

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

У статті наведені вимоги та правила технологічного проектування закладів ресторанного господарства. В роботі проведений аналіз сучасного стану організації діяльності ресторану. Обґрунтовані концептуальні підходи до створення ресторану.

Ключові слова: технологія, продукція, ресторан, заклад, проектування, концепція.

Постановка проблеми. Сучасна економічна ситуація потребує нових підходів до проектування підприємств харчування, які забезпечували б максимальну ефективність прийнятих проектних рішень.

Проектування закладів ресторанного господарства повинно бути динамічним, розвиватися з урахуванням світової практики і наукових досягнень у галузі технології та організації виробництва кулінарної продукції, а також торговельно-технологічного устаткування [2, 3, 5].

Аналіз останніх досліджень та публікацій. В основу проектування кожного закладу ресторанного господарства покладений технологічний процес.

Технологічний процес – це сукупність дій працівника (групи працівників) із використанням ручних або механізованих засобів праці, які перетворюють вихідну сировину в готову продукцію [1-3].

У проекті закладів ресторанного господарства провідна роль належить технологічній частині, від кваліфікаційного виконання якої залежить правильність розробки всіх інших частин проекту.

Проектування закладів ресторанного господарства повинно проводитися з обов'язковим дотриманням діючих норм технологічного проектування,

затверджених санітарних норм і правил, правил з техніки безпеки і промислової санітарії, а також нормативної документації на виробництво харчових продуктів.

Для проектування технологічного процесу необхідні наступні дані: тип і концептуальність закладів ресторанного господарства; способи виробництва кулінарних виробів; умови постачання та приймання сировини.

Розробка технологічної частини проекту починається після того, як завдання на проектування буде підтвержене матеріалами техніко-економічного обґрунтування будівництва і буде повністю визначений асортимент кулінарних виробів, що виготовлятимуться.

Робота над проектом починається з розробки техніко-економічного обґрунтування (ТЕО).

Проектування нового будівництва, розширення, реконструкція і технічне переозброєння діючих закладів ресторанного господарства, будівель і споруд здійснюються на основі рішень, що прийняті в затверджених техніко-економічних обґрунтуваннях (ТЕО).

Техніко-економічне обґрунтування (ТЕО) призначене для обґрунтування економічної доцільності проектування закладів ресторанного господарства в даному місці.

В ТЕО наводяться перспективи розвитку і економічна характеристика району, в якому намічено будівництво даного об'єкту, чисельність населення, кліматичні умови і географічні дані, наявність доріг, транспорту, сировинної бази, існуючих закладів ресторанного господарства, сировинної бази.

Економічне обґрунтування дозволяє правильно вибрати тип підприємства, встановити його потужність, режим роботи, вибрати розташування, конкретизувати концепцію закладу ресторанного господарства.

Головним завданням цього етапу є визначення економічної доцільності і технічної необхідності створення закладу ресторанного господарства.

Розділ «Техніко-економічне обґрунтування проекту» включає:

- визначення і обґрунтування потужності виробництва з урахуванням асортименту і якості кулінарної чи кондитерської продукції;

- вибір технології виробництва та типу обладнання;
- складання структурної (ескізної) технологічної схеми;
- розрахунок матеріальних і теплових балансів виробництва задля визначення потреби в сировині та джерел її надходження;
- вибір майданчика будівництва і основних даних генерального плану підприємства;
- визначення розрахункової вартості будівництва і основних техніко-економічних показників харчового виробництва;
- завдання на проектування і вихідні матеріали.

Для обґрунтування попередні економічні показники майбутнього виробництва, як правило, беруться з досвіду роботи заводу-аналога або визначаються проектувальником за спрощеними орієнтовними розрахунками.

Виробничий напрям закладів ресторанного господарства встановлюється на момент техніко-економічного обґрунтування району.

При виборі асортименту слід враховувати: сучасні тенденції асортиментної політики на споживчому ринку держави; виробництво продуктів оздоровчо-профілактичного призначення; підвищення прибутку підприємств за рахунок випуску рентабельної продукції, зокрема продуктів із вторинної сировини для безпосереднього споживання в їжу, чисельність населення в зоні закладу ресторанного господарства, що проектується.

У технологічній частині проекту необхідно [1, 4, 5]:

- зробити обґрунтований вибір найбільш прогресивних технологічних схем виробництва і асортименту харчових продуктів;
- визначити потребу підприємства в технологічному обладнанні і робочій силі, а також в основній і допоміжній сировині, напівфабрикатах, пакувальних матеріалах, виробничих і складських приміщеннях;
- правильно розташувати технологічне обладнання і всі необхідні приміщення в виробничій будівлі.

Технологічна частина складається з трьох розділів:

- 1) технологічного (матеріального розрахунку);

2) компонування підприємства в загальному вигляді (генеральний план); компонування виробничих і підсобно-виробничих цехів, які входять до складу підприємства.

Метою статті є визначення правил та послідовності технологічного проектування закладів ресторанного господарства та ознайомлення з сучасним рівнем і тенденціями розвитку ресторанного бізнесу.

Виклад основного матеріалу. Технологічний процес виробництва кулінарної та кондитерської продукції має наступні напрямки:

- 1) різноманітний асортимент вихідної сировини при відносно невеликій її кількості;
- 2) різноманітний асортимент страв, кулінарних і кондитерських виробів, що готується;
- 3) неможливість накопичення проміжних запасів незавершеного виробництва.

