

УДК 388.488.2:640.43

Т. Колісниченко

*канд. техн. наук, доц.,
доцент кафедри економіки та сфери обслуговування,
Київський національний університет
технологій та дизайну*

Т. Климова

*канд. тех. наук, доцент,
доцент кафедри соціально-гуманітарних дисциплін,
ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет»*

ВІДКРИТА КУХНЯ РЕСТОРАНУ ЯК ОДИН ІЗ ЕЛЕМЕНТІВ ЗАЛУЧЕННЯ ВІДВІДУВАЧІВ

Важливу роль відіграють зміни в якості розвитку ринку виробництва продукції ресторанного господарства і його висока динаміка зростання. Інновації впливають на всю економіку, тож сфера харчування на підприємствах ресторанного господарства не є винятком. Форми гастрономічної культури постійно зазнають змін, а способи приготування і споживання стають важливою частиною повсякденного життя будь-якої людини, міняючи функцію простого задоволення біологічної потреби. Для характеристики повсякденного харчування останнім часом найчастіше використовують поняття гастрономічної культури. Вживання їжі – процедура, пов'язана з соціально-культурними формами поведінки людей (обрядами, ритуалами, церемоніями і т.д.), вона супроводжує різні події людського життя.

В умовах надвисокої конкуренції ресторанам доводиться вигадувати різноманітні оригінальні способи залучення гостей, використовувати нетрадиційні інструменти маркетингу. Доволі дієвими та цікавими є івент-технології, наприклад, видовищні кулінарні шоу від шеф-кухаря. Спостерігати за гарним гастрономічним шоу – справжнє задоволення. Адже людям завжди подобається, коли на їхніх очах професіонали створюють щось надзвичайне.

Дизайн ресторану з відкритою кухнею надає відвідувачам унікальну можливість спостерігати за приготуванням страв. Завдяки такому

підходу можна бути упевненим в якості приготування і професіоналізмі персоналу. За яких умов готують страви, з яких продуктів і в якому посуді – усе це представлено на огляд широкій публіці. Гості ресторану тепер наче глядачі вистави, де дійовою особою є шеф кухар, а театральною трупю – персонал.

Нещодавно подібну форму обслуговування практикували тільки в західних країнах, але з часом це стало популярним і в Україні. Сьогодні кухня за склом, це не лише форма обслуговування, а й можливість проведення майстер-класів щодо приготування страв, демонстрування технічних можливостей кухонного устаткування і організації презентацій.

Відкрита кухня – тренд у підприємствах ресторанного господарства. Це може бути місцем навчання або дозвілля, оскільки останнім часом стало дуже модно проводити час за приготуванням піци, смажених ковбасок або юшки з лісових грибів у колі друзів, після чого усе це весело з'їдають. Для тих, що бажають навчитися готувати, ліпшого від ресторану з відкритою кухнею не придумаєш, оскільки там часто проводять майстер-класи із кулінарії.

Проект відкритої кухні можна реалізувати у будь-якій категорії підприємств ресторанного господарства – від фастфуду до ресторану з національною кухнею. У складанні дизайну велике значення має організація процесу для приготування їжі. Основними критеріями, якими керуються під час організації робочого місця, є підбір кухонного устаткування, його компактність, надійність і естетичний вигляд. Увесь простір приміщення відкритої кухні поділяють на функціональні зони. Центр тяжіння – стіл шеф-кухаря. Його розташовують у середині кухні – на головному острові. Його повинно бути видно з усіх столиків обіднього залу. Сучасне технологічне устаткування зумовлює у відвідувачів закладу довіру, вони виявляють цікавість до того, що відбувається, і збуджує апетит. Основна мета дизайну відкритої кухні – відновити між відвідувачем і закладом довірливі взаємини і розвіяти усі сумніви з приводу професіоналізму персоналу і якості продуктів.

Розміри кухні, її зовнішній вигляд і функціональність залежать від індивідуальних особливостей закладу:

- загальної площі;
- категорії;

- дизайнерського оформлення;
- потоку відвідувачів;
- кількості і габаритів устаткування.

Роблять це за допомогою спеціального планування і оформлення дизайну ресторану. Кухня може бути повністю відкритою або відокремленою від відвідувачів склом, усе залежить від виробничого процесу і можливостей закладу. Основна вимога під час організації відкритої кухні – широкий огляд для відвідувачів і комфортне розміщення посадкових місць.

З огляду на сказане, аби справді вразити вибагливих гостей і досвідчених гурманів, мало лише приготувати смачну страву та подати її на стіл. Ресторатори повинні вигадувати щось особливе, не тільки вражати смакові рецептори гостей, а й дарувати їм естетичну насолоду, приміром, споглядання кулінарного шоу.

Ключові слова: відкрита кухня, івент-технології, гастрономічна культура, інновація, персонал.

Список використаних джерел

1. Академія гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://eventmarket.ru/restoran-s-otkryitoy-kuhney-ili-kogda-prigotovlenie-edyi-prevrashhaetsya-v-shou/>.