Т.М. Хаустова, канд. техн. наук, ст. викл. *(ХДУХТ, Харків)*
Н.В. Федак, канд. техн. наук, доц. *(ХДУХТ, Харків)*

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТЕХНОЛОГІЇ ЗАКРИТИХ ПИРОГІВ ДЛЯ МЕРЕЖІ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

На сьогодні існує загальна тенденція зниження кількості підприємств ресторанного господарства, що обумовлена перш за все економічно нестабільною ситуацією в країні та загостреним станом галузі ресторанних послуг, який можна пояснити активним входженням на ринок України міжнародних корпоративних мереж. Але однією з найактуальніших і перспективних тенденцій розвитку підприємств ресторанного господарства є поглиблення спеціалізації ресторанної пропозиції з утворенням національних ресторанних ланцюгів та розвиток мережі малих підприємств.

Поряд із традиційними повно сервісними ресторанами створено мережу спеціалізованих підприємств зі скороченим набором страв і послуг. Засновуючись на результатах аналітичних, теоретичних та практичних досліджень, обрано реалізацію технології закритих пирогів в мережі спеціалізованих підприємств HotPie.

До переваг концепції слід віднести:

– високий попит на продукцію фастфуду, до якої можна віднести і пироги;

– пироги – новий напрямок фастфуду, який можна органічно вписати в різні концепції (національна кухня / домашня кухня / стрітфуд);

– порівняно низька ціна на пироги, що дозволяє конкурувати на ринку;

– відносна простота організації технологічного процесу по випічці пирогів та незалежність від імпортної сировини;

– порівняно недорога концепція інтер'єру;

– швидка окупність та невисокий рівень конкуренції в даному сегменті;

– концепція домашньої кухні, ручної роботи, що відповідає сучасним тенденціям ринку ресторанного бізнесу.

Успішна реалізація концепцій HotPie показує, що рентабельність бізнесу на випічці і продажу пирогів може бути на рівні 25–30%. Пиріг – це незмінний уже протягом кількох століть символ гостинності і благополуччя, що користується популярністю споживачів не тільки на свята, а й у повсякденному житті.

Пироги виготовляють з особливого уніфікованого тіста, яке має виняткові смакові якості та використовується для приготування

солоних та солодких пирогів. Виробництво пирогів здійснюється власними силами з використанням лише натуральних якісних інгредієнтів. Пироги позиціонуються як «домашня кухня», тому використання напівфабрикатів і смакових добавок виключено.

Асортимент розподілений на дві групи – варіації монопродукту (пирогів) і супродукти (салати, перші страви, напої, десерти). Монопродукт має максимальну додаткову вартість, а супродукти покликані стимулювати обсяг продажів монопродукта. Меню включає ситні, солодкі і сезонні пироги на будь-який смак.

Ця мережа орієнтована на три типи споживачів: перший тип – ті, хто приходить поїсти на місці, другий – ті, хто заходить купити пиріг, бере з собою і йде, третій – ті, хто замовляє доставку по інтернету з сайту (сервіси доставки таких пирогів – це новий і дуже перспективний напрям).

При плануванні цієї мережі підприємств гостро постає питання формату зберігання та доставки продукції з фабрики-заготівельні. Перспективним рішенням в цьому напрямі є використання процесу шокової заморозки пирогів в шафах blastchiller-freezer. В результаті попередніх досліджень виявлено, що використання процесу шокової заморозки в шафах blastchiller-freezer дозволяє: зберегти органолептичні показники пирогів в більш повному обсязі та забезпечити зберігання та транспортування продукції по мережі підприємств.

Таким чином, можна визначити перспективи технології закритих пирогів для реалізації в мережі спеціалізованих підприємств ресторанного господарства HotPie:

− натуральність – використання натуральної та якісної сировини, заборона використання добавок та напівфабрикатів;

– можливість використання широкого асортименту начинок із різними смаковими властивостями в технології пирогів завдяки уніфікації тістової основи;

– зручність при торгівлі на винос і для організації сервісів доставки;

– можливість вибору форми та розміру пирогів (від порційних до замовних);

– доступність – вартість за пиріг вагою 1 кг від 80 грн до 180 грн.

– використання процесу шокової заморозки для забезпечення мережі підприємств продукцією стандартизованою за якістю та властивостями.