

Тема уроку: «Заклади громадського харчування Німеччини»

Розібратись у формах та типах **закладів харчування**, часом, зовсім непросто.

Чітке розмежування та визначення форм **закладів харчування** допоможе відвідувачам зрозуміти, куди саме він прийшов і чого йому варто очікувати від меню та обслуговування даного місця. На сьогодні можна виділити наступні основні форми і типи **закладів харчування**, що зустрічаються у всьому світі.

Ресторан

Ресторан є найвищою ланкою системи **закладів харчування**. Ресторан — це місце елітного відпочинку та вишуканого харчування. Обов'язковим є гарне сервірування столу, столові прибори, серветки, квіти, якісне обслуговування, різноманітне та оригінальне меню із фірмовими стравами.

Дуже важливим критерієм для ресторанів є складність приготування страви. Тобто, продукти проходять увесь процес від миття розділки до термічної обробки безпосередньо на кухні ресторану. Якщо ж **заклад** закуповує наперед заготовані або, наприклад, заморожені страви, то називатись “рестораном” він уже не може.

Меню ресторану обов'язково містить декілька пунктів: холодні та гарячі закуски, салати, перші страви, другі страви, фірмові наїдки, десерти, алкогольні та безалкогольні напої.

У ресторані, також, надається послуга резервування столиків.

Інтер'єр ресторану витриманий у визначеному стилі, що відповідає назві. Вишукані меблі, незвичайне освітлення, фірмовий посуд — обов'язкові атрибути сучасного ресторану.

Ресторани мають високий рівень обслуговування — кожний столик обслуговує окремий офіціант, що приймає та приносить замовлення, стежить за чистотою столу, зміною страв, дає поради по вибору страв та напоїв і стежить за комфортом гостей ресторану загалом. Його роботу контролює адміністратор.

Також, адміністрація ресторану повинна забезпечити організацію відпочинку та розважальних програм для гостей. Ресторан — це **заклад**, у якому можна не лише смачно поїсти, а й відпочити, тому для нього характерними є музичні та шоу-програми, виступи артистів та, навіть, організація театралізованих вистав.



Кафе

Один із найпоширеніших **закладів харчування**.

Сьогодні словом “кафе” називають **заклади** різних рівнів. Ціни на страви у кафе, зазвичай, є не великими, що досягається за рахунок асортименту пропонованих страв: це або традиційна національна кухня, або напівфабрикати швидкого приготування, а, також, недорогі закуски та напої.

Великі кафе розраховані на широку публіку: сюди ходять сім'ями, навідується молодь або дорослі люди. Тому у кафе, зазвичай, є декілька кімнат: загальний зал, дитяча кімната та бар.

Замість стільців у кафе іноді можуть використовувати лавки-сидіння, дивани. У дитячій кімнаті може розташовуватись дитячий майданчик із іграшками або міні-атракціонами.

Також. Кафе можуть бути вузько спеціалізованими. За тематикою та оформленням інтер'єру: дитячі, студентські, корпоративні, арт-кафе. Можуть бути сезонними або постійними (за часом функціонування). А по методу обслуговування можуть бути із офіціантами, із самообслуговуванням, лінією роздачі, фуршетними столами, тощо.

Такі **заклади харчування** можуть відкривати скрізь: готелі, кінотеатри, музеї, театри, торгові та розважальні центри, парки відпочинку, місця масових гулянь — виїзне обслуговування, мобільні та вуличні кафе.



Бістро

Типове бістро є чимось середнім між маленьким недорогим рестораном та кафе. Словом “бістро”, зазвичай, називають заклад, у якому відвідувач може добре поїсти, не розраховуючи при цьому на особливу вишуканість страв та різноманітність меню. Тут пропонують недорогі швидко приготовані страви.

