**Лекція № 10**

**Дедант, Олімпіада, унікальні проекти часів «застою» СРСР .**

**План**

1. Передовий досвід, індустріальні методи виробництва в суспільному харчуванні.
2. Детант, Олімпіада та унікальні проекти часів «застою».
3. Тематичні кафе та ресторани.

**1.Передовий досвід, індустріальні методи виробництва в суспільному харчуванні.**

Пріоритетним завданням в роки ХІ П’ятирічки (1981-1985) був перехід суспільного харчування на індустріальні методи виробництва продукції, перетворення його в кулінарну індустрію. Однак, сутність проблеми полягала в тому, щоб скоротити об’єм ручної праці, добитися механізації, яка охоплювала весь ланцюг – від виробництва продукції до її доставки споживачу. Обтимальне рішення проблеми розглядалося в будівництві ланцюгу кулінарних фабрик. Такі підприємства пропонувалось оснащувати сучасним обладнанням, функціональними ємкостями, контейнерами, пересувними стелажами , високо-міцними пательнями й варильними апаратами, цехами з комплектування, порціонування та упакування готової продукції. Професійна печать висвітлювала типовий проект фабрики напівфабрикатів високого ступеня гатунку й готових страв, розроблений авторським колективом Гипроторга. Будівля фабрики повинна бути з чотирьох блоків , які розташовані в притулок один до одного: чотирьох поверхового закладу, що вміщував виробничі цехи; двоповерхового комплексу, де знаходилася їдальня з трьома залами самообслуговування й магазин кулінарії; та одноповерхового – дебаркадера, розрахованого на 8 машино місць. Вироблену продукцію повинно було укладати в функціональні ємності та доставляти на пересувних стелажах в експедицію для короткочасного зберігання та комплектування. Потім потрібно було розвозити транспортом в їдальні – доготівельні. Така фабрика повинна витягувати з «мілини» більшу частину підприємств харчування. Завдяки централізованій обробці птиці, вдалося вивільнити 11 працівників з 14-ти , які були зайняті на цих операціях при старих методах роботи. З індустріальних методів виробництва лідером стала Литва. Успіхи республікансього суспільного харчування були вагомі: локальна промисловість задовольняла потреби харчування в м’ясних і рибних напівфабрикатах, значимі закази відправлялись в ресторани. В Вільнюсі був введений в експлуатацію завод з переробки овочевої продукції, який випускав очищені та нарізані овочі, а також й заморожені.

 В цілях розповсюдження передового досвіду по всій країні керівництво галузі заявляло про необхідність розгорнути роботу в 3-х напрямках: будівництво нових заготівельних підприємств; реконструкція діючих, кооперація з харчовою, м’ясомолочною про- мисловістю. Головними гальмами був спадок сільськогосподарського виробництва в країні, виникали труднощі з забезпеченням населення продуктами харчування, в спогадах журби були «ковбасні поїзди» до Москви та багаточасові черги біля прилавків продуктових крамниць, але не будемо поспішати, деякі проекти з модернізації й технічного оснащення підприємств харчування можуть дати фору й сьогоденним високотехнологічним підприємствам.

 Це перш за все – «вефовський стиль», комбінату харчування ризького заводу «ВЕФ». По залам та цехам триповерхового комбінату харчування з успіхом можна було водити екскурсії. На першому поверсі розміщувалася дієтична їдальня з власним виробництвом, кафе, кулінарний магазин. На другому і третьому поверхах були зали з вільним вибором страв - основне виробництво комбіната. Ні в жодному з них не було черги, завдяки восьми відпрацьованим роздатковим лініям. В залах не видно було брудного посуду, - прибирався, як тільки був вільним стіл. Брудний посуд складався в ємні таці, які були виготовлені на самому заводі, потім на конвеєрних ліфтах піднімався на третій поверх , де працювали посудомийні машини. Вікна та скляні двері сