

Якимчук Д.М.

Баб'єв О.О.

м. Херсон

Сучасні тенденції розвитку та інновації в індустрії гостинності

ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ ТЕПЛОВИХ ШАФ В ЗАКЛАДАХ ГОСТИННОСТІ

Запорукою успішного бізнесу сьогодні є постійне розширення спектру послуг, що пропонуються покупцеві. Особливо актуальне ця проблема для підприємств закладів гостинності.

З метою найбільш повного задоволення потреб клієнтів ресторани та кафе відкривають кулінарні цехи з виробництва салатів і м'ясних напівфабрикатів, міні-пекарні різного напрямку та інші відділи. Висока рентабельність закладів швидкого харчування обумовлює їх присутність не тільки у великих супермаркетах, але і в невеликих магазинах або кафе. Власники таких закладів формують асортимент виробів з випічки власного приготування, а також інших страв, приготування яких пов'язане з тепловою обробкою продуктів. У кожному з таких випадків правильно підібране теплове устаткування допоможе істотно підвищити ефективність функціонування закладів ресторанного господарства.

З організаційної точки зору кухня підприємства громадського харчування є складним механізмом із певною кількістю цехів, структура і розміри якого перебувають в прямій залежності від загальної концепції, репрезентованого асортименту виробів та кількості місць. Саме цими критеріями визначається наявність і комплектація тих чи інших цехів, проте присутність гарячого цеху – невід'ємна умова організації будь-якого подібного виробництва.

Теплова обробка продуктів – основний технологічний процес приготування великої кількості страв. Саме тому в списку необхідного устаткування для ресторанів і кафе теплове обладнання займає ключове значення. До складу теплового устаткування закладів гостинності відносяться:

- газові промислові плити;
- індукційні плити;
- жарові поверхні;
- електросковорідки;
- жарові пекарські шафи;
- апарати для варіння гарнірів.

В теперішній час набули популярності теплові шафи.

Теплові шафи – це спеціалізоване устаткування, яке використовуються в ресторанах, місцях громадського харчування у складі лінії роздачі. Теплова шафа призначена для збереження у гарячому вигляді вже готових страв (від декількох хвилин до годин). Вона виконує аналогічні функції, що і тепла вітрина, однак без демонстрації продукції відвідувачам. Тому, конструктивно вони не мають оглядових елементів (прозорої вітрини), однак мають значний робочий об'єм для зберігання страв, який у декілька разів перевищує будь-яку вітрину.

Як правило вони виготовлені із якісної нержавіючої сталі з певною кількістю рівнів для гастрономічних ємностей або дек (від 5 до 22). Відстань між деками може бути різною і в середньому становить 70 мм. Діапазон регулювання температур вказаного обладнання знаходиться в межах 40...90 °С. При цьому час розігріву робочої камери до необхідної температури становить в середньому 15...20 хв.

Для деяких теплових шаф передбачена функція пароутворення, що дає можливість підтримувати всередині шафи не тільки потрібну температуру, але й вологість (до 100 %).

За вимогою замовників теплові шафи комплектуються гастрономічними ємностями і деками або тільки деками, або гастрономічними ємностями.

Отже, теплові шафи – це спеціалізоване устаткування закладів гостинності, які виконують функцію теплового підтримання необхідного режиму готовності готових страв з можливістю їх реалізації протягом значного періоду часу.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Теплові шафи для їдалень та ресторанів [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://horeca-equipment.com.ua/uk/thermal-equipment/heated-holding-cabinet>
2. Шафи теплові [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://volodimir.com.ua/ua/produksiya/teplove-obladnannya/shafi-teplovi/shafa-teplova.-1_2-kvt.html
3. Теплові шафи та столи [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.europoftech.com/ua/teplove-obladnannya/teplovi-stoli>