

SUMMARY

CONTEMPORARY DIRECTION OF ORGANIZATION OF LEISURE IN INSTITUTIONS OF RESTAURANT MANAGEMENT

Leisure, recreation, entertainment, as well as labor, are integral components of human life. Having fun, a person or group of people satisfy their spiritual needs, assess their capabilities. In order to increase the competitiveness and profits the enterprises of restaurant management try to introduce new and progressive forms of service and organize the recreation, leisure and entertainment. Organization of leisure is one of the main activity of institutions of restaurant industry. Organization of leisure is a special kind of restaurant establishments, which provides customers with delicious food, good rest, entertainment and more. The research of the given topic will allow to find ways to improve the level of quality of customer service in the institutions of restaurant business. The aim of the study is to determine the content and modern directions of organization of leisure in restaurants. The content and directions of organization of leisure in the institutions of restaurant business have been defined in the article. The basic types and forms of the leisure in the institutions of restaurant industry have been investigated. The system which determines the basic constituents of organization of leisure in the institutions of restaurant industry has been suggested. The necessity of providing a wide range of services along with their high quality that can provide high efficiency of the enterprise activity has been determined.

The structure of free time and the nature of its usage have their own characteristics and depend on the income level, scope of activity, national mentality, religious prescriptions and more. Any needs in the field of leisure have the sequence of manifestation. Satisfaction of one need generates the new need. This allows you to change the species of activity and enrich leisure. Quality of service and quality of provision of services are an integral part of the productivity in the institution of restaurant management that make possible to keep the consumer. But it is necessary to have free time and means to attend institution of this type. Improving the quality of service in the institutions of restaurant industry is possible thanks to the high-quality organization of leisure which is a necessary measure efficiency of the enterprise.

Key words: *active recreation, passive recreation, free time, recreation, special free time, leisure in the institutions of restaurant management, tasks of leisure, factors of influence on the choice of entertainment, organization of entertainment.*

УДК. 641.5:640.432

ПРОБЛЕМАТИКА ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ В РЕСТОРАНІ

МІЛАШОВСЬКА О.І., ОЛЕКСЮК Н.В.

Мукачівський державний університет

Основним чинником для підвищення ефективності роботи підприємств ресторанного господарства є раціонально і вдало продуманий процес виробництва кулінарної продукції. Найкращі позиції на ринку ресторанних послуг займають підприємства, які постійно вдосконалюють свій продукт і підтримують його на належному рівні, цим самим задовольняючи постійно зростаючі вимоги своїх клієнтів. На сьогодні в Україні існує значна кількість ресторанних закладів перед якими гостро постала проблема виробництва кулінарної продукції, так як для більшості із них характерним є низький рівень впровадження поточних механізованих ліній для приготування напівфабрикатів і готової продукції, неправильне розміщення виробничих приміщень, низький рівень індустріалізації та фізично і морально застаріле обладнання, що у свою чергу порушує роботу не лише виробничих підрозділів, а й усього закладу. У статті досліджено проблеми виробництва кулінарної продукції з якими найчастіше стикаються вітчизняні ресторани.

Метою дослідження є вирішення проблем виробництва кулінарної продукції і надання рекомендацій щодо вдосконалення даного процесу. Однією з найбільших проблем виробництва кулінарної продукції є крадіжка продуктів харчування. Надано рекомендації щодо уникнення крадіжок продуктів на підприємстві, розміщення виробничих цехів на підприємстві щоб не перешкоджати створенню поточності та послідовності технологічних процесів, створення запасів сировини і товарів в цілях забезпечення безперебійної роботи закладу, оптимальних режимів збереження сировини, підбору устаткування. Підкреслено важливість індустріалізації ресторанного господарства, яка здійснюється

шляхом впровадження прогресивних форм організації виробництва, використання високоефективної техніки та ресурсозберігаючих технологій. Заміна традиційної технології індустріальною дозволяє більш раціонально використовувати сировину та обладнання, збільшити строки зберігання продукції, підвищити її якість.

Ресторанна індустрія відіграє важливе соціально-економічне значення для України. Для ефективного її розвитку потрібно створювати необхідні умови що сприяють високій продуктивності праці працівників при веденні технологічних процесів приготування їжі.

Ключові слова: ресторане господарство, проблеми, виробництво, кулінарна продукція, індустріалізація.

Перехід до ринкових відносин в Україні, розширення споживчих ринків, впровадження нових форм господарювання, відобразились в усіх сферах економічного життя, в тому числі у сфері ресторанного бізнесу. На сьогоднішній день, у ресторанному господарстві, успішно функціонують лише ті заклади, які спромоглися вдовольнити бажання споживачів найкращим чином і при цьому безустанно удосконалюють свій ресторанний продукт для підтримання його належного рівня відповідно до постійно зростаючих вимог споживачів.

Як ніколи, гостро постала проблема проектування процесу виробництва кулінарної продукції у закладі ресторанного господарства, так як для більшості підприємств ресторанного господарства України характерним є низький рівень впровадження поточних механізованих ліній для приготування напівфабрикатів і готової продукції, неправильне розміщення виробничих приміщень, низький рівень індустріалізації, фізично і морально застаріле обладнання. Тема даної статті є актуальною, оскільки раціонально і вдало продуманий процес виробництва кулінарної продукції є важливим чинником для підвищення ефективності роботи підприємства без додаткових витрат.

Об'єкти та методи дослідження. Проблеми організації успішного виробничого процесу у закладах ресторанного господарства висвітлені у працях таких науковців: Лук'янов В.О., Мунін Г.Б., Нечаюк Л.І., Телеш Н.О., П'ятницька Г.Т., П'ятницька О.Н. та ін. Актуальним вважаємо проведення подальших наукових досліджень за даною тематикою.

Постановка завдання. Метою написання наукової статті є визначення основних проблем та пропозиція напрямів вдосконалення процесу виробництва кулінарної продукції в закладі ресторанного господарства.

Результати та їх обговорення. Ресторанна індустрія відіграє важливе соціально-економічне значення для України. З кожним роком відкривається все більше підприємств ресторанного господарства, які різняться особливостями своєї діяльності. Проте найкращі позиції на ринку займають підприємства, які постійно вдосконалюють свій продукт. На жаль на сьогоднішній день більшість українських закладів ресторанного господарства стикаються з проблемою організації процесу виробництва кулінарної продукції, що спричинена неправильним проектуванням виробничих приміщень, низьким рівнем застосування ресурсозберігаючих технологій, фізично і морально застарілим обладнанням, низьким рівнем впровадження поточних механізованих ліній для приготування напівфабрикатів і готової продукції.

Процес перетворення сировини на готову продукцію, називається процесом виробництва кулінарної продукції. Він складається з послідовних стадій, починаючи з приймання та зберігання сировини і закінчуючи реалізацією готової продукції [1;с.118].

На жаль, практика показує що підприємства ресторанного господарства стикаються з рядом проблем, які виникають під час виробництва кулінарної продукції і порушують роботу не лише виробничих підрозділів, а й усього закладу.

Велика доля успіху роботи закладу закладається вже на стадії його проектування. Перед багатьма підприємствами постає проблема неправильного планування виробничих приміщень що перешкоджає створенню поточності та послідовності технологічних процесів. Це у свою чергу спричиняє зіткнення сировини з готовими кулінарними виробами, харчових продуктів з відходами, а чистого посуду з використаним. Для уникнення подібних ситуацій виробничі цехи необхідно організувати в окремі приміщення і розміщувати їх по руху технологічного процесу. При чому розташування цих приміщень повинно бути зручним і для працівників підприємства, і для відвідувачів. Вирішення даної проблеми дозволить раціонально організувати працю в цехах, сприятиме кращому дотриманню техніки безпеки, а також дотриманню санітарного режиму та культури обслуговування споживачів [4; с.23].

В цілях забезпечення безперебійної роботи закладу, на підприємствах громадського харчування створюються запаси сировини і товарів. Їх особливістю є те, що вони безпосередньо пов'язані з виробництвом кулінарної продукції, та є обмеженими у розмірах, оскільки сировина і продовольчі товари мають конкретні строки зберігання і потребують необхідних умов для цього. Саме оптимальний розмір запасів і наявність необхідних умов для їх зберігання є черговою проблемою для ресторанних підприємств, так як більшість із них не мають в достатній кількості складських приміщень і не завжди забезпечені спеціальним обладнанням для збереження сировини і продуктів [2; с.73].

