

Галясний І. В., Літвінова К. А.

АНАЛІЗ ЗАСТОСУВАННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Українська інженерно-педагогічна академія

Ефективність функціонування ресторанного бізнесу в умовах ринкової економіки визначається впровадженням технологій, що підвищують конкурентоспроможність та ефективність використання ресурсів, досягненням високих показників техніко-економічної ефективності виробництва, здатністю обробляти сировину з різними властивостями для забезпечення стабільної якості та подовження термінів зберігання продукції. [1].

Сучасний асортимент ресторанної продукції, що виготовляється, є результатом інноваційних процесів у сфері науково-технічної діяльності. Склад і технологічний процес виробництва відображають стратегічну спрямованість на підвищення техніко-технологічного рівня виробництва, поліпшення якості продукції та розширення асортименту [2].

Використання інноваційних підходів у впорядкуванні ресторанного бізнесу сприяє ефективному задоволенню потреб та втіленню очікувань гостей у сервісі, а також зростанню їх кількості [3].

В сучасному світі ресторанний бізнес швидко розвивається і постійно шукає нові способи покращення процесів приготування страв та зберігання продуктів. Одним із ключових напрямків цього розвитку є застосування інноваційних технологій. Серед них варто відзначити такі, як «Sous Vide», «Cook & Serve», «Cook & Hold», а також використання технологій «Льодоміксінг» («Pacotizing») та «Термоміксінг» («Thermomixing») [4].

Технологія «Sous Vide» (від франц. «Sous Vide» – «у вакуумі») – технологія приготування харчових продуктів (за нижчих температур, порівняно із традиційними способами теплової обробки) у вакуумній, герметично закритій упаковці з харчового поліетилену (ПЕТ або ПВХ), з додержанням конкретних визначених температурних параметрів.

Вакуумне упакування напівфабрикатів запобігає випаровуванню вологи та летких ароматичних речовин, що дозволяє зберегти в них соковиту консистенцію та

покращені ароматичні властивості. Крім того, цей процес допомагає збільшити поживну цінність продукту та продовжити його термін зберігання, уникнувши ризику повторного забруднення протягом зберігання.

Сучасні технології закладів ресторанного господарства включають кілька нових напрямків, що виникли внаслідок особливостей виробництва, зберігання, транспортування, регенерації (відновлення методом розігріву) та розподілу (продажу/дистрибуції) кулінарної продукції. Один з таких напрямків - технологія «Cook & Serve».

Технологія «Cook & Serve» (з англ. «готуй та подавай») – це технологія приготування їжі, де гарячі страви готуються на теплових обладнаннях, а охолоджені закуски – на холодних поверхнях. Їжу подають негайно після приготування на стіл.

Кожна з описаних технологій реалізується з використанням високоавтоматизованого, інноваційного та ресурсозберігаючого обладнання. Це дозволяє досягати найкращого співвідношення ціни та якості готової продукції, знижує постійні витрати та забезпечує високі санітарно-епідеміологічні стандарти випуску страв.

Технологія «Cook & Hold» (з англ. «Cook & Hold» – «готуй та зберігай») полягає у приготуванні їжі на тепловому обладнанні без подальшого охолодження та утримання її в теплових кабінетах для подачі у гарячому вигляді через кілька годин (це може бути варіант для Free Flow або банкетного обслуговування).

Льодоміксинг (пакоджетинг) – це технологія молекулярної кухні, яка отримала свою назву від приладу гомогенізатора високого класу, випущеного фірмою RascoJet. Суть процесу полягає в заморожуванні продуктів до $-22\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 24 годин, що перетворює їх в ультрагладку, дрібнотекстуровану масу, яка зберігається при температурі $-12\text{...}-15\text{ }^{\circ}\text{C}$, ідеальній для заморожених десертів.

Особливість пакоджетингу полягає в тому, що заморожений продукт подрібнюється на дрібні частинки без додавання будь-яких сполучних речовин. Зазвичай гомогенність досягається за допомогою різних добавок, таких як яєчний білок або хімічні речовини для адгезивного ефекту. Після обробки приладом RascoJet не потрібно додавати будь-яких добавок.

Технологія «Thermomix» включає в себе змішування та подрібнення складових страв при постійному нагріванні. Ця система суттєво спрощує процес приготування їжі, дозволяючи одночасно нагрівати та перемішувати інгредієнти. По суті, «Thermomix» можна порівняти з міні-котлом з функцією змішування. Важливою особливістю «Thermomix» є автоматичне зважування продукту в чаші, що дозволяє додавати інгредієнти прямо в чашу відповідно до рецептури. Це особливо зручно при приготуванні концентратів, крем-супів, складних соусів та мусів.

Отже, впровадження інноваційних технологій у закладах ресторанного господарства може значно покращити якість обслуговування, оптимізувати бізнес-процеси, знизити витрати, підвищити безпеку та конкурентоспроможність ресторанної продукції, що робить їх використання актуальним та перспективним.

Література:

1. Постова В. Оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств ресторанного бізнесу. Економіка та суспільство. 2021. № 24. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-24-20> (дата звернення: 10.05.2024).

2. Буняк Н. М. Інноваційний менеджмент : конспект лекцій. Луцьк : Волинський національний університет імені Лесі Українки, 2022. 132 с.

3. Д'яконова А., Тітомир Л., Жовтяк К. Інноваційні технології як фактор формування стратегії управління якістю послуг в готельно-ресторанному бізнесі. Економіка та суспільство. 2023. № 54. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-54-22> (дата звернення: 10.05.2024).

4. Свідло К. В. Інноваційні ресторани технології: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / К. В. Свідло, А. С. Соколенко, М. І. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 151 с.