

УДК 338.054.23

Озерной С.А.

магистрант

Институт туризма, сервиса и креативных индустрий

Южный федеральный университет, Россия, Ростов-на-Дону

Кучма Р.Е.

студент

Институт туризма, сервиса и креативных индустрий

Южный федеральный университет, Россия, Ростов-на-Дону

Сенченко И. Н., к.ф.н.,

доцент кафедры бизнеса в сфере гостеприимства ИТСКИ ЮФУ

Южный федеральный университет, Россия, г. Ростов-на-Дону

АНАЛИЗ ПРОЕКТИРОВОЧНЫХ РЕШЕНИЙ КУХНИ

ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РАЗРЕЗЕ

ЭФФЕКТИВНОСТИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

Аннотация. В статье рассмотрены проектировочные решения кухни на примере различных предприятий общественного питания (ресторан гостиничного предприятия и кофейни демократичного формата). Сформулированы практические рекомендации по повышению производительности труда на основе эффективных проектировочных решений.

Ключевые слова: технологический процесс, проектировочное решение, затраты времени, оптимизация

Ozernoy S.A.

master's student

Institute of Tourism, Service and Creative Industries

Southern Federal University Russia, Rostov-on-Don

Kuchma R.E.

student

*Institute of Tourism, Service and Creative Industries
Southern Federal University Russia, Rostov-on-Don*

Senchenko I. N., Ph.D.,

Associate Professor of the Department of Business in the Hospitality

*Institute of Tourism, Service and Creative Industries
Southern Federal University Russia, Rostov-on-Don*

ANALYSIS OF DESIGN SOLUTIONS FOR A CATERING ENTERPRISE KITCHEN IN THE CONDITION OF THE EFFICIENCY OF TECHNOLOGICAL PROCESSES

Abstract: The article examines kitchen design solutions in terms of the efficiency of technological processes using the example of various public catering establishments (a hotel restaurant and a democratic coffee shop). Practical recommendations for increasing labor productivity based on design solutions are formulated.

Keywords: technological process, design solution, time consumption, optimization

Введение. Успешное функционирование предприятий общественного питания зависит от многих вещей: интересной привлекательной концепции, локации ресторана, маркетинговых инструментов продвижения услуг и привлечения гостей. Но есть еще одно важнейшее направление – оптимизация процессов, повышение эффективности деятельности персонала и снижение затрат. По мнению экспертов 80% затрат ресторана формируется на кухне. Поэтому так важно проанализировать проектировочные решения кухни как производственного пространства реализации технологических процессов кухни.

Методология исследования. Мы сформулировали основной принцип процессного подхода в организации пространства: определить, что здесь делают и какая последовательность работы. Базовым документом кухни, определяющим проектировочные решения и нашу методологию, является технико-технологическая карта, документ в котором описан процесс приготовления блюда. Для определения качества планировочных решений необходимо «наложить» процесс приготовления блюда, описанный в технологических картах, на пространство кухни. Таким образом мы сможем выявить точки пространства, где происходит замедление процессов, или возникновение прочих проблем (санитарно-гигиенических, пересечение потоков, поломки, затраты на дополнительные действия и пр.). Объектами нашего исследования выбраны кухня ресторана гостиничного предприятия «Котьярд» (Ростов-на-Дону) и ряд предприятий общественного питания демократичного формата в том же городе. «Котьярд» изначально проектировался под свою основную функцию, в то время как кофейни сети «Кекс» часто располагаются в помещениях, адаптированных под новую функцию предприятия питания. Предполагаем, что производственное пространство таких предприятий имеет ошибки, связанные с непрофильным проектированием что создает проблемы для реализации процессов.

Результаты исследования. После тщательного рассмотрения размеров и расстояний, становится ясно, что кухня ресторана в отеле «Кортъярд» как производственная зона грамотно спроектирована. На каждом из этапов производства происходит минимальное количество потерь времени. К примеру, потраченное на подготовку сервировочной тарелки поваром время может быть компенсировано, если заранее в зоне раздачи подготовить некоторое количество разной посуды. Проведя анализ оснащения ресторана, были также сделаны следующие выводы: вся техника соответствует современным стандартам пищевого производства,

находится в исправном состоянии и оптимально адаптирована к рабочей нагрузке ресторана. Весь инвентарь удобно расположен для комфортной работы. Ключевые инструменты (ножи, доски, терки) размещены в зоне быстрого доступа, что минимизирует простоя в работе. Кроме того, наличие специализированного оборудования, такого как вакууматор и протирочная машина, позволяет стандартизировать процессы приготовления и сократить время на подготовку полуфабрикатов. Все элементы оснащения проходят регулярное техническое обслуживание, что подтверждается журналом проверок и отсутствием сбоев в работе. Что касается планировки, то разделение кухни на функциональные зоны позволяет оптимизировать перемещение персонала и товаров, сокращая время, затрачиваемое на выполнение различных задач.

Кофейня-пекарня «КЕКС» представляет собой современное заведение, объединяющее в себе искусство приготовления кофе и свежей выпечки. При этом современные потребители стали более требовательными – они обращают внимание не только на вкусовые качества продукции, но и на безопасность, скорость обслуживания, а также общий комфорт пребывания в заведении. Эргономика пространства в кофейне-пекарне «КЕКС» требует детального рассмотрения, поскольку текущая планировка содержит ряд существенных недостатков, влияющих на эффективность работы, безопасность персонала и соблюдение санитарных норм. Основные проблемы сосредоточены в зонировании, организации рабочих процессов и соблюдении требований НАССР.

В зоне приготовления кофе расположены кофемашина, холодильник для молочных продуктов и сиропов, а также рабочее место бариста. Главная проблема – теснота. Расстояние между кофемашиной и холодильником недостаточное, что вынуждает бариста совершать лишние движения, замедляя процесс приготовления напитков. Кроме того, сиропы и топпинги хранятся в удаленном шкафу, из-за чего сотруднику

приходится отвлекаться от основного рабочего места. Серьезное нарушение НАССР наблюдается в отсутствии выделенной поверхности для грязной посуды – использованные кружки и стаканы часто оказываются рядом с чистыми, что создает риск перекрестного загрязнения.

Зона выпечки, включающая стол для замеса теста, печь и расстоечный шкаф, также имеет значительные недочеты. Наиболее критичная проблема – расположение печи в непосредственной близости от холодильника. Это приводит к перегреву холодильного оборудования, увеличению энергопотребления и потенциальному нарушению температурного режима хранения продуктов. Проход между печью и рабочим столом слишком узкий (менее 80 см), что не только затрудняет перемещение сотрудников с горячими противнями, но и создает угрозу ожогов. Еще одно упущение – отсутствие четкого разделения зон для сырого и готового теста, что противоречит принципам НАССР и повышает риск микробиологического загрязнения.

Особого внимания заслуживает зона мойки, которая в текущей планировке расположена крайне неудачно – в углу помещения, в отдалении от основных рабочих зон. Это вынуждает персонал переносить грязную посуду через всю кухню, пересекая зоны приготовления и хранения. Подобная организация потока явно нарушает санитарные нормы, так как увеличивает вероятность контакта грязной посуды с чистыми поверхностями и продуктами. Отсутствие отдельной раковины исключительно для мытья рук – еще одно грубое нарушение, которое необходимо устраниить в первую очередь.

Зона хранения также требует пересмотра. В текущем варианте сырье и готовые продукты зачастую хранятся вместе, что категорически запрещено стандартами НАССР. Отсутствие системы маркировки FIFO (первый пришел – первый ушел) приводит к тому, что персонал не всегда

может оперативно отследить сроки годности, а перегруженные стеллажи усложняют поиск нужных ингредиентов и создают риск падения упаковок. Что касается зоны обслуживания клиентов, то здесь основная проблема заключается в том, что очередь у кассы часто перекрывает проход на кухню, мешая сотрудникам оперативно доставлять ингредиенты. Кроме того, недостаточное освещение витрины снижает привлекательность товаров и увеличивает время принятия решения покупателями.

Заключение. Для устранения выявленных недостатков необходимо предпринять ряд мер. В первую очередь, требуется перепланировка пространства с расширением проходов до 90-100 см, особенно в зоне между печью и холодильником. Мойку следует перенести ближе к выходу с кухни, организовав отдельный «грязный» контур, а также установить дополнительную раковину исключительно для мытья рук. Для соблюдения принципов НАССР необходимо ввести цветную маркировку инвентаря (например, красный для сырых продуктов, зеленый – для готовых) и разделить холодильное оборудование по типу хранимой продукции. Установка вытяжки над печью снизит тепловую нагрузку на холодильник, а внедрение журналов контроля температуры поможет соблюдать требования к хранению скоропортящихся продуктов.

Внедрение системы НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) необходимо для минимизации рисков, связанных с безопасностью пищевых продуктов. В кофейне «Кекс» возможны следующие нарушения, которые могут привести к порче продуктов, пищевым отравлениям или снижению качества блюд.

Использованные источники:

1. ГОСТ Р ИСО 26800-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Эргономика. Общие принципы и понятия (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 17.12.2013 N 2323-ст)

2. ГОСТ Р ИСО 6385-2016. Национальный стандарт Российской Федерации. Эргономика. Применение эргономических принципов при проектировании производственных систем (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 20.10.2016 N 1445-ст)

3. Василенко, З.В. Проектирование объектов общественного питания : учеб. пособие / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко. – Минск : Выш. шк., 2013.

4. Саляева, Т. В. Эргономика кухни. Основные принципы организации пространства / Т. В. Саляева // Актуальные проблемы современной науки, техники и образования. – 2015. – Т. 2. – С. 68-70. – EDN UIHMJD.