

УДК 658.562.3:338.488.2:640.43

А. Куцмида

*магістрантка спеціальності
«Готельно-ресторанна справа»*

М. Паска

*д-р вет. наук, проф.,
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет фізичної
культури імені Івана Боберського*

ОСНОВНІ ЧИННИКИ ВПЛИВУ ПРИГОТУВАННЯ ЯКІСНОЇ ТА ЗДОРОВОЇ ПРОДУКЦІЇ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ресторанна індустрія є однією із найприбутковіших індустрій в світовій економіці. Водночас вона є однією із найскладніших у плані управління, прогнозування та забезпечення. Ефективному розвитку сприяє розширення та формування міжнародного ринку, упровадження новинок, гнучкість на ринку. Метою цього дослідження є визначити домінуючий чинник на приготовану продукцію у закладах ресторанного господарства (РГ).

Надзвичайно велика конкуренція сприяє виведенню пропонованих послуг на новий рівень, створенню нової продукції та модернізуванню вже звичної, а тому діє на користь ресторанній індустрії. Але власникам слід здійснювати вивчення ринку, оцінювати власну конкурентоспроможність, спілкуватися із конкурентами; важливо обирати партнерів та орендарів, які мають такі ж погляди і цінності. Лише декілька простих кроків в управлінні закладом – і успіх та прибуток забезпечені. Проте основою ресторанного бізнесу завжди є пропоновані страви. Ще ж ні одна маркетингова стратегія та вдалий бізнес-план не допомогли закладу з відверто слабким набором страв. Завдяки акціям за здоровий спосіб життя та екоактивізму споживачі звертають увагу на заклади, які приготують їм корисні, смачні та зовнішньо привабливі страви.

Мета роботи – установити основні чинники впливу приготування якісної та здорової продукції у закладах ресторанного господарства.

Технологія приготування будь-якої страви напряму залежить від обладнання, яке будуть для цього використовувати [6]. Уже давно відійшли в минуле часи, коли у гарячому цеху було достатньо лише плит для приготування. Гарячий цех посідає центральне місце в підприємстві громадського харчування. Страви гарячого цеху повинні відповідати вимогам державних стандартів, стандартів підприємств, збірників рецептур страв і кулінарних виробів, техніко-технологічним картам за дотримання санітарних правил для підприємств громадського харчування [1].

Набирає обертів запровадження системи HACCP, яка не гарантує безпечності харчових продуктів, а лише зменшує ризик виникнення випадків щодо загрози їх безпечності. Це не автономна програма, її основою є система заходів контролю, що складається з програм-передумов, які повинні бути запроваджені і підтримуватися належним чином. Цей підхід вимагає від персоналу харчової промисловості дотримання тих принципів, забезпечення знань та практичних навичок у розробленні, упровадженні систем управління безпечністю, їхньому ефективному функціонуванні [2]. Одним із пунктів є увага до обладнання закладів, а саме їх вплив на продукти, на довкілля, зокрема після закінчення терміну експлуатації, розміщення технологічного обладнання, планування потоків виробництва [3]. Така велика увага примушує власників закладів переглянути їхній підхід до вибору технологічного обладнання. Крім того, під час пандемії розвинуто послугу доставки. Основна ознака – швидкість приготування. Виникає дилема: правильно організувати виробничі потоки згідно з законодавством та швидко пристосовуватися до зовнішніх умов. На допомогу власникам закладів ресторанного господарства прийдуть міжнародні виробники технологічного обладнання.

Чільне місце на ринку сьогодні посідають апарати, що поєднують декілька функцій, не дають запахам страв змішуватися у разі одночасного приготування, мають функцію віддаленого доступу. Завдяки появі асортименту «iKitchen» із бездротовим інтерфейсом, як «iCombi Pro» і «iVario Pro», об'єднані з «ConnectedCooking» – надійною інтернет-платформою стало можливе перенесення рецептів, контроль витрат, оновлення ПЗ, на бажання узгодження виробництва

на кількох апаратах і віддалена діагностика фахівцем. Прикладом може служити компанія «Rational». Апарати виготовляють на двох заводах: у Ландсбергу-на-Леху (Німеччина) та Віттенхаймі (Франція). У чому їхня унікальність? Насамперед значна і стійка економіка ресурсів (економія місця, електроенергії, води, сировини), багатофункціональність майже повністю виготовлені із матеріалів, які можуть бути перероблені і використані повторно. Залежно від певних температурних режимів можна отримати будь-яку страву за заданий час [4, 7, 8].

Цех із штучним інтелектом – це прогресивно, можна також заощадити на заробітній платі кільком працівникам, але не слід нехтувати підбором кадрів для кухні ресторану. «HoReCa SHOOL Lviv» пише у своєму блозі: «Вкладайте у вартість зміни супер-кухаря (професіонала у своїй справі із відповідною освітою). Він так готує, що споживачі починають відвідувати майже кожен день; стежить за списанням продукції, приймає лише якісний товар, дбайливо ставиться до дорогого обладнання» [5].

Підводячи підсумки, потрібно зазначити, що основний вплив на приготування продукції мають людський та технічний чинники. Визначити, який із них найважливіший, важко, особливо в теперішній час пандемії COVID-19, коли більшість закладів перейшли в режим доставки та зосередилися на оновленні технічного забезпечення підприємства; саме для закладу із таким режимом роботи буде доцільним використання новітнього багатофункціонального технічного забезпечення, мінімізувавши затрати на людські ресурси; водночас для підприємства із змішаним типом роботи варто знайти баланс у використанні техніки та людських ресурсів відповідно до його завантаженості.

Ключові слова: розвиток, НАССР, бездротовий інтерфейс, конкурентоспроможність.

Список використаних джерел

1. Радченко Л. О. Организация производства на предприятиях общественного питания : пособие / Л. О. Радченко. – Ростов на Дону : Феникс, 2006. – 352 с.

2. Паска М. З. Впровадження HACCP у технології м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною [Електронний ресурс] / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Сучасні тенденції з розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування : зб. матеріалів Всеукр. наук. – практ. інтернет-конф. – Львів : ЛІЕТ, 2020. – С. 15–20.
3. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю: підручник / Баль-Прилипко Л. В., Слободянюк Н. М., Поліщук Г. Є., Паска М. З., Бурак В. Є. – Київ : Компрінт, 2017. – 571 с.
4. Інформація про продукт, RATIONAL [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.rational-online.com/ru_ru/company/about-us/ (дата звернення: 03.11.2020).
5. HoReCa SHOOL [Electronic resource]. – Access mode: https://www.instagram.com/horeca_school.lviv/?hl=uk (date of application: 03.11.2020).
6. Стандарт вищої освіти України другий (магістерський) рівень, галузь знань 18 "Виробництво та технології", спеціальність 181 "Харчові технології" / розроб. Паска С. М. [та ін.]. – Київ : МОН України, 2020. – 14 с.
7. Паска М. З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221.
8. Паска М. З. Техно-новини ресторанного бізнесу / Паска М. З., Куцмида А. Т. // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (24 листоп. 2020 р.). – Мелітополь, 2020. – С. 230–233.