

Кирпиченкова О. М.

*доцент кафедри готельно-ресторанної справи,
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна*

Зарва О. І.

*здобувач першого рівня вищої освіти,
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна*

DOI: <https://doi.org/10.36059/978-966-397-593-1-17>

ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ ВИРОБНИЧОГО МЕНЕДЖМЕНТУ РЕСТОРАНУ

Виробничий менеджмент ресторану – це фундамент, на якому тримається прибутковість закладу та задоволеність гостей. Якщо маркетинг приводить гостя в ресторан вперше, то саме виробничий менеджмент вирішує, чи повернеться він знову. Він полягає у цілеспрямованій діяльності із планування, організації, мотивації та контролю процесів перетворення ресурсів у готову продукцію.

В якості об'єкту дослідження обрано ресторан «Тісто, сир і тітка Белла», який є частиною мережі Rest Emotion, яка відома своїми концептуальними закладами, і поєднує традиції італійської кухні з сучасним підходом до обслуговування. Заклад розташований у самому серці історичного Подолу, що забезпечує йому високий рівень відвідуваності як місцевих жителів, так і туристів [1]. Концепція закладу базується на принципах автентичності та комфортного сервісу. «Тісто, сир і тітка Белла» позиціонує себе як затишний ресторан з італійським характером, де кожен відвідувач відчуває себе частиною великої родини.

Виробничий процес на кухні ресторану «Тісто, сир і тітка Белла» організований відповідно до принципів прямого руху сировини та розподілу функціональних зон, що забезпечує ефективну роботу персоналу та дотримання санітарних норм.

Проте під час спостереження та аналізу виробничого процесу були виявлені деякі проблемні аспекти, що впливають на ефективність кухні та швидкість обслуговування гостей. По-перше, у години пікових навантажень спостерігається перевантаження гарячого цеху, оскільки більшість замовлень на піцу та пасту надходить одночасно. Це

призводить до затримок у відпуску страв та збільшення часу очікування клієнтів. По-друге, процес заготівлі деяких овочів і м'яса здійснюється в обмеженому просторі, що ускладнює дотримання ергономіки робочих місць і збільшує ризик випадкових травм.

Ще одним фактором, що потребує оптимізації, є взаємодія між цехами: офіціанти та кухари не завжди координують подачу замовлень у режимі реального часу, що іноді призводить до несвоєчасної подачі комплексних страв. Також деякі процеси термічної обробки, зокрема запікання піци, потребують більш точного контролю часу та температури, щоб уникнути недопечених або пересушених страв.

Основні проблемні аспекти пов'язані із піковими навантаженнями, обмеженістю простору в заготівельному відділі та недостатньою синхронізацією роботи між цехами. Для усунення цих проблем можна рекомендувати оптимізацію графіків роботи персоналу, розширення робочих зон заготівельного відділу та впровадження більш точних систем контролю термічної обробки страв.

Отже організація виробничого процесу на кухні ресторану «Тісто, сир і тітка Белла» в цілому ефективна, однак потребує вдосконалення управління піковими навантаженнями, оптимізації простору заготівельного відділу та покращення комунікації між цехами. Виконання цих рекомендацій дозволить підвищити продуктивність кухні, скоротити час обслуговування гостей і забезпечити стабільно високий рівень якості страв.

В умовах високої конкуренції на ринку ресторанних послуг міста Києва якість базового продукту набуває вирішального значення для формування стабільного попиту та лояльності гостей. Для італійських ресторанів і піцерій таким базовим продуктом є тісто для піци, адже саме воно визначає не лише смак, а й текстуру, легкість засвоєння страви та загальне гастрономічне враження. У процесі аналізу виробничої діяльності ресторану «Тісто, сир і тітка Белла» було встановлено, що діюча технологія приготування тіста ґрунтується на класичній схемі з відносно коротким періодом ферментації, що є типовим для більшості закладів середнього цінового сегмента. Водночас сучасні тенденції розвитку італійської гастрономії, а також зростання обізнаності споживачів щодо якості та складу страв зумовлюють доцільність переходу до технологій тривалої ферментації тіста [2].

Тривала ферментація тіста для піци передбачає подовжений період дозрівання за контрольованих температурних умов, зазвичай від 24 до 72 годин. У цей час відбуваються складні біохімічні процеси, пов'язані з

роботою дріжджів і ферментів борошна. Крохмаль частково розщеплюється на прості цукри, білки – на амінокислоти, що безпосередньо впливає на аромат, смак і структуру готової основи піци. На відміну від швидких методів, де головним завданням є отримання об'єму за мінімальний час, тривала ферментація орієнтована на формування глибокого смакового профілю та кращу засвоюваність продукту [3].