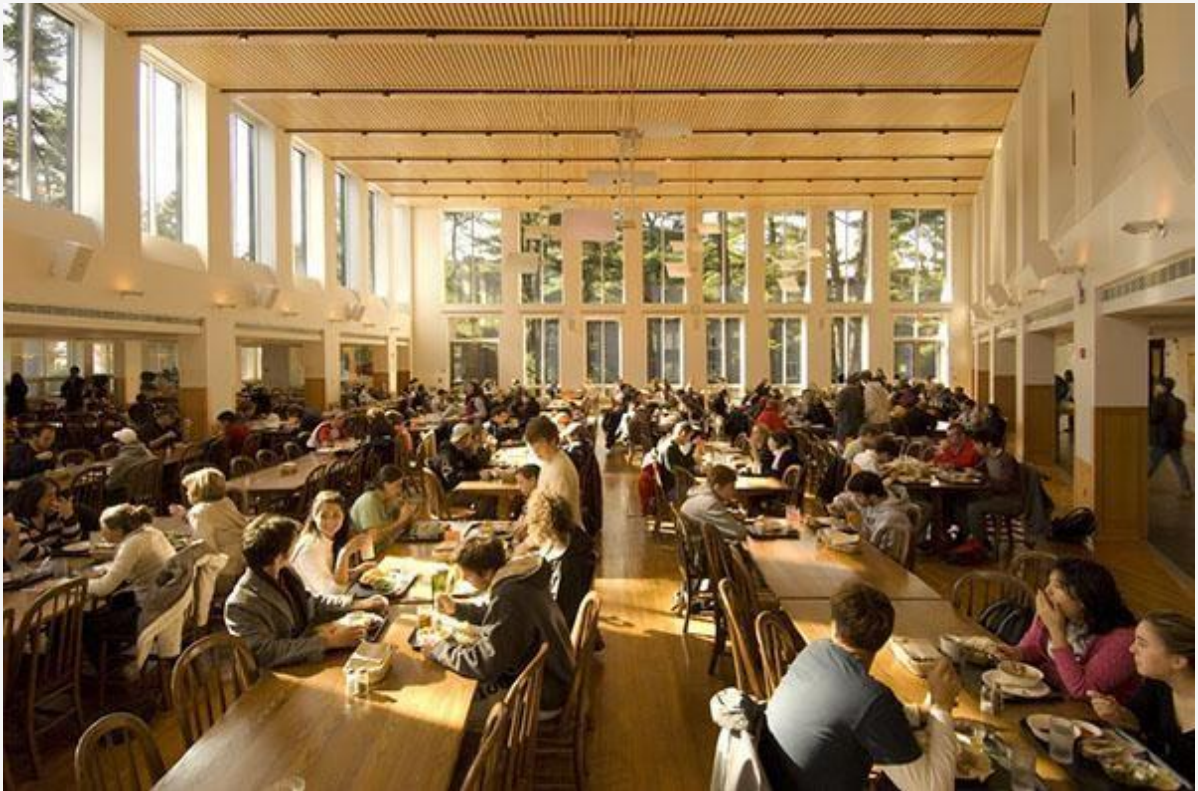
Стосовно напоїв — у бістро акцент робиться на безалкогольних напоях: чай, кава, соки, мінеральна вода, молочні коктейлі.



Столова

Столова — формат **закладу харчування**, що не втрачає своїх позицій на ринку. Столові можуть бути загальнодоступними (для масового відвідувача) або обслуговувати вищначену групу людей. Такі **заклади харчування** готують та реалізують страви та кулінарні вироби, виходячи із меню на кожний день.

Столові, зазвичай. Відкриваються при школах, дитячих садках, університетах, санаторіях. Домах відпочинку, пансіонатах, приватних компаніях та державних закладах. Можуть бути як широкопрофільними, так і вузькоспеціалізован



ими: дієтичні, лікувальні, тощо.

Буфет

Заклад харчування, у якому подаються страви швидкого приготування (із напівфабрикатів), випічка та кондитерські вироби, покупні товари та напої для споживання на місці. Буфети розташовуються при культурних, освітніх та спортивних об'єктах. Для такого формату **закладів** характерним є обмежена кількість місць для порівняно невеликої кількості відвідувачів, оскільки не передбачає довге знаходження у залі. Одним словом, буфет є закладом для швидкого перекусу.

До організації буфетів ставиться мінімум вимог: наявність вивіски, меню та цінника, буфетної стійки, місць для споживання їжі сидячи або стоячи, туалетної кімнати. Для буфету допустимим є подача страв у фаянсовому, полімерному та одноразовому посуді.

Кафетерій

В принципі, такий заклад харчування мало чим відрізняється від буфету. Кафетерієм часто називають буфети в університетах. Спортивних та торгових центрах, тетрах та кінотеатрах, музеях. Працюють за системою самообслуговування. Усі страви розташовуються на лінії роздачі, і відвідувач сам може взяти обрану. Основною відмінністю від буфету можна назвати більш широкий асортимент гарячих напоїв.



Піцерія

Піцерія — **заклад харчування**, який обов'язково має свою кухню, оскільки тут завжди є свіжа піца, що готується швидко та якісно.

Як і будь-який **заклад харчування**, обов'язково повинна бути обладнана потужним холодильним обладнанням. Однак, основним обладнанням для піцерії є піч. Сьогодні у таких **закладах** часто використовують мікрохвильові печі, що характеризуються великими розмірами та скорочують час випікання.

Також, до обов'язково обладнання для піцерії належать блендери, кухонні комбайни, замішувачі тіста, тощо. Дуже часто такі машини об'єднані у один комплекс.



Таверна

Таверни, зазвичай, виділяються своїм дизайном. Будучи старовинними або стилізованими під старовину закладами, вони легко впізнавані серед сучасних барів, закусочних. Ресторанів, кафе, пивних, тощо. На стінах, переважно, висять різноманітні антикварні вироби, зброя, старовинні фотографії, автографи відомих людей, що відвідували цей заклад, тощо.

