**ТЕМА 1. ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

### 1. Зародження ресторанного господарства

### 2. Середньовічне обслуговування та його правила

### 3. Розвиток ресторанного господарства в Новий час (XVI ст. – поч. XX ст.)

### 4. Розвиток ресторації на українських землях – від корчми до ресторану

### **1. Зародження ресторанного господарства**

Ресторанний бізнес є унікальною сферою підприємницької діяльності, яка успішно функціонує разом з готельним, торговельним, туристичним бізнесом, демонструючи найкращі партнерські якості, а також виступає як самостійна сфера, що має цікаву історію становлення та розвитку.

Науковці, аналізуючи еволюцію індустрії гостинності, виділяють періоди, що в історичному плані відповідають періодам розвитку людського суспільства. Так, П. Пуцентейло дослідив еволюцію індустрії відпочинку за чотирма етапами:

1) стародавнім (IV тис. до н.е. – 476 р. н.е.);

2) середньовіччя (V – ХV ст.);

3) нового часу (XVI – поч. XX ст.);

4) сучасним.

Науковець вважає 476 р. н.е. (рік падіння Римської імперії) завершенням першого та початком другого етапу розвитку підприємств гостинності.

Мальська М. у еволюції сфери гостинності також виділяє чотири етапи, в назвах етапів науковець відображає особливості процесів, що відбувались у цій сфері:

1) виникнення перших закладів гостинності (IV тис. до н.е. – 512 V ст. н.е.);

2) формування спеціалізованих закладів розміщення (VI–ХV ст.);

3) розвиток готельної та ресторанної сфери (XVI – початок XX ст.);

4) сучасний поступ світового готельного господарства.

Нами підтримуються вищевказані наукові підходи щодо виділення чотирьох етапів відповідно до періодів розвитку людського суспільства. В еволюції ресторанного бізнесу нами пропонується виділяти наступні етапи:

v  *1 етап* – становлення національних кулінарних традицій та зародження сфери харчування (Стародавній світ: IV тис. до н.е. – V ст. н.е.);

v  *2 етап* – становлення ресторанного бізнесу (Середньовіччя: VI – XV ст.);

v  *3 етап* – організаційний та технологічний розвиток ресторанного бізнесу (Новий час: XVI – поч. XX ст.);

v  *4 етап* – сучасний етап розвитку ресторанного бізнесу (XX ст. – до теперішнього часу).

Розглянемо більш детально кожний період.

Згадки про перші підприємства, що займалися організацією харчування, – *таверни,*сучасні вчені знаходять в манускриптах, одним із яких є *Кодекс царя Вавилонії Хаммурапі*, написаний приблизно в 1700 р. до н.е. Зазначалося, що цар зобов’язував власників таверн доносити владі на відвідувачів, з розмов яких випливало, що вони задумували здійснювати злочини. Недонесення каралося смертною карою. Також Кодексом було передбачено особливу відповідальність закладу за речі гостя, обман відвідувачів, зокрема за розбавлення пива водою. Окремі положення Римського права, що регламентували діяльність установ, які надавали мандрівникам притулок і харчування. можна знайти і у сучасному законодавстві, стандартах  і правилах ресторанного та готельного обслуговування багатьох країн.

В ІІ-І тис. до н.е. особливого поширення набули заклади громадського харчування, які називались караван-сараї. Розташовувались вони по важливим торговельним шляхам з країн Близького Сходу та Азії і призначались для відпочинку подорожуючих. Відстань між караван-сараями зазвичай становила 30-40 км, що відповідало одному дню переходу каравану. У караван-сараях, можна було не тільки поїсти або переночувати. Тут були лазні, пункти обміну грошових знаків і торгівлі і т.д.

Караван-сараї представляли собою 2-х, 3-х поверхові будинки. Частину приміщень першого поверху займав господар зі своєю родиною, решта приміщень була облаштована для прийому гостей. На цьому ж поверсі передбачалося місце для стійла коней (рис. 1.1.1).

 Ці заклади не були схожими один на одного, в кожній місцевості дизайн приміщень караван-сараю залежав від клімату, рельєфу, вимог безпеки, доступності будівельних матеріалів. Якщо в період становлення в мусульманських країнах послуги караван-сараїв надавалися безкоштовно, що пояснювалося релігійними міркуваннями, то пізніше дах та харчування протягом трьох діб надавалися за рахунок держави, решту днів необхідно було оплатити мандрівникові. На територіях східніше Константинополя, крім такого «пансіону», бідним мандрівникам додатково безкоштовно видавалася пара взуття. Розгалужена мережа караван-сараїв розташовувалась на території Туреччини, Ірану, Афганістану, північної Індії (палац Тадж-Махал); ширилась від озера Врана (Хорватія) на заході до Афганістану на сході.

В І тисячолітті в Древній Греції таверни були важливим елементом соціального і релігійного життя. В тавернах були приміщення для розміщення мандрівників, і більшою мірою вони призначалися для надання послуг харчування.

**Таверни** – це заклади, що надавали послуги з харчування та мали приміщення для розміщення мандрівників. Проте мова щодо комфорту  навіть не йшлася, адже, ночували зазвичай в одному приміщенні з  тваринами, а само спальне місце являло собою солому на підлозі. В Римі таверни можна було розпізнати за колонами, навколо яких висіли ланцюги фляг та червоні ковбаси. Підлога була прикрашена яскравою мозаїкою, стіни прикрашалися картинами. Разом з тим, репутація власників таверн була низькою, їх підозрювали в шахрайстві, утриманні «гнізд гріха».

Розвиток торгівлі і пов'язані з нею тривалі роз'їзди вимагали організації не тільки харчування, але і відпочинку. Ця обставина і визначила появу іншого типу підприємств – *постоялих дворів*: одно-, двоповерхових будинків з окремими кімнатами для подорожуючих. Найбільш розгалужена мережа постоялих дворів була створена на території Римської імперії. Давньоримські постоялі двори розташовувалися уздовж головних доріг у містах і селах на відстані один від іншого приблизно в 25 миль (40,225 км).

Сувора класова структура, що лежала в основі Римської держави, вплинула на діяльність підприємств гостинності того часу. Зокрема, розселення подорожуючих тут проводилося по класовій ознаці. Ніколи купці, торговці й інші постояльці з простого народу не могли бути поселені поруч з державними службами. Ця обставина вплинула на якісний стан постоялих дворів. Ті, у яких зупинялися представники аристократії і державні чиновники, скористатися якими можна було, маючи документ, який підтверджував особливий статус пред'явника, будувалися за всіма правилами архітектурного мистецтва і пропонували широкий спектр послуг.

У римлян постоялі двори для плебеїв називались **стабулярії**, для патриціїв – **мансіонес**. В Древній Греції постоялі двори розрізняли за формою власності: державні називалися **пандокеями**, а приватні **– катагогіями**.

Постоялі двори розвивалися майже однаково і в Греції, і в Римі. Вони були одно-, двоповерховими будинками з окремими кімнатами для мандрівників, складськими приміщеннями, крамницями, майстернями, стійлами для коней. Постоялі двори зводилися зі знанням справи і для свого часу були досить зручними. Будувалися вони з каменю і мали у своєму розпорядженні необхідний перелік послуг. У зимовий час обігрівалися. У деяких дворах існувала кімната для умивання. Такі заклади характеризувалися вишуканим обслуговуванням, оригінальним архітектурним стилем. Згодом Марко Поло говорив, що на таких постоялих дворах і «королю зупинитися не соромно».