Для запобігання втрат і псування продуктів необхідно забезпечити в складських приміщеннях оптимальний режим збереження товарів відповідно до їхніх фізико-хімічних властивостей. Режим збереження - це визначена температура, швидкість прямування повітря, відносна вологість. При збереженні варто строго стежити за дотриманням термінів реалізації продуктів, що особливо скоро псуються (табл. 1.).

Беручи до уваги, що створення запасу продовольчих товарів вимагає додаткових капіталовкладень, то для економічної раціональності виробництва слід домагатись мінімального значення його обсягу, а постачання повинне бути безперебійним. При цьому ритм постачання потрібно тісно узгоджувати з виробничим процесом підприємства й ритмом виготовлення продукції.

Таблиця 1

Умови зберігання продуктів

Продукти	Температура	Строки зберігання, в днях	Відносна вологість повітря	Норма навантаження кг/ м2	Площа проходів у % до загальної площі
М'ясо і м'ясопродукти	0-2	3	85	150	30
Риба і рибопродукти	-2, +2	3	85	100	70
Гастрономічні товари	0-2	3	85	200	50
Молочно-жирові продукти	2-4	3	85	200	50
Сметана, сир	2-4	2	85	200	50
Яйця	2-4	5	85	150	50
Зелень, фрукти	2-4	2	90	-	-
Напівфабрикати м'ясні, рибні	0-2	1/2 - 1	-	100	60
Напівфабрикати овочеві	0-2	1	-	200	60
Сухі продукти	12	8-10	70-5	-	-

Джерело: [1]

Не варто здійснювати значні запаси продукції, оскільки їх надлишок, призводить до зниження якості цих ресурсів, збільшення витрат на зберігання й зниження швидкості обігу коштів [5; с.234].

Однією з найбільших проблем виробництва кулінарної продукції є крадіжка продуктів харчування. Продукти харчування є дуже спокусливими для потенційних розкрадачів. Саме крадіжки не лише знижують прибуток, але й призводять до недостач, вимушеної заміни страв, що входять до меню, а це у свою чергу негативно впливає на гостей закладу. До того ж злодії, щоб приховати злочин, наважуються на підробку важливих документів, що може призвести до помилки, якої припуститься керівництво при упорядкуванні намірів на майбутнє і закупівлях нових партій продуктів.

Тому, дуже важливим є ведення ефективних розрахунків та контролю за рухом товарно-матеріальних цінностей, оскільки вони дозволяють стежити за закупівлями, надходженнями, зберіганням і видачею сировини. Такий контроль важливий і з погляду успішних комерційних операцій закладів ресторанного господарства [3; с.62].

Кулінарна обробка їжі впродовж сторіч проводиться з метою забезпечення для споживача поліпшення смакових якостей, полегшення травлення та засвоєння, а також зміни зовнішнього вигляду, зробити їжу більш приємною та апетитною. Таких результатів можна досягти за допомогою якісного устаткування. Окрім збереження привабливого зовнішнього вигляду, воно дозволяє зберігати смак готової продукції, живильні речовини, вітаміни і воду.

Для підприємств ресторанного господарства сталою залишається проблема фізично і морально застарілого обладнання. Багато закладів банально не зацікавлені в його оновленні. І дарма, бо це, у свою чергу, порушує якість приготованої продукції, вимагає додаткових затрат часу, створює лишні витрати на часті ремонти устаткування.

Заміна фізично і морально застарілого обладнання на нові й сучасні зразки, які забезпечують виконання водночас кількох операцій, зумовлює зростання механізації праці й підвищення її продуктивності. Остання впливає на кінцеві економічні показники підприємства, підвищуючи його економічну ефективність.

