

Переваги використання “Show kitchen” у сучасних закладах ресторанного господарства

Гусєв Данило, Дармограй Аліна, Павлюченко Олена

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Зростаюча конкуренція на сучасному ринку ресторанного господарства вимагає від рестораторів впровадження нових форм, методів обслуговування та рішень, які будуть підтримувати їх популярність серед споживачів та приваблювати нову аудиторію.

Матеріали і методи. Матеріалами для дослідження стали приклади та досвід існуючих закладів ресторанного господарства, які впровадили систему “Show kitchen” і успішно її використовують.

Результати. “Show kitchen” – це інтерактивна форма обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства, при якій відкритий процес приготування продукції перетворюється на шоу, при якій гості можуть слідкувати за процесом приготування замовлених страв. Така форма обслуговування дозволяє гостям отримати нові враження і насолодитися процесом роботи майстра – кухара.

В Україні кількість закладів, які впроваджують “Show kitchen” як форму обслуговування постійно збільшується зокрема, і в м. Києві, піцерія «Mimosa Brooklyn Pizza», ресторани «Variano», «Semifreddo», гастро-бар «Самогон», кафе-сироварня «Мацоні» та інші. Для реалізації даної форми заклади використовують два основні варіанти. По-перше встановлюють скляні стіни між залом та кухнею. Серед продукції, яку пропонують гостям переважають страви високої, авангардної та молекулярної кухонь.

По-друге популярним варіантом є розміщення спеціалізованого обладнання у залах закладу при проведенні бенкетів, майстер-класів, презентацій та інших заходів, під час яких кухар готує страви безпосередньо перед гостями.

При щоденному обслуговуванні з використанням “Show kitchen” серед спеціалізованого обладнання заклади широко використовують: печі для піци, хліба; суші-кейси; повехні для смажіння тощо.

Одним з популярних різновидів “Show kitchen” у ресторанах зі східною кухнею є “Тепан-які” – форма обслуговування, при якій кухар готує страви на великій розігрітій металевій поверхні – тепан, прямо перед гостями, які отримують їжу одразу після приготування з під ножа кухара.

Особливістю приготування страв на тепані є те, що всі продукти обсмажуються без додавання жиру, максимально зберігаються поживні речовини, макро-, мікроелементи та вітаміни. Таке обслуговування дозволяє гостям отримати щире задоволення від процесу приготування, відчуваючи запах страви, наочно слідкуючи за процесом обробки сировини, що супроводжується шоу від шефа, який майстерно виконує маніпуляції з їжею під час приготування та веде спілкування з відвідувачами щодо особливостей приготування.

Висновки. Використання форми обслуговування «Show kitchen» є досить популярним рішенням на сучасному етапі розвитку ресторанного господарства, яке окрім шоу та розваг, дозволяє гостям обирати страви, слідкувати за процесом приготування та бути впевненими в якості продукції.

Література.

1. Nancy Snow; Kyoto University of Foreign Studies; Teppanyaki: A Japanese cooking tradition made in America. [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://surl.li/bikjd>