В ті часи з’явилась і ідея першого в історії «*ланча ділової людини»*, яка належала *Секвілю Локату*, римському трактирнику, який ще в 40 р. до н.е. значно полегшив життя маклерів на галерній пристані, надто зайнятих, щоб сходити додому й пообідати.

Також в ті часи римські кухарі вважалися елітою суспільства, вони нагороджували одне одного гучними титулами. А під час правління *імператора Адріана* (117 – 138 р. н.е.) римські шеф–кухарі започаткували на Палантійському пагорбі власну *Академію кулінарного мистецтва*, тобто вже в античні часи з'явилося розуміння необхідності підвищення якості організації харчування і забезпечення професіональної підготовки працівників цієї сфери.

Звичайні таверни вважалися притонами гріха і заходили туди, окрім простолюдинів, спустошені аристократи. Представники вищої верстви суспільства надавали перевагу *лазням* *(лаконікумам),*які, насправді, були прообразами сучасних відкритих і закритих клубів. Якщо в тавернах в основному надавали послуги з харчування (а для охочих були приміщення і для відпочинку), то в грецьких лазнях охочий міг не тільки попаритись, але й зайнятися спортом, зустрітися й відпочити з друзями, отримати комплекс лікувально-оздоровчих послуг. В період правління *Калігули* (37 р. н.е.) ці лазні працювали цілодобово. При лазнях облаштовували розкішні обідні кімнати, де організовували банкети, та кімнати для ночівлі. Бенкети в лазнях проходили з таким розмахом, що довелося ввести навіть *закон «Про розкіш»*, що обмежував римлян в витратах на їжу і випивку.

Отже, ключові історичні події *першого етапу* свідчать про те, що становлення національних кулінарних традицій та зародження сфери харчування відбувалось разом із зародженням світової сфери гостинності.

### **2. Середньовічне обслуговування та його правила**

До важливих надбань *другого етапу* відноситься зародження соціального харчування та харчування малозабезпечених верств населення, що відбувалось у ті часи в релігійних установах. У цей період значно збільшилася кількість паломників. Тому постоялі двори стали розміщувати ближче до храмів і монастирів. Крім цього і монастирі гостинно приймали прочан, організовували для них нічліг і харчування.

У цей період з'явилися й інші осередки, що здійснювали подібні функції. Наприклад, франкійський король, а згодом *імператор Карл Великий* ще в VIII ст., як покровитель церкви, заснував спеціальні будинки для відпочинку паломників. Один з таких будинків, *абатство в Ронсевальській ущелені*, де надавали безкоштовно нічліг, харчування, послуги цирульника та шевця, навіть освячували місце для поховання.

Церква довгий час зобов'язувала монастирі надавати паломникам безоплатне харчування, що стримувало розвиток приватних підприємств харчування. Водночас у цей період з'явилися перші ознаки застосування політики лояльності в тавернах. Наприклад, Г. Бейлі – хазяїн Лондонської таверни «Табард» із «Кентерберійських оповідань» Дж. Чосера, написаних у XII ст., нагороджував безкоштовним обідом того відвідувача, який розповідав найцікавішу історію.

В Англії розвиток приватних постоялих дворів і таверн розпочався в період пізнього середньовіччя, коли англійський *король ГенріхVIII* здійснив секуляризацію монастирів (перетворення церковної та монастирської власності на світську, державну). Відповідно мандрівники не мали можливості отримувати безкоштовні послуги в монастирях і зупинялися в приватних постоялих дворах.

Родоначальниками ресторанного бізнесу на Сході вважаються китайці. Саме в Китаї в XIII ст. у крупних міських центрах почали створюватись заклади харчування з високим рівнем якості продукції та сервісу.

До кін. XIII – поч. XIV ст. відноситься зародження в Західній Європі кулінарного мистецтва. Воно було розвинутим й в епоху античності, проте загинуло разом із стародавньою цивілізацією і тому не могло пізніше зробити практичного впливу на кулінарні знання європейців.

|  |
| --- |
| **Мистецтво готування їжі на відміну від її простої підготовки до їстівного стану є найважливішою ознакою цивілізації.** |

В кулінарії задавали тон і задовольняли потреби вимогливих європейців в їжі все ті ж італійці, спадкоємці римлян. Ранняя італійська буржуазія, що займалася торгівлею і ремеслом на півдні Апенінського півострова, сприяла становленню європейського кулінарного мистецтва.

Позитивний вплив на розвиток середньовічної гостинності мало і створення професійних асоціацій. Так, у 1282 р. трактирники Флоренції (Італія) заснували гільдію, діяльність якої була спрямована на сприяння розвитку їхнього бізнесу. Зокрема можна було очікувати підтримку від гільдії під час проведення аукціонів щодо наймання у міста трактиру.

В ІІ пол. XIV ст. центр кулінарного мистецтва в Європі перемістився з Італії у Францію, а саме у *Париж* на королівську кухню. Мистецтво готувати смачну їжу у Франції одержало могутню державну підтримку. Французькі *королі (Валуа і Бурбони)* виявили себе активними прихильниками гарної кухні, для розвитку якої вони не шкодували фінансів.

В 1375 р. у Франції головним кухарем короля КарлаV *Гійомом Тірелем* в єдиному екземплярі була написана *перша куховарська книга*. Це була непересічна подія, яка говорила про те, що кулінарне мистецтво досягло високого рівня і з’явилася необхідність його кодифікування (введення в спеціальні кодекси), формуванні основних принципів, за якими можна навчатися, порівнювати нові страви з старими, критикувати застарілі, просувати все нове, більш досконале на ринок.

Французи у випуску кулінарної книги випередили італійців на100 років, а саме в 1470 р. у Ватикані вийшла перша італійська кулінарна книга. Вона була написана невідомим монахом під назвою *«Добродійні задоволення»*.

Перша кулінарна книга в Великобританії вийшла в 1508 р., надрукована вона була типографським способом.

В 1571 р. у Франції було розроблено перше *меню*, що являло собою перелік страв, які готували для свята при дворі *Карла IX*. Так як це було епізодичне явище, «меню» тоді відразу не прижилося. Постійне меню стало розроблятися лише 100 років потому, на поч. 60-х років XVII ст. при дворі *Людовіка XIV* у вигляді «записок». Ззовні вони являли собою карточки написані на цупкому папері зі списком страв, що подавалися для короля, в єдиному екземплярі.

Оцінюючи якість організації харчування за трапезним столом тієї епохи, слід зазначити, що столи ретельно сервірували, хоча гості їли з *дерев’яних дощечок* або рівно нарізаних скибок дуже черствого хліба, а не з тарілок; і ще дуже довгий час під час трапези не користувалися виделками, їжу брали руками та ножем, яким різали та з якого їли. Є припущення, що одну з перших спроб навчити знать користуватися виделками зробила *Катерина Медичі*. Проте предметами широкого вжитку виделки стали лише через 200 років після її правління.

