები	200
სოსო თავბერიძე, დავით კბილაშვილი – თვლიანი ტრაქტორის საკურსო მდბრადობის კვლევა	203

დარეჯან ჩხიროძე – მღბრადი განვითარება ეკონომიკის განვითარების გარანტი	208
იზოლდა ხასაია – ტურისტული მომსახურების მომხმარებელთა პრობლემები იმერეთში	211
სერგო ცაგარეიშვილი, აკაკი ნასყიდაშვილი, მათა დიაკონიძე – კვების მომსახურების ზოგადი დახასიათება ტურიზმში	216

2 **ვიმართულაბათუმორისი ღარგები** **MULTIDISCIPLINARY BRANCHES** **МЕЖДУДИСЦИПЛИНАРНЫЕ ОТРАСЛЫ**





კვების მომსახურების ზოგადი დანახვათა ტურიზმში

სერგო ცაგარეიშვილი

სოფლის მეურნეობის აკადემიური დოქტორი, აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

აკაკი ნასყიდაშვილი

გეოგრაფიის აკადემიური დოქტორი, აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

მაია დიაკონიძე

დოქტორანტი, აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

სასტუმრო ინდუსტრიის ფუნქციონირება ორგანულად დაკავშირებულია კვების საწარმოებთან, რომელთა საქმიანობის მთავარი მიზანია მაქსიმალურად დააკმაყოფილონ ადამიანის მოთხოვნილება კვებაზე.

კვების საწარმოების ტიპებია: რესტორანი, ბარი, კაფე, სასადილო, სასაუზმე. ნიშანდობლივია, რომ საქართველოში რესტორნებში კვებითი მომსახურების ხარისხი უმჯობესდება.

„საწოლი და საუზმე“, რომელსაც ხშირად დიდ ბრიტანულ მოვლენას უწოდებენ, მთელს მსოფლიოში მიღებული პრაქტიკაა. სასტუმროებში საუზმისას, სადილისა და ვახშმის ორგანიზებისას გამოიყენება მომსახურების სხვადასხვა მეთოდები: ა-ლა კარტი, ა-პარტი, შვედური მაგიდა, სასტუმროს ნომერში მომსახურება.

სტატიაში წარმოდგენილია მსოფლიოს ძვირადღირებული ნომრებისა და ყველაზე ძვირადღირებული კერძების ტოპ ათეული

სასტუმრო ინდუსტრიის ფუნქციონირება ორგანულადაა დაკავშირებული კვების საწარმოებთან, რომელთა საქმიანობის მთავარი მიზანია მაქსიმალურად დააკმაყოფილოს ადამიანის ფიზიოლოგიური მოთხოვნილება კვებაზე. პრაქტიკულ ცხოვრებაში საერთოდ და ტურიზმშიც, კვება დაკავშირებულია განთავსებასთან, ამასთან, როგორც წესი კვების ღირებულება ასევე შედის სასტუმროში ცხოვრების ღირებულებაში (სასტუმრო ტარიფში). ნიშანდობლივია ისიც, რომ ყველა შემთხვევაში ტურისტთა თავისუფალია, რათა თვითონ შეარჩიოს ნომერი კვების კომპლექსით: სამჯერადი (სრული პანსიონი), ორჯერადი (ნახევრადპანსიონი), თუ ერთჯერადი. „საწოლი და საუზმე“, რომელსაც ხშირად დიდ ბრიტანულ მოვლენას უწოდებენ, მთელს მსოფლიოში მიღებული პრაქტიკაა. სასტუმროებში საუზმისას, სადილისა და ვახშმის ორგანიზებისას გამოიყენება მომსახურების სხვადასხვა მეთოდები: ა-ლა კარტი, ა-პარტი, შვედური მაგიდა, სასტუმროს ნომერში მომსახურება.