Заміна застарілого обладнання здійснюється, як правило, з метою вдосконалення технологічних процесів, підвищення його продуктивності за рахунок інтенсифікації процесів обробки сировини, автоматизації процесів контролю й управління технологічними процесами. Так, наприклад, при модернізації теплового обладнання можна впроваджувати нові види теплової обробки продуктів, також це дозволить автоматично регулювати й програмувати тепловий процес і спрямовувати дії процесів варіння і смаження продуктів.

Якщо говорити про модернізацію холодильного обладнання, то це, у свою чергу, також дозволить вирішити ряд завдань, зокрема:

- збільшення корисних охолоджувальних ємностей холодильних шаф і збірно-розбірних камер;
- впровадження обладнання для інтенсивного охолодження кулінарних виробів і напівфабрикатів високого ступеня готовності;
- розширення номенклатури низькотемпературного холодильного обладнання й обладнання з автоматичним регулюванням температурних режимів [5; с.97].

Важливе значення відіграє індустріалізація ресторанного господарства, яка все ще залишається на низькому рівні серед українських підприємств. Вона здійснюється шляхом впровадження прогресивних форм організації виробництва, використання високоефективної техніки та ресурсозберігаючих технологій. Також вона передбачає концентрацію окремих виробничих функцій оброблення сировини, виготовлення

напівфабрикатів і децентралізацію функцій доведення до готовності й реалізації кулінарної продукції.

У процесі впровадження індустріальних методів виробництва досягаються наступні результати:

- ♣ високий рівень концентрації та спеціалізації виробництва основних видів кулінарної продукції;
- ♣ виготовлення нових видів напівфабрикатів і кулінарних виробів;
- ♣ впровадження нових систем машин і апаратів та створення автоматизованого управління й контролю за виробництвом кулінарної продукції;
- ♣ підвищення організаційної та технологічної гнучкості виробничої діяльності.

Успішний розвиток ресторанного господарства багато в чому залежить від рівня організації виробництва кулінарної продукції. Рациональні форми організації виробничого процесу є основою для зростання продуктивності праці. Важливе значення відіграє втілення нової техніки, прогресивної технології, наукової організації праці, автоматизованої системи управління, тощо.

Заміна традиційної технології індустріальною дозволяє більш рационально використовувати сировину та обладнання, збільшити строки зберігання продукції, підвищити її якість (рис. 1).

