

## 40. Виникнення буфетів та їх еволюція

І В. Скробова , Раїса Матюшенко

*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** На пострадянському просторі буфети, як правило, були не самостійними підприємствами, а філіями. Буфети торгували в основному закусками і готовими гарячими стравами, які поставлялися головною організацією. Буфети створювалися при заводах, навчальних закладах, вокзалах, кінотеатрах. Вони поділялися на категорії залежно від свого розташування, оснащення, умов роботи: I категорія - буфети при ресторанах, театрах, залізничних станціях; II категорія - загальнодоступні буфети; III категорія - буфети на промислових підприємствах і в навчальних закладах.

**Матеріали і методи.** Назва «буфет» прийшло до нас з Франції, в якій буфетом називали шафу, де знаходився особливо цінний столовий посуд - фарфоровий і срібний. Тому буфети були розділені на кілька відділень згідно з видом і призначенням столового посуду і приладів, та мали дверцята і замки. Вже в XVII ст. буфети - шафи придбали той вид, який зберегли майже до наших днів і який виявився найбільш раціональним: верхні полиці зі скляними або закритими (непрозорими) дверцятами для скляного та кришталевого посуду, висувні ящики - для металевих столових приладів, основні масивні, нижні закриті полиці для важкого фарфорового і металевого посуду - тарілок, блюд, чаш, чайників. Характерно, що конструкція буфету виявилася настільки зручною, що її не переробляючи, сприйняли всі народи Європи. При цьому кожен знаходив своє оригінальне застосування, наприклад, такої частини буфета, як ніша. Вже у XVIII ст. буфетом стали називати не тільки саму шафу, але і кімнату поруч з кухнею або вітальною, де знаходилася шафа - буфет. Ця кімната в ряді випадків використовувалася для підготовки готових холодних страв, для попередньої сервіровки і відбору напоїв. Тим самим холодний стіл і холодні напої виявилися відокремлені від кухні і тісніше "прив'язані" до буфетної кімнати. У ресторанах, які особливо пишно розцвіли на початку XIX століття, в таких буфетних кімнатах стали робити загородну стійку, що відділяла цінну шафу - буфет від відвідувачів. Для нагляду за буфетом і його вмістом виділялась особлива людина - Буффет'є, тобто відповідальний за буфет.

На сьогоднішній день, згідно ГОСТ Р 50762-2007 буфети розрізняють:

- за місцем розташування: у житлових, промислових і громадських будівлях, за місцем роботи, навчання, у культурно-розважальних і спортивних об'єктах (театрах, стадіонах та інше), в готелях, на вокзалах, в аеропортах, тощо;
- за складом і призначенням приміщень: стаціонарні та пересувні;
- за часом функціонування: постійно діючі та сезонні.

*Особливу специфіку мають буфети на морських і річкових судах.* Річкові і морські судна обладнані буфетами для продажу холодних закусок і напоїв. Буфет має торговий зал та підсобне приміщення для виконання деяких операцій та зберігання запасу продуктів. Тут встановлені холодильники, льодогенератори, секційні ванни, та інше обладнання. Також буфети можуть мати спеціальний вихід на закриту частину палуби. У таких буфетах може застосовуватися комбінована форма обслуговування. У торговельному залі встановлюють вітрини, на полицях яких красиво викладають продукцію, що реалізовує буфет, а також безалкогольні напої, кава, фрукти, соки, хлібобулочні вироби.

**Висновки.** В сьогоднішній динамічний час, коли всі поспішають, навідь під час прийому їжі, буфети мають неперевершене значення. І так само як в минулі часи, коли вони користувалися великим попитом, в сьогоднішні вони також мають велике значення не тільки в місцях скупчення народу, але і під час відпочинку, щоб швидко на відповідному рівні обслуговувати відвідувачів.

### **Література**

1. Пятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник: (для вищ. навч. закл.) – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
2. Прокофьева С.А. Безупречный сервис.: – М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 288 с.
3. <http://www.magazine.horeca.ru/N-04.2009/101/>