კვების საწარმოების კლასიფიკაცია:

თანამედროვე მსოფლიოში ამჟამად მოქმედი სტანდარტების შესაბამისად განასხვავებენ კვების საწარმოების შემდეგ ძირითად ტიპებს: რესტორანი, ბარი, კაფე, სასადილო და სასაუზმე. როგორც წესი, საწარმოს ტიპის განსაზღვრისას მხედველობაში მიიღება შემდეგ ფაქტორები:

– სარეალიზაციო პროდუქტის ასორტიმენტი, მათი მრავალფეროვნება და მომზადების სირთულე;



– ტექნიკური აღჭურვილობა (მატერიალური ბაზა, საინჟინრო-ტექნიკური მოწყობილობები, არქიტექტურულ-საგეგმო გადაწყვეტილება და სხვ.);

– მომსახურების მეთოდი;

– პერსონალის კვალიფიკაცია;

– მომსახურების ხარისხი (კომფორტულობა, ურთიერთობის ეთიკა და ესთეტიკა);

– მომხმარებელზე შეთავაზებული მომსახურების ხარისხი.

კვების საწარმოთა კლასი განისაზღვრება:

ა) მოცემული ტიპის საწარმოსათვის დამახასიათებელი განსხვავებული სახის მომსახურებათა ერთობლიობით;

ბ) წარმოდგენილი მომსახურების ხარისხის, დონისა და მომსახურების პირობებით.

ნებისმიერ კვების საწარმოს, მათ შორის კერძო მფლობელობაში მყოფ საწარმოსაც, მომხმარებლის მიერ მოეთხოვება შემდეგი მომსახურება:

– კვება;

– კულინარული პროდუქტისა და საკონდიტრო ნაწარმის დამზადება;

– მოხმარების და მომსახურების ორგანიზაცია;

– კულინარული პროდუქტის რეალიზაცია;

– დასვენების ორგანიზაცია;

– საინფორმაციო-საკონსულტაციო და სხვ.

ზემოთ ჩამოთვლილ ნიშან-თვისებათა მიხედვით, ამჟამად კვების საწარმოების შემდეგი სახეები განიხილება: რესტორანი, ბარი, კაფე, სასადილო და სასაუზმე.

რესტორანი: ფართო ასორტიმენტის ყველა ძირითადი ჯგუფების კერძების, ასევე ღვინო-არაყის ნაწარმის მომზადება, რეალიზაცია და მოხმარება. მომხმარებელთა მომსახურება ხორციელდება მაღალკვალიფიციური სამეწარმეო და მომსახურე პერსონალის მიერ კომფორტისა და მატერიალურ-ტექნიკური აღჭურვილობის მაღალი დონის პირობებში.

ბარი: შერეული, მაგარი ალკოჰოლური, სუსტი ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელების, საუზმის, დესერტის, ფქვილეულის, საკონდიტრო და საფუნთუშე ნაწარმის ფართო ასორტიმენტის მომზადება და რეალიზაცია; მათი მოხმარებისთვის სათანადო პირობების შექმნა ბარის სპეციალურ მაგიდაზე ან დარბაზში.

კაფე: სხვადასხვაგვარი ასორტიმენტის კერძების, ნაწარმისა და სასმელების მომზადება და რეალიზაცია, რესტორნებთან შედარებით შეზღუდული სახითა და სპეციალიზაციის გათვალისწინებით; მოხმარებისათვის საჭირო პირობების უზრუნველყოფა.

სასადილო: კულინარული პროდუქტის მომზადება მრავალგვარი ასორტიმენტის, კვირის დღეებისა და კვების კომპლექტურობის მხრივ (საუზმე, სადილი, ვახშამი), გათვალისწინებული მომხმარებელთა სხვადასხვა ჯგუფებისთვის (მუშები, მოსწავლეები, ტურისტები და სხვ.); დამზადებული პროდუქტის მოხმარებისათვის სათანადო პირობების შექმნით;

სასაუზმე: გარკვეული სახის ნედლეულიდან მარტივად მოსამზადებელი, შეზღუ-



დული ასორტიმენტის კერძების მომზადება, დამზადებული კერძების რეალიზაციისა და მოხმარებისათვის სათანადო პირობების შექმნა.

ზემოთ ჩამოთვლილი საზოგადოებრივი კვების საწარმოდან მათ მიერ გაწეული მომსახურების სახეობიდან გამომდინარე გამოყოფენ სამ ძირითად სეგმენტს: 1) კაფე და რესტორნები, 2) ბარები და 3) სასადილოები და კულინარული მაღაზიები. ზემოთ ჩამოთვლილიდან პროცენტული მაჩვენებლებით ლიდერობს კაფე-რესტორნები. მაგალითად: კაფე-რესტორნების წილი მოდის 80%, ბარების – 10%, სასადილოებისა და კულინარული მაღაზიების – 10%. საქართველოში ეს მაჩვენებლები ზემოთ ჩამოთვლილის თითქმის ანალოგიურია.