Водночас санітарні умови в кухонних приміщеннях і зберігання продуктів були жахливими, а кухарі мали лише наближене уявлення про гігієну, проте вони все ж користувалися правилами для званих вечерь, більшість з яких дуже актуальні і в наші часи.

Ось деякі правила середньовічних фахівців ресторанної справи:

1. Їжу слід подавати не надто рано і не надто пізно.

2. Їжу слід подавати в належному місці: просторому, приємному, безпечному.

3. Той, хто організовує бенкет, повинен робити все від душі і в гарному настрої.

4. Їжа, котру подають, повинна бути різноманітною.

5. На столі повинні бути різні вина і напої.

6. Гості повинні їсти без зайвого поспіху.

7. Можна лише покірно прохати гостей скуштувати ту чи іншу страву, але не можна змушувати їх їсти і таким чином шкодити власному здоров’ю.

8. Кожен з гостей після вечері повинен відпочити.

На середньовічних бенкетах королів та феодалів різні страви подавалися гостям різного рангу, в даному поділі можна помітити перші паростки сучасних підходів до обслуговування VІР-персон та інших відвідувачів закладів ресторанного господарства.

Поступове зростання популярності подорожей на диліжансах, які з'явилися в Англії у XVI ст. зумовили появу нових форм обслуговування споживачів індустрії гостинності на дорогах, у тому числі підвищувалась якість послуг з організації харчування на постоялих дворах. Заможних людей обслуговували в їдальнях або в їхніх кімнатах, куди вони могли замовити спеціальні страви з наявних у хазяїна постоялого двору продуктів. Це зумовило появу форми обслуговування – *меню порційних страв*. Бідні зазвичай харчувалися на кухні разом із хазяїном постоялого двору та його родиною простою їжею без права вибору, але за мінімальну ціну, що своєю чергою обумовило появу форми обслуговування – *меню загального столу*. Поряд із цим у XVI ст. в Англії з'явилися таверни для простого люду, що отримали назву ординарних, і де за загальним столом подавали дешеві чергові страви.

Отже, у межах другого етапу ресторанний бізнес виступав важливим елементом релігійного, соціального, суспільного життя. Значний вплив на становлення ресторанного бізнесу в різних країнах світу чинила державна влада.

*\* Цікаво знати \**

Неподалік від монастиря Святого Петра в Зальцбурзі в документальних даних, датованих 803 р., було відкрито харчевню. Зараз це ресторан «Пивниця монастиря Святого Петра» (Stiftskeller St. Peter) (рис. 1.1.2).

Власники закладу вважають його найстарішим рестораном у Європі. У 1789 р. у церкві монастиря Святого Петра вперше прозвучали твори В. Моцарта в до-мінорі. Вольфганг Амадей із сім’єю часто вечеряв у ресторані «Пивниця монастиря Святого Петра». Нині туристи з усього світу приїжджають сюди, щоб узяти участь у вечерях на честь В. Моцарта, – страви приготовлені за рецептами ХVII– ХVІII ст. у супроводі живих концертів музики В. Моцарта. Це один із найпрестижніших ресторанів Австрії, атрактивний заклад із високим рівнем обслуговування і широким вибором винної карти.

До Книги рекордів Гіннеса як найстаріший в Ірландії та Європі потрапив паб Sean’s Bar (рис. 1.1.3).Цей заклад нічим не відрізняється від інших пабів, що знаходяться на вулицях Дубліна, але його відкриття відбулось одинадцять століть тому. У 1970 р., коли заклад ремонтували, будівельники виявили стародавню кладку, яку археологи датували початком Х ст. Крім «поважного віку», паб в іншому досить посередній – гучні застілля, традиційна музика і «річки» пива.

Історія розвитку ресторанного бізнесу сягає також і «Піднебесної». Населення Китаю стрімко зростало і вимагало затишних місць перебування, де можна було спокійно поспілкуватися і задовольнити потребу в харчуванні. Так, у 1153 р. під час правління династії Цзінь відкрився Ma Yu Ching’s Bucket Chicken House у Кайфензі (рис. 1.1.4).Основною стравою залишається, як і раніше, смажена курка у відерці, до якої можна замовити рис або локшину. Цей заклад і зараз обслуговує споживачів, його по праву можна зарахувати до найстаріших закладів світу.

На звання найстарішого ресторану у світі претендує також пивна таверна Piwnica Świdnicka, що знаходиться в Польщі (рис. 1.1.5).

Відкриття ресторану відбулось у 1273 р. у підвалі міської ратуші Вроцлава. За час функціонування закладу багато відомих людей відвідало таверну, зокрема це Фредерик Шопен, Юзеф Вибіцький, Йоганн Вольфганг фон Гете. Звичайно, крім традиційних страв польської кухні, тут подають різні сорти пива.

Ресторан Wierzynek починає свою історію з 1364 р. (рис. 1.1.6).

 У цьому будинку польський купець Миколай Вєжинек пригощав місцеву еліту перепелами. Зараз це один із найрозкішніших закладів міста, з неповторним інтер’єром і вишуканими стравами. Ще один аргумент для [відвідування](https://elearn.nubip.edu.ua/mod/attendance/view.php?id=338478) – ресторан потрапив у популярний путівник «1000 місць, які потрібно побачити до того, як ви помрете».

Найстаріший заклад ресторанного господарства Honke Owariya з’явився в Токіо у 1465 р., у ньому можна поїсти традиційну японську локшину (рис. 1.1.7). До порції локшини можна замовити різні добавки: гриби шиїтаке або страви, приготовлені на темпурі. Протягом століть ресторан подавав страви і монархам, і до імператорського столу, про що свідчать ієрогліфи на норен (фіранки біля входу) – «Постачальник імператорського двору».

Навіть у наші дні королівська сім’я відвідує цей заклад під час візитів у Кіото. Поринути в чарівну атмосферу старовини можуть і туристи, у ресторані є меню англійською мовою та зали із столами для зручності, а також зали з традиційними татамі.

### **3. Розвиток ресторанного господарства в Новий час (XVI ст. – поч. XX ст.)**

*Третій етап* характеризувався активним розвитком ресторанного бізнесу за двома напрямами: організаційним та технологічним.

Організаційний напрям представляється продовженням формування ієрархій закладів для споживачів різних статусів, що складались з:

1) унікальних закладів для заможних споживачів;

2) кав’ярень як демократичних закладів, які в подальшому спричинили появу різноманітних кафе;

3) таверн для простого люду, які можна вважати прообразами сучасних закладів швидкого харчування.

*Організаційний напрям* об’єднав своєрідні винаходи з менеджменту та маркетингу, що були успішно впроваджені в ресторанному бізнесі: перші спроби управління аудиторією споживачів, перша концепція виїзного обслуговування; застосування принципів наукової праці під час організації робочих процесів на кухні тощо.

До *технологічних винаходів*, що позитивно вплинули на розвиток ресторанного бізнесу, відносять винахід високотемпературної стерилізації продуктів, що дозволила їх консервувати (1795 р. Н. Апперт); винахід парових холодильників (кінець XIX ст.); винахід електричного холодильника (1913 р.; 1927 р. – удосконалення); розробку технології глибокої заморозки продуктів харчування (1929 р. К. Бердзай) та ін. Науковці стверджують, що лише  впродовж XIX ст. у світовому ресторанному бізнесі з’явилось більше нововведень, ніж за всю його попередню історію. Серед ключових подій третього етапу відмітимо становлення ресторанного бізнесу в США впродовж XVI–XVII cт. під впливом традицій французького, італійського кулінарного мистецтва та організації обслуговування.

