УДК 664.8.03:641

КЕЙТЕРИНГ: ПРОБЛЕМИ ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА НАПІВФАБРИКАТІВ

Марина Сердюк,
доктор технічних наук, професор
Національний університет біоресурсів і природокористування України

У сучасних умовах розвитку індустрії гостинності гастрономічне обслуговування вимагає не лише високої якості приготування страв, але й ефективного зберігання харчових продуктів та напівфабрикатів. Проблеми, пов'язані з цим процесом, включають дотримання температурних режимів, контроль вологості, термінів придатності, а також запобігання бактеріальному забрудненню. Зважаючи на підвищені стандарти харчової безпеки, питання оптимального зберігання набуває все більшої актуальності [1].

Основними викликами у зберіганні продуктів для кейтерингу є контроль температури та вологості. Для різних категорій харчових продуктів необхідні специфічні умови: м'ясо та риба вимагають заморожування при температурі мінуси 18°С, тоді як молочні продукти мають зберігатися при температурі від 0 до +5°С. Відхилення від встановлених параметрів може призвести до втрати якості, псування продуктів і виникнення харчових отруєнь [2, 3].

Важливим аспектом кейтерингового обслуговування є забезпечення належного пакування та маркування харчових продуктів, адже саме ці чинники суттєво впливають на збереження якості страв, безпечність споживання, логістику доставки та презентаційний вигляд продукції. Для ефективного збереження готових страв все частіше використовуються сучасні технології пакування, зокрема вакуумне пакування та пакування в модифікованому газовому середовищі (МГС). Ці методи дозволяють мінімізувати контакт продукту з киснем, знижують інтенсивність окислювальних процесів і пригнічують ріст мікроорганізмів, що суттєво продовжує термін зберігання страв без втрати їхніх органолептичних характеристик – смаку, запаху, консистенції та кольору [1,2].

Крім того, у сфері кейтерингу зростає актуальність використання екологічно безпечних, біорозкладних або багаторазових контейнерів, які відповідають принципам сталого розвитку. Такі рішення дозволяють не лише зменшити вплив на навколишнє середовище, але й формують позитивний імідж компанії у свідомих споживачів. Контейнери повинні забезпечувати герметичність, термостійкість (особливо при транспортуванні гарячих страв) та зручність у користуванні як для персоналу, так і для замовника [2].

Не менш важливим є якісне маркування продукції, яке має містити повну інформацію щодо складу страви, наявності потенційних алергенів, дати виготовлення, умов зберігання та терміну придатності. Така практика дозволяє не лише контролювати обіг продукції та зменшувати харчові втрати, але й забезпечує прозорість для споживача та відповідність чинним санітарним вимогам. У великих кейтерингових компаніях також застосовуються системи цифрового маркування або QR-коди, які надають додаткову інформацію (технологічна карта, калорійність, інструкції з підігріву), що підвищує рівень сервісу [1].

Значною проблемою є бактеріальне та мікробіологічне забруднення. Для його запобігання важливо впроваджувати суворі санітарні норми, використовувати сучасні технології дезінфекції та стежити за дотриманням правил особистої гігієни персоналом. Автоматизація процесів зберігання та цифровий контроль за умовами довкілля є перспективними напрямами вирішення цих проблем [3].

Окрему проблему становить зберігання та транспортування харчових продуктів під час виїзного кейтерингового обслуговування, коли відсутні стаціонарні умови для підтримання належного температурного режиму. У таких умовах критично важливим є використання спеціалізованого холодильного обладнання, здатного забезпечити безперервне охолодження продукції на всіх етапах логістичного ланцюга – від моменту приготування до моменту споживання. З метою збереження органолептичних властивостей і безпечності харчових продуктів застосовуються різні типи охолоджувальної техніки, зокрема портативні холодильні камери, термоізольовані контейнери з охолоджувальними елементами, автомобілі-рефрижератори та мобільні холодильні вітрини. Портативні камери та шафи дозволяють підтримувати стабільну температуру в межах 0…+5 °C, що є оптимальним для зберігання більшості охолоджених продуктів. Термоізольовані контейнери з гелевими акумуляторами холоду або сухим льодом забезпечують автономне збереження температурного режиму протягом кількох годин і є особливо ефективними при транспортуванні невеликих партій продукції або зберіганні на відкритому повітрі. Автомобілі з вбудованими холодильними установками дозволяють здійснювати перевезення великих обсягів харчової продукції при стабільній температурі, необхідній для охолоджених або заморожених страв. Мобільні вітрини, які розміщуються безпосередньо на місці обслуговування, забезпечують не лише збереження температури, але й дозволяють естетично презентувати страви клієнтам [1].

У контексті дотримання санітарних та гігієнічних вимог особливого значення набуває збереження холодового ланцюга, тобто безперервного

температурного режиму на всіх етапах обігу продукції. Будь-яке порушення цього ланцюга, навіть короткочасне, може спричинити розмноження патогенних мікроорганізмів, зміну органолептичних властивостей та погіршення безпечності страв. Найвразливішими у цьому контексті є продукти з високим ступенем мікробіологічної небезпеки – м'ясо, риба, морепродукти, молочні вироби, яйця, кулінарні вироби з кремами, салати з майонезною заправкою тощо. Такі продукти потребують підтримання строго контрольованого температурного режиму: для охолоджених виробів – не вище 4 °С, для заморожених – не вище мінус 18 °С. Для забезпечення точного дотримання цих умов у сучасній кейтерінговій практиці все частіше використовують цифрові термодатчики, системи моніторингу в реальному часі, реєстратори температури та навіть автоматизовані сповіщення про відхилення від заданих параметрів.

