

# ЗАСТОСУВАННЯ ДИВЕРСИФІКАЦІЇ В СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (НА ПРИКЛАДІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА М. КИЄВА)

**Гладчук О.П.**

*Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола, м. Тернопіль*

На сьогоднішній день інноваційні підходи до сервісно-виробничих процесів у сфері ресторанного господарства набувають великої популярності. Адже види теплової обробки змінюються незначно. Ідеї, придумати щось принципово нове, скорочуються з кожним роком. Крім того в гостей часто формуються смаки до певних класичних ресторанних або національних страв, тому вони не завжди готові зробити їх улюбленими для себе, а лише спробувати їх, як щось нове.

Термін «диверсифікація» (від англ. diversify – «урізноманітнити») найбільш поширений у сфері економіки.

Диверсифікацію можна розглядати як маркетинговий інструмент, що з однієї сторони дозволяє розширити асортимент продукції та спектр послуг і водночас збільшити конкурентоздатність закладу ресторанного господарства.

Диверсифікація в сфері ресторанного господарства – це урізноманітнення асортименту страв та напоїв, розширення спектру послуг, ефектна подача продукції, доповнення основного ресторанного продукту акцентами, що запам'ятовуються. Відступ від традиційного зовнішнього вигляду страви, креативність в подачі вносять новизну в створення ресторанного продукту. Зрозумілі смаки, вигляди, текстури, аромати перевтілюються в неочікуваних презентаціях.

Диверсифікація в кулінарії – це перенесення ідей із однієї групи продукції в іншу. Страви після зміни інгредієнтів, консистенції складових переходять в іншу групу. Наприклад, зрозумілий та улюблений смак закуски «Оселець під шубою», подають як роли, або салат «Капрезе» подається як фуршетна закуска на шпажці.

Застосування молекулярної кухні дозволяє видозмінювати інгредієнти – наприклад, подавати соус у вигляді піни, ікринок тощо. Ресторан «Канапа» (м. Київ) пропонує вишукані страви української кухні, в яких автентичні рецепти за рахунок сучасних технологій та технік стали сучасними ресторанными шедеврами – «Холодець із кролика з молекулярним хроном», «Їстівний камінь» (ніжний мус із судака та устриці у лимонній глазурі) (див. рис.1).



**Рис. 1. Подача холодної закуски «Їстівний камінь», ресторан «Канапа»**

# ЗАСТОСУВАННЯ ДИВЕРСИФІКАЦІЇ В СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (НА ПРИКЛАДІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА М. КИЄВА)

**Гладчук О.П.**

*Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола, м. Тернопіль*

На сьогоднішній день інноваційні підходи до сервісно-виробничих процесів у сфері ресторанного господарства набувають великої популярності. Адже види теплової обробки змінюються незначно. Ідеї, придумати щось принципово нове, скорочуються з кожним роком. Крім того в гостей часто формуються смаки до певних класичних ресторанних або національних страв, тому вони не завжди готові зробити їх улюбленими для себе, а лише спробувати їх, як щось нове.

Термін «диверсифікація» (від англ. diversify – «урізноманітнити») найбільш поширений у сфері економіки.

Диверсифікацію можна розглядати як маркетинговий інструмент, що з однієї сторони дозволяє розширити асортимент продукції та спектр послуг і водночас збільшити конкурентоздатність закладу ресторанного господарства.

Диверсифікація в сфері ресторанного господарства – це урізноманітнення асортименту страв та напоїв, розширення спектру послуг, ефектна подача продукції, доповнення основного ресторанного продукту акцентами, що запам'ятовуються. Відступ від традиційного зовнішнього вигляду страви, креативність в подачі вносять новизну в створення ресторанного продукту. Зрозумілі смаки, вигляди, текстури, аромати перевтілюються в неочікуваних презентаціях.

Диверсифікація в кулінарії – це перенесення ідей із однієї групи продукції в іншу. Страви після зміни інгредієнтів, консистенції складових переходять в іншу групу. Наприклад, зрозумілий та улюблений смак закуски «Оселець під шубою», подають як роли, або салат «Капрезе» подається як фуршетна закуска на шпажці.

Застосування молекулярної кухні дозволяє видозмінювати інгредієнти – наприклад, подавати соус у вигляді піни, ікринок тощо. Ресторан «Канапа» (м. Київ) пропонує вишукані страви української кухні, в яких автентичні рецепти за рахунок сучасних технологій та технік стали сучасними ресторанними шедеврами – «Холодець із кролика з молекулярним хроном», «Їстівний камінь» (ніжний мус із судака та устриці у лимонній глазури) (див. рис.1).



**Рис. 1. Подача холодної закуски «Їстівний камінь», ресторан «Канапа»**

Використання традиційних рецептів, сучасних локальних продуктів, нових технологій, методів диверсифікації дало поштовх створенню сучасної української кухні.

Метод диверсифікації в способах подачі страв та закусок – це дуже модний сучасний прийом. Класичне, традиційне використання посуду для подачі страв вже не є сьогодні обов'язковою складовою, а навпаки креативність, творчий підхід, використання нетрадиційних видів посуду тільки додають стравам рейтинговості. Інколи це навіть не посуд, а наприклад, овочі, фрукти, хлібо-булочні вироби.

«Київська реберня» (м. Київ) пропонує окрошку, яка подається в чаші з льоду – арт-подача і водночас охолодження страви, яка освіжає в спеку.

Диверсифікація сервісу – це інноваційна подача, при якій активну участь беруть офіціанти, гості, кухарі. Презентація страви перетворюється на шоу-ритуал, який захоплює увагу, дивує, створює Wow-ефект. Офіціанти не просто подають страви, а виконують певні дії, які відступають від звичних технік обслуговування.

При подачі перших страв об'єднання компонентів може здійснюватись безпосередньо перед гостем. Наприклад, офіціант наливає крем-суп із молочника або вершківника в підігріту тарілку, де вже є гарнір до першої страви. Подача десерту шоколадна куля, яка розкривається у вигляді пелюсток після майстерної подачі офіціанта. Також використання вогню, сухого льоду з артистичними рухами роблять обслуговування кульмінацією прийому їжі.

Заклад «This is Пивбар» (м. Київ) пропонує креативну подачу закуски «Дабл сальце-до-чарочки». Для її подачі офіціант виносить м'ясорубку та перекручує сало за столом безпосередньо біля гостя (див. рис. 2).



**Рис. 2. Подача закуски «Дабл сальце-до-чарочки» в закладі «This is Пивбар»**

Отже, диверсифікація в сфері ресторанної справи, дозволяє ресторанний продукт зробити більш сучасним, приємно здивувати гостей, сприяє поширенню інформації про заклади харчування в соцмережах, популяризації, а це дуже важливо на сучасному етапі розвитку ресторанного господарства. Творчі шеф-кухарі, ідейні натхненники ресторатори, креативні сервіс-менеджери використовують диверсифікацію для відступу від традиційної, а створенню авторської кухні, формуванню власного обличчя закладу в сфері ресторанного господарства.