До XVI ст. відноситься відкриття принципово нових закладів, що називалися *кав'ярнями* і перетворилися згодом у *кафе*. Їх появі сприяло поширення таких екзотичних напоїв, як кава і чай. Перша кав'ярня була відкрита в *1554 р. в Константинополі*. Кав'ярні відвідували обрані – учені, філософи, люди мистецтва. За філіжанкою ароматної кави точилися розмови і суперечки, у зв'язку з чим у перші роки появи кав'ярні нерідко називали «науковими кружками». Одна цікава деталь у діяльності кав’ярень: їх могли відвідувати лише чоловіки.

Кава, що походить з Африки і відома в арабському світі у ранньому Середньовіччі, в Європі доступна лише для поодиноких аристократичних родин. Перешкодою у поширенні кави була заборона споживання  напою католицькою церквою. Тільки у XVI ст. Папа Клемент VIII скасував цю заборону. У XVII ст. кав'ярні стали поширюватись  в усій Європі.

У сер. XVII ст. кава з'явилася в Європі. В 1652 р. у м. Лондон з’явилась перша європейська кав’ярня, власницею якою була гречанка *Паскуа Розі.*

В Парижі перша кав'ярня була відкрита в 1672 р. на площі Сен-Жермен. Власником її був вірмен *Паскаль.*

В 1683 р. почали відкриватись перші кав’ярні у м. Відні. Її власником був виходець з України – Ю. Кульчицький, якому належала виняткова роль у звільненні міста від турків, – за це в нагороду він і отримав дозвіл на відкриття кав'ярні. Вона швидко набула популярності у відвідувачів завдяки особливому тонізуючому підсолодженому медом та розбавленому молоком напою.

З цього часу в ряді європейських країн починається широке поширення кав'ярень. У великих містах їхня кількість досягає декількох десятків.

Кав’ярні сприяли зменшенню вживання алкоголю на європейському континенті, вони акумулювали культурне й літературне життя громадян, ставали своєрідними центрами духовного та творчого розвитку особистостей.

До цього історичного періоду належить відкриття в 1553 р. у Парижі першого ресторану *«Тур д'Аржан»,* який впродовж двох століть залишався унікальним елітним закладом, відповідав тризірковим ресторанам сучасного Мішленівського  конкурсу Таким чином поступово у суспільне життя приходило розуміння необхідності урізноманітнення підприємств, що займаються організацією харчування, та доцільності проведення їх спеціалізації. Проте поява нових ресторанів у Франції регламентувалась законодавством, яке забезпечувало гільдії постачальників провізії виключне право на торгівлю м'ясними стравами під час банкетів.

*\* Цікаво знати \**

 У Парижі у 1686 р. Франческо Прокопіо із Сицилії відкрив перше кафе, де відвідувачам подавали плодові сиропи, шоколад, лікери і каву. Café Le Procope стало популярним у колі літераторів і філософів того часу. Серед них можна виокремити Бенджаміна Франкліна, Вольтера, Оноре де Бальзака, Віктора Гюго, Жан-Жака Руссо. Поступово Франческо Прокопіо розширив спектр послуг: відвідувачі могли попросити в офіціанта чорнила і пера, придбати свічки і папір. Усе було налагоджено так, щоб задовольнити побажання клієнтів. Для ресторатора це були не просто споживачі послуги, а й гості. Це кафе існує і дотепер й оголошене історичною пам’яткою (рис. 1.1.8).

 В 1765 р. в Парижі пан *Буланже (Boulanger)* відкрив таверну «Le Champ d'Oiseau», яка працювала цілодобово і спеціалізувалась на приготуванні бульйонів і супів за власним рецептом, які  Буланже назвав словом ***«restorantes»*** (у французькій мові означало «зміцнювальний, що відновлює»). Над входом у таверну розміщувалась вивіска на латині «Venite ad me omnes, qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos», яка буквально означала: «Прийдіть до мені всі стражденні шлунком і я вас відновлю». Звідси і пішов термін «ресторан». Крім цього Буланже відомий тим, що в 1767 р., виграв у Верховному суді справу проти гільдії постачальників провізії, що володіє монополією на м'ясні блюда, що дозволило йому вперше запропонував клієнтам різноманітний асортимент прекрасно приготовлених страв. Найбільшу популярність одержав суп з баранини у винному соусі і картопля по-буланже (нарізана у глечику, виготовлена у печі з міцним бульйоном).

У 1782 p. у Парижі на вулиці Ришельє відкривається наступний ресторан «Grand Tavern de Londres». Під кінець Великої французької революції1789-1794 pp. у Парижі нараховувалось близько п'ятисот ресторанів. Водночас, політична нестабільність у Франції під час революції зумовлює еміграцію французьких кулінарів та поширення ідеї ресторанів в інших європейських державах та в США, насамперед у Новому Орлеані, анклаві французької колонізації.

Активний розвиток ресторанів у Європі зумовлює вдосконалення обслуговування, появу кулінарних [довідник](https://elearn.nubip.edu.ua/mod/resource/view.php?id=296901)ів з описом страв, приправ, напоїв, розробляються рекомендації щодо обслуговування.

У престижних ресторанах Франції, відвідувачам подається меню (a la carte) страв та напоїв. У1856 р. француз *Антонен Карен* видає перший фундаментальний збірник *«La Cuisine Classique»*(«Класична кухня»), згодом низку інших з популярним описом значної кількості страв.

Справжнім енциклопедичним виданням з гастрономії вважається праця «Le Guide Culinaire» («Довідник з кулінарії») одного з найвідоміших майстрів кулінарії, француза *Жоржа Огюста Ескоф'є.* Жорж Ескоф'є у 90-х роках XIX ст. здійснив систематизацію праць Антоніна Карена та інших відомих кулінарів.

В 1898 р. в Лондоні відкрився готель *Savoy*. Його керуючим став *Цезар Рітс* – кращий отельєр, а шеф-кухарем ресторану готелю знаменитий Жорж Огюст Ескофьє– найбільший кулінар свого часу. Разом вони здійснили справжню революцію в організації ресторанів при готелях, створивши колектив, що був здатний готувати самі витончені страви європейської кухні.

Ц. Рітц зробив обіди в ресторані обов'язковим атрибутом світського життя як чоловіків, так і жінок. Це сприяло розширенню аудиторії потенційних і наявних споживачів продукції і послуг підприємств (закладів) харчування, оскільки до чоловіків активно почали приєднуватися жінки. Відповідно, Ц. Рітс ввів традицію, згідно якої гості приходили в ресторан виключно у вечірніх нарядах.

Ж.О. Ескоф'є розробив концепцію ресторанного обслуговування на палубах кораблів, що включали підбор і навчання персоналу, і впровадив її на теплоходах «L'america» nf «Імператор» компанії Global American Line.

