

7. Використання сучасного тренду диверсифікації у закладах ресторанного господарства

Вікторія Мельник, Василь Юринець, Олена Павлюченко, Юлія Фурманова
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Для утримання постійних та приваблення нових потоків споживачів ресторатори постійно здійснюють аналіз та впровадження новітніх технологій в приготуванні, оформленні, подаванні кулінарної продукції та обслуговуванні відвідувачів.

Матеріали і методи. Проведено аналіз літературних та інтернет джерел щодо перспектив використання диверсифікації в ресторанній галузі.

Результати. Диверсифікацією можна назвати майже будь-яке несподіване нововведення у кулінарному мистецтві.

Умовно диверсифікацію в ресторанній сфері можна поділити на наступні види: зовнішня, внутрішня, диверсифікація у способах подачі, диверсифікація сервісу.

В основі поняття зовнішня диверсифікація лежить прийом, за якого зовнішній вигляд однієї страви творчо переходить в іншу. Для зовнішньої диверсифікації характерним є те, що страви з однієї групи, в тому числі і за рахунок зміни інгредієнтів, переходять в іншу групу, при цьому зберігаючи форму попередньої подачі: кондитерські вироби трансформуються в основні страви, основні страви - в десертну продукцію тощо.

Основа методу внутрішньої диверсифікація - трансформація не зовнішнього вигляду страви, а самої її ідеї. Під час приготування страв змін зазвичай зазнає не склад інгредієнтів, а їх консистенція. Наприклад, готуємо суп і розріджуємо його – отримуємо соус.

Метод диверсифікації у способах подачі є дуже модним прийом, де найголовніше – це використання посуду не за звичним його призначенням, а в іншій, новій якості. Прикладами використання методу диверсифікації у способах подачі є: застосування цукорниць для подачі жульєну – зручно їсти, керамічна кришка цукорниці добре тримає тепло, ємність приблизно на одну порцію жульєну; подача гарячих страв у супових тарілках – для страв, що подаються з безліччю соусів, для більш цікавого декорування.

Диверсифікація в сервісі – це творче використання ідеї атрактивних ритуалів подачі страв. Прикладом такої подачі є подача супів, де перед вами кваліфіковано ставлять супову тарілку, в якій супу немає. На суповий тарілці лежить згорнутий трояндочкою основний інгредієнт, приклеєний за допомогою мусу на дно. Таку подачу обслуговують два офіціанти: перший ставить супову тарілку, а другий на очах у гостя заливає інгредієнт гарячою рідкою основою супу. Диверсифікація сервісу приводить до зростання артистизму в закладі.

Висновки. Диверсифікація – це один з інструментів підвищення конкурентоспроможності закладу на ринку ресторанного господарства. Вона дає змогу піднести творчу роботу шеф-кухаря на нову висоту і створює в гостя відчуття, що в цьому ресторані постійно відбуваються якісь події і постійно нове меню.