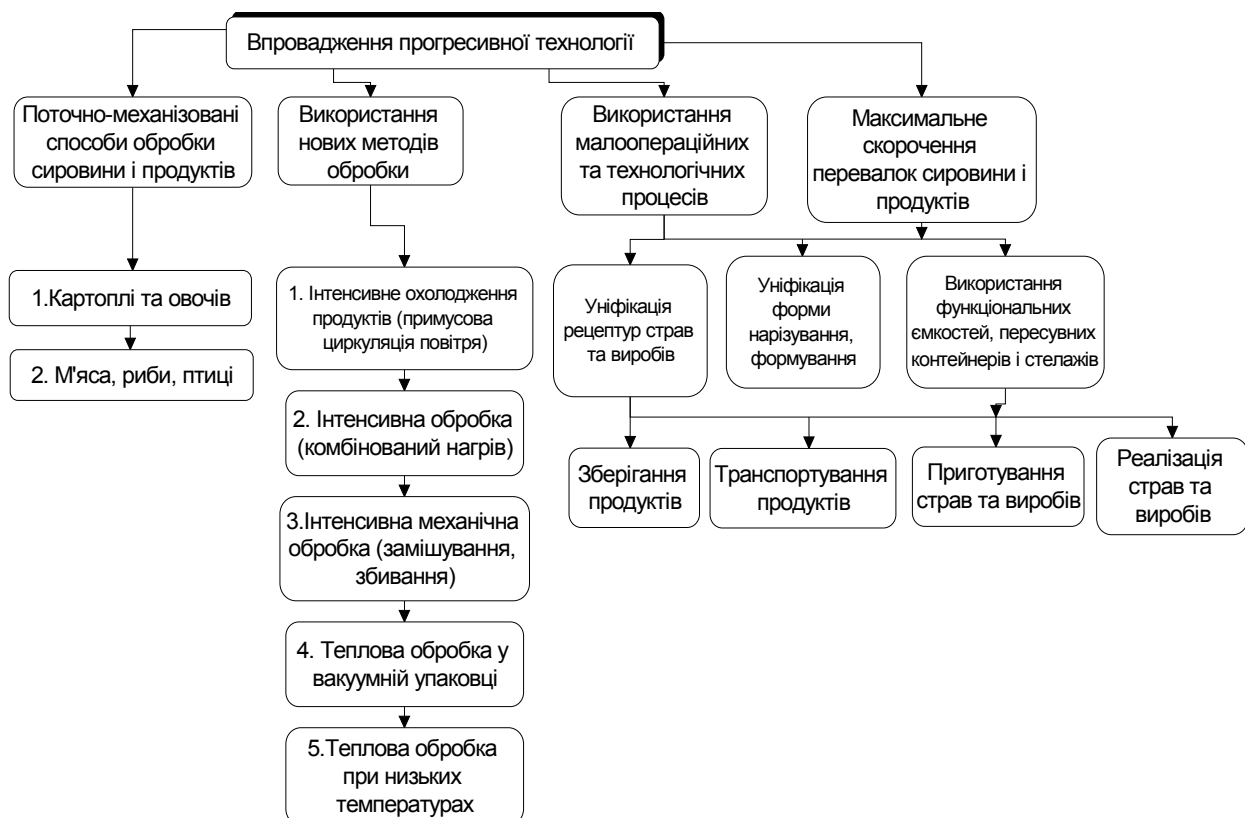


Рис.1. Результати впровадження прогресивних технологій

Сьогодні індустріалізація проводиться на якісно новій основі і має велике значення для подальшого удосконалення ресторанного господарства [6; с.139].

Здійснюючи господарську діяльність рестораторам потрібно пам'ятати, що недоліки виробництва кулінарної продукції потрібно усувати відразу, так як їх наявність породжує витрати на оплату непотрібних трудових затрат, сприяє збільшенню витрат матеріалів, підвищує ризик ушкоджень працівників і, як наслідок,

призводить до вимушеного реагування на претензії, які найчастіше виникають саме через неефективне виробництво, що не спонукає до надання «з першої вимоги» якісного обслуговування відповідно до очікуваних стандартів.

Висновки

Організація виробництва кулінарної продукції передбачає створення необхідних умов, що сприяють високій продуктивності праці працівників при веденні технологічних процесів приготування їжі. Ці умови передбачають: наявність необхідного устаткування; дотримання чіткої послідовності обробки продукції випуску страв і кулінарних виробів при найменшій протяжності технологічних ліній; проектування виробничих приміщень по ходу технологічного процесу; забезпечення зручного зв'язку між приміщеннями; максимальну механізацію процесів обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів, раціональне розташування обладнання.

Важливе значення відіграє індустріалізація ресторанного господарства. Вона дозволяє досягати високого рівня концентрації та спеціалізації виробництва основних видів кулінарної продукції; впроваджувати нові системи машин і апаратів та створювати автоматизоване управління і контроль за виробництвом кулінарної продукції, виготовляти нові види напівфабрикатів і кулінарних виробів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 208 с.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания/Под ред. Н.И.Кабушкина. – Мн.: ООО «Новое знание», 2000. – 304 с.
3. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 200 с.
4. Корзун В.Н., Булгакова. Гігієна громадського харчування. Навч.-метод. видання. – Київ, 2003. – 103с.
5. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури 2003. – 348с.
6. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Менеджмент громадського харчування. – Київ: КНТУ, 2001. – 355с.

АННОТАЦИЯ

ПРОБЛЕМАТИКА ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ В РЕСТОРАНЕ

Основным фактором повышения эффективности работы предприятий ресторанного хозяйства является рационально продуманный процесс производства кулинарной продукции. Лучшие позиции на рынке ресторанных услуг занимают предприятия, которые постоянно совершенствуют свой продукт и поддерживают его на должном уровне, тем самым удовлетворяя постоянно растущие требования своих клиентов. На сегодня в Украине существует значительное количество ресторанных заведений, перед которыми остро встала проблема производства кулинарной продукции, так как для большинства из них характерен низкий уровень внедрения поточных механизированных линий для приготовления полуфабрикатов и готовой продукции, неправильное размещение производственных помещений, низкий уровень индустриализации и физически и морально устаревшее оборудование, что в свою очередь нарушает работу не только производственных подразделений, но и всего заведения. В статье исследованы проблемы производства кулинарной продукции с которыми чаще всего сталкиваются отечественные рестораны.

