

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)**

**Всеукраїнська центральна спілка споживчих товариств
Азербайджанський університет кооперації (Азербайджан)**

**Белгородський університет кооперації
економіки і права (Росія)**

Самаркандський інститут економіки і сервісу (Узбекистан)

Університет Нікосії (Республіка Кіпр)

**Академія готельного бізнесу та громадського
харчування в Познані (Польща)**

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ
РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА
ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

Міжнародної науково-практичної конференції,
присвяченої 40-річчю заснування факультету харчових
технологій, готельно-ресторанного і туристичного бізнесу

(м. Полтава, 20–21 листопада 2014 р.)



**Полтава
ПУЕТ
2015**

УДК
ББК
А

*Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу
Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський
університет економіки і торгівлі» заборонено*

Організаційний комітет

О. О. Нестуля – д. і. н., професор, голова комітету, ректор ПУЕТ;
О. В. Карпенко – к. е. н., професор, проректор з наукової роботи та міжнародних зв'язків ПУЕТ;
Л. М. Страшко – к. арх., доцент, декан факультету харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного бізнесу ПУЕТ;
Е. А. Гулієв – д. е. н., професор, ректор Азербайджанського університету кооперації;
В. І. Теплов – д. е. н., професор, ректор Белгородського університету кооперації, економіки і права;
Г. Х. Кудратов – д. е. н., професор, ректор Самаркандського інституту економіки і сервісу;
П. Павлу – доктор, віце-президент з управління прийому, університет Нікосії;
Р. Д. Таубер – д. пед. н., професор, доктор honoris causa, канцлер Академії гостиничного бізнесу і общественного питання в Познани;
Т. В. Капліна – д. т. н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи ПУЕТ;
Г. П. Хомич – д. т. н., професор, завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства ПУЕТ;
Г. П. Скляр – д. е. н., професор, завідувач кафедри туристичного і готельного бізнесу ПУЕТ;
В. Ю. Стрельников – завідувач кафедри педагогіки, культурології та історії, д. пед. н., професор ПУЕТ;
З. М. Гайворонська – к. т. н., доцент, завідувач кафедри загальноінженерних дисциплін ПУЕТ;
Я. М. Бичков – к. т. н., доцент, завідувач кафедри технологічного обладнання харчових виробництв і торгівлі ПУЕТ;
В. О. Скрипник – к. т. н., доцент, завідувач галузевої науково-дослідної лабораторії харчових виробництв ПУЕТ;
Алхасов Яшар Камиль оглу – доктор філософії, доцент Бакинського слов'янського університету.

А **Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу : тези доп. Міжнар. наук.-прак. конф., присвяченої 40-річчю заснування факультету ХТГРТБ (м. Полтава, 20–21 листопада 2014 р.).** – Полтава : ПУЕТ, 2015. – 356 с.

ISBN

Анотація

Збірник розраховано на наукових і практичних працівників, студентів вищих навчальних закладів.

УДК
ББК

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори*

ISBN

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і
торгівлі», 2015

ОГЛЯД СУЧАСНИХ ТРЕНДІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Г. О. Саркісян, к. т. н., доцент
ОНАХТ (м. Одеса)

Розвиток ресторанного бізнесу на сучасних теренах ґрунтується на просуванні нових трендів, впровадженні нових технологій, що сприяє виклику інтересу та позитивних вражень у відвідувачів.

Найбільш привабливими та дієвими критеріями ресторану сьогодення є інтерес до продуктів і напоїв, які мають чітке походження – продукти визначеної місцевості, потреба в екологічно чистих продуктах харчування, зріст культури споживання вина та інших алкогольних напоїв, інтерес до способів їх подавання.

Тенденціями в архітектурно-дизайнерських рішеннях є позиціонування на першій план бару, як архітектурної моделі ресторану, розповсюдження розважальних комплексів великого і середнього розміру, що об'єднує бар, ресторан, клуб, дискотеку. Торгові зали проектують таким чином, щоб кухня була відкритою для відвідувачів, від цього вони мають змогу отримувати позитивні враження, задоволення від спостереження за приготуванням замовленої страви, що перетворюється на шоу. Застосовуються такі методи ефектної подачі, як фламбе.

Ринок українського ресторанного бізнесу відходить від формалізму, втрачаючи стереотипи в елементах сервірування столу, так, наприклад у більшості закладів ресторанного господарства використовують паперові сети замість лляних скатертин та серветок.

