

ВІДКРИТА КУХНЯ ЯК СУЧАСНА ІННОВАЦІЯ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Другашова В.С., гр. ГРС-47

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **Т.М. Брикова**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Майже кожен споживач закладу ресторанного господарства, перебуваючи в залі в очікуванні замовленої страви, не раз думає про те, що в даний момент відбувається на кухні, як готують його страву і оформляють перед подачею на стіл. Саме для втілення в життя мрій таких відвідувачів і працюють ресторани з відкритою кухнею.

Ресторанний бізнес в Україні зараз може бути дуже прибутковим, якщо гідно конкурувати і придумувати щось нове і цікаве для споживачів саме свого закладу. Ресторани з відкритою кухнею стали модним світовим трендом. Не оминуло увагою нове захоплення і нашу країну.

Основними критеріями, якими керуються при організації робочого місця – це підбір необхідного кухонного обладнання, його компактність, надійність і естетичний вигляд. Сучасне технологічне обладнання викликає у відвідувачів закладу довіру, проявляє у них інтерес до подій і пробуджує апетит. Замовник може проконтролювати якість сировини, гігієну приготування і склад рецептури. Основна мета в реалізації дизайну «відкрита кухня», це відновити між споживачем і закладом довірчі відносини і розвіяти всі сумніви з приводу професіоналізму персоналу та якості продуктів. Кухня може бути повністю відкритою або відокремлена від відвідувачів склом, все залежить від виробничого процесу і можливостей закладу. Основна вимога при організації відкритої кухні, це широкий огляд для споживачів і комфортне розміщення посадочних місць.

Уважно слід віднестися і до розташування обладнання відкритої кухні. Кращий вид розташування – острівна організація обладнання, що створює максимальний комфорт при роботі і найменшим чином знижує поле огляду. Звичайно, більша частина технологічного процесу залишається «за кадром», виконуючись в закритих зонах кухні. На огляд виносяться доготування і сервіровка.

Таким чином, відкрита кухня в ресторані – це не лише естетична насолода для споживачів закладу, а й додатковий стимул для власників і всіх співробітників працювати ще якісніше, з більшою віддачею. Відкритість у всіх сенсах цього слова дуже підкуповує.