

Зразок дослідження (витяг)

Дуже важливо, щоб після запуску проекту ресторанного комплексу «Morgana and Merlin», не стояв на місці, а розвивався. Розвиток проекту ресторанного комплексу «Morgana and Merlin» базується не лише на ресурсному, але й на загальноекономічному потенціалі, в основі якого формується інноваційна політика ресторанного підприємства. На сьогодні дуже велика різноманітність інновацій та заходів з її реалізації, а разом із тим самостійність у виборі різних напрямів інноваційної політики підприємства ресторанного господарства ускладнюють проблему обґрунтування найбільш прийнятної і ефективного з напрямів інновацій. Метою інноваційних розробок та впроваджень є досягнення стратегічної конкурентної переваги ресторанного закладу «Morgana and Merlin».

Специфічні особливості ресторанного комплексу «Morgana and Merlin» відображаються і в інноваціях, що притаманні йому. За основними функціями інновації в ресторанному комплексі «Morgana and Merlin» мають такі напрямки:

1) для виробничо-технологічних процесів: впровадження новго обладнання (шафа шокової заморозки, піч хоспер), нові технології (технологія вакуумного маринування Cookvac, технологія «стефан-гріль» cook in), впровадження нової продукції (розробка нових фірмових страв, було відображено у розділі 2, розширення існуючої кулінарної продукції за рахунок використання нової сировини, квітова кулінарія);

2) для реалізації та просування продукції власного виробництва; системи автоматизації управління з використанням нових програмних продуктів («B52»).

В комплексі ресторанного господарства «Morgana and Merlin» планується впроваджувати такі нові технології в продукції ресторанного господарства:

- 1) технологія шокової заморозки продуктів;
- 2) технологія вакуумного маринування Cookvac;
- 3) технологія «Стефан-гріль» - cook in;
- 4) використання печі хоспер (Josper);

5) використання квіткової гастрономії для приготування фірмових страв (використання квітів настурції, пелюсток троянд та квітів лаванди).

Печі хоспер (josper) прийшла до нас із стародавніх часів і до сьогоднішнього дня залишаються актуальним обладнанням на сучасній кухні. Печі хоспер – це закрите барбекю, що керується системою «регулюючих повітряних клапанів». Така піч має подвійне призначення: піч та гриль. Так як сьогодні в закладах ресторанного господарства дуже популярне гриль меню. Популярність таких сучасних печей пояснюється вдалим поєднанням гриля, мангалу і дров'яної традиційної печі. Спеціальна конструкція хоспер печей дозволяє безпечно і комфортно використовувати дерев'яне вугілля в якості палива безпосередньо у приміщення і досягати неймовірного смаку і соковитості м'яса, риби, овочів і інших продуктів, що приготовані на «живому» вогні закритого мангала. Так як страви приготовлені на гриль дуже популярні серед відвідувачів, запровадження технології хоспер є перспективним, для розширення асортименту меню за рахунок страв приготованих у хоспер печі. Такі страви пропонуються у таверні «Merlin» (додаток В).

Хоспер піч має переваги над звичним мангалом:

- 1) хоспер піч працює цілий рік та в будь-яку погоду, на відміну від мангалу, який працює переважно літом;
- 2) скорочення часу приготування та подачі страви на 33%;
- 3) зберегти вагу готової страви на 17%;
- 4) зменшує витрати на вугілля в 42% ніж на мангалі;
- 5) приготування декількох страв одночасно у печі з різних продуктів (рис.5.3);
- 6) презентація приготування та подачі страви у таверні «Merlin».

З допомогою печі хоспер, використовуючи цінні якості деревного вугілля, в результаті досягаємо того, що кулінарні страви, крім ідеальної текстури і соковитості, набувають неповторний традиційний смак (рис. 5.2).