Жорж Огюст Ескофьє при організації робочих процесів на кухні застосовував принципи наукової організації праці, описані згодом *Фредеріком Тейлором*. Зокрема, він чітко визначив структуру кухонної бригади, функції, ієрархію і службові відносини. Весь кухонний персонал, від шеф-кухаря до учня, повинний був виконувати роботу, відповідно до повного переліку посадових обов'язків, що були чітко сформульовані. Поділ праці наочно проілюстровано в *«Книзі меню»,* у якій Ж.О. Ескоф'є для кожного меню приводить таблицю поділу щоденних обов'язків.

Більш століття назад Ж.О. Ескоф'є сформулював гасло, актуальне і для сучасного етапу розвитку готельного-ресторанного бізнесу: ***«Задовольнити клієнта або втратити його, третього не дано».***

Починаючи з XIX ст., суттєво вдосконалюються системи організації харчування за місцем роботи, навчання та у лікарнях. Так, у 1849 р. у Франції з'являються перші шкільні їдальні. У різних країнах Європи остаточно формуються декілька традиційних підходів до надання студентам харчування –за власний кошт студентів; за рахунок пожертв; за рахунок часткового фінансування з фондів навчального закладу. Підприємства харчування все частіше почали створювати на заводах та в офісах. У Нью-Йорку 1834 р. відкрито одну з перших робітничих їдалень у «Бовері Сейвінгс Бенк». Ф. Найнтингейл. Під час Кримської війни (1853 – 1856 рр.) на кухні при шпиталі в Скутарі (одному з сучасних районів Стамбула) запроваджує систему дієтичного харчування.

На американському континенті ресторанна справа зароджувалась дещо пізніше, ніж на європейському. Перший постоялий двір в США з'явився лише в 1607 р. Одна з перших таверн була відкрита в Бостоні в 1634 р. У1642 р. в Нью-Йорку(тоді він називався Новий Амстердам) голландцями була відкрита таверна. З цього часу таверни стали центрами громадського життя, місцем зустрічей для солдатів і бізнесменів. Вони процвітали не тільки в містах, але й уздовж великих доріг, і особливо на перехрестях.

Перша кулінарна книга в США з’явилася в 1742 р. – *«Повна книга домашньої господині».* Це була перевидана англійська книга *Ельзи Сміт.*Згодом, в 1798 р. з’явилася суто американська кулінарна книга *Амеліі Сіммоне*під назвою *«Американська кухня».*Слід зауважити, що в Російській імперій перша національна кулінарна книга під назвою «Русская поварня» була написана Василем Левшиним і видана лише в 1816 р.

У 1848 р. у Нью-Йорку сформувалася своєрідна ієрархія ресторанів. Найнижчий рівень займали «шестипенсові обжиралівки» *Даніеля Суіні*, який заслужив славу «батька брудних ложок». У Суіні відвідувачі могли отримати маленьку порцію чергової страви за шість пенсів і велику – за шилінг, тобто з'явилися спроби організовувати харчування залежно від різних фізіологічних потреб людей та диференціювати пропозицію їжі за ціною. На рівень вище були заклади *Брауна*, в яких обслуговували офіціанти і відвідувачам пропонували меню, на полях якого зазначалися ціни різних кулінарних страв.

В США славетним кулінаром був *Джон Дельмоніко*. В його закладах домінувала французька кухня. Коли Дельмоніко помітив, що американцям важко читати меню на французькій мові, він заплатив 100 дол. США перекладачу Роберту Грінхау, щоб той переклав меню на англійську мову – так вперше з’явилося двомовне меню.

У XIX ст. зароджується традиція обідати у закладах харчування не через необхідність, а для задоволення. Тому не дивно, що в багатьох країнах міські підприємства ресторанного господарства почали більшою мірою орієнтуватися на місцевих мешканців, ніж на тих, хто подорожує. Поряд із цим американець *Ф. Харвей* з 1876 по 1890 рр. зробив досить вдалу спробу вирішити проблему організації гарячого харчування у дорозі за відсутності вагонів-ресторанів: він почав будувати ресторани і так звані *«Будинки Харвея»* при залізничних вокзалах, що славилися смачними обідами з семи страв і ввічливими офіціантами, які швидко та якісно обслуговували всіх подорожуючих.

В 1921 р. в США відкрилась перша придорожня закусочна *Hot shoppe and root beer*. Приблизно в той же час з’явилися ресторани швидкого обслуговування і заклади, в яких проїжджаючі повз заклад обслуговувались навіть не виходячи з автомобілів. Ці заклади отримали назву *drive in*(заїжджай у двір) і автомобілісти називали цей спосіб обслуговування *car hopping* (заскакування на підніжку). Щоб прийняти замовлення офіціант заскакував на підніжку автомобіля.

Післявоєнна зміна світоустрою, значний економічний підйом у більшості держав, лібералізація міждержавних зв’язків та глобалізація світової економіки відкрили для ресторанного бізнесу практично необмежені можливості якісного та кількісного зростання. Ділові поїздки отримали широкомасштабний характер і стали нормою ведення бізнесу, а туризм став масовим та трансконтинентальним. 70-ті роки XX ст. називають періодом розквіту закладів швидкого обслуговування та мережевих структур у світовому ресторанному бізнесі.

Наприкінці XIX ст. – початку XX ст. з'являються інновації, що сприяли активному розвитку підприємств харчування. Винайдено способи зберігання їжі шляхом консервування та вакуумної упаковки; розроблено фруктову газовану воду з морозивом, що обумовило створення одного з різновидів кафе – кафе-морозиво тощо.

Отже, протягом третього етапу ресторанний бізнес продемонстрував соціальну, культурну та економічну ролі в суспільстві. Активному розвитку бізнесу сприяли науково-технічний прогрес, успішне впровадження інструментів менеджменту та маркетингу, розширення міждержавних зв’язків.

### **4. Розвиток ресторації на українських землях – від корчми до ресторану**

Зародження української національної кулінарної традиції відбувалось в межах першого етапу розвитку ресторанної справи протягом IV тис. до н.е. – VII ст. н.е. Визначну роль тут відігравали основні заняття людей – скотарство та землеробство, що спонукало їх до особливого способу приготування їжі в печах закритого типу.

З прийняттям християнства в Київській Русі у 988 р. посилюються культурні й релігійні зв'язки з країнами християнського світу – великого розвитку набуває паломництво. В Україні до паломників ставилися дуже шанобливо. Паломники могли зупинятися у приватних будинках і садибах, при церквах і монастирях, де нічліг був переважно безкоштовним, рідше вимагав посильного пожертвування.

Безкоштовним було і харчування для бідних прочан в їдальні Лаври. Для інших категорій паломників страви також коштували недорого. Харчування паломників, що зупинялися в Лаврі, забезпечувалось частково власним виробництвом, а цукор, сіль, солона риба, крупи, борошно, олія, вино купувались у постачальників. Харчування було, в основному, пісним, але досить різноманітним: готувалися страви з овочів, картоплі, грибів, випікався хліб, пиріжки. В якості напоїв подавали чай і квас.

Безкоштовно годували мандрівників і в Троїцькому монастирі, в Китаєвській і Феофанівській пустинях (монастирі).