Таверна — місце, куди люди йдуть поїсти та випити. Це місце приємних зустрічей із компанією, цікавих знайомств та душевних бесід, нерідко і з самим власником таверни, що, зазвичай, не лише може порадити, що поїсти або випити, а й може підтримати будь-яку бесіду.



Тратторії

Тратторії — ресторанчики, що пропонують багато страв традиційної та популярної італійської кухні. Дуже часто у них пропонують широкий вибір вина. Обслуговування — дружелюбне, атмосфера — неформальна та невимушена.



Паб

Паб бере на себе 40% від регулярного відвідування клієнтами ввечері, порівняно із 15% під час ланчу. Відвідування пабів чоловіками, зазвичай, у 2-2, 5 разів більше, ніж жінками, із високим відсотком більш молодих груп. Окрім того, наповненість пабів є неоднорідною по часу: пікові продажі припадають на час після 21:00, зокрема, із п'ятниці по неділю.

Основою декору пабів є вікторіанський або едуардовський стилі: темні теплі тони, не дуже яскраве освітлення та вишукане скло, Індивідуальність пабу посилюється настінними вішаками, орнаментом та персональними рисами, введеними для створення зручної атмосфери.



Бар

Акцент у барах робиться на алкогольні напої. Існує декілька різновидів барів. Один із найпоширеніших — пивний бар. Тут подають найрізноманітніше пиво: ель, легер і стаут. Вони відрізняються технологією бродіння зерна. За допомогою технології “верхнього бродіння” отримують ель, “нижнього бродіння” - легер, що є світлішим та більш насиченим вуглекислим газом, ніж ель. Стаут — найбіль темне та міцне пиво.

До пива у барах подають гарячі та холодні закуски.

У винному барі основний акцент робиться на найрізноманітніші букети вин. Вина подають у пляшках або розливають із бочок. У такому барі до бармені (його називають сомельє) ставляться особливі вимоги: він повинен чудово розбиратися у винах та вміти правильно підібрати вино для гостя **закладу**.



Кав'ярня

Зазвичай, не дуже великий за розмірами **заклад**, облаштований таким чином, щоб створити затишок та невимушену атмосферу.

Основною відмінністю кав'ярень від інших **закладів** є широкий вибір кави та кавових напоїв. Люди приходять до кав'ярень не для того, щоб поїсти, а для того, щоб посмакувати улюбленим напоєм, зустрітись із друзями або, нерідко, із діловими партнерами.

Вагомим фактором популярності “кавового” бізнесу є порівняно невеликі вкладення у обладнання (якщо порівнювати із рестораном). Для кав'ярні не потрібні дорогі плити, парові конвектори, тощо. Стосовно персоналу — тут не потрібний цілий штат кваліфікованих кухарів. Основне обладнання кав'ярні — професійна кавова машина, кавомолка та інші додаткові пристрої (міксер, блендер, тощо), а, також, холодильники. Позаяк, невелика кав'ярня може повністю окупитись через рік-два після відкриття.

Основною складовою меню кав'ярні є кавова карта — перелік кавових напоїв із детальним описом та цінами.

Каву та кавові напої готують спеціально навчені люди — барісти.

Для приготування кави можуть використовуватись як кавові машини, так і традиційні турки, а, також, різноманітні альтернативні методи приготування кави.

Також, у кав'ярнях, зазвичай, до кави пропонується досить широкий вибір випічки та десертів. Іноді меню кав'ярні може містити обмежену кількість страв із напівфабрикатів високої готовності, проте, основу його все ж складають кава та випічка. У такому випадку, у кав'ярні повинне бути, також, обладнання для термічної обробки напівфабрикатів та приготування

холодних закусок, та кондитерське обладнання для пекарні (якщо випічка та солодке готується на місці).

До організації кав'ярень ставляться, практично, такі ж вимоги. Як до ресторану та кафе. У залі повинно бути достатньо місць для сидіння гостей та їх вільного переміщення, обслуговування виконують офіціанти, а самостійно замовити напій або страву можна у барній зоні, звідси — обов'язкова наявність барної стійки, теплової та холодильної вітрин для демонстрації та продажу деяких страв.



Заклад швидкого харчування (Фаст-фуд)

Швидке харчування представляє собою сектор **закладів харчування**, що найшвидше розвивається. У них, зазвичай, концентруються на продуктах із універсальною привабливістю типу гамбургерів, курятини та морозива. Багато операторів швидкого **харчування** розширюють свої стандарти, намагаючись розширити вибір страв та з гідністю зустріти змінний попит у відвідувачів: наприклад, овочеві салати та закуски, картопля фрі, італійські спагеті, французькі круасани, тощо.

