

4–4,5% жиру, 46,1–47,0% вуглеводів, 1–1,5% цукрів, 2–5% мінеральних речовин, серед яких калій, натрій, кальцій, магній, сірка, фосфор, хлор, селен, залізо, йод, кобальт, марганець, молібден, мідь, фтор, хлор, цинк, вітаміни А, РР, групи Б; клітковину, що поліпшує травлення, а також регулює рівень цукру в крові.

Таким чином, нами запропоновано використання яловичого рубцю у технології паштетів, що за формою будуть подібні до м'ясних хлібів. Повна заміна свинячих субпродуктів на яловичі сприятиме підвищенню харчової цінності, поліпшенню органолептичних показників та доступного цінового сегменту широкому колу споживачів середнього і соціального прошарку жителів України. Паста з нуту покращить структурно-механічні властивості та емульсійні здібності фаршу, надасть продуктові однорідної консистенції, приємного горіхового присмаку та солодкуватого смаку.

Список джерел інформації

1. Сирохман І. Товарознавство м'яса і м'ясних продуктів / І. Сирохман // Центр учбової літератури – 2009. – 378 с.
2. Севастьянов О. Технологія м'яса та м'ясопродуктів / О. Севастьянов. – 2012. – №12 – С. 45–55.
3. Пасичный В. Технология производства гидратированных белоксодержащих наполнителей фаршевых систем / В. Пасичный // Мясной бизнес – 2014. – №7 – С. 43–53.

І.М. Ощипок, д-р техн. наук, проф. (*ЛТЕУ, Львів*)

РОЗВИТОК СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА НА ІННОВАЦІЙНИХ ЗАСАДАХ

Застосовувати інноваційні технології в ресторанному господарстві – означає використовувати нові технології в розвитку виробництва або в управлінні виробництвом, які можуть значно підвищити його ефективність за рахунок застосування передових технологій, методів управління або наукових знань. Говорячи про інновації, частіше всього мають на увазі високі або наукомісткі технології, які тісно пов'язані з серйозними науковими дослідженнями. Інноваційні розробки не завжди вимагають значних затрат. Підприємствам ресторанного господарства для того, щоб бути конкурентно-спроможними доводиться проявляти більшу активність на ринку, використовуючи свою гнучкість і здатність до швидкої переорієнтації. Саме такі підприємства стають першовідкривачами нових продуктів і нових технологій.

Сьогодні швидкого розвитку набули інформаційні технології, які знайшли застосування в різних галузях господарювання. Не винятком стали заклади ресторанного господарства.

Основними впровадженнями нових інформаційних технологій є:

– підвищення конкурентоспроможності та іміджу господарюючого суб'єкта;

– одержання в перспективі прибутку на капітал, вкладений сьогодні.

Останнім часом в Україні істотно збільшилася роль інновацій у сфері виробництва. Без їх використання практично неможливо провести конкурентоспроможну продукцію, яка мала б високу ступінь новизни. В умовах ринкової конкуренції виробникам товарів та послуг постійно доводиться шукати способи і методи зменшення витрат виробництва продукції ресторанного господарства, виходу на новий якісний рівень продукції і її реалізацію.

Виходячи з цього, підприємства ресторанного господарства, які першими застосували в своїй діяльності ефективні інновації, отримують величезну перевагу перед конкурентами.

Класифікація інновацій та рушійні сили, специфічний їх зміст складають зміни. Функція зміни є головною функцією інноваційної діяльності. На рис. представлена класифікація типів інновацій

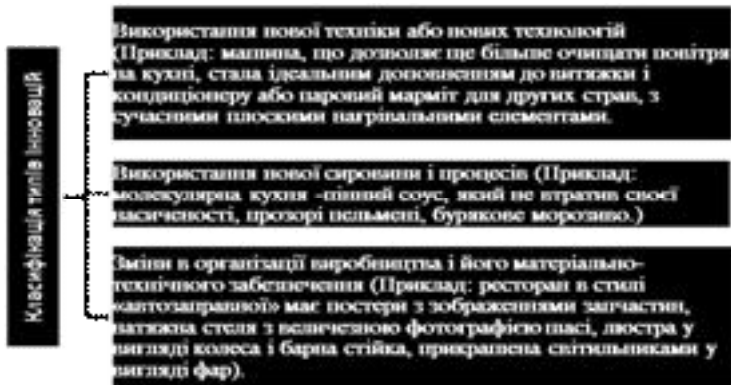


Рис. Схема класифікації типів інновацій

У табл. 1 можна наочно побачити класифікацію інновацій за ознаками. Досить популярною є вигнута форма предметів, оточуючого середовища у вигляді різних фігур або малюнків, з зміщенням центру. Подача страв на каменях також вельми прагматична.