У XII – XIII ст. в Київській Русі почали з’являтись постоялі або гостинні двори. Вони були призначені для всіх категорій населення. Територія гостинного двору мала прямокутну форму обнесену кам’яною або дерев’яною огорожею, на якій знаходились різноманітні приміщення об'єднанні між собою критими галереями. В них можна було розмістити коней і транспортні засоби відвідувачів, тобто пропонувалися послуги «постою», а також поїсти та переночувати. У Києві були «вірменський двір», «генуезький двір», «венеціанський двір» та ін. До XV ст. постоялі двори приєдналися до поштових станцій. По суті їх можна назвати прообразами мотелів. У великих містах з'явилися гостині двори, що відрізняються від постоялих тим, що тут подорожні діставали можливість не тільки розміщення і харчування, але і здійснення комерційних операцій, тобто в гостинних дворах об'єднувалися мебльовані кімнати, торгові ряди, лавки, склади. Як правило, все це обносилося стінами і баштами з в'їзними комірами. Постоялі двори вздовж доріг проіснували до сер. XIX ст. і припинили своє існування з розвитком залізниці.

Українська національна кулінарна традиція продовжувала формуватися за принципом «всупереч ворогам», що спонукало українців до оптимізації сировини, що використовувалась, а також завдяки використанню нових продуктів харчування, що з’являлись у результаті розширення міждержавних зв’язків України. В подальшому основу для розвитку ресторанного бізнесу в Україні того часу створив корчемний промисел.

**Корчма**– самобутній давньослов’янський питний заклад. Серед християнських святих є навіть свій покровитель рестораторів – Феодот корчмар.

Цей заклад у залежності від часу та місця перебування виконував не тільки громадські, але й загальнодержавні обов’язки. На початку свого існування і до початку XII століття корчма була вільним закладом. Він служив для народу «трибуною», де оголошувались [новини](https://elearn.nubip.edu.ua/mod/forum/view.php?id=105308), з якої суспільні діячі того часу обговорювали різні справи і заходи. В корчмі засідали земські суди. Майже в кожному місті була, щонайменше, одна корчма, а десь - і по дві, і по чотири. Але, з утратою «вільності», корчма стала, якщо не цілком, то майже державною установою. Корчемний промисел був високоприбутковим, тому обкладався податтю. Введення помісного посиленого податку посприяло стрімкому розвитку таємного корчемництва у всіх князівствах Русі.

Розвиток легально працюючого та таємного «питного бізнесу» привів до негативних наслідків у суспільстві – пияцтва, для боротьби з яким влада заборонила вільний продаж алкогольних напоїв. Алкогольні напої дозволялось продавати тільки в «государевих кабаках» – закладах, створених за ініціативою держави. Найкраще місце розташування, велика підтримка влади, висока прибутковість забезпечували цим закладам суттєві переваги у порівнянні з іншими.

Планування корчми найчастіше складалось з двох чітко розділених частин: приміщень для харчування і для ночівлі. Для харчування призначалися дві кімнати: в одні був трактир з прилавками, в іншій - один або кілька масивних столів, тут відвідувачі могли відпочивати і розважатися. Роботу корчмарів благородні міщани вважали непристойним, тому її традиційно виконували люди неукраїнського походження – євреї, вірмени, греки та ін.

У XVI столітті за ініціативою держави на Русі з’явився новий тип закладу харчування – *шинок*, який, маючи вагому урядову підтримку, переміг у конкурентній боротьбі корчму.

В той же час на Галичині, зокрема у Львові, особливого поширення набули *забігайлівки –*заклад харчування, в якому подавали перші алкогольні напої. Цей аналог кафе або невеликого ресторану.

Науковці вважають, що активне формування загальних та регіональних рис національної української кухні розпочалось у XVII ст. під впливом процесу об’єднання українських земель (XVII – XIX ст.), що раніше належали Польщі, Литві, Угорщині, Румунії.

Перша кав’ярня на території сучасної України, а саме в Речі Посполитій, з’явилась в 1672 р. в Кам’янці-Подільському. До Львова мода на каву прийшла дещо пізніше у XVIII ст. Пили каву з молоком і цукром з філіжанки, а подавали її у кавнику (імбрику).

У період володарювання Золотої Орди (XIII–XIV ст.) на Русі виникають постоялі двори для чиновників і гінців великого хана, які називалися *«ямами».* Татарське слово «ям» означає «станція». Величезні володіння Чингісхана та інших монгольських завойовників були вкриті мережею ямів. Ями, як і караван-сараї та арабські ханни, розміщувалися на відстані одного кінного переходу. Від яму до яму гінці хана везли накази. В ямах вони харчувались, відпочивали, міняли коней. Послуги розміщення і харчування доповнювали послугами перевезення, якими займалася Ямська служб.

У XV ст. у Московській державі був створений так званий Ямський приказ, що керував ямською (поштовою) справою на Русі (з 1723 до 1781 р. Ямська канцелярія).

У XVI – І пол. XVII ст. одним з торгових центрів Східної Європи був. Київ. Через нього проходили купецькі каравани з Польщі, Кримського ханства, Туреччини, Молдови, Греції, Угорщини та інших країн Західної Європи, які прямували не лише в Україні, а й до Московської держави. Українські купці мали право безмитної торгівлі в прикордонних містах Московії. Для них створювалися спеціальні гостинні двори. На чумацьких і торговельних шляхах України здавались в оренду корчми, які не лише вели торгівлю алкогольними напоями, а й служили місцем ночівлі для мандрівників.

Під час правління Катерини II (1783-1790 рр.) дуже швидко почали поширюватись нові заклади харчування – *трактири*.

**Трактир** (від польського слова «тракт» – дорога) – стіл без ночівлі з подаванням горілки, вина, англійського пива, кави, чаю, шоколаду та тютюну. Підприємство харчування з обслуговуванням офіціантами, розташоване біля дороги, з широким асортиментом закусок, гарячих перших і других страв та буфетної продукції. Були трактири фешенебельні- для багатих і дешеві– для бідних. Вони стали родоначальниками нинішніх ресторанів. Кращі вулиці Києва прикрашали вивіски трактирів: Місто Париж, Королівський будинок, Шведська, Таврійський. На жаль, господарі цих трактирів були іноземці: французи, англійці, німці та ін.

Негативним для розвитку українського кулінарного мистецтва була мода на кухарів-французів. Оскільки більшість страв української кухні відрізняється від страв кухонь іноземних країн складною рецептурою та комбінованими методами приготування, то рецептура багатьох страв змінилась, що погіршило їх смакові якості.

Справжні ресторани в Україні з'явилися в 1805 р. У 1821 р. виникла необхідність законодавчого врегулювання ведення ресторанної справи, тому було видано Положення «Про заклади трактирного промислу» (із змінами 1835 р.; 1861 р.; 1893 р.), в якому виділялись категорії: готелі, ресторації, кавові будинки, трактири і харчевні. Поняття ресторану як окремого закладу високого класу було оформлено юридично лише в 1894 р. З цього часу в російському ресторанному бізнесі було введено ресторанні розряди.

Остаточно ресторанний бізнес в Російській Імперії, і в тому числі в Україні, сформувався після скасування кріпосного права в 60-70 рр. XIX ст.

Основними типами підприємств харчування в XIX – поч. XX ст. були: ресторани, чайні, кавові, кафе, трактири, їдальні, перевізні, пивні лавки, портерні, харчевні, кухмістерській, кабаки та ін.

**Харчевня** – підприємство харчування, в якому можна було скуштувати перші і другі страви, закуски, а також випити горілки.

