

УДК 640.43

Ілля Григорян

студент II курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

*Науковий керівник:***Тетяна Кукліна**

канд. екон. наук, доцент,

доцент кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
Національний університет «Запорізька політехніка»

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ РЕСТОРАНІВ

Роль ресторанного господарства на сучасному етапі визначається характером і масштабами потреб людей у послугах з організації споживання матеріальних і духовних благ у недомашніх умовах. З кожним роком в Україні з'являються все нові види громадського харчування, починаючи від фаст-фудів і закінчуючи тематичними і високо елітними ресторанами. Усе більшої популярності у великих містах набуває мода снідати у ресторанах, а тому деякі заклади починають свою роботу з 6–7 години ранку. Пропонуються як окремі страви, так і комплексні сніданки в українському, французькому, англійському, німецькому, італійському та американському варіантах. Ресторанне господарство є галуззю основу якої складають підприємства, які характеризуються єдністю форм організації виробництва і обслуговування споживачів та розрізняються за типами і спеціалізацією.

Розглянути основи з організації роботи ресторанів.

Ресторан – підприємство громадського харчування з широким асортиментом страв складного приготування, включаючи рекомендовані та фірмові. Перші ресторани були вигадані китайцями в тому вигляді, в якому вони існують й сьогодні, ресторани там вже були в період правління династії Тан (618–906 рр.). Відповідно до специфіки своєї роботи ресторани відрізняються особливим технологічним процесом, вимогами до персоналу та обладнання, що визначається трьома функціями: а) функція приготування кулінарної їжі – технологічна обробка вихідної продовольчої продукції, сировини та напівфабрикатів відповідно до

технологічних карт та рецептур; б) реалізація приготовленої кулінарної їжі – цей процес аналогічний до функції продажу в роздрібній торгівлі, але відрізняється характером обслуговування та споживання в ресторанах; в) організація умов споживання їжі у ресторанах – специфічна функція підприємств комунального харчування.

Основні завдання ресторанів: 1) розробка та пропозиція меню кулінарної їжі, приготування якої організовано досить швидко, щоб відвідувач міг отримати обслуговування та спожити готову продукцію на території ресторану. Можливе приготування їжі заздалегідь, або на замовлення відвідувача; 2) формування ресторанної послуги як комплексного продукту: приготовлена їжа, обслуговування, сервіс, місцезнаходження; 3) створення варіабельного меню; 4) мінімізація накладних витрат; 5) залучення відвідувачів [1].

Класифікація ресторанів: за різновидом страв (вегетаріанський, морепродукти, стейк), за вибором кухні (італійська, китайська, японська, індійська, французька), за швидкістю приготування їжі (фаст-фуд), за асортиментом страв і напоїв (широкий, спеціальний), за сезонністю (постійні, сезонні), за характером контингенту споживачів (загальнодоступні, закриті, змішані), за методом обслуговування (повне, часткове, самообслуговування), за потужністю/місткістю (до 50, 50–150, 150+).

Основні принципи організації роботи ресторану: а) принцип нерозривного виробництва і споживання (виробництво та споживання послуг ресторану не може бути рознесене у часі, послуги надаються на місці. Цей принцип вимагає високої кваліфікації персоналу. Виражається в невіддільності кулінарних страв від того, хто їх виготовляє, і того, хто їх споживає); б) принцип непостійності послуг ресторану (неможливо організувати ідентичний рівень обслуговування кожного дня. Для подолання цього обмеження ресторани розробляють стандарти обслуговування); в) принцип незбереження послуги (заповнення століків ресторану кожен окремий день розглядається як окремі послуги. Якщо стілик не був зайнятий, отже послуга не була надана).

Організація роботи ресторану включає опрацювання таких процесів: виробництво страв, реалізація приготовлених страв, організація умов споживання приготовлених страв відвідувачами, організація умов відпочинку відвідувачів. Слід зазначити, що розвиток ресторанного бізнесу дає істотну економію суспільної праці завдяки більш раціональному

використанню техніки, сировини, матеріалів, надає можливість отримати робітникам і службовцям протягом робочого дня гарячу їжу, що підвищує їх працездатність, зберігає здоров'я, також надає можливість організації збалансованого раціонального харчування в дитячих і навчальних закладах [2].

Крім того слід визначити основні напрями науково-технічного прогресу організації ресторанного господарства, які надають можливість його подальшого прогресивного розвитку. Це й механізація процесів, застосування сучасного устаткування (механічного, теплового, холодильного), розробка прогресивної технології виробництва продукції ресторанного господарства на базі нової техніки, механізація трудомістких робіт, виконуваних кухонними працівниками, складальниками посуду, прибиральниками виробничих і торгових приміщень, впровадження наукової організації праці, тобто науково обґрунтованих змін в організацію виробництва, норм праці, вивчення і застосування передового досвіду.

Ключові слова: ресторан, напрям, їжа, робота.

Список використаних джерел

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – URL: https://tourlib.net/books_ukr/arhipov1.htm. (дата звернення: 10.04.2022).
2. Організація роботи закладу ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – URL: https://bz.ligazakon.ua/ua/magazine_article/BZ009673. (дата звернення: 11.04.2022).