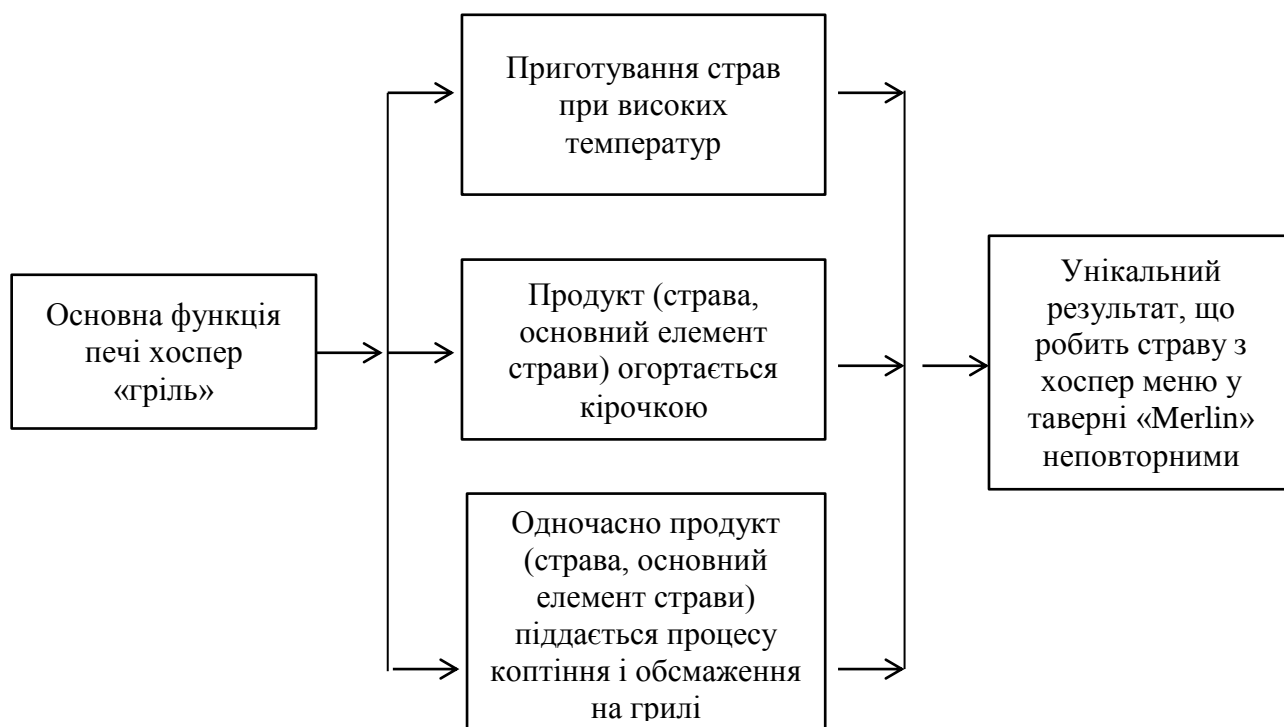


Рис. 5.2 Основні переваги хоспер печі в приготуванні страви

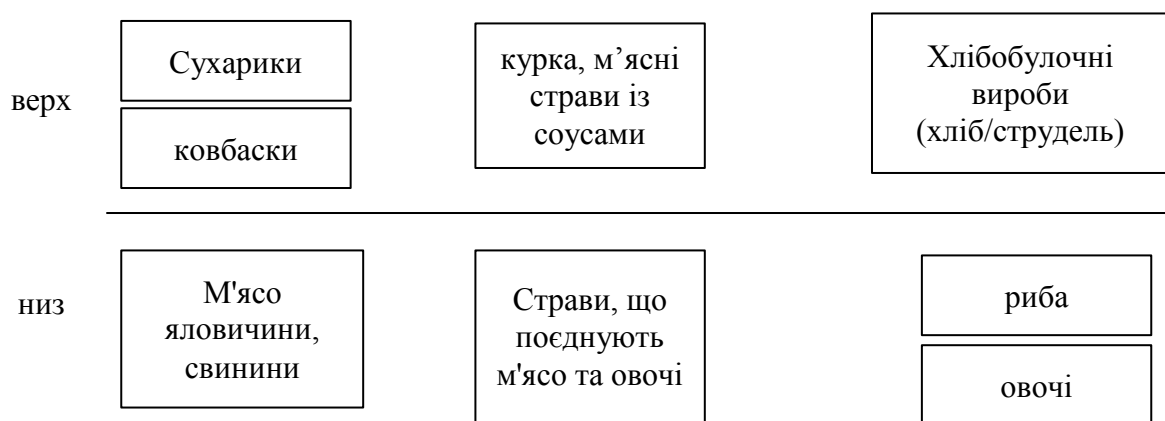


Рис. 5.3 Приготування декількох страв одночасно у печі з різних продуктів

Традиційний метод приготування страв у хоспер печі представлено на рис. 5.4.

