

УДК 642

РАЗВИТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ В АНГЛИИ

*Мифтахутдинова Р.М., студентка 2 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель - Никонова Н.А., старший преподаватель
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: *предприятие питания, общественное питание, рестораны, кейтеринг, формы обслуживания, конкуренция.*

В статье рассматриваются развитие сферы общественного питания в Великобритании и одна из самых популярных услуг предприятий питания - кейтеринг.

Развитие сферы общественного питания в Англии началось с постоянных дворов, расположенных в основном при монастырях. Например, один из таких дворов в аббатстве в Ронсевальском ущелье, предлагал странникам гостеприимный прием, бесплатный хлеб, услуги цирюльника и сапожника, фрукты и орехи. Монастырская пища была простой, но хорошего качества. В XVI веке в Англии появляются таверны для простого народа, называемые ординарными, где за общим столом подавались дежурные блюда по фиксированной цене. Обычно главным блюдом было переваренное острое рагу из мяса и овощей. При обслуживании соблюдались социальные различия – состоятельные постояльцы обслуживались в столовой или у себя в комнате, бедные ели вместе с хозяином или с его семьей на кухне. Уже в те времена таверны выполняли во многом социальную функцию, являясь местом для общения и развлечения. Именно в Англии появилось множество разного рода заведений демократического типа, где можно было встречаться с друзьями и просто приятно проводить время.

Конечно, законодателями ресторанного дела были французы и английские рестораторы перенимали их методы работы, но в 1898 в Лондоне открылся отель Savoy с рестораном при гостинице и это событие стало поворотным в развитии элитарного ресторанного дела. Управляющим отеля был Цезарь Ритц, шеф поваром - Огюс Эскофье. В Savoy была создана самая утонченная атмосфера, соответствующая изысканнейшим блюдам. Вечерние наряды гостей, лучшие оркестры, развлекательные программы со спецэффектами. Обеды в лондонском Savoy стали непременным ритуалом светской жизни. Менее богатая

часть населения могла посещать так называемые grill room -маленькие рестораны или комнату в ресторане, где подавались блюда из жареного мяса или рыбы и пабы, которые работали до 11 часов и впоследствии стали самым популярным в Англии местом для общения-сердцем многих общин.

В современной Англии насчитывается более 50 000 ресторанов различного уровня и, несмотря на большую конкуренцию в этой области, их количество продолжает расти. Среди услуг ресторанов и других организаций общепита одна из самых популярных - кейтеринг. Ведь некоторые офисы, учебные и лечебные заведения в Англии не имеют собственных кухонь, а только помещение для принятия пищи. Поэтому еду, посуду и обслуживающий персонал доставляет или ресторан, или кейтеринговая компания. Также очень популярными становятся выездные приемы, например, в исторические замки, которых так много в Англии, или природные заповедники. Формы обслуживания могут быть различны: «стоя», кулинарные станции, шведский стол, медленный семейный ужин, приготовление пищи в присутствии гостей. Классическая кейтеринговая кухня, конечно, остается и находит своих клиентов, шоколадные фонтаны – фавориты на приемах, но постоянно идет поиск новых форм обслуживания клиентов. Одно их последних новшеств - мини порции, то есть порция на один укуc-finger food. Мини-еда требует особой сервировки, увеличивает ассортимент блюд и удобна в обращении.

Чтобы быть конкурентно способными, кейтеринговые компании должны иметь современное оборудование, транспорт, хорошо обученный персонал, постоянное повышение квалификации сотрудников. Ключом успеха в жесткой конкурентной борьбе могут быть творческое отношение к делу, изучения потребительского спроса и его удовлетворение, новейшие знания в сфере приготовления пищи, особенно сложных блюд, производства продуктов питания. В Великобритании существует множество форм обучения и переподготовки для начинающих предпринимателей в сфере питания, кейтеринговый бизнес считается достаточно перспективным при наличии любви к людям, продуктам и приготовлению пищи.

Библиографический список

1. Catering Trends to Try at Your Restaurant [Электронный ресурс]. - Режим доступа: thebalance.com/restaurant-catering-trends-2888336

2. Types of restaurant – Wikipedia [Электронный ресурс]. - Режим доступа: en.wikipedia.org/wiki/Types_of_restaurant
3. Taking a fresh approach to Catering [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://www.uk.issworld.com/services/catering>
4. Restaurants in England [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://www.withlocals.com/locations/england/restaurants/>

DEVELOPING OF CATERING ESTABLISHMENTS IN ENGLAND

Miftachutdinova P.M.

Key words: *catering establishments, public nutrition, restaurants, catering, service styles, competition.*

The article investigates types of catering establishments in England from the very beginning to nowadays and one of the most popular styles of food service - catering.