Логістика відіграє ключову роль у забезпеченні безпеки харчових продуктів під час виїзного обслуговування. Попереднє планування маршрутів, використання транспортних засобів із відповідними умовами перевезення та суворий контроль за часом доставки дозволяють зменшити ризики псування продуктів. Важливим аспектом є також організація пунктів тимчасового зберігання, що дозволяє підтримувати якість страв до моменту їх подачі [1, 2].

Дотримання правил товарного сусідства відіграє важливу роль у забезпеченні безпечності харчових продуктів у гастрокейтерингу. Товарне сусідство – це принцип зберігання продуктів, який передбачає їх розміщення відповідно до фізико-хімічних властивостей та вимог безпеки. Продукти необхідно розділяти за категоріями: сирі, напівфабрикати та готові до вживання, що дозволяє уникнути перехресного забруднення. М'ясо, риба та птиця повинні зберігатися окремо від молочних продуктів, овочів та фруктів, щоб запобігти перенесенню мікроорганізмів. Продукти, що мають сильний запах, такі як риба та копченості, слід зберігати у герметичних контейнерах, щоб уникнути змішування ароматів. Овочі та фрукти зберігаються окремо від інших продуктів, оскільки можуть виділяти етилен, що прискорює псування сусідніх товарів [2].

У гастрокейтерингу суворе дотримання товарного сусідства є необхідним через обмежений простір та потребу швидкої обробки продуктів. Окремий інвентар, зокрема ножі, дошки та контейнери, використовується для різних груп продуктів, щоб уникнути перехресного забруднення під час підготовки страв. У холодильних камерах продукти мають розташовуватися так, щоб сирі інгредієнти не контактували з готовими стравами або напівфабрикатами. Заморожені та охолоджені продукти слід зберігати відповідно до температурних зон, що забезпечує їх якість та безпечність.

У майбутньому технологічні інновації, такі як інтелектуальні системи моніторингу стану продуктів, роботизовані склади та вдосконалені методи

пакування, сприятимуть оптимізації процесів зберігання у сфері кейтерингу. Впровадження екологічно безпечних матеріалів і технологій дозволить не лише покращити якість харчових продуктів, а й зменшити негативний вплив на довкілля.

Список використаних джерел

1. Lupattelli A., Primavilla S., Roila R., Felici A., Tinaro M. Microbiological safety and quality of meals and work surfaces in collective catering systems in Central Italy: a five-year monitoring study. *Biology*, 2022. 12(1), C. 64.
2. Malinowska E. Quality costs in catering. *Scientific Journal of Gdynia Maritime University*. 2021. №. 118. . 24-37.
3. Глобенко А. О., Троян М. Ю. Проблеми та перспективи розвитку кейтерингового обслуговування в межах України. *Наука і молодь у XXI сторіччі*: збірник матеріалів IX Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернетконференції (м. Полтава, 30 листопада 2023 року). Полтава: ПУЕТ, 2023. С. 885.



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ВАРШАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ НАУК ПРО ЖИТТЯ, М. ВАРШАВА, ПОЛЬЩА
ГДАНСЬКИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, М. ГДАНСЬК, ПОЛЬЩА
АЙОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, США
ЗАХІДНОЧЕСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ, ЧЕХІЯ
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЛУЛЕО, ШВЕЦІЯ
ШКОЛА ГУМАНІТАРНИХ НАУК ЛОНДОНСЬКОГО СТОЛИЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ, ВЕЛИКА БРИТАНІЯ
АКАДЕМІЯ ПРОФЕСІЙНОГО НАВЧАННЯ “МЕРКУР”, СЛОВАЦЬКА РЕСПУБЛІКА

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

IV МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

«ГОСТИННІСТЬ І ТУРИЗМ МАЙБУТНЬОГО: НАУКОВІ ТА ПРАКТИЧНІ ГОРИЗОНТИ»

30 квітня - 01 травня 2025 року, м. Київ

КИЇВ – 2025

УДК 338.48 “40”

Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: збірник тез доповідей IV-ої міжнародної науково-практичної конференції (30 квітня - 1 травня 2025 р.). Київ: НУБіП України. 2025. 243 с.

Редакційна колегія:

Мельниченко С.В. – доктор економічних наук, професор, завідувачка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Бандура В.М. – доктор технічних наук, професорка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Мосіюк С.І. – кандидат економічних наук, доцентка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

У збірнику тез доповідей IV Міжнародної науково-практичної конференції висвітлюються результати наукових досліджень з питань глобального, національного та регіонального розвитку туризму і сфери гостинності, соціокультурного виміру туризму та реалізації концепції сталого розвитку, маркетингу туристичних дестинацій та діджиталізації бізнес-процесів суб’єктів туристичної діяльності, інноваційних технологій та еко-трендів в туристичному і готельно-ресторанному бізнесі.

Видання розраховане для студентів бакалаврату та магістратури, аспірантів, докторантів, дослідників, викладачів, суб’єктів підприємницької діяльності.

Матеріали друкуються в авторській редакції. Відповідальність за зміст і достовірність тез доповідей несуть автори. Точки зору авторів публікацій можуть не співпадати з точкою зору редколегії збірника.

© Колектив авторів, 2025
© НУБіП України, 2025