გარდა ზემოთ აღნიშნულისა, მთელ რიგ ქვეყნებში საზოგადოებრივი კვების საწარმოს დაჯგუფება ხდება აგრეთვე ე.წ. ქსელური პრინციპის მიხედვით (ქსელური მოთამაშეები და არაქსელური მოთამაშეები).

ქსელურ მოთამაშეებად ითვლებიან, როცა საზოგადოების სამ საწარმოზე მეტი მუშაობს ერთი ბრენდით. ამ ნიშნის მიხედვით უახლესი მონაცემებით რუსეთში საზოგადოების მთელი საწარმოდან ქსელური მოთამაშეები შეადგენს 70%-ს, ხოლო არაქსელური – 30%-ს, საქართველოში ეს მაჩვენებლები შესაბამისად ანალოგიურია.

საზოგადოების ყველა სახის საწარმოში საფასო პოლიტიკას განსაზღვრავს შემდეგი ძირითადი ფაქტორები:

- საწარმოს ტიპი (რესტორანი, კაფე, ბარი, სასადილო და ა.შ.);
- მომსახურების დონე;
- განთავსების ადგილი;
- სხვა ფაქტორები.

ცნობილია, რომ საზოგადოების საწარმოები გარდა მათი ძირითადი ფუნქციისა, ასრულებს კიდევ სხვა სახის დამატებით მომსახურებას:

- ორგანიზაცია და მომსახურება საზეიმო შეხვედრაზე; საოჯახო სადილზე, საქორწილო საღამოზე, კონფერენციაზე, სემინარებზე და ა.შ.;
- ოფიციალური მომსახურება ბინაზე;
- კულინარული და სხვა სახის პროდუქტის მიტანა ბინაზე, ტრანსპორტირება და ა.შ.;

- ადგილის დაჯავშნა საზოგადოების საწარმოში;
- ტალონების და აბონენტების გაყიდვა;
- რაციონალური კომპლექსური კვების ორგანიზაცია.

გარდა ამისა საზოგადოების საწარმოები ასრულებენ აგრეთვე სხვადასხვა სახის მომსახურებას, როგორცაა:

- შექმნილი ნაწარმის შეფუთვა;
- მომხმარებლის ტელეფონით უზრუნველყოფა;
- პირადი ნივთების შენახვა;
- ტაქსის გამოძახება;
- პირადი ავტომობილის მოთავსება სპეც. ადგილზე (ავტოსადგომები);
- ტანსამცლის მცირე შეკეთება და წმენდა;
- პარფიუმერია და სხვ. მიწოდება.



ნიშანდობლივია, რომ საქართველოში რესტორნებში კვებითი მომსახურება სისტემური ზრდით ხასიათდება და უმჯობესდება მომსახურების ხარისხიც. თუ საქართველოს რესტორნებში კვებითი მომსახურება 2008 წელს 120587 ათასს ლარს უდრიდა, 2012 წელს ამ მაჩვენებელმა 487052 ათასი ლარი შეადგინა, ანუ საშუალოდ წლიური ზრდა 132%-ი დაფიქსირდა, რაც საკმაოდ მაღალი მაჩვენებელია.

გთავაზობთ ინტერნეტ პორტალს tochka.net-ის მონაცემებს მსოფლიოში ყველაზე ძვირადღირებული კერძების ტოპ ათეულს სასტუმროებსა და რესტორნებში.

„ჭამა სიამოვნებაა“!

საკვები შეიძლება იყოს ჩვეულებრივი, არაფრით გამორჩეული, მხოლოდ დანაყრების საშუალება და ასევე ძალიან განსხვავებული, განსაკუთრებული, მდიდრული... ფასებიც შესაბამისია და ის ერთი ცენტრიდან შეიძლება რამდენიმე ათას დოლარამდეც კი მერყეობდეს. ინტერნეტ პორტალმა tochka.net-მა გამოაქვეყნა მსოფლიოს ყველაზე ძვირადღირებული კერძების ტოპ 10, რომელსაც ასეთი სახე აქვს:

10. სენდვიჩი Von Essen Platinum Club, ფასი 200 აშშ დოლარი. სენდვიჩის დაგემოვნება სასტუმრო Von Essen-შია შესაძლებელი

9. კარტოფილი La Bonnotte, ფასი ერთი კილოგრამი – 635 აშშ დოლარი. კარტოფილი მხოლოდ საფრანგეთის კუნძულ ნურმუატიეში მოიყვანება. კუნძული ატლანტის ოკეანეშია

8. ომლეტი Le Parker Meridien, ფასი 1000 აშშ დოლარი. მისი დაგემოვნება ნიუ-იორკის სასტუმრო Le Parker Meridien-შია შესაძლებელი

7. სალათა Florette Sea&Earth, ფასი 1000 აშშ დოლარი. სალათის გასინჯვა ოქსფორდის სასტუმრო Le Manoir aux Quat Saisons-ში შეგიძლიათ

6. სუპი ჩიტის ბუდისგან. ამ 400 წლის ისტორიის მქონე ჩინური დელიკატესის ფასი 2 ათას აშშ დოლარს შეადგენს. ის სასარგებლოა კანისთვის, აძლიერებს კაცის ლიბიდოს და ა.შ.

5. ზუთხი-ალბინოსის ხიზილალა „ალმასი“. 100 გრამის ფასი 2 ათასი აშშ დოლარი

4. შოკოლადი Chocologie by Knipschildt, ფასი 2.4 ათასი აშშ დოლარი

3. რესტორან Golden Gates-ის ლურჯი პელმენები. ფასი 2.4 ათასი ლარი (8 ცალი)

2. პიცა ოუის XIII. მისი გასინჯვა სამხრეთ იტალიურ ქალაქ აგროპოლშია შესაძლებელი. ფასი 10 ათას აშშ დოლარს აჭარბებს. სუპერ პიცის დასამზადებლად გამოიყენება კამეჩის მოცარელა, სხვადასხვა სახის ხიზილალა და კონიაკი Louis XIII Remy Martin.

1. ნაყინი კაკაოთი და საკვები ოქროთი. მისი გასინჯვა ნიუ-იორკის რესტორან Serendipity-შია შესაძლებელი ბრილიანტის თვლებიანი ოქროს კოვხით. ფასი 25 ათასი აშშ დოლარი.

გამოყენებული ლიტერატურა:

1. მ. მეტრეველი – ტურიზმისა და სტუმარმასპინძლობის საფუძვლები. თბილისი 2011 წელი 471გვ.
2. ა. სოხაძე; ს. ცაგარეიშვილი – ტურიზმის ინდუსტრია. ქუთაისი 2015წელი 346გვ.



GENERAL CHARACTERISTIC OF CATERING ESTABLISHMENTS

Sergo Tsagareishvili

Academic doctor of agriculture

Akaki Naskhidashvili

Academic Doctor of Geography

Maya Diakonidze

Student of Doctoral program Economic

Akaki Tsereteli State University

Summary

Hotel the industry it is integrally connected with functioning of the enterprises of the food industry which main objective is the maximum satisfaction of human demand for food.

Food types: restaurant, bar, cafe, dining room, snack bars. It should be noted that at restaurants of Georgia nutritious quality of services improves.

"The bed and breakfast" which is often mentioned as an event in Great Britain, is usual practice around the world. Hotels during the organization of a breakfast, a lunch and a dinner, are used various methods: A-la cards, A-parties, a buffet, service in hotel rooms.

The most expensive are presented in article in the world and magnificent numbers of top 10 lists of dishes

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Серго Цагареишвили

академический доктор сельского хозяйства

Акаки Наскидашвили

Академический доктор географии

Майя Диаконидзе

докторант

Государственный университет Акакия Церетели

Резюме

Гостиничное индустрия органически связано с функционированием предприятий пищевой промышленности, основной целью которых является максимальное удовлетворение человеческого спроса на продукты питания.

Типы питания: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочные. Стоит отметить, что в ресторанах Грузии питательная качество услуг улучшается.

"Кровать и завтрак", который часто упоминается как событие в Великобритании, является обычной практикой во всем мире. Отели во время организации завтрака, обеда и ужина, используются различные методы: А-ла карт, А-партии, шведский стол, обслуживание в номерах отеля.

В статье представлены самые дорогие в мире и роскошные номера топ-десяток блюд.