Класифікація типів інновацій

Ознака класифікації	Види нововведень
За ступенем новизни, оригінальності, інноваційному потенціалу і т.д.	– Радикальні (базові, наукові) – Ординарні (винаходи)
За характером застосування	– Продуктові (створення нових продуктів) – Технологічні (створення і застосування нових технологій) – Соціальні (орієнтування на нові соціальні структури)
За джерелом появи	Нововведення, викликані розвитком науки і техніки, потребами виробництва і ринку

Як правило, ключовими аспектами бренду, до яких застосовуються інновації, є зміст меню, організація обслуговування та забезпечення отримання споживачем позитивного досвіду при відвідуванні будь-якого закладу.

Подача страв є окремою темою. Найчастіше, смаку і краси не досить, потрібно правильно подати. В даному випадку акцент робиться на посуді.

Не так давно в світі з'явився такий напрямок в кулінарії як фудпейрінг. Його суть – в поєднанні різних продуктів, що мають загальні смакові компоненти. Фудпейрінг дозволяє створити новий кулінарний шедевр, з незвичайними смаковими комбінаціями. При всьому цьому він ґрунтується не на існуючих рецептах, а на смакових поєднаннях, підібраних науковими дослідженнями. Родоначальником даного напрямку є вчений біоінженер – Бернар Луасс. Фудпейрінг є джерелом натхнення для багатьох кухарів, які готові дивувати і створювати нове. При цьому визначають, які продукти утворюють ідеальні пари. В основі методу лежить наступний принцип: продукти добре поєднуються один з одним, коли у них є загальні ароматичні компоненти. Таким чином процес фудпейрінгу починається з аналізу ароматичних складових продуктів, які необхідно буде поєднати. Результатом таких досліджень буде дерево фудпейрінга, яке вкаже які інгредієнти формують гармонічні поєднання з ароматичної точки зору. У середині дерева фудпейрінга знаходиться продукт, який необхідно поєднати. Навколо розміщуються інгредієнти, які можна комбінувати з центральним. Всі вони поділяються на категорії, наприклад молочні продукти, м'ясо, спеції тощо. Є і показник ступені їх сумісності: чим коротша гілка, тим краще поєднується з центральним інгредієнтом.

Одне з найпопулярніших підприємств швидкого обслуговування – компанія McDonald's протестувала і готує до використання нову систему обслуговування споживачів. Справа в тому, що платіжна система MasterCard створила технологію, що дозволяє торговельним підприємствам істотно скоротити час оплати товарів пластиковими картами. Це стало можливо завдяки впровадженню безконтактного чіпа. Технологія отримала назву – One Smart Pay Pass, яка дозволяє сплатити товар, просто торкнувшись картою спеціально оснащеного терміналу. Однак через високу вартість даної технології, мережа McDonald's поки відмовляється її застосовувати.

Компанією ELOMA було винайдено унікальне інноваційне рішення – безбойерна система LIVE STEAM, що в перекладі означає «Жива пара». В спеціальній камері відбувається швидке випаровування води, в результаті виникає сильне парове насичення, також немає необхідності в підготовці і розігріві води, в будь-який час апарат готовий до роботи. Дана система підходить для приготування «чутливих продуктів», таких як риба, броколі, галушки.

Джон Артис винайшов скляну багаторазову пляшку для розливу води під назвою Indgo. Особливістю даного винаходу є дротова кришка, на якій розташовується логотип або назва ресторану. До того ж використання Indgo економічно вигідно, адже заводська вода стоїть на порядок дорожче.

Інноваційні процеси в сфері розвитку ресторанного господарства в нашій країні зв'язуються з нововведеннями в системі руху товарів, перебудовою оптової ланки, інноваціями в роздрібній торгівлі та маркетингу взаємин з покупцями.

Лідери в галузі розробки бізнес-додатків для ресторанного бізнесу – відомі компанії, які розробляють програми для iOS (Apple iPod і iPad), незабаром аналогічні рішення вийдуть і для Android. Розглянемо деякі переваги електронної системи обслуговування табл. 2.