**Чайна** – підприємство харчування, в якому торгували тільки другими стравами та буфетною продукцією(без алкогольних напоїв). Чай подавався зазвичай у двох чайниках: перший– для окропу, другий- для заварки.

На початку ХХ ст. Росія почала перетворюватись у «чайну державу». Для «чайних закладів» державою були запропоновані особливі умови функціонування: мінімальна орендна плата та дуже низька ставка податку, завдяки яким цей тип закладу швидко розповсюдився.

**Кабак** – питний заклад для простого люду, де подавалися тільки випивка (горілка, пиво, медовуха). Кабак представляв собою велику кімнату з простою обстановкою.

У Росії, в тому числі на території сучасної України, в кін. XIX – поч. XX ст. під впливом західної культури набули досить широкого розповсюдження кондитерські та кафе-шантани, в яких подавали вина, фрукти, закуски, грав оркестр, організовували концерти, танці. Таким чином на ринку поступово з'являються підприємства (заклади) харчування з організацією дозвілля (розважальних вистав).

Найдорожчим рестораном Києва в кін. XIX ст. був ресторан при готелі «Метрополь», який належав купцеві Дьякову. Також престижними вважалися ресторани при готелях «Бель-Вю», «Європейська», «Гранд-Готель», «Континенталь». Користувалися популярністю, але не були занадто дорогими ресторани при готелях «Оріон», «Стародавня Русь» і «Марсель» смачний обід тут коштував 30-40 коп. Порція кави в кав’ярні на Хрещатику коштувала 20 коп., в фірмових кав’ярнях «Варшавська» на вулиці Лютеранській і «Швейцарська» на вулиці Прорізній – 25 коп.

Історичні довідки свідчать, що ресторанний бізнес Росії середини XIX – початку XX ст., разом з готельним, був одним із найпрестижніших та найприбутковіших. Соціально-культурна значущість цього сектору економіки визнавалась як урядом, так і суспільством. У результаті гігантська дореволюційна індустрія гостинності формувала до 15% бюджету Росії.

В той же час, з 80-х років XIX ст одним з кращих ресторанів Львова був «Атлас», першим власником якого був. М. Атласс – відомий виробник горілки. Сюди приходили відомі в місті люди, тут проходили концерти, літературні вечори, виставки картин. Німецький мандрівник. Коль, в 1841 р побував у. Львові, дивувався великій кількості кафе і кондитерських, стверджував, що львівські кав'ярні кращі і елегантніші за Дрезденські або кав’ярні інших німецьких міст такої ж величини.

Як правило, кава збирали навколо себе людей якогось одного фаху. Найдавнішою і найулюбленішою кав'ярнею львів'ян була і є «Віденська кав'ярня». На відміну від інших подібних закладів, тут збиралися представники різних сфер і професій. Любили сюди приходити політики, вчені, юристи, актори і т.д. Назва кав’ярні не була випадковою: вона підкреслювала особливий австрійський стиль. У таких закладах на перше місце ставилася атмосфера, адже відвідувачі проводили тут досить багато часу.

Видатний український письменник, критик, перекладач, етнограф, історик, краєзнавець Іван Франко, який сорок з шістдесяти років прожив у. Львові, часто заходив до «Віденської» – на каву, щоб почитати газети. І хоча він уникав товариства, всі, хто хотів з ним побачитися, знали, що після полудня його можна знайти саме тут. «Ця щоденна полуденна порція газет, – згадував видатний український історик, громадський і політичний діяч Михайло. Грушевський, – була необхідним, як хліб, елементом його життя.

Другою з найдавніших кав’ярень, після «Віденської», була «Центральна», розташована на площі Галицькій. У кафе була бібліотека з найбільшою кількістю журналів різними мовами. Її відвідували переважно чиновники та урядовці.

Особливістю вітчизняних кав’ярень було те, що вони мали помпезні назви: «Імперіал», «Роял», «Гранд». В той час як паризькі кафе, переважно розташовувалися на кінцевих зупинках трамвая чи автобуса і мали скромні назви: «Під автобусом», «Під трамваєм», «Все йде чудово», «На хвильку».

Розквіт кав'ярень доводиться на перше десятиліття ХХ ст. Так, 1906 р у. Львові було 25 кав'ярень, 1911 – 46. На зміну віденському типу кав’ярень  прийшов варшавський, що характеризувався великою увагою до інтер'єру.

Жовтневі події 1917 р. мали негативний вплив на розвиток ресторанної справи на території сучасної України. Відповідно до перших декретів радянської влади ресторанний бізнес був віднесений до торгівлі; підприємства ресторанного бізнесу були націоналізовані, унікальна кулінарна традиція визнана «антиреволюційною», «буржуазною» та «антирадянською». Реорганізація ресторанного бізнесу в громадське харчування заклало основи гігантського відставання цього сектору економіки у порівнянні з іншими країнами світу. Однією із найскладніших проблем, що мала довгостроковий характер, була втрата висококваліфікованого персоналу – рестораторів із професійними знаннями, напрацюваннями, брендами, гастрономічними традиціями тощо. Після жовтневих подій 1917 р. на території колишнього СРСР відбувалась масова [**трансформація**](https://elearn.nubip.edu.ua/mod/glossary/showentry.php?eid=63353&displayformat=dictionary) ресторанів і трактирів у громадські їдальні.

Таким чином започатковувалось створення радянської мережі громадського харчування. Лише окремі елементи ресторанного бізнесу спостерігались у ресторанах і кафе, що належали до загальнодоступної мережі. За позицією вітчизняних науковців, за часи існування СРСР відбулась уніфікація української кухні за рахунок розробки та реалізації стандартів; все різноманіття української кухні було зведено до мінімального набору страв.

Як результат реалізації політики індустріалізації країни, у великих промислових центрах і на новобудовах СРСР у другій половині 20-х років XX ст. створюються перші великі підприємства харчування типу «фабрика-кухня», формуються централізовані системи організації харчування, що в подальшому сприяло поділу та розвитку мереж заготівельних і доготівельних підприємств (закладів) громадського харчування (ресторанного господарства). При цьому поступовий масовий перехід у СРСР від домашнього приготування їжі до харчування у громадських їдальнях привів не тільки до великої економії праці та матеріальних засобів для суспільства, але також значно змінив організацію побуту людей, що склалася впродовж багатьох років.

Позитивний вплив на розвиток підприємств (закладів), особливо тих, які займалися організацією харчування на заводах та на транспорті, мала інновація 50 – 60-х років XX ст., що полягала у виробництві та подальшому використанні заморожених продуктів. Зростанню швидкості обслуговування та збільшенню рівня задоволення потреби у послугах з організації харчування сприяв активний розвиток системи самообслуговування, що наприкінці 1959 р. охопив близько 90% їдалень, чайних, кафе та закусочних колишнього СРСР . Значні переваги, пов'язані з економією праці та часу обслуговування при організації харчування за місцем навчання та роботи, надав розвиток мережі буфетів без продавців та залів саморозрахунку в їдальнях на шахтах, у вузах і школах на території СРСР, а також запровадження продажу абонементів на харчування та організація харчування в кредит.

У 70-ті роки XX ст. завдяки новим технічним можливостям було розширено асортимент підприємств швидкого обслуговування, що сприяло зростанню їх популярності, а отже, обумовило активний розвиток у різних країнах світу.

