საქართველოს სტანდარტი

სსკ: 03.080.30; 03.200.01

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

ტურიზმი და მასთან დაკავშირებული მომსახურებები - ტრადიციული რესტორნები - ვიზუალური ასპექტები, გაფორმება და მომსახურებები

© სსიპ საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტო
2024

საინფორმაციო მონაცემები

1 შემოტანილია: სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს სტანდარტების დეპარტამენტის მიერ.

განხილულია სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის ტკ 4 „ტურიზმი და მასთან დაკავშირებული მომსახურებები“ მიერ.

2 მიღებულია: სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს გენერალური დირექტორის 2024 წლის 15/08 №55 განკარგულებით სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის ტკ 4 „ტურიზმი და მასთან დაკავშირებული მომსახურებები“ გადაწყვეტილების საფუძველზე.

3 წინამდებარე სტანდარტი წარმოადგენს სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაციის (ისო-ს) სტანდარტის ისო 21621:2021 „ტურიზმი და მასთან დაკავშირებული მომსახურებები - ტრადიციული რესტორნები - ვიზუალური ასპექტები, გაფორმება და მომსახურებები“ იდენტურ თარგმანს.

4 პირველად

5 რეგისტრირებულია: სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს საქართველოს სტანდარტების რეესტრში 15/08/2024 წლის №268-1.1-00500

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

წინამდებარე სტანდარტის ნებისმიერი ფორმით გავრცელება სააგენტოს ნებართვის
გარეშე აკრძალულია

სარჩევი

წინასიტყვაობა		IV
შესავალი		V
1	გამოყენების სფერო	1
2	ნორმატიული მითითებები	1
3	ტერმინები და განმარტებები	1
4	ტრადიციული რესტორნის მახასიათებლები	3
4.1	ზოგადი მიმოხილვა	3
4.2	ზოგადი მახასიათებლები	3
4.3	შესასვლელი	4
4.4	მთავარი დარბაზი	4
4.5	დამხმარე სივრცეები	5
4.6	ავტოსადგომი და საპარკინგე ტერიტორია	6
4.7	შიდა და გარე ტერიტორიები	6
5	სერვირება - მაგიდის მომსახურებები	6
6	პერსონალი	7
6.1	პერსონალის ზოგადი მოთხოვნები	7
6.2	პერსონალის კვალიფიკაცია	8
7	მომსახურების თავისებურებები	8
7.1	მომსახურების მოთხოვნები და რეკომენდაციები	8
7.2	მენიუს მოთხოვნები	9
8	უსაფრთხოება და დაცულობა	10
9	მენეჯმენტი	11
10	ტრენინგები	11
დანართი A (საინფორმაციო)	სხვადასხვა ქვეყნის სამზარეულოების მაგალითები	13
ბიბლიოგრაფია		25

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

წინამდებარე სტანდარტის ნებისმიერი ფორმით გავრცელება სააგენტოს ნებართვის
გარეშე აკრძალულია

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

წინასიტყვაობა

ისო (სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაცია) წარმოადგენს სტანდარტიზაციის ეროვნული ორგანიზაციების მსოფლიო ფედერაციას (ისო-ს წევრი ორგანიზაციები). საერთაშორისო სტნადარტების მომზადება ჩვეულებრივ, ხორციელდება ისო-ს ტექნიკური კომიტეტების საშუალებით. ყოველ წევრ ორგანიზაციას, რომელიც დაინტერესებულია იმ საკითხით, რომლისთვისაც შეიქმნა ტექნიკური კომიტეტი, აქვს უფლება იყოს წარმოდგენილი ამ კომიტეტში. საერთაშორისო სამთავრობო და არასამთავრობო ორგანიზაციები, ისო-სთან შეთანხმებით, ასევე მონაწილეობენ ამ საქმიანობაში. ისო მჭიდროდ თანამშრომლობს საერთაშორისო ელექტროტექნიკურ კომისიასთან (იეკ) ელექტროტექნიკური სტანდარტიზაციის ყველა საკითხთან დაკავშირებით.

წინამდებარე სტანდარტისა და მისი შემდგომი აქტუალიზაციისთვის გამიზნული დოკუმენტების მომზადებისთვის გამოყენებული პროცედურები აღწერილია ისო/იეკ-ის დირექტივებში (ნაწილი 1). კერძოდ, აღსანიშნავია სხვადასხვა ტიპის ისო დოკუმენტებისთვის საჭირო დამტკიცების განსხვავებული კრიტერიუმები. წინამდებარე დოკუმენტის პროექტი მომზადებულია ისო/იეკ-ის დირექტივებში (ნაწილი 2) მოცემული წესების შესაბამისად (იხილეთ, www.iso.org/directives).

