

ІННОВАЦІЇ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Кольцо М.А., гр. ГРС-37

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Н.Ю. Балацька**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогодні інновації в ресторанному бізнесі ми можемо спостерігати і в технології приготування, і в подачі страв, і в обслуговуванні. У кожного закладу своє завдання і атмосфера. Розслабитися, зустрітися з друзями або провести ділову зустріч – ось ті причини, по яких ми відвідуємо кафе і ресторани.

Меню «5–10–20» – новий формат меню для закладів харчування. В даному меню можна вибрати страви, для приготування яких потрібно всього 5, 10 або 20 хвилин. При цьому мова йде не про напівфабрикати, а про страви зі свіжих продуктів. Для тих, хто поспішає або просто не любить довго чекати, пропонуються найпростіші страви. Наприклад, мус з авокадо на тості з помідорами черри, домашні чипси з солодким перцем та огірком і шинка з морською сіллю – все це готується і подається протягом п'яти хвилин.

У список десятихвилинних входять такі страви, як оладки з кабачків з пармезаном і сметанково-часниковим соусом, кесаділья з гуакамоле і соусом з помідорів або бургер з сиром чедер, беконом і картоплею по-селянськи.

Через 20 хвилин очікування можна отримати медальйони з телятини з овочевим салатом, м'ясне рагу, а також цілий комплексний обід з салату з авокадо та рукколи, консоме, котлет з курятини з картопляним пюре.

Зробити замовлення і перекусити також можна як у себе в номері, так і в лобі готелю. Це меню користується особливим попитом серед бізнесменів, а також тих, хто запізнюється на роботу, зустріч або просто забіг пообідати в ресторан готелю. Подібний формат меню відмінно підійде для кафе, бістро, а також закладів, що активно пропонують бізнес-ланчі. Ця фішка може підійти і для кафе в аеропортах, оскільки мандрівникам, які чекають на реєстрацію, особливо важливо розуміти, скільки часу потрібно для отримання замовлення.

Таким чином, можна зробити висновок, що безперечно майбутнє за закладами, які запроваджують нові технічні рішення та технології в приготуванні страв, в обслуговуванні тощо. Успіх знаходиться в руках того, хто може забезпечити попит, хто може виконати всі побажання гостя і тому, пріоритетною задачею для кожного закладу є надання високоякісного сервісу та впровадження інноваційних технологій.