

УДК 640.43

Мелешко А.О.¹

Кукліна Т.С.²

¹ студ. гр. МТЕ-429 НУ «Запорізька політехніка»

² канд. екон. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

ІСТОРИЧНІ ВИТОКИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ресторан – заклад громадського харчування (іноді з музикою, танцями), де подаються страви та напої. Один з видів закладів громадського харчування, від інших відрізняється вищою якістю послуг, широким меню, окрім харчування як правило ресторани також надають послуги з розваг та відпочинку.

Заклади ресторанного господарства класифікуються за видами економічної діяльності, торговельно-виробничими ознаками, класами, комплексом продукції і послуг, сезонністю, потужністю, характером контингенту, використовуваними методами обслуговування.

Заклади харчування – праобрази сучасних ресторанів, а саме таверни були ще у Стародавній Греції та Римі. Насамперед вони були призначені для надання послуг харчування. Дещо пізніше, з розвитком торгівлі, з'явився такий тип підприємств, як постоялі двори. Розвитку закладів харчування сприяло пожвавлення торговельних зв'язків з країнами Близького Сходу та Азії.

У середньовічній Османській імперії, від Кавказу на півночі до Середземномор'я на півдні, діяла розгалужена мережа караван-сараїв. У караван-сараях, можна було не лише попоїсти чи переночувати. Тут були лазні, пункти обміну грошових знаків і торгівлі тощо.

До XVI ст. відносять відкриття принципово нових закладів, які називали кав'ярнями. Їх появі сприяло поширення таких екзотичних напоїв, як кава і чай. До XVI ст. відносять і появу ресторанів. У 1553 р. в Парижі було відкрито перший ресторан «Тур д'Аржан». Справжню революцію в організації ресторанної справи здійснив Жорж Агюст Ескоф'є (1847-1935). З його іменем пов'язане відкриття ресторанів у готелях.

В останні десятиліття в розвитку закладів ресторанного господарства окреслилися такі тенденції:

- формування нових напрямів сучасної кулінарії;
- поглиблення спеціалізації ресторанів;
- створення міжнародних ресторанних ланцюгів.

Як і у будь-якій сфері є свої вимоги та норми так і ресторанна справа не стала виключенням і дотримання них є обов'язковою умовою функціонування підприємства.

Сьогодні галузь ресторанного господарства характеризується значними динамічними процесами, внаслідок яких виникають зміни структурно-функціональних параметрів закладів, збільшується асортимент продукції різних національних кухонь, розширюється номенклатура додаткових послуг, застосовуються різноманітні форми та методи обслуговування. Усі ці складні й неоднозначні зміни, зумовивши згадані перетворення, змінили вимоги до якості послуг, додавши їм нових характеристик і критеріїв оцінки.