Упаковка страв на винос відрізняється відмінним торговим виглядом, а, також. Фірмовою символікою компанії, що відображається на серветках, тарі та пакетах.

Розташування таких **закладів** у місцях із високою прохідністю відіграє дуже важливу роль для компанії. Окрім того, їм необхідна вмістима парковка та широкий, привертаючий увагу вхід. Дуже часто подібні заклади відкривають у великих супермаркетах та торгових центрах.



Принципи організації та приготування їжі у таких **закладах** є різними, оскільки основною вимогою для цієї категорії є тільки швидке приготування та видача їжі. Можна виділити наступні види **закладів швидкого харчування**

- **Фаст-фуди** західного зразку — типу “McDonald's”, “Burgers King”, тощо. Містять у меню гамбургери, картоплю фрі, холодні та гарячі напої, молочні коктейлі. Відвідувачі самостійно роблять замовлення біля кас та одразу оплачують, і за лічені хвилини отримують свою їжу. У таких закладах, також, широко практикується їжа на винос.
- **Заклади швидкого харчування**, основані на національній кухні. Національна спрямованість підкреслюється не тільки асортиментом страв, а й елементами оформлення, інтер'єром та назвою **закладів**. До цієї категорії можна віднести **заклади** швидкої китайської кухні, тощо.
- **Заклади харчування**, концепція яких базується на певному продукті. Незважаючи на те, що “ключовий” продукт присутній практично у всіх закладах швидкого **харчування**, у цій категорії він виводиться на перше місце по значимості і оформлюється концептуально. Прикладами таких **закладів харчування** є піцерії та суши-бари нижчої цінової категорії.
- “Quick&Casual”. **Заклади**, що втілюють ідею реінкарнації столових у сучасний **фаст-фуд**. Це певний гібрид між класичним фаст-судом та рестораном. Вони характеризуються досить обширним меню, великим приміщенням, відсутністю

одноразового посуду. Приготування страв відбувається на місці, але не на замовлення відвідувача, а попередньо. Позаяк, клієнт може швидко та смачно та має досить широкий вибір. У таких закладах, зазвичай, відсутні офіціанти. Вони обладнані лініями роздачі, де відвідувач може побачити різноманітність страв, одразу її забрати і оплатити. Цей сектор **закладів харчування** зараз активно розвивається і приваблює регулярних відвідувачів, що не мають можливості харчуватись вдома щодня, але не хочуть зіпсувати собі травлення. Меню у таких **закладах** наближається по асортименту і, навіть, якості до ресторанного, але цінова політика у них є значно привабливішою, позаяк, основний прибуток **заклад** отримує за рахунок високої відвідуваності.

- Небрендовані торгові точки із продажу “швидкої” їжі: чебуреків, хот-догів, сосисок у тісті, бургерів, картоплі фрі. Часто працюють без власного посадочного залу. Або ж із невеликим приміщенням зі стійками. Проте, за рахунок невисоких цін та доступності мають досить великий обіг (до 500 людей за добу). Основною рисою таких **закладів харчування** є їжа на винос. Самі точки розташовуються або на вулиці безпосередньо, або у кіосках.
- **Фаст-фуди** формату “Coffee-to-go”. Кав'ярня передбачає самообслуговування, одноразовий посуд та відсутність у меню алкогольних напоїв та кухні (їжа завозиться у **заклад** декілька разів на добу). Окрім кави та напоїв, мають у наявності кондитерські вироби та закуски. Передбачається, що у таких **закладах** на обслуговування клієнта витрачається біля двох хвилин. У таких кав'ярнях, також. Широко пропонується кава та їжі на винос.
- Фрі-фло — “вільний доступ”. Своєрідний гібрид фаст-фуду, ресторану та шведського столу. Від звичного **фаст-фуду** фрі-фло відрізняє декілька речей. Наприклад, елементи театральності та шоу під час приготування їжі, посеред залу, прямо на очах у відвідувача. У **закладах** фрі-фло, поряд із традиційними виробничими цехами, передбачена відкрита кухня, де, власне, і відбувається шоу — приготування їжі. Звісно, на загальний огляд виноситься тільки те, що дійсно радує око: як смажаться овочі у власному соці, ліпляться вареники, відбивається м'ясо, філіруються кури. Усі ці буденні справи кухарі виконують досить артистично. Фрі-фло передбачає вільне переміщення відвідувачів по залу із можливістю самостійного вибору страв, що готуються у їх присутності. У традиційному фрі-фло відсутній принцип роздачі, що змушує людину стояти у черзі та пройти усю асортиментну лінійку, тут не повинно бути черг. Тому, зазвичай,

такі заклади значно переважають традиційні **фаст-фуди** за площиною

Д/З. Ознайомитися з різними закладами харчування. Один (на вибір) текст перекласти на німецьку мову.