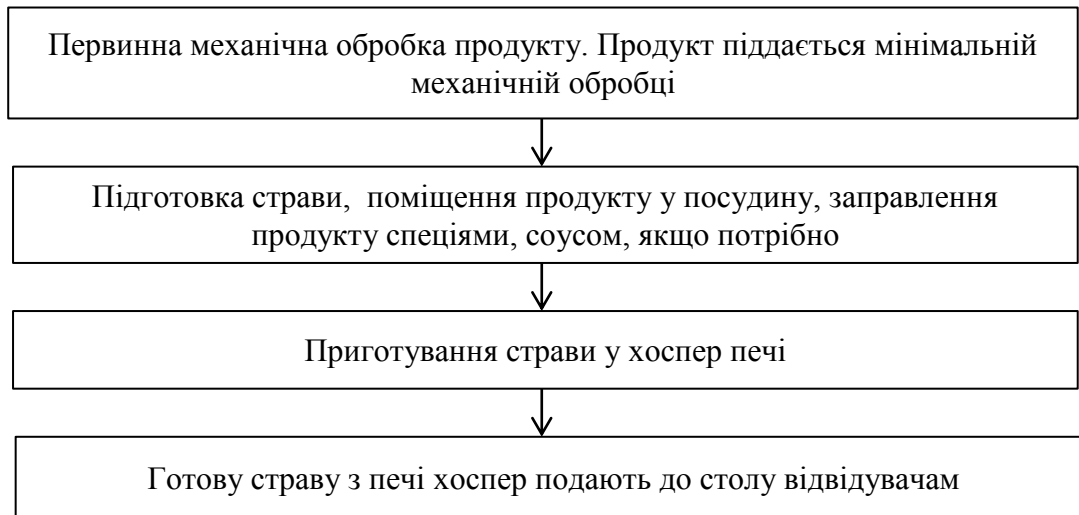


Рис. 5.4 Традиційний метод приготування страв у печі хоспер

Також перспективно робити в печі хоспер робити попередні заготовки різноманітних гарнірів (*mise en place*) і потім їх використання на протязі дня (рис. 5.5).

