

58. ОБГРУНТУВАННЯ ПЕРЕДУМОВ СТВОРЕННЯ ТА ПЕРЕВАГ МІНІ – ВИРОБНИЦТВ ПРИ ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

В.І. Кулініч, О.В. Пасічник

Національний університет харчових технологій

В умовах сьогодення 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.

Наявність великого різноманіття закладів ресторанного господарства з різнонаправленим асортиментом послуг також вимагає від сучасного ресторатора пошуку нових підходів до організації господарства та забезпечення наявності постійного споживача.

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, яка виробляється. Перш за все мова йде про виготовлення пива власного виробництва та міні – пекарні. Досвід створення подібних закладів існує досить давно. Тут буде доречним є 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 с 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, актуальність адаптації класичних технологій до сучасних закладів ресторанного господарства є беззаперечною.