აღსანიშნავია, რომ შესაძლოა, მოცემული დოკუმენტის რომელიმე ნაწილის მიმართ მოქმედებდეს საპატენტო უფლებები. ისო არ არის პასუხისმგებელი რაიმე ან ყველა ასეთი საპატენტო უფლების იდენტიფიკაციაზე. დეტალები, წინამდებარე დოკუმენტის შემუშავებისას იდენტიფიცირებული საპატენტო უფლებების შესახებ, მოცემული იქნება შესავალ ნაწილში ან/და ისო-ს მიერ პატენტის თაობაზე მიღებული დეკლარაციების სიაში (იხილეთ, www.iso.org/patents).

წინამდებარე დოკუმენტში გამოყენებული ნებისმიერი სავაჭრო დასახელება მოცემულია მომხმარებლისთვის ინფორმაციის მოსახერხებლად მიწოდების მიზნით და არა მის მხარდაჭერად.

სტანდარტების ნებაყოფლობითი ბუნების განმარტების, ისო-ს სპეციალური ცნებებისა და შესაბამისობის შეფასებასთან დაკავშირებული ფრაზების მნიშვნელობების, აგრეთვე ისო-ს მიერ ვაჭრობაში ტექნიკურ ბარიერებთან (ტბტ) დაკავშირებით მსოფლიო სავაჭრო ორგანიზაციის (მსო) პრინციპების დაცვის თაობაზე ინფორმაციის გასაცნობად მიჰყევით შემდეგ ბმულს www.iso.org/iso/foreword.html .

წინამდებარე დოკუმენტი მომზადებულ იქნა ტექნიკური კომიტეტის ისო/ტკ 228 მიერ, *ტურიზმი და მასთან დაკავშირებული მომსახურებები.*

წინამდებარე დოკუმენტის შესახებ ნებისმიერი უკუკავშირისთვის და კითხვების არსებობის შემთხვევაში უნდა მიმართოთ მომხმარებლის ეროვნულ სტანდარტიზაციის ორგანოს. ასეთი ორგანოების სრული სია მოცემულია მისამართზე www.iso.org/members.html.

წინამდებარე სტანდარტის ნებისმიერი ფორმით გავრცელება სააგენტოს ნებართვის
გარეშე აკრძალულია

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

შესავალი

დღესდღეობით ეროვნული და ეთნიკური რესტორნები, რომლებიც უზრუნველყოფენ როგორც ტრადიციული, ასევე რეგიონული სამზარეულოს მიწოდებას, ყველგან არის განთავსებული, განსაკუთრებით ტურისტულ ადგილებში.რესტორნების სტუმრები არიან ტურისტები და ადგილობრივი მოქალაქეები, რომლებიც სარგებლობენ სხვა ხალხების ეროვნული სამზარეულოს დაგემოვნებისა და გამოცდილების შესაძლებლობით, თუნდაც საკუთარ ქვეყანაში.

ტრადიციული რესტორნების სტუმრების მხრიდან მიღებული უკუკავშირი მიუთითებს, რომ სტუმრების მოლოდინების დაკმაყოფილების ყველაზე მნიშვნელოვანი ელემენტებია: ფიზიკური გარეგნობა, კულტურული ფაქტორების ჰარმონიული კომბინაცია და მომსახურების მიწოდება.

აქედან გამომდინარე, სტუმრების კმაყოფილების უზრუნველსაყოფად ამ რესტორნებს შეუძლიათ უზრუნველყონ გარემო ან სასურველი ატმოსფერო, შესაფერისი სივრცე, აღჭურვილობა, მაგიდის მომსახურება, მენიუს დიზაინი და მომსახურების სხვა მახასიათებლები.

ეროვნულ და კულტურულ განსხვავებულობაზე დაფუძნებული ვარიაციების მიუხედავად, ეს დოკუმენტი ხაზს უსვამს კულტურულ ელემენტებს მომსახურების გაწევისას და უპირატესობას ანიჭებს ხელსაყრელ გარემოს და ჩვეულებებისა და ცხოვრების წესის რეალურ გამოცდილებას, რომელიც დაკავშირებულია სხვა პოპულაციების კვებით ჩვევებთან. ამრიგად, ის განსაზღვრავს კრიტერიუმებს, რომლებიც ეხება სამზარეულოს (მაგ: საკვები, სასმელი და დანამატები), ცოცხალ კულტურულ ელემენტებს (მაგ: დიალექტები, კოსტიუმები) და საკვებით მომარაგების ორგანიზებას (მაგ., აღჭურვილობა, მოწყობილობები და აქსესუარები, რომლებიც ჰარმონიზებულია მოცემულ ისტორიულ პერიოდთან), რაც ხელს შეუწყობს მომსახურების ხარისხის გაუმჯობესებას.

ამგავრად, როგორც ადგილობრივ, ასევე საერთაშორისო ვიზიტორებს, შეუძლიათ აირჩიონ საყვარელი ადგილი, სადაც მიირთმევენ საკვებს და გადაიხდიან შესაბამის საფასურს მათთვის მოსალოდნელი მომსახურებისთვის.

წინამდებარე სტანდარტის ნებისმიერი ფორმით გავრცელება სააგენტოს ნებართვის
გარეშე აკრძალულია