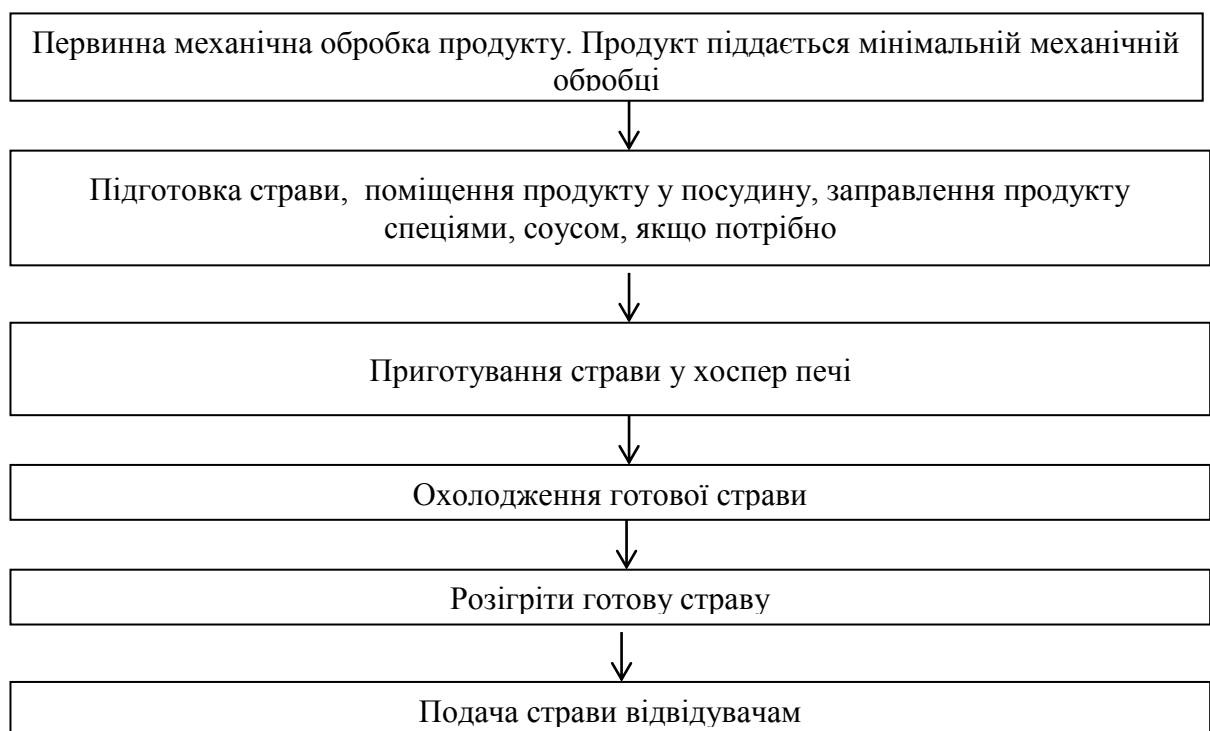


Рис.5.5 Попереднє приготування страв у печі хоспер

Технологія вакуумного маринування Cookvac.

Cookva – це унікальний гастрономічний винахід іспанських кухарів. Cookva являється компактним пристроєм для приготування страв і їх маринування в вакуумі. Пристрій представляє собою вакуумну каструлю, що штучно створює низький тиск і відсутність кисню, що значно знижує температуру смаження або тушкування, зберігає текстуру, колір і корисні

поживні речовини у продукту. Крім того Cookva створює ефект губки, оскільки, коли тиск відновлюється, продукт всмоктує всю рідину навколо нього, дозволяє досягати великої кількості поєднання інгредієнтів і смаків.

Вакуумне маринування, насичення продукту ароматом спецій, працює по наступному принципі: процес підвищення температури в товщині продукту починається розширятися атмосферне повітря, котре випарюється у вигляді пари і конденсату на його поверхності при різкому перепаді тиску і його зниження, таким чином продукт деформується, якщо середовище в якому він знаходиться є рідина (маринад) – він насититься рідинною (маринадом) (рис. 5.6).