Таблиця 2

Переваги електронної системи обслуговування

№ з/п	Переваги обслуговування електронною системою
1	2
1.	Збільшується швидкість обслуговування, знижується навантаження на персонал, економляться витрати шляхом скорочення штату співробітників
2.	Збільшується ріст відвідувачів за рахунок введення цифрових меню, і клієнт застрахований від помилок або грубості офіціанта

1	2
3.	Можна заробляти на електронних меню розміщувати рекламу своїх постачальників за гроші або додаткову знижку, а так само розміщувати будь-яку іншу рекламу
4.	Багатомовна підтримка, кількість мов, на електронних меню, практично не обмежена і залежить від специфіки Ваших гостей

Електронні гаджети в майбутньому дають нові можливості. Наприклад, підключаються до інтернету, викликати таксі, спілкуватися між столами, прослуховувати музику тощо., що посилює конкурентні переваги використання мобільних пристроїв. Розглянемо деякі новинки програмно-технічного забезпечення для організації електронного ресторану. У нашій країні, найбільш популярною є система R-Keeper. У даній системі працює більшість підприємств громадського харчування. Для таких підприємств, по суті, перехід на новий тип обслуговування – це або апгрейд раніше встановленої версії, або придбання додаткових програмних модулів. Кардинальних змін ПГ-системи та великих витрат при цьому не потрібно. Програмна система R-Keeper™ – це сучасна повнофункціональна комп'ютерна система для організації високотехнологічного касового обслуговування для підприємств сфер обслуговування різної форми (класичний ресторан, кафе, фаст-фуд, розважальний центр тощо). Система R-Keeper™V6 працює на кількох касових апаратах, так званих станцій, об'єднаних в локальну обчислювальну мережу. Максимальна кількість станцій, що підключаються в одну мережу, обмежується характеристиками комп'ютерної мережі. Станції за своїм призначенням та функціональним можливостям поділяються на чотири види: Станція касира; Станція офіціанта; Станція бармена; Станція менеджера

Кілька років тому в Європі і США прийняли рішення впровадження гаджетів, які дозволяють звести до мінімуму помилки і грубість офіціантів. Це зробило відвідування ресторану більш легким та комфортним для клієнта. З середини 2000-их, ізраїльська компанія Consergtic впроваджує в суші-барах, сімейних ресторанах і пабах систему e-Menu (сенсорний стаціонарний термінал розташований на кожному столику), в Японії аналогічну систему випускає компанія Aska T3, Microsoft розробила рішення Microsoft Surface, що перетворює весь стіл у великий сенсорний екран. Інформаційна система Surface нового покоління, яка використовує комп'ютер на процесорі AMD Athlon II X2 з двома ядрами (тактова частота – 2,9 ГГц) і графіку Radeon HD 6700M з підтримкою програмного інтерфейсу DirectX 11. Дисплей з діагоналлю 40 дюймів має Full HD-роздільну здатність 1920×1080 пікселів. Завдяки відносно

невеликій товщині, що дорівнює приблизно 10 см, Surface може встановлюватися горизонтально на спеціальній підставці або монтуватися на стіну.

У висновку можна сказати що, на сьогоднішній день оцінюється ресторан за трьома критеріями – якість кухні (включаючи, інноваційні кулінарні підходи), рівень сервісу і своєчасність приготування страв. Завдяки впровадженню нових інноваційних технологій ці критерії втілити в життя набагато легше і швидше. Інтерес до сфери послуг подібних новацій дуже високий, тому незабаром ресторанний бізнес підніметься на новий, ще більш високий рівень.

М.І. Пересічний, д-р техн. наук, проф. (*КУК, Київ*)

С.М. Пересічна, канд. техн. наук, доц (*КУК, Київ*)

О.М. Пересічна, студ. (*КНУКіМ, Київ*)

СВІТОВИЙ КОНГРЕС ВАКС: ТЕНДЕНЦІ І СТРАТЕГІЯ РОЗВИТКУ КУЛІНАРОЛОГІЇ

Всесвітня асоціація кулінарних союзів (ВАКС) – це неполітична професійна організація, яка націлена на підтримання й розвиток стандартів кулінарії по всьому світу. Асоціація досягає даних цілей завдяки навчанню і професійному розвитку членів асоціації. «Світові шефи – це авторитети в приготуванні їжі».

ВАКС – це об'єднання асоціацій кулінарів по всьому світу, заснована в жовтні 1928 року в Сорбоні (Франція). На першому конгресі було 65 делегатів з 17 країн, які представляли 36 національних і міжнародних асоціацій.

Першим президентом ВАКС був Огюст Ескоф'є (французький кулінар, шеф-кухар, один із найвідоміших кулінарів свого часу, провідний пропагандист класичної французької кухні, батько «високої кухні», автор кулінарних книг).

Жорж Огюст Ескоф'є зробив справжню революцію у готельно-ресторанному бізнесі, давши концепцію розкішних ресторанів при готелях, його ім'я пов'язують з ресторанами у таких відомих готелях як «Гранд-готель», «Савой», «Рітц» та «Карлтон».

Ескоф'є започаткував бригадний метод роботи у ресторанах, чітко визначивши структуру кухонної бригади, її функції та ієрархію. Його авторству належить відоме серед кулінарів гасло «Задовольнити клієнта або втратити його, третього не дано» [1].