Целью исследования является решение проблем производства кулинарной продукции и предоставление рекомендаций по совершенствованию данного процесса. Одной из самых больших проблем производства кулинарной продукции является кража продуктов питания. Даны рекомендации по предотвращению краж продуктов на предприятии; по размещению производственных цехов, чтобы не препятствовать созданию непрерывности и последовательности технологических процессов; по созданию запасов сырья и товаров в целях обеспечения бесперебойной работы заведения; оптимальных режимов хранения сырья; подбору оборудования. Подчеркнута важность индустриализации ресторанного хозяйства, которая осуществляется путем внедрения прогрессивных форм организации

производства, использования высокоэффективной техники и ресурсосберегающих технологий. Замена традиционной технологии индустриальной позволяет более рационально использовать сырье и оборудование, увеличить сроки хранения продукции, повысить ее качество.

Ресторанная индустрия имеет важное социально-экономическое значение для Украины. Для эффективного ее развития нужно создавать необходимые условия, способствующие высокой производительности труда при проведении технологических процессов приготовления пищи.

Ключевые слова: ресторанное хозяйство, проблемы, производство, кулинарная продукция, индустриализация.

SUMMARY

PROBLEMS OF PROCESS OF PRODUCTION CULINARY PRODUCTS AT THE RESTAURANT

The main factor for improving the efficiency of restaurant business is rational and well thought-out process of production of culinary products. Top positions in the market of restaurant services occupy enterprises which constantly improve their product and support it at the appropriate level thereby satisfying ever-growing demands of its customers. Today in Ukraine there are a number of restaurant institutions which have the acute problem of production of culinary products as most of them are characterized by a low level of current mechanized lines for making semi-finished and finished products, improper placement of production building, low level of industrialization and physically obsolete equipment which in turn disrupts not only production units but also the entire institution. The problems of production of culinary products which often face domestic restaurants have been researched .

The aim of the research is to solve the problems of production of culinary products and providing recommendations to improve the process. One of the biggest problems of production of culinary products is stealing food. Recommendations to avoid theft products at the enterprise, placing production facilities in the company not to prevent the creation current and sequence of technological processes, creation of stocks of raw materials and products in order to ensure the smooth operation of the institution, optimal conditions for storage of raw materials, selection of equipment. The importance of industrialization of restaurant management which is implemented through the introduction of advanced forms of production, use of high-performance technology and resource-saving technologies have been emphasized. Replacing traditional industrial technology allows more efficient use of raw materials and equipment to increase the terms of storage of products, improve its quality. Restaurant industry plays an important social and economic importance for Ukraine. Effective its development required to create the necessary conditions promote to high productivity of workers in the technological processes of cooking.

Keywords: Restaurant management, problems, production, culinary products and industrialization.

УДК 640.4(477.87)

СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗАКАРПАТТЯ ЯК СКЛАДОВОЇ СФЕРИ ТУРИЗМУ

ПРОКОПЕЦЬ І.І., ГОЛОВКО О.М.

Мукачівський державний університет

На основі теоретичних та аналітичних досліджень науково - обґрунтована діяльність , визначений і узагальнений сучасний стан та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства Закарпаття як складової сфери туризму в складних політичних та соціально-економічних умовах сьогодення.

Туристичні можливості Закарпаття обумовлені багатьма чинниками. Сьогодні туризм на Закарпатті став найпопулярнішим видом відпочинку для подорожуючих та туристів. Сфера туризму викликає потребу розвитку готельно-ресторанного господарства та надання відповідних послуг і розширення їх асортименту. Розвиток готельно-ресторанного господарства в кінцевому результаті сприяє росту суспільного виробництва, поліпшенню інфраструктури, зростанню продуктивності праці суміжних галузей.