

30. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПОСЛУГИ «FROM FARM TO TABLE» В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Михайленко В.М., асист.,

Джиджора Н.І., студент,

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

Впродовж останніх років в Україні значною популярністю користується екологічна чиста сировина. Щодня українці готові залишати тисячі гривень в мережі роздрібної торгівлі купуючи сировину з зеленою позначкою «ЕКО».

Екологічна чиста продукція є популярною через, те, що за словами виробників, не містить пестицидів, фосфатів та інших токсичних сполук.

Враховуючи тенденцію на екологічну чисту продукцію, є перспективним вводити в заклад ресторанного господарства (ЗРГ) додаткову послугу «from farm to table». Дана послуга передбачає вирощування власної сировини в ЗРГ за допомогою теплиць. Таким чином, гості закладу отримуватимуть екологічну чисту сировину цілий рік за помірну ціну.

ЗРГ можна проектувати одноповерховий з цокольным приміщенням по всьому периметру будівлі. В цокольному приміщенні передбачено вирощувати власну рослинну сировину. Саджанці рослин висаджують у спеціально підготовлений гранульований ґрунт та задають усі необхідні параметри для вирощуванні овочів та фруктів. Над контейнерами з рослинами встановлюють лампи, які будуть вмикатися на певний проміжок часу, за допомогою яких буде здійснюватися штучний фотосинтез.

В меню окремо позначені страви з закупівельної сировини та власно вирощеної сировини. Вся сировина, яка вирощена в закладі ресторанного господарства матиме відповідні сертифікати якості, оскільки під час вирощування рослинної сировини будуть дотримуватимуться всі вимоги, передбачені нормативною документацією.

На території закладу ресторанного господарства передбачено окреме розміщення демонстраційних теплиць, де гості матимуть можливість за додаткові кошти вирощувати власну сировину на орендованій для них ділянці. При споживанні страви, що виготовлена з сировини котра вирощена власноруч гостями, ціна її буде знижена на 70 відсотків.

Заклад забезпечений спеціальними працівниками, а саме садівниками-консультантами – це особи які зможуть не лише вирощувати сировину, а й надавати консультацію з приводу вирощування та доглядом за нею.

Висновок. Впровадження запропонованої послуги є перспективним, оскільки з кожним роком зростає кількість людей, що починають вживати продукцію з позначкою «ЕКО». Також в Україні поки недостатня кількість закладів ресторанного господарства з запропонованою послугою.