

УДК 640.4

Ніна Софієнко

студентка I курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Науковий керівник:

Сергій Булатов

старший викладач,

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

РЕСТОРАННИЙ СЕРВІС: ІСТОРИЧНІ АСПЕКТИ ТА СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ

Харчування належить до первинних потреб людини. У різні історичні періоди курс харчування і конструкція самої їжі змінювалися. Це пов'язано з розвитком виробництва, зміною політичних та економічних умов, різними кліматично-географічними особливостями регіонів, релігійними пріоритетами.

Мета – розглянути історичні аспекти розвитку ресторанного сервісу.

Перші згадки про заклади харчування є в Кодексі законів стародавнього Вавилону. Це таверни і заїжджі двори надавали страви з ячмінного хлібу, сиру із козячого молока, гороху і бобів, фіги і оливок, фінікове вино та ячмінне пиво. У тавернах можна було переночувати. З активізацією торгівлі та тривалих подорожей розширюється лінія постійних дворів. На Близькому Сході і у Стародавній Греції та Римі вживали пшеничний хліб, овочі з прянощами, мигдаль, фрукти, м'ясо, рибу, виноградне вино. В античні часи почалося підвищення якості харчування за допомогою професійної підготовки кухарів. В Стародавній Персії, на Середньому Сході та Закавказзі були постійні двори – караван-сараї. Стародавні перси їли страви з м'яса, сири та десерти, фісташки, груші, пили ширазькі вина. Після падіння Римської імперії послуги харчування і ночівлі були у монастирях. До найстаріших закладів світу входять: Ma Yu Ching's Bucket Chicken House у Кайфензі,

таверна Piwnica Świdnicka у Вроцлаві, ресторан Wierzynek у Кракові, ресторан Nonke Owariya в Японії, ресторан Тур Д'Аржан у Парижі [1].

На Київській Русі у XII–XIII ст. з'явилися постоялі (гостинні) двори. У містах відкривалися корчми або шинки – це заклади найнижчого громадського харчування, в яких була українська кухня. Трактири замінили шинки у XVIII столітті. Російські заклади були чайні (XIX ст). У закладах харчування США, в Нью-Йорку існували дешеві їдальні, ресторани на вокзалах. У СРСР ресторани і трактири переіменувалися у їдальні.

Ресторанна справа розвивається як в Україні, так і в Європі. Ресторатори через велику конкуренцію, за споживача користуються різними кухнями: авторська, креативна, ф'южн і молекулярна; спеціалізованим та багатофункціональним приладдям, висококласним посудом та сервіруванням; сучасним дизайном; музичним сервісом, шоу-програмою з участю сомельє, фумельє, бариста.

Розповсюдженими є заклади, які пропонують страви української кухні. Розвиваються заклади з італійською та японською кухнею, кав'ярні, кондитерські, булочні, паби, фаст-фуді і стріт-фуді. В Україні з'явилися «коворкінги», «некафе» або «smart safe». Ці заклади працюють за системою «все включено». Коворкінги – культурно-освітні центри, в яких є кафе, освітні центри, магазини, кінозали, конференц-зали, шоу-руми, дизайн-бутіки, лекторії.

Останніми роками з'явилися підприємства зі скороченим набором страв. Поширюються в Україні ресторани швидкого обслуговування, які базуються на приготуванні гамбургерів і смаженої картоплі («McDonald's»), піци («Pizza Hut», «Domino», «Little Caesar»), біфштексах («Sizzler»), морепродуктах («Red Lobster»), сендвічах («Subway»). Розширюються лінії національних ресторанів швидкого приготування: «Швидко», «Мак Смак», «Домашня кухня», «Пузата хата». Формується новий напрям – «фрі фло». Додається новий формат подачі їжі: «fingerfood» і «tapas». Ще одна тенденція – здорова їжа. Популярним стає формат «penkitchen» клієнти бачуть, як і з чого для них готується страва. Роста кількість вегетаріанських ресторанів [2].

Отже, більшість ресторанів як Європи і України роблять акцент на натуральному використанні продуктів. Авторська кухня дозволяє творчо переробити всі кухні світу. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України та Європи є: стиль і спосіб обслуговування,

сет-меню і дегустаційні меню, органічні продукти, відкрита кухня. Акцент на здоровому харчуванні сприяє створенню суп-барів, салат-барів, вегетаріанських ресторанів. Український ресторанный ринок має величезний потенціал і перспективи розвитку, а запозичення закордонного досвіду – це перший крок до високорозвиненого ресторанного господарства.

Ключові слова: історія, розвиток, ресторан, кухня.

Список використаних джерел

1. Кукліна Т. С. Теоретичні основи ресторанного господарства / Кукліна Т. С., Дзюба О. О. // Тиждень науки-2021 : тези доп. наук.-практичної конфер., Запоріжжя, 19–23 квітня 2021 р. – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2021. – С. 69–71.
2. Цвілий С. М., Кукліна Т. С. Стратегічні маркетингові пріоритети готельно-ресторанного підприємства в посткоронавірусному середовищі вітчизняного туристичного ринку / Цвілий С. М., Кукліна Т. С. // Особливості розвитку ринку туристичних послуг України під впливом COVID-19 та карантинних обмежень : монографія. – Кривий Ріг : Вид. Р. А. Козлов, 2021. – Розд. 4. – С. 48–80.