Таким чином, для ресторанного бізнесу радянської України часовий проміжок від початку 20-х років до кінця 80-х років XX ст. – був періодом кардинальних змін, що характеризувався реорганізацією ресторанного бізнесу в громадське харчування.

З отримання України незалежності, почався період якісного та кількісного розвитку національного ресторанного бізнесу.

Окремі науковці вважають цей період «новим народженням» українського ресторанного бізнесу. Роздержавлення та приватизація, комерціалізація розпочали процеси ринкових перетворень, сприяли становленню ресторанного бізнесу в Україні, під час якого відбувались та продовжують відбуватись кардинальні зміни, що характеризуються змінами форм власності з державної та колективної на приватну, можливістю обрання різних організаційно-правових форм господарювання, формуванням нової мережі закладів фізичних осіб – підприємців та зміною співвідношення з мережею підприємств – юридичних осіб, суттєвими змінами часток загальнодоступної та закритої мереж, змінами в структурі мережі за типами закладів, формуванням мережевих та немережевих загальнодоступних підприємств тощо.

Починаючи з другої половини ХХ ст. і до теперішнього часу, розвитку сфери ресторанного господарства притаманне активне менеджерське прагнення до інновацій, яке, насамперед, обумовлено загостренням конкуренції. У цей період на ринку ресторанного господарства з’явилися інноваційні:

v    формати (кейтеринг; квік-енд-кежел; клубний; експо-кухня; родинний тощо) та напрями (фьюжен; креатив; концептуальний та ін.);

v    методи та технології виробництва (конвекційний; теплового випромінювання; монодоз; нові технології приготування страв і напоїв тощо);

v    засоби праці (винна кліматична шафа; бласт-фрізери; охолоджувальні столи; знімна (розбірна) роздавальна лінія тощо);

v    форми обслуговування та послуги («пілотна»; «шведський стіл»; послуги сомельє, фумельє, баристо та ін.);

v    управлінські системи та стратегії, методи, технології ведення бізнесу (автоматизовані системи управління (АСУ) підприємств (закладів) ресторанного господарства та їх окремих підрозділів; технологія франчайзингу; метод актуальної собівартості; стратегія у підборі кадрів з орієнтацією на «незіпсованість»; адаптація наявних і розробка нових матричних методів вибору стратегій розвитку та конкуренції з урахуванням галузевої специфіки тощо);

v    товари та методи їх просування (нові фірмові страви; акція «fooding» (англ. Food+ feeling – відчуй , що їси); системи дисконтів та бонусів тощо).

Саме у ІІ пол. ХХ – поч. ХХI ст. у багатьох країнах світу для широкого вжитку запроваджено термін «ресторанне господарство».

За Міжнародним стандартом галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН, **ресторанне господарство (РГ)** – це вид економічної діяльності, спрямований на задоволення потреб споживачів у харчуванні, з організацією дозвілля або без нього.

В Україні термін *«ресторанне господарство»* почали офіційно використовувати з 2004 р., коли ним у межах реалізації Постанови Кабінету Міністрів України «Про концепцію побудови національної статистики України та Державну програму переходу на міжнародну систему обліку і статистики» було запропоновано замінити термін «громадське харчування». Нині згідно з ДСТУ 4281: 2004 в Україні під **ресторанним господарством** розуміють «вид економічної діяльності суб’єктів господарської діяльності щодо надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього».

*Позитивні наслідки розвитку ресторанного господарства в Україні:*

v   дає істотну економію суспільної праці завдяки раціональнішому використанню техніки, сировини, матеріалів;

v   надає відвідувачам протягом робочого дня гарячу їжу, що підвищує їх працездатність, зміцнює здоров’я;

v   дає можливість організації збалансованого раціонального харчування в дитячих і навчальних закладах.

Ресторанне господарство України одним із перших перейшло на ринкові відносини. Після приватизації підприємств змінилася організаційно-правова основа системи ресторанного господарства, почала діяти велика кількість приватних підприємств.

Підприємства ресторанного господарства є переважно комерційними (ресторани, шашличні, вареничні, піцерії, бістро тощо), але водночас розвивається і громадське харчування: їдальні при виробничих підприємствах, вищих і загальноосвітніх навчальних закладах. З’являються комбінати, фірми, які виконують функції організації громадського харчування.

Невід’ємною складовою ринкової економіки є *конкуренція.* Оскільки у відвідувачів з’являється можливість вибору, основними завданнями кожного підприємства є поліпшення якості продукції і послуг, що надаються. *Запорукою успішної діяльності підприємства є якість наданих послуг*, які повинні:

v   чітко відповідати певним потребам;

v   задовольняти вимоги споживача;

v   відповідати чинним стандартам і технічним умовам;

v   відповідати чинному законодавству та іншим вимогам суспільства;

v   надаватися споживачу за конкурентоспроможними цінами;

v   забезпечувати отримання прибутку.

Для досягнення поставлених цілей підприємство має враховувати також усі технічні, адміністративні і людські чинники, які впливають на якість продукції та її безпеку і у сукупності творять систему якості. Така система охоплює багато сегментів. Вона включає відповідальність керівництва, закупівлю сировини і продуктів, розробку нових видів продукції, управління виробництвом, контроль, ідентифікацію послуги і продукції, попередження неправильних дій, керування процесами обслуговування, статистичні методи, безпеку продукції, маркетинг, підготовку кадрів.

Інтереси громадян нашої держави – споживачів покликані захистити такі закони України і підзаконні акти:

v    «Про захист прав споживачів» (від 15.12. 1993 р. №3682- XII);

v    «Про стандартизацію» (від 17.05.2001 р. №2407-111);

v    «Про безпечність і якість харчових продуктів» (від 23.12.1997 р. №771);

v    «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» (від 15.01.2015 р. №124-VIII);

v     «Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. №219);

v    Санітарні правила для підприємств ресторанного Господарства, включаючи кондитерські цехи і підприємства, які виробляють м’яке морозиво (затверджені Мінохоронздоров’я і Мінторгом СРСР 19.03.1991 р. №5777-91).

Ці закони і нормативні акти захищають права споживачів на безпечну, якісну продукцію і послуги, які водночас повинні бути безпечними для навколишнього середовища. Ними в своїй роботі послуговуються підприємства ресторанного господарства.

Відповідно до Переліку продукції, яка підлягає обов’язковій сертифікації в Україні, затвердженого наказом Державного комітету стандартизації, метрології і сертифікації України (від 30.08.2002 р. №498), вимагається підтвердження відповідності «Готельні послуги і послуги харчування, що надаються суб’єктам туристичної діяльності». Третя сторона (орган сертифікації) дає письмове підтвердження того, що процес, продукція або послуга відповідають встановленим державою вимогам.

Основою із сертифікації в ресторанному бізнесі слугують такі стандарти:

v    ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства (сертифікація)»;

v    ГОСТ 3390-95 «Громадське харчування. Кулінарна продукція, яка реалізується населенню»;

v    ГОСТ 30523-97 «Послуги ресторанного господарства. Загальні вимоги»;

v    ГОСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу».

Сертифікації послуг ресторанного господарства передують перевірки якості надання послуг, умов роботи виробництва, обслуговування.