

## РЕСТОРАНИ КАЙТЕН–ДЗУСІ – ОБСЛУГОВУВАННЯ НОВОГО ФОРМАТУ

**Брикова Т.М.**, канд. техн. наук, доц.

*Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного*

Ресторанний бізнес – це не просто заклад харчування, а й сфера дозвілля, що включає безліч компонентів, не враховуючи тих, які легко програти в запеклій конкурентній боротьбі. Але чому ресторани закриваються, незважаючи на різноманітність послуг? Незважаючи на поширену думку, «несмачна їжа» або «неякісне обслуговування» ніколи не призводили до того, щоб ресторан або магазин закривалися. Відповідь на це питання досить проста: ресторанний бізнес зазнає невдачі не тому, що в тому чи іншому ресторані не вміють обслуговувати гостей, а тому, що вони не можуть покрити свої витрати. Сервіс може створити ресторану хорошу рекламу, але саме продаж сприяє тому, що заклад не закривається, а обслуговуючий персонал має роботу.

Сервіс та продаж (в поєднанні з ефективним контролем собівартості) – це якраз те, що робить роботу ресторану успішною, зберігає робочі місця і призводить до розвитку бізнесу. Щоб заклад ресторанного господарства зміг утримувати та приваблювати нових відвідувачів необхідно впроваджувати новітні ідеї та технології [1].

Науково–технічний прогрес не стоїть на місці, з кожним днем з'являється все більше і більше нового обладнання. У готельно–ресторанному господарстві впроваджуються нові технологічні рішення, що роблять заклади унікальними та конкурентоспроможними. Пропоную розглянути один із незвичайних типів ресторану та обслуговування Японії.

Кайтен–дзусі – це формат ресторану суші, характерною особливістю якого є один або кілька стрічкових конвеєрів. Відвідувачі сидять по різні боки конвеєра, стежать за рухом тарілочок з суші, які їдуть по стрічці, і беруть собі вподобану порцію. На відміну від традиційного ресторану, де відвідувач замовляє порцію у офіціанта, кайтен–дзусі скоріше ближче до ресторану самообслуговування. Система розрахунку дуже проста, ціни невисокі, тому, практично, будь–яка людина може дозволити собі зайти в такий заклад перекусити.

Перший конвеєрний суші ресторан відкрився в Осаці в 1958 році. Власник невеликого дзусі–ресторану Йошіакі Шіраїші зіткнувся з тим, що не встигає сам обслуговувати всіх клієнтів і управляти закладом. Тоді йому прийшла ідея зробити конвеєрну систему, яка максимально знизить залученість кухаря і обслуговуючого персоналу в процес. На розробку системи, проектування оптимального конвеєра і розрахунок швидкості руху тарілок пішло 5 років.

В ході роботи конвеєрного устаткування переміщуваний вантаж транспортується по верхній частині стрічки. Вона вертикально замкнута, закріплена і підтримується спеціальними роликкоопорами. Привідний барабан задає темп руху конвеєрної стрічки. Натяг транспортної стрічки регулює натяжний барабан. Дана конструкція представлена на рис. 1.



Рис. 1. Конвеєрна стрічка ресторану кайтен-дзусі.

У ресторанах мережі «Курадзусі», була вперше впроваджена автоматична система збору та підрахунку тарілочок. Причому, після кожної п'ятої тарілочки розігрується невелика лотерея, в якій можна виграти симпатичну іграшку – не дивно, що ця система користується великою популярністю у дітей.

У багатьох ресторанах в тарілочки із зворотного боку вбудовані мікрочіпи, що дозволяють контролювати свіжість продукції, а в ресторанах мережі «Сусіро» порція, термін придатності якої закінчився, автоматично видаляється з конвеєра [2].

Таким чином, даний формат ресторану набуває все більшої популярності у світі і стає більш розповсюдженим у таких країнах як США, Росія, Китай, Південна Корея, Казахстан та інших. Цю тенденцію обумовлюють декілька факторів, а саме:

- доступний рівень цін;
- ергономічне та раціональне використання площі приміщення;
- зменшення кількості необхідної кількості персоналу за рахунок механізації обслуговування;

– незвичайна концепція закладу, що приваблює споживачів.

Завдяки своїй доступній ціновій політиці, можемо зробити припущення, що відкриття кайтен–дзусі в Україні може увінчатися успіхом та створити гарну конкуренцію на ринку послуг.

Література:

1. Джим Саліван, Філ Робертс, Сервис, который продает [текст]: Джим Саліван & Філ Робертс, 2010 – 110 с.
2. Кайтэн–дзуси – конвейерные рестораны суши [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.nippon.com/ru/features/jg00076/>.