Характер технологічного процесу у закладах ресторанного господарства визначається здебільшого асортиментом та кількістю страв, кулінарних та кондитерських виробів, що виготовляються, а також методом обслуговування.

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції має три стадії:

- I – механічна кулінарна обробка сировини і приготування напівфабрикатів;
- II – доготовлення напівфабрикатів і приготування страв;
- III – порціонування, оформлення, відпуск і організація споживання страв.

Таким чином, обрахування технологічного процесу, а саме технологічні розрахунки, – це основа розробки проектів закладів ресторанного господарства.

Вихідними матеріалами для проектів є техніко-економічні розрахунки, затверджене завдання на розробку проекту, основні технічні направлення в проектуванні підприємств харчування, діючі нормативні документи та інструкції, технічні умови (ТУ) і технологічні інструкції (ТІ) на напівфабрикати та кулінарні вироби, збірники рецептур страв і кулінарних виробів і т.д. [4, 5].

Технологічний розрахунок для кожного виробничого приміщення виконують окремо.

Порядок розрахунку наступний:

- складають виробничу програму підприємства в цілому;
- визначають необхідну кількість сировини і напівфабрикатів;
- складають виробничі програми цехів;
- розраховують чисельність робітників виробництва;
- проводять розрахунок і підбір необхідного обладнання: механічного, холодильного, теплового, допоміжного(вибір обладнання виконують на підставі виробничих програм цехів та схеми технологічних процесів, які відбуваються в них);
- визначають площу кожного цеху окремо і закладу в цілому.

Вихідними даними при складанні виробничої програми підприємства харчування є тип закладу, його потужність та метод обслуговування.

Виробничу потужність підприємства харчування можна виразити через кількість:

- місць у обідніх залах (для закладів відкритої мережі);
- споживачів їжі (для підприємств з постійним контингентом тих, хто харчується);
- обідів, що реалізуються за добу (для домашньої кухні);
- сировини, яка переробляється, напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів, що виготовляються (для заготівельних підприємств);
- сировини, яка переробляється, та місць в залі для обідів (для заготівельних підприємств, які мають особисті обідні зали).

Якщо потужність закладу ресторанного господарства виражена кількістю місць в торгівельних залах (їдальні, ресторани, кафе і т.д.), то виробничою програмою такого підприємства харчування – є розрахункове меню для реалізації страв в залі даного закладу.

Для розробки денної виробничої програми (меню розрахункового дня) закладу ресторанного господарства, що проектується, необхідно:

скласти меню;

- розрахувати денну кількість відвідувачів;
- визначити прогнозовану денну кількість страв;
- розбити сумарну денну кількість страв на окремі групи та розподілити їх за основними продуктами.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Провівши аналіз діяльності закладів ресторанного господарства, можна дійти висновку, що найбільш перспективними є саме ті заклади, в діяльності яких чітко простежується закладена концепція, яка гармонійно поєднує всі вагомні чинники успішності ресторану, інтер'єр, кухню, розважальну програму.

Перспективою подальших досліджень є розгляд найбільш актуальних концепцій, які застосовують ресторатори для успішного просування свого продукту на ринку.

Список використаних джерел:

1. Бандура В.М., Гунько І.В., Паламарчук І.П., Фіалковська Л.В., Берник І.М. Проектування технологічних процесів та підприємств для переробки і зберігання сільськогосподарської продукції: навч. посіб. Вінниця: ВНАУ, 2012. 266 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 280 с.
3. Завадинська О. Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: навч. посіб. Київ: КНТУ, 2003. 200 с.
4. П'ятницька Г.Т. Формування стратегії розвитку підприємств ресторанного господарства: автореф. дис. д-ра екон. наук: 08.00.04 / Г. Т. П'ятницька; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ., 2008. 43 с.
5. Головка О.П. Організація готельного господарства: навчальний посібник; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. Київ: Кондор, 2011. 408 с.

ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД РОЗВИТКУ ВИННОГО ТУРИЗМУ

У статті розкрито окремі аспекти функціонування виноградарства та виноробства у країнах Європи та США, становлення та розвитку винного туризму. З'ясовано чинники та окремі практики, які сприяли винному туризму та можуть бути застосовані в Україні.

Ключові слова: винний туризм, вино, виноробство, виноградарство.

Постановка проблеми. Світовий ринок вина є одним із продовольчих ринків, що найбільш швидко розвиваються. У зв'язку з цим винний туризм має великі перспективи для розвитку та є вигідною нішею у галузі. Прикметно, що, якщо ще недавно ринок вина сприймався як частина загального ринку алкогольних напоїв, а міжнародна торгівля винами була функцією деяких великих країн-експортерів, то в середині 90-х рр. ХХ ст. ситуація почала суттєво змінюватися, у зв'язку з визнанням існування самостійного ринку вина. Його створенню та розвитку сприяли багато чинників, серед яких – інформаційна революція, яка об'єднала багато країн світу; інтенсифікація насадження виноградників на півдні Франції, у багатьох штатах США, Австралії, Аргентині, Чилі та інших країнах світу; проведення міжнародних виставок, аукціонів, презентацій та дегустацій вин; збільшення доходів громадян, що дозволило їм витратити більше коштів на якісні продукти харчування, включаючи вино; підвищення якості вин та збільшення обсягу виробництва вин вищого класу; доказ позитивного впливу помірному споживання вин на здоров'я людей та запобігання багатьом захворюванням.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Станом на тепер українські науковці приділяють проблемам розвитку винного туризму незаслужено мало уваги, відповідно науковий доробок за тематикою представлений невеликою