

37. РОЗВИТОК МІНІ-ПІДПРИЄМСТВ, ЯК СТРУКТУРНОГО ПІДРОЗДІЛУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА НОВОГО ТИПУ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ

В.І. Кулініч, Т.В. Іванов, М.А. Макаров

Національний університет харчових технологій

Під впливом сучасного темпу життя відбуваються динамічні зміни у всіх галузях життя. В першу чергу ці зміни пов'язані з тим фактором, що сучасна людина прагне за короткий проміжок часу отримати максимальний результат, до комплексного розуміння якого включають співвідношення якості, матеріальних затрат та позитивного ефекту у тому чи іншому його прояві. Ці зміни мають своє відображення і в харчовій промисловості та ресторанному бізнесі. Беззаперечним є факт зменшення необхідності організації та створення харчових підприємств великої потужності через їх обмеженість у варіюванні технологічних параметрів для швидкого адаптування до нових технологічних підходів. Це, окрім інших факторів, є однією з причин їх нерентабельності.

Розвиток закладів ресторанного господарства з різнонаправленим асортиментом послуг та продукції вимагає від сучасного ресторатора пошуку нових підходів до організації господарства та забезпечення стабільного попиту серед споживачів. Як наслідок, на взаємний пошук шляхів до адаптації в умовах наявного попиту та взаємозв'язок двох галузей з'явилися комбіновані підприємства – заклади ресторанного господарства з міні-виробництвами, особливістю яких є зміна традиційних технологій у напрямку скорочення затрат часу на виготовлення готової продукції та наявність можливості варіювати асортимент продукції, що виробляється.

Найрозповсюдженішим прикладом такої адаптації є впровадження міні-броварень, як структури закладу харчування. Також розповсюдженими є міні-пекарні та кондитерські, як структурні підрозділи закладів та окремих тип підприємств. Досвід створення подібних закладів існує досить давно. Тут буде доречним народний вислів: «Все нове – давно забуте старе», оскільки подібна практика існувала ще до часів відокремлення промислового виробництва від закладів харчування. Можливо саме тому досвід наших попередників разом зі знаннями сучасного фахівця у галузі ресторанного бізнесу та промислового виробництва дає стабільний показник рентабельності подібних підприємств, адже аналізуючи динаміку розвитку подібних закладів в Україні, незважаючи на вартісне виробництво, можна стверджувати про наявність постійного попиту. Цей аспект, разом з вдалою маркетинговою політикою підприємств, гарантує стабільність. До того ж, завжди існує можливість реалізації продукції міні-виробництв у роздрібній мережі, що також є перевагою і додатковим важелем стабільності.

Отже, необхідність адаптації класичних технологій до сучасних закладів ресторанного господарства є доведеною. Дана динаміка обумовлена потребами сьогодення і зберігатиметься з подальшим розвитком, оскільки це є доречним, актуальним та рентабельним.

ЛІТЕРАТУРА

1. Гончаров, М. А. Власна пекарня / М. А. Гончаров, О. З. Сазонов, В. Й. Толкачев. – Х.: Факт, 2002. – 255 с.
2. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навч. посіб. / За заг. ред. Г. М. Лисюк. – Суми: ВТД «Університетська освіта», 2009. – 464 с.