У практичному аспекті впровадження тривалої ферментації в умовах ресторану не потребує радикальної перебудови виробничого процесу, однак вимагає чіткішого планування та контролю. Насамперед змінюється підхід до організації заготівельного етапу. Тісто готується заздалегідь, формуються порційні заготовки, які зберігаються у холодильному обладнанні протягом визначеного часу. Такий підхід дозволяє рівномірно розподілити навантаження на піцайоло, зменшити пікові перевантаження у години найбільшого попиту та скоротити час безпосереднього приготування піци після отримання замовлення.

Відповідно до організаційно-виробничої специфіки ресторану «Тісто, сир і тітка Белла», значна частина асортименту, особливо у категорії італійських страв, формуються на базі різноманітних видів сирів, таких як моцарела, пармезан, буррата, рікотта та інші. Ефективність роботи кухні та якість кінцевого продукту безпосередньо залежать від своєчасності постачання, умов зберігання та контролю обсягів запасів цих інгредієнтів [4]. У зв'язку з цим оптимізація системи зберігання та управління запасами сирів стає критично важливою для забезпечення стабільності виробничого процесу, зниження втрат і підвищення економічної ефективності закладу.

Для покращення системи управління запасами сирів було запропоновано впровадити комбіновану методіку, яка поєднує елементи класичного FIFO (First In – First Out) для скорочення строків зберігання, а також систему ABC-аналізу для визначення пріоритетності контролю окремих видів сиру. Згідно з ABC-аналізом, наведеному в табл. 1, найбільшу увагу приділяють сирові, що займають значну частину витрат і впливають на формування ключових страв ресторану (категорія А), середньо пріоритетним продуктам (категорія В) та менш значимим (категорія С). Це дозволяє ефективно розподіляти ресурси для контролю та планування закупівель.

Впровадження такої системи дозволяє зменшити ймовірність псування сировини, уникнути надлишкових закупівель і знизити витрати на зберігання. Крім того, рекомендовано використовувати спеціалізоване

програмне забезпечення для управління запасами, яке дозволяє автоматично відстежувати залишки, терміни придатності та формувати попередні замовлення на основі прогнозованого попиту. Такий підхід дозволяє кухні більш точно планувати виробництво страв та оперативно реагувати на зміни у замовленнях.

Таблиця 1

АВС-аналіз запасів сирів у ресторані «Тісто, сир і тітка Белла»

Категорія	Вид сиру	Середньомісячне споживання, (кг)	Частка у загальних витратах (%)	Стратегія управління запасами
A	Моцарела	120	35	Зберігати у герметичних контейнерах у власному розсолі, контроль терміну придатності 3–5 днів
A	Пармезан	60	20	Контроль терміну придатності, регулярна ротація, зберігання при +6...+8°C у вакуумній упаковці, до 45 днів
B	Рікотта	40	12	Планування закупівель на основі прогнозу попиту, зберігати у герметичному контейнері, 5 днів
B	Буррата	25	10	Використовувати безпосередньо перед подачею, зберігати у герметичних контейнерах, 3–4 дні
C	Маскарпоне	15	5	Використання у десертах, герметичне зберігання, 5–7 днів
C	Горгонзола	10	3	Зберігати окремо від інших сирів, контроль запаху та цвілі, 5 днів

У підсумку, системний підхід до управління запасами сирів у ресторані «Тісто, сир і тітка Белла» забезпечує підвищення ефективності

виробництва, стабільність якості страв та економію ресурсів. Використання ABC-аналізу, контроль температури та вологості, чітке маркування та планування закупівель дозволяє мінімізувати втрати продуктів і забезпечити безперервний процес обслуговування гостей, що особливо важливо у закладі з високим рівнем відвідуваності та різноманітним меню.

Література:

1. Тісто, сир і тітка Белла. URL: <https://titkabella.com.ua>
2. Котова А. М'які, тверді та блакитні: Як правильно зберігати сири, щоб вони не псувалися. Klopotenko.com. URL: <https://klopotenko.com/myaki-tverdi-ta-blakytni-yak-pravylnozberigaty-syru-shhob-vony-ne-psuvalysya/>
3. Ukr.Media. Головний секрет тіста справжньої італійської піци, від якого залежить смак страви. URL: <https://ukr.media/food/466468/>
4. E-Variant. Який термін зберігання сиру? URL: <https://e-variant.info/uk/yakiy-termin-zberigannya-syru/>