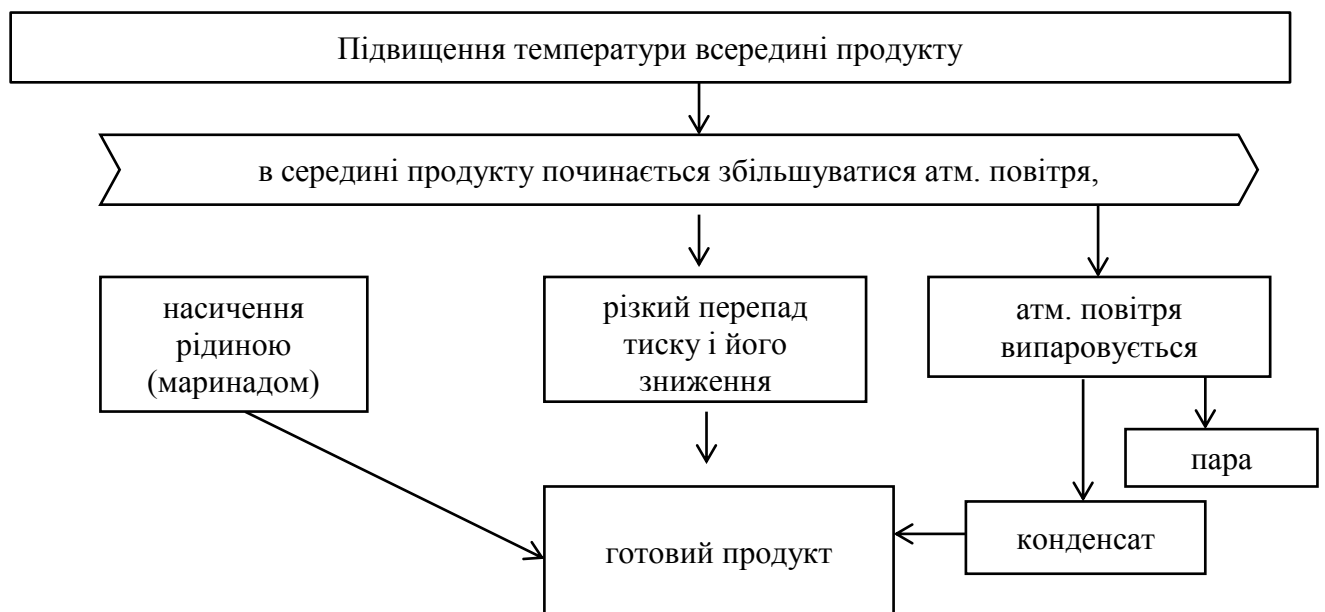


Рис. 5.6 Схема маринування продукту за допомогою технології Cookva

У комплексному закладі ресторанного господарства «Morgana and Merlin», а саме в таверні «Merlin» буде запропоновано три страви, в яких основний продукт (м'ясо поросся, свинна ніжка (рулька), куряче філе) буде за мариновано з допомогою технологією Cookva (табл.5.1).

Таблиця 5.1 Страви, у приготуванні яких планується використання технології Cookva в комплексі ресторанного господарства «Morgana and Merlin»

Рецептура	Назва страви	Вихід страви
1	2	3
ТТК	М'ясо порося приготоване на вертепі за середньовічним рецептом (готується на замовлення 1 порція на 6 чоловік) (м'ясо заливається з додаванням душистих трав і ароматних спецій, після чого витримується на холоді, завдяки чому набуває неперевершеного смаку і аромату. М'ясо томиться на вертепі під повільним вогнем не менше 6 годин, подається з в'яленими томатами, запеченими яблуками з сетом із гострих соусів)	1800
ТТК	Рулька свинна з хрусткою медово-пивною кірочкою з тушкованою капустою	1200/200/100

Ця технологія дозволяє скоротити час приготування страв за старовинними рецептами, де маринування основного продукту триває від кількох днів до кількох тижнів, а також створити неповторний смак страви.

Технологія «Стефан-гриль» являється інноваційним винаходом для шеф-кухаря, котрий може приготувати продукти з неповторним смаком і підкреслити унікальність такої страви фірмовим штампом, що випалений прямо на шматку м'яса або риби.

У комплексі ресторанного господарства «Morgana and Merlin», а саме у ресторані «Morgana» буде запропоновано дві фірмові страви з використанням технології «стефан-гриль» (табл. 5.3)

Технологія «стефан-гриль» (рис. 5.7).

1. Температура обробки продукту із середини може досягати 650 °С без дії на продукт відкритим вогнем;

2. Система працює як донор – гриль. Тобто продукт різної товщини насаджується на шомпол і обсмажується із середини. Ця технологія отримала назву «cook in» (від англ. – готувати всередині). М'ясо та риба просмажуються до золотистої кірочки із середини, а зовні зберігає свій ніжно рожевий колір і соковитість.