Останнім часом заклади формату dining-бар розповсюджуються з феноменальною швидкістю у мегаполісах Світу.

Набирає популярності такий вид вечері, як тапас, що з'явився в Андалусії. Це маленькі порції різноманітних страв, які подають до аперитиву. Сьогодні він став невід'ємним елементом нічних клубів, дискотек, де пропонується п'ять видів тарілок тапас різного асортименту: дари моря, гриль, вегетаріанські страви, азіатські чи південноамериканські закуски та навіть солодкі десерти.

В умовах сучасного закладів ресторанного господарства популяризації набирають гастрономічні бари: устричні бари, тапас-бари, салат-бари і навіть супові бари. Імениті повари світу вважають, що саме при реалізації цікавих кулінарних страв бар набуває гастрономічної вишуканості.

Безумовно, одним із основних трендів в ресторанах залишається винна тематика, адже вина та інші види алкогольних напоїв є найбільш прибутковим сектором ресторану.

Грамотне ведення винної політики приводить до успішного ведення ресторанного бізнесу.

Основними елементами, що привертають увагу відвідувачів і спонукають до замовлення відвідувачем алкогольної продукції, що сприяє підвищенню середнього чеку при розрахунку є:

– наявність сомельє – фахівця, який володіє високим рівнем знань та професійних навичок, основними обов'язками якого є формування винної карти ресторану відповідно до створеної енотеки ресторану, співпраця з постачальниками, обслуговування відвідувачів, надання рекомендацій щодо вибору напоїв та їх поєднання з гастрономічними стравами;

– наявність енотеки (льоху чи винної кімнати з клімат-контролем, винних шаф), що дозволяє у відповідних належних умовах зберігати колекцію вин різних років врожаю. Це може стати візитною карткою закладу;

– наявність винної карти, яка складена належним чином, скляного посуду високої якості та аксесуарів, які прикрашають церемонію подавання та спрощують роботу сомельє;

– елементи інтер'єру, що привертають увагу, пов'язані з винною тематикою (елементи декору, картини, бочки, виноградні рослини).

Такі елементи невід'ємними для сучасного ресторану.

Надзвичайно популярний напрям ресторанів національних кухонь впевнено змінює інша тенденція ресторанного бізнесу, коли концепція ресторану будується навколо майстерного приготування одного головного продукту у виконанні різних кухонь: м'яса певного виду (птиця, свинина, баранина, яловичина), риби, морепродуктів, овочів або одного овоча (картопля, капуста, баклажан, помідор).

Концепція «авторського» ресторану використовує тонкі особливості ресторанного бізнесу: шанувальники будь-якої національної кухні стануть постійними клієнтами ресторану, де їм подадуть улюблений продукт в самому улюбленому виконанні. Успіх гарантується майстерністю кухаря та авторської подачею блюда, акцентує натуральність основного продукту. Можна також вибудувати концепцію ресторану навколо одного напою: наприклад, текіли, хересу і т. д.

Отже, зважаючи на вищезазначене необхідно звертати увагу на сучасні тренди та тенденції у ресторанному бізнесі для задоволення потреб вибагливих постійних відвідувачів та привертання уваги нових.

розташуванням і відстанню (h) між робочими елементами. Величину сили, яка діє в момент удару, можна визначити:

$$F_{\text{уд}} = \frac{S}{\tau}, \quad (10)$$

де S – величина ударного імпульсу під час удару:

$$S = \frac{m \cdot v_{\text{уд}}}{\tau} \text{ Н/с};$$

τ – тривалість дії контактної сили під час удару, с;
($\tau \approx 1,3 \cdot 10^{-5} \text{ с}$).

Враховуючи розміри феромагнітних робочих елементів, а також розрахунки величини контактної сили в момент удару (150–300 Н), речовина, яка під час удару знаходиться між робочими елементами, піддається тиску до 150–300 МПа. Такий тиск призводить до значної напруги в матеріалі речовини, що обробляється. Зазначені умови обробки призводять до ефективного перемішування та диспергування компонентів. Присутність електромагнітного поля і магнітного поля феромагнітних елементів призводить до ефективної магнітної обробки компонентів. За рахунок плоских робочих елементів, які розташовані на поверхні ротора під кутом, досягається ефективне перемішування компонентів в робочій камері.

Список використаних джерел

1. Патент на винахід № 103741 Україна. Апарат електромагнітний для проведення фізичних і хімічних процесів / В. М. Оберемок, М. І. Никитенко // Україна, опубл. 11.11.2013., Бюл. № 21.