

СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ ГАРЯЧОГО ЦЕХУ В РЕСТОРАНІ

МЕЛЕТ Валерія,

здобувачка освітнього ступеня «Бакалавр»

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

Гарячий цех займає в підприємстві ресторанного господарства центральне місце і повинен мати зручний зв'язок із заготовочними цехами і холодним цехом. Його основною функцією є приготування гарячих страв: супів, соусів, гарнірів, до готування м'ясних, рибних і овочевих страв. Організація роботи цього цеху потребує дотримання технологічних, санітарно-гігієнічних та ергономічних норм для забезпечення якісного обслуговування гостей. Гарячий цех повинен мати правильне планування, потужну вентиляцію, сучасне устаткування. Зонування передбачає розподіл цеху на два відділення: супове відділення – для приготування перших страв; соусне відділення – для приготування основних страв, гарнірів і соусів.[1]

Для забезпечення безпеки харчових продуктів гарячий цех повинен відповідати всім санітарно-гігієнічним вимогам, а саме: використання зручних у догляді матеріалів для облицювання стін, підлоги та робочих поверхонь; наявність окремих мийних зон для інвентарю та посуду; регулярна санітарна обробка обладнання.

Ефективна робота гарячого цеху залежить від кваліфікації та організації роботи персоналу. Шеф-кухар та його команда повинні мати чіткий розподіл обов'язків, дотримуватись технологічних карт приготування страв і співпрацювати між собою. Раціональне розміщення обладнання дозволяє зменшити час і зусилля персоналу, забезпечити безперешкодне пересування між робочими зонами та уникнути перевантаження працівників, дезорганізації та ризику нещасних випадків. Для підвищення ефективності роботи гарячого цеху у підприємствах використовують сучасне обладнання: пароконвектомати, індукційні плити, багатофункціональні машини, автоматичні системи вентиляції, вакуумні пакувальники, сувіди тощо.

У зв'язку зі зростаючими вимогами до швидкості обслуговування та якості страв сучасні ресторани постійно впроваджують сучасні технології виробництва та обслуговування. Автоматизовані системи обліку замовлень дозволяють оптимізувати процес приготування у гарячому цеху та уникати помилок у передачі інформації від залу до кухні. Також вони допомагають передавати замовлення безпосередньо з залу до гарячого цеху, що мінімізує затримки та людські помилки. Наприклад, використання POS-систем (Point of Sale) забезпечує швидку обробку замовлень, друк чеків та передачу інформації на кухню. Крім того, такі системи дозволяють аналізувати популярність страв і складати прогнози щодо замовлень.[4]

Актуальною для ритмічної організації роботи гарячого цеху є WMS системи (Warehouse Management System) – це програмно-апаратна система моніторингу складських запасів, які інтегруються з гарячим цехом, дозволяючи автоматично списувати продукти після приготування страв. Це сприяє ефективному управлінню запасами та зменшенню харчових відходів. Система приймає та аналізує дані, а потім використовує їх для створення звітів, які згодом може переглянути керуючий складом [2].

Крім того, сучасні технології забезпечують можливість дистанційного контролю за процесами у виробничих цехах через мобільні додатки та веб-платформи. Наприклад, Rational ConnectedCooking – це платформа для віддаленого управління пароконвектоматами, яка дозволяє контролювати приготування страв, змінювати налаштування обладнання та отримувати повідомлення про його стан через смартфон або комп'ютер. [3] Це особливо актуально для великих готельних комплексів із розвиненою мережею закладів ресторанного господарства. Впровадження таких рішень не лише оптимізує роботу гарячого цеху, а й підвищує рівень обслуговування гостей, що є важливим конкурентним фактором у сучасному готельно-ресторанному бізнесі.

У цілому, організація роботи гарячого цеху в ресторанному господарстві є складним і багатофункціональним процесом, який вимагає врахування численних факторів: від правильного планування приміщення до впровадження сучасних технологій управління. Забезпечення безперервного потоку інформації між залом і кухнею, зокрема за допомогою автоматизованих систем, суттєво підвищує швидкість обслуговування і знижує ймовірність помилок. Важливим є також правильне оснащення цеху відповідними технологічними пристроями, що дозволяє досягати швидкого

обслуговування гостей і високої якості страв. Сучасні ресторани підприємства повинні бути гнучкими та готовими адаптуватися до змінних вимог ринку. Впровадження цифрових технологій і автоматизація процесів стають необхідними умовами для підвищення конкурентоспроможності та забезпечення бездоганної якості обслуговування. Врахування всіх цих тонкощів дозволяє досягти високої ефективності роботи гарячого цеху, що, у свою чергу, сприяє успіху ресторану та підвищенню задоволення гостей.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Інтернет-ресурс Радченко Л.О. «Організація виробництва на підприємствах громадського харчування» URL: https://infotour.in.ua/radchenko5-9.htm#google_vignette
2. Інтернет-ресурс «UIS» URL: <https://uislab.com/uk>
3. Інтернет-ресурс «RATIONAL» URL: https://www.rational-online.com/uk_ua/news
4. Інтернет-ресурс «Corefy» URL: <https://corefy.com/uk/glossary/pos-system>

Науковий керівник: к. е. н., доцент Гопкало Л. М.

Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Національний університет харчових технологій
Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного
Полтавський фаховий коледж підприємництва і ресторанного бізнесу
Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства

ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ УКРАЇНИ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

12 березня 2025 року, Київ

КИЇВ 2025

УДК 338.48:339.923:061.1ЄС(477)

Рекомендовано до друку рішенням Вченої ради ННІ неперервної освіти і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол №9 від 20 березня 2025 р.)

Євроінтеграційні процеси в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі України: збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції (12 березня 2025 р.). Київ: НУБіП України. 2025. 350 с.

Редакційна колегія:

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

Сердюк М. Є. – доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Олюніна С. Л. – викладач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

У збірнику тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції висвітлюються результати наукових досліджень студентської молоді з питань, присвячених євроінтеграційним процесам у сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу України. У матеріалах розглядаються виклики та перспективи адаптації галузі туризму в умовах євроінтеграції, інноваційні технології в закладах HoReCa, туристичне країнознавство, організація дозвілля молоді.

Конференція проводиться з метою посилення профорієнтаційної роботи із залучення активної шкільної молоді до навчання в НУБіП України, посилення наукової складової підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» і «Магістр», оприлюднення результатів їх дослідницької роботи, підвищення ефективності, якості наукових досліджень, обміну досвідом і представлення результатів науково-дослідної діяльності, обговорення дискусійних питань та визначення пріоритетів подальшого розвитку науки.

Видання розраховане для здобувачів вищої освіти, дослідників, викладачів, суб'єктів підприємницької діяльності.

Матеріали друкуються в авторській редакції. За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори. Позиція редакції не завжди може збігатися з точкою зору автора.

© Колектив авторів, 2025

© НУБіП України, 2025