

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



WYŻSZA SZKOŁA
NAUK O ZDROWIU



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей
IV Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

м. Львів

30 травня 2024 року



Рецензенти:

доктор історичних наук, професор

Наталія ЧОРНА

*(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету)*

доктор педагогічних наук, професор

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)*

I 66

Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп.

IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

Наталія Петришин

канд. тех. наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського,

Лариса Удворгелі

канд. тех. наук, доцент
Мукачівський державний університет

НОВАТОРСЬКІ НАПРЯМИ ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ

Основним пріоритетом закладів ресторанного господарства є правильно організований технологічний процес.

Залежно від виду напівфабрикатів, їх виробництва й використання підприємства ресторанного господарства і їх кухні можна умовно поділити на три групи [1]:

1) Professional kitchen – це ресторани і спеціалізовані підприємства, що працюють на сировині, з повними виробничим циклом. Напівфабрикати, виготовлені в заготівельних цехах цих підприємств, надходять у доготівельні цехи для теплової обробки й випуску готової продукції, а також можуть передаватися в роздрібну торговельну мережу на реалізацію населенню;

2) Easy kitchen – це так звані доготівельні підприємства, що отримують напівфабрикати від заготівельних цехів інших підприємств ресторанного господарства. Необхідно передбачити зберігання напівфабрикатів, їх доготування і реалізація;

3) Industrial kitchen – це підприємства харчування які демонструють гнучкість, масштабованість, збільшення прибутків.

Ресторанне господарство відтепер не обмежується лише термічною обробкою їжі, ця галузь повинна бути гнучкою, встигати за тенденціями сьогодення і забезпечувати якість та різноманітність. Всі новаторські напрямки організації технологічного процесу виробництва кулінарної продукції зосереджені на максимальній оптимізації виробничого простору та його безперервному користуванні [2].

Сучасні, креативні напрями використання просторових ресурсів виробничих та торговельних приміщень ресторанних закладів направлені, щоб об'єднати в одне ціле: технологія, кухня, концепція їжі.

Для досягнення таких цілей необхідно організовувати новаторські проекти кухні які укомплектовуються різноманітним багатофункціональним обладнанням. Використання обладнання при компануванні кухні ресторану оснащеного інтелектуальними програмами приготування їжі і системами автоматичного регулювання клімату робочих камер, де всі процеси відбуваються автоматично та абсолютно точно, навіть у разі одночасного приготування різних страв, дозволить замінити багато окремих кухонних приладів, як-от варильні котли, казани та фритюрниці.

Найважливішим фактором впровадження новаторських проектів дозволяє економити виробничі площі, заощаджувати енергоресурси, знизити собівартість продукції і готувати більш здорову їжу.

Ключові слова: новаторські напрямки, заготівельні цехи, доготівельні цехи.

Список використаних джерел:

1. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. – Київ : КНТЕУ, 2015. – 465 с.

2. Ghost kitchen. Швидка і гнучка як ваш бізнес [Електронний ресурс]. – URL: https://www.rational-online.com/uk_ua/industry/ghost-kitchen/