Таблиця 5.3 Страви, у приготуванні яких планується використання технології «стефан-гріль» в комплексі ресторанного господарства «Morgana and Merlin»

Рецептура	Назва страви	Вихід страви
1	2	3
Ресторан «Morgana»		
ТТК	В'ялений тунець від Моргани (філе тунця, спеції, оливкова олія, засушені квіти лаванди)	200 г
ТТК	«Серце Моргани»: медальйони із телятини з гостро-трояндовим соусом (телятина припущена в червоному вині)	150/30
ТТК	Імбирна груша в соусі із білого вина та м'яти (груша, імбир, біле вино, м'ята, мед)	180/30
ТТК	Фрукти запечені з сетом із солодких соусів (яблука, груші, ананас)	180/60
Таверна «Merlin»		
ТТК	Запечені яблуко/груша/персик під карамельно-трояндови або шоколадним соусом	150/40
ТТК	Імбирна груша в соусі із білого вина та м'яти (груша, імбир, біле вино, м'ята, мед)	180/30

В процесі приготування зовнішні шари м'яса та риби, овочів готуються за рахунок інтенсивного обдування гарячим соплом, що йде у комплекті до гриля.

3. В комплекті є випалюючий штамп, на котрому наборними сталевими буквами і цифрами може бути випалений логотип ресторанного закладу або ім'я шеф-кухаря, що готував страву.

4. Гриль також призначений для приготування продуктів «з димком» з використанням обкурювача. Це надає страві аромат страви, що приготована на відкритому вогні.

Переваги цієї технології:

- 1) основний продукт страви смажиться із середини, а ззовні зберігає ніжність та соковитість;
- 2) продукт піддається нарізанню ломтиками, півкільцями і кільцями, так, щоб гість міг бачити, як оригінально був приготований продукт;
- 3) такий стиль приготування дозволяє забезпечити виграшну і оригінальну подачу страви з соусами, гарнірами і соусами;
- 4) випалювання логотипу ресторанного закладу.



Рис. 5.7 Технологія «стефан-гріль»

Технологія шокової заморозки продукції (рис. 5.8).

Технологію шокової заморозки вже в повній мірі оцінили в закладах ресторанного господарства. Використання технології шокової заморозки для зберігання продуктів обумовлено необхідністю довготривалого та безпечного зберігання готових страв або напівфабрикатів страв перед подачею страв відвідувачам закладам ресторанного господарства.

Технологія полягає в тому, що страва доводиться до повної готовності, після чого піддається шоковому (дуже швидкому) охолодженні. Після чого воно може зберігатися в морозильній шафі, а коли прийде час подачі страви відвідувачу, проходить так названий цикл відновлення, як правило в пароконвектоматах, жарових шафах.

Основні переваги шокової заморозки. По-перше, економія виробничих площ, в тому числі за рахунок використання багатофункціонального обладнання.

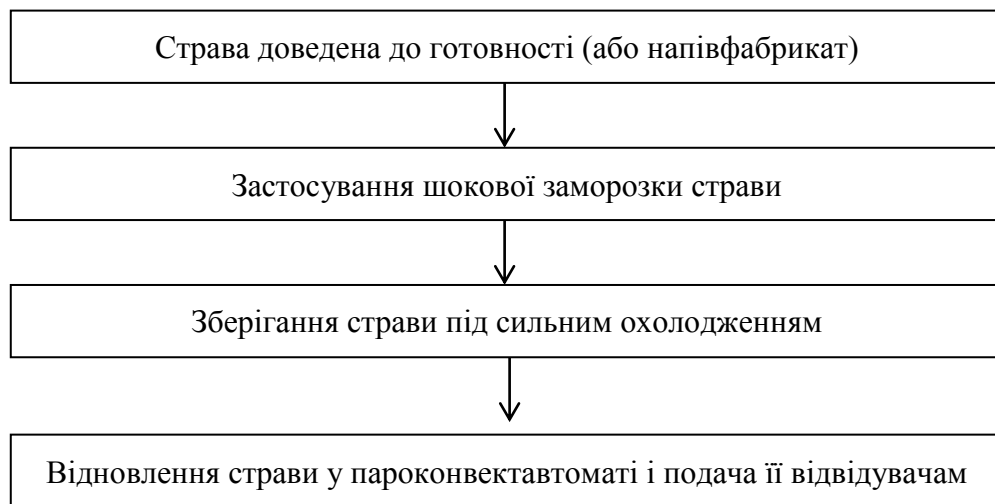


Рис. 5.8 Технологія шокової заморозки продукції (страв)

По-друге, це скоротить втрату сировини на 12-15% і підвищить потужність виробництва за рахунок впровадження передових способів обробки сировини на всьому технологічному ланцюгу.

По-третє, зменшення чисельності персоналу і економія фонду оплати праці, скорочення витрат на покупку сировини за рахунок більшого завозу сировини, можливість оновлення і розширення асортименту страв, що випускається.

Шафи шокового охолодження виконують роль свого роду пастеризатора. Відомо, що бактерії, що вижили в процесі приготування продукту, через певний час починають розмножуватись. Тому страви, що не були вжиті після приготування, або повинні зберігатися при температурі вище $+70^{\circ}\text{C}$, або їх потрібно охолоджувати до температури нижче $+4^{\circ}\text{C}$. Тримати продукти при температурі вище $+70^{\circ}\text{C}$ можливо лише протягом кількох годин, у випадку довготривалого зберігання без охолодження не обійтись.

Шафи інтенсивного охолодження і шокової заморозки працюють за принципом, що і конвекційні печі з потужними вентиляторами, що створюються швидкий рівномірний потік. Тільки в даному випадку замість гарячого повітря іде розповсюдження холодного повітря.

В шафах встановлені потужні генератори холоду і вентилятори, що забезпечують циркуляцію повітря в закритій робочій камері зі швидкістю 30 м/с. Така система забезпечує найбільш рівномірне охолодження будь-яких страв менш ніж за 90 хвилин. Цей спосіб охолодження дозволяє «пропускати» небезпечну температурну зону за максимально короткий термін. Існує два види такого охолодження.

М'яке шокове замороження застосовують для продуктів, шар яких не повинен перевищувати 2 см, продуктів з ніжною консистенцією, наприклад, овочі, зелені, фруктів, ягід, квітів. Протягом цього циклу температура в середині камери на першому етапі знижується до нуля градусів до того часу, доки температура всередині продукту не знизиться до $+20^{\circ}\text{C}$. Після чого температура всередині камери різко знижується до -40°C і підтримується на такому рівні до того, як температура всередині продукту не досягне -18°C .

Різде охолодження застосовується для продуктів, шар яких перевищує 2 см, або для продуктів із щільною консистенцією, наприклад, м'ясо. Протягом цього циклу температура всередині камери різко знижується до -40°C і підтримується на такому рівні до того, як температура в середині продукту не досягне -18°C .

Крім впровадження нових технологічних інноваційних технологій для створення нових рецептур страв впроваджують нову сировину.

Поєднання вище перерахованих технологій створюють неповторні нові рецептури страв (рис. 5.9).

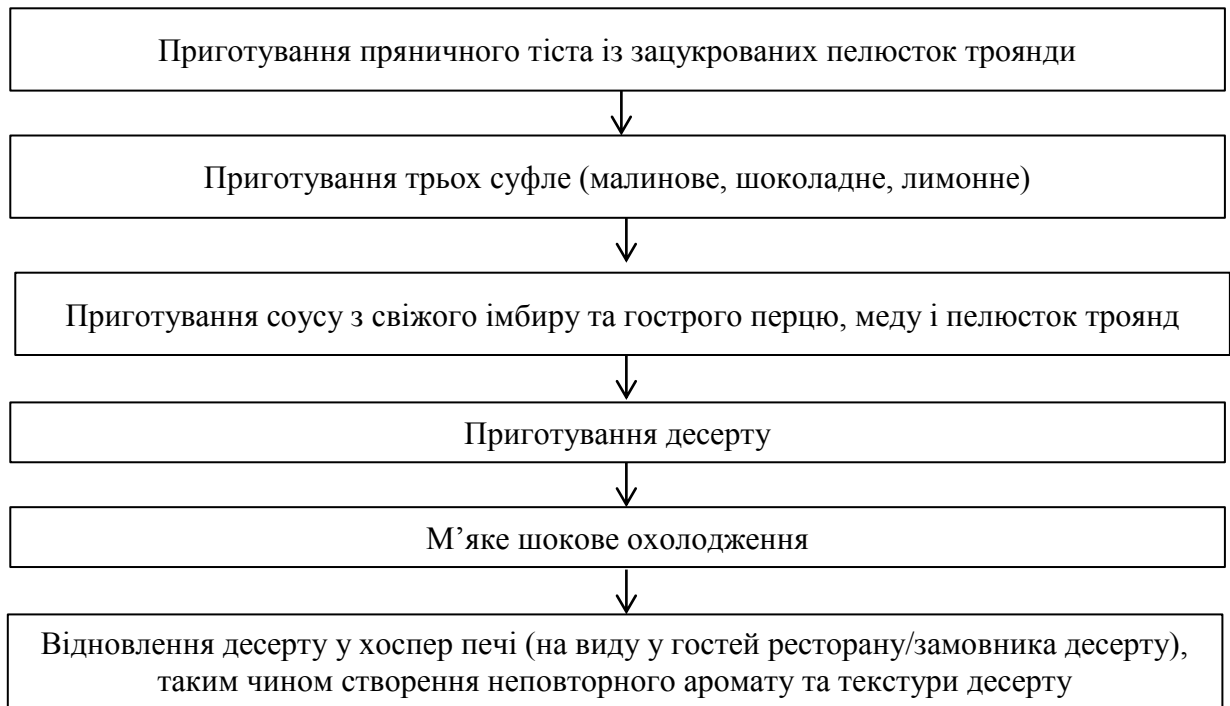


Рис. 5.9 Технологія приготування десерту «Серце Мерліна»

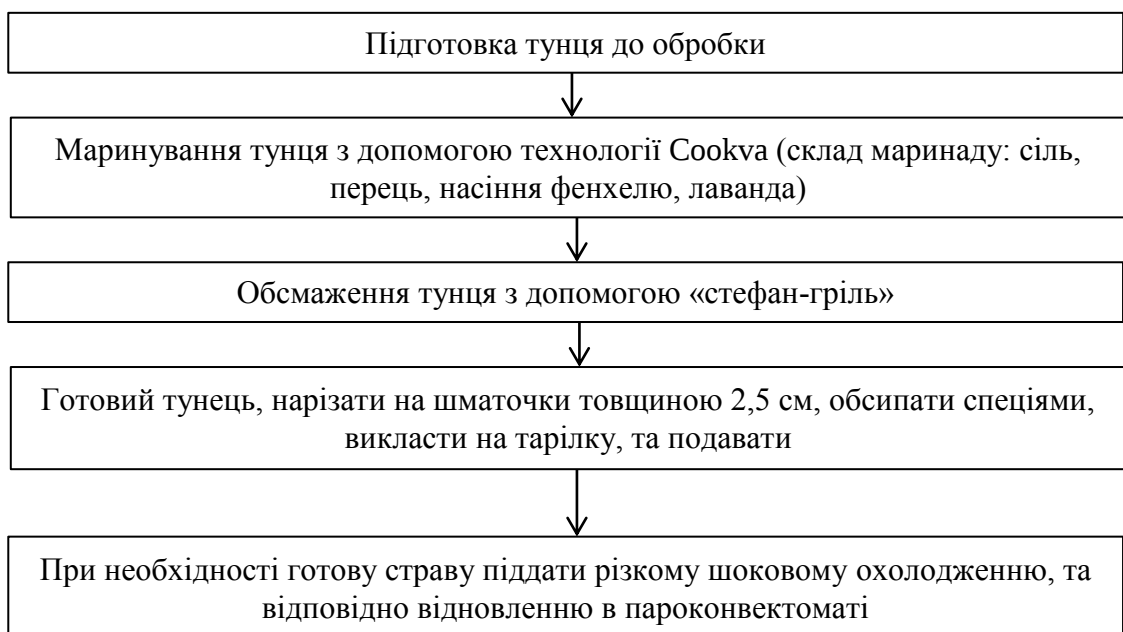


Рис. 5.10 Технологія приготування страви в'ялений тунець від Моргани

Як видно з рис. 5.9 та 5.10 раціональне поєднання інновацій, якісно покращує процес приготування страв, зменшує втрати при виробництві.