

ФРАКТАЛЬНА СИСТЕМНІСТЬ МІШЛЕНІВСЬКИХ РЕСТОРАНІВ

Рукас В.І., гр. МВ-29м

Науковий керівник: канд. екон. наук, доц. **Селютін В.М.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

В умовах посилення тиску на бізнес важливим стає більш активне врахування системного підходу. Системний підхід знаходить все більшу підтримку і використання серед підприємців – рестораторів, особливо тих, хто пов’язує свою діяльність із організацією харчування туристів. Однак розуміння цього важливого інструменту дослідження неоднакове. Найбільшу міру системності має фрактальний підхід, який враховує сучасні знання про просторову та часову організацію явищ та процесів. Можна стверджувати, що свідомо або несвідомо фрактальний підхід застосовується підприємцями, які отримали максимальний ефект не тільки за економічними, але й соціальними та природними критеріями. Отриманий ефект економічної, соціальної та природної гармонії проявляється через високий рівень функціональності та краси. Для ресторатора це означає знаходження оптимальної точки між корисністю страви, економічністю її виготовлення, безпекою відносно навколишнього середовища та іншими аспектами.

Одним з яскравих прикладів прояву фрактальності у ресторанному господарстві є формування списку закладів, яким присуджено мішленівські зірки. Відомо, що зірки «Мішлен» відображають, оцінку кухні закладу: якість базових інгредієнтів, особливості приготування, поєднання ароматів, фантазію кухара, дизайн страв і, перш за все, стабільність підтримки високих стандартів якості. На підсумкову оцінку також впливають вибір вин, рівень сервірування, якість сервісу, атмосфера й інтер’єр. Привабливість закладів, згідно зірок Michelin, оцінюється так: одна зірка – дуже хороший ресторан; дві зірки – рекомендується змінити маршрут прямування для відвідування цього ресторану; три зірки – заслуговує спеціального подорожі заради відвідування цього ресторану.

З точки зору фрактальної організації ресторани з мішленівськими зірками можна розглядати як системи з холархічною структурою, в якій послідовно за ступенем складності розташовані такі елементи: базові інгредієнти, технологічні особливості, якість сервісу, атмосфера й інтер’єр, сукупність бізнес-процесів та системи управління ними (взаємодія суб’єкта та об’єкту); потенціал системи

ресторанного господарства, сформований відповідно до попиту на ресторанну послугу; еволюційні та революційні зміни; ієрархічна організація системи ресторанного господарства (тип закладу, формат, статутні та договірні об'єднання); конкурентоспроможність.

Аналіз успіху ресторанів з мішленівськими зірками та умов їх функціонування через призму фрактальності дозволяє виділити проблеми і можливості для українських рестораторів долучитися до цієї системи оцінки. Головною перешкодою для появи в Україні довідника Андре Мішлен є відсутність якісних доріг. Важливою умовою, за якою французький виробник шин починає видавати свій червоний гід по автодорогах в тій чи іншій країні, є можливість продажу 1 млн покришок Michelin в рік. Проблемаю технологічного та управлінського фрактального рівня є відсутність в Україні ресторанної школи. Молодим кухарам не у кого вчитися, їм доводиться виїжджати на навчання в інші країни. Попри все українська гастрономічна культура продовжує розвиватися, завдяки чому українці поступово відриваються від плити, виходять з дому в ресторани й кафе. Сьогодні виникає нове завдання – змінити акценти з уподобань українців в суші, піци, кальянах, караоке та грузинських ресторанів і привести в ресторани сучасної української кухні.

Сьогодні на тлі «гастрономічного хаосу» за всіма законами розвитку фрактальної організації з'являються паростки з пропозиції природної української їжі з урахуванням сучасних тенденцій та уподобань шанувальників української кухні. Так, одне з найавторитетніших ресторанних видань Michelin Guide вперше написало про українську кухню. Героєм матеріалу став шеф-кухар київського ресторану «Канапа» Ярослав Артюх, який представляв Україну на міжнародному кулінарному саміті World Gourmet Summit, готуючи страви сучасної української кухні з традиційних інгредієнтів. Учасників саміту Артюх пригощав печеними коренеплодами з олією обліпихи, язиком ягняти з баношем, мусом з тріски і чізкейк з вишневим желе. Десерт був приготовлений з українського сиру, а подавався у формі гриба.

Отже, успіх українських ресторанів залежить від складових, які формують певну холярхічну структуру і становлять одне ціле. Досвід роботи ресторанів з мішленівськими зірками свідчить про важливість системного підходу до організації ресторанної справи. Причому важливим є усвідомлення фрактальної сутності системи ресторанного господарства, підприємства, що входить до її складу, а також робочого місця кухара, яке, у широкому сенсі, містить знання, досвід, кваліфікацію та інноваційні можливості.