

ӘОЖ: 338.439

**ИННОВАЦИЯЛЫҚ ТЕХНОЛОГИЯЛАР - ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНУ
ҚЫЗМЕТІН ҰЙЫМДАСТЫРУДА БӘСЕКЕЛЕСТІКТІ АРТТЫРУ ФАКТОРЫ**

Рахманов Санжар Учқунович

m-sake@mail.ru

Л.Н.Гумилев атындағы ЕҰУ, экономика факультеті, Туризм мамандығының

1- курс магистранты, Нұр-Сұлтан, Қазақстан

Ғылыми жетекші –Шоқан Р.

Қоғамдық тамақтандыру қызметіне инновациялық технологияларды енгізу энергияны, жұмыс күшін, шикізатты азайтуға, өндіріс орындарының аумағын, жұмыс уақытының максималды және минималды сағаттарын тиімді пайдалануға мүмкіндік береді [1]. Қоғамдық тамақтану өнімдерінің сапасына қатысты нанотехнологияны қолдану тағамдық құндылығын, микробиологиялық қауіпсіздігін арттыруға, өндірілетін өнімнің жоғары сапасының тұрақтылығына қол жеткізуге және аспаздық өнімдердің сақтау мерзімін дәстүрлі пісіру технологиясымен салыстырғанда арттыруға мүмкіндік береді. Тамақтандыру саласында бейімделуге ең қолайлы бірнеше инновациялық технологиялар бар:

- дайын өнімдер мен аспаздық өнімдерді қарқынды салқындату (Cook & Chill -C & C немесе KECh - «пісіріп, салқындатыңыз»);
- дайын өнімді қарқынды мұздату (Cook & Freeze -C & F - «пісіру және мұздату»);
- вакуумды қолданып алдын ала оралған өнімдерді төмен температуралы ұзақ мерзімді термиялық өңдеу (Sous Vide);
- дайын өнімді сату алдында термостаттау (Cook & Hold -C & H Cook және сақта »);
- дайын өнімдерді қарқынды салқындату, содан кейін ауаның оттегімен байланысын қоспағанда, өзгертілген газ ортасында орау (LLFF –Long Life Fresh Food - «жаңадан дайындалған тағамның ұзақ сақтау мерзімі»);
- аэробты және анаэробты патогенді микроорганизмдердің микробиологиялық өсуін тоқтатуды қамтамасыз ететін, инертті тағамдық газдардың ортасында инертті тамақ газдарының ортасында тез бұзылатын тамақ өнімдерін орау (ESL - Сақтау мерзімі - «ұзартылған сақтау мерзімі»).

Тамақтандыру орындарындағы тағамды өңдеудің инновациялық әдістері.

FUSION пісіру - негізгі түсінік Батыс пен Шығыстың дәстүрлі аспаздық талғамдарының стилі сияқты көрінеді (қосымша А).

Бірақ араластыру дәм үйлесімін сақтауы керек. Жетекші диетологтар FUSION тағамы адам денсаулығына пайдалы, өйткені ол теңдестірілген тамақтанудың талаптарына толық жауап береді. FUSION стилінде пісірілген тағамдардың жан-жақты болғаны соншалық, оларды күнделікті тұтыну арқылы сіз қажетті ет, балық дәндері, көптеген жемістер мен көкөністер аласыз. Пісірілген FUSE стиліндегі тағамдар шамадан тыс тамақтану қаупін жояды, өйткені олар кішкене бөлігін жесеңіз де қанықтыратын дәмдеуіштермен қоректендірілген.

Әр түрлі өнімдерді жалпы хош иістендіргіш компонентімен біріктіру туралы ғылым «Фудпейринг» (азықтандыру) деп аталады.

Тағамдық “жұптың” атасы - биоинженер Бернард Лаусс, оның ғылыми мәліметтеріне сүйене отырып, жаңа аспаздық комбинацияларды құру әдісі жасалған. Егер сіздердің кез-келгендеріңіз Бернард Лаусстың тамақ жұптастыруындағы барлық оқиғалардың тереңіне үңілгіңіз келсе, Foodpairing принциптерін қарапайым және түсінікті тілде түсінуге тырысуға болады. Адамның бойына тағамның сіңуіне үш негізгі функция кіретіні бәрімізге белгілі: иіс, дәм және көру - иіс сезу - тамақтану процесінің ең маңызды құрамдас бөлігі, өйткені ол 80% дәм сезімін анықтайды. Иіс сезу бүкіл процестің 80% -ын алатындықтан, бұл оның тағамды жұптастыру әдісінің негізгі компоненті екендігін білдіреді. Бернард Лаусс әр өнімнің өзіндік хош иісті қосылысы бар екенін, сонымен қатар хош иіс деп аталатынын, иісі бар күрделі химиялық зат екенін анықтады. Екі шарт орындалған кезде химиялық қосылыс иіс шығарады. Келесі инновациялар тамақтандыру саласындағы қызмет көрсетуге арналған: free flow, quick & casual, food-court, кофейнялар, food & fun, fun food, front cooking, фрэш-бар (кесте 1).

Кесте 1

Қоғамдық тамақтандыру саласындағы инновациялар

Қызм ет көрсету	Сипаттамасы
--------------------	-------------

бағыттары	
free flow (фри-фло)	өзіне-өзі қызмет ету қағидаты бойынша, бірақ тарату жүйесін қолданбай қызмет көрсетуді ұйымдастырады (ыдыс-аяқтар тақырыптық аралдар, тарату станциялары немесе тамақтану орталықтары деп аталатын бөлек тарату аймақтарында таратылады); тамақ дайындаудың визуалды элементтерін кең қолдану (кейбір тағамдар залда дайындалады); мұздатылған немесе басқа да консервіленген жартылай фабрикаттарды қолданудан бас тарту (барлық тамақтар жаңа өнімдерден дайындалады); қол жетімді бағалар (баға саясатының қағидаларына негізделген (классикалық мейрамханадағыдан арзан, бірақ тез тамақтанатын орындардан гөрі арзан); тағамдардың үлкен таңдауы (200 данаға дейін); ыңғайлы жиһаз, жайлы интерьер, даралық және атмосфера.
фрэш-бар	оның мәзірі тек алкогольсіз және жеңіл сусындарға негізделген. Бардың асортиментіне жаңа сығылған және салқындатылған шырындар, шырындар, сүт, балмұздақ, жемістер мен көкөністерге негізделген коктейльдер кіруі мүмкін; шай, кофе, ыстық шоколад, балмұздақ.
front cooking	тағам объектісінің кеңістігін осындай ұйымдастырумен ерекшеленеді, онда келушілерге тамақ дайындаудың барлық процесін көруге мүмкіндік беріледі. Бүгінгі күні мамандар тұтынушылардың осы типтегі форматтарға деген қызығушылығының артқанын атап өтті соңғысы тағамның неден дайындалатынын көреді және аспаздың жұмысын бақылауға мүмкіндік алады.
food & fun	тұтынушы алдында өзі таңдаған жаңа және табиғи өнімдерден тамақ дайындау процесін жүзеге асырумен ерекшеленеді. Сервис көңілді шоу сияқты ұйымдастырылады. Fun food форматының food & fun форматынан айырмашылығы, тұтынушылардың көңілін көтеруге бағытталған (попкорн, мақта кәмпіті, балмұздақ және т.б.).
кофейнялар	рестораторлар сатылатын өнім түрлерін кеңейтеді, сондықтан осы форматтағы объектілердің даму бағыттарын ажырата білу қажет. Айырмашылық сипаттамалары кофе мен кофе сусындарына баса назар аудару дәрежесі, кофе карталарының асортименті, ыстық ас үйдің болмауы немесе болуы, қызмет көрсету форматы болуы мүмкін.
food-court	сауда орталығының (кешенінің) аумағында орналасқан фуд-корт. Ол жылдам қызмет көрсету желісінің операторларын біріктіреді және қамтиды, олар үшін бұл бағыт басымдыққа ие, өйткені ірі сауда орталықтарында жылдам қызмет көрсету нысандарын құру үшін орын жалдау проблемалары жоқ және мұндай объектілердің трафигі айтарлықтай жоғары, бұл олардың жұмысының табыстылығын анықтайды.
quick & casual	жылдам қызметке жаңа балама - жылдам және кездейсоқ формат (жылдам және әр түрлі), дәстүрлі мейрамханалармен (жоғары сапалы тағам дайындау стандарттарына сәйкестік) және жылдам қызмет көрсету орындарымен (мәзір элементтерінің оңтайлы саны, қол жетімді бағалар, жылдам қызмет) ортақ ерекшеліктері бар. Бұл форматтың айрықша ерекшеліктеріне келетін болсақ, бұл үйде дайындалған жартылай фабрикаттарды қолдану, өзіміздің пісірілген өнімдерді шығару, балалар мәзірінің қол жетімділігі және қосымша қызметтер көрсету.
<i>Ескертпе- мәліметтер [2] ақпарат көзінен алынды</i>	

Бірінші, кез келген қонақ үйдің асханасы келушілерге үлкен әсер етеді, сондықтан 18 ғасырдағы француз гастрономы Бриллат-Саварин «Жаңа тағамның ашылуы адамдарға жаңа жұлдызды ашудан гөрі үлкен бақыт әкеледі», - деп, айтқандай, асханасын ұйымдастыру

бойынша «Молекулярлы асхананы» енгізуді ұсынуға болады. Оның себебі, тағамдардың ерекше әзірленуі, дәмділігі, ерекше формасының болуы, деуге болады.

Бір кесе кофені кесіп, «Бородино» нанының көбігін жеп көріп, «Оливье» салатын көбік түрінде, уылдырықты апельсиннің хош иісімен, краб балмұздағымен тамақтану ұсынылады дегенге сенуге болмайды. Міне, бұл молекулярлы ас мәзіріндегі тағамдардың тізімі, оны ғылыми аспаздық, эксперименталды немесе авангардты гастрономия, тіпті арандататын тағам деп те атайды. Инновациялық аспаздықтың мақсаты - таныс өнімдердің талғамы мен хош иісінің барлық байлығын нәзік деңгейде ашу, үйлеспейтінді үйлестіру, эстетикалық ләззатқа жету. Мұндай ас үйдегі аспаз өзінің манипуляцияларымен және бейімделуімен дәстүрлі аспаз шебері емес, сиқыршы немесе алхимикке ұқсайды [3].

Қазірдің өзінде көптеген мекемелерде электронды мәзірлер пайда болды, олар келушілерге қағаз парағын, ұсыныстарды, жарнамалық акцияларды, шарап тізімдерін және сол сияқтыларды қарап шығуға кедергі келтірмейді. Мұндай жаңалық ресторатор үшін де, келушілер үшін де артықшылықтардың кепілі болып табылады: электрондық мәзір олардың арасындағы тиімді байланыс арнасы ретінде жұмыс істейді және қызметкерлерге қысқа мерзімде түзетулер енгізіп, тапсырыстарды ас үйге жіберуге мүмкіндік береді. Барлық тағамдарды таңдағаннан кейін клиенттерге соңғы түбіртек көрсетіледі. Сіз мәзір элементтерінің құнын, калория мазмұнын, белгілі бір ингредиенттердің болуын және т.б. ескере отырып таңдай аласыз. Калория мөлшерін есептеп, тапсырысты күте отырып, соңғы жаңалықтарды оқып немесе интернетті шарлауға мүмкіндік алуға болады [4].

Инновациялық бір жол ретінде қазіргі аудиовизуалды өнер көп қырлы және өз бағытында бірнеше ерекше бағыттарға ие. Оның бірі - 3D-картаға түсіру, немесе басқаша түрде - бейнелік картаға түсіру - олардың құрылымы мен кеңістіктегі орнын ескере отырып, әртүрлі объектілердің беттерінде көлемді проекциялар құру. 3D-карта жасау әртүрлі жұмыстарда қолданылады және жасалған үш өлшемді клиптерді көбейту үшін күрделі жабдықты қажет етпейді. Қарапайым проекторды көрерменге және кескін проекцияланатын объектіге қатысты дұрыс орналастыру жеткілікті [5].

Қоғамдық тамақтандыру салалары кәсіпорындарына инновацияны енгізу қызмет көрсету нарығында қалыптасып отырған бәсекелестіктің жоғарлығына байланысты. Сонымен қатар, ғылым мен техниканың дамуы кез келген салаларға инновациялық тәсілдерді кеңінен енгізе отырып, саланың еңбек өнімділігін арттыруға, бәсекеге қабілеттілігін жоғарылатуға мүмкіндік береді. Қызмет көрсету салаларына инновацияны енгізу-қазіргі заман талабы болып қала бермек.

Қолданылған әдебиеттер тізімі

1 Брашнов Д.Г. Экономика гостиничного бизнеса. Учебное пособие/Д.Г.Брашнов. Флианта, Москва, 2017. С.55

2Белова С.О. Инновационное развитие общественного питания http://bseu.by:8080/bitstream/edoc/15531/2/Belova_S_O_str_23-27_ocr.pdf

3Нарезать чашечку кофе и закусить муссом из бородинского хлеба [Электронды ресурс]. Кіру тәртібі: https://swan-swan.ru/articles/eto-interesno/moleculyarnaya_kuhnya

4 ТОП -5 инновационных техногий в ресторанном бизнесе. <https://smartrtouchpos.eu/top-5-innovatsionnyh-tehnologij-v-restorannom-biznese/>

43D-мэппинг в ресторане: спектакль на обеденном столе. <https://newidey.ru/texnicheskie-novinki/3d-mepping-v-restorane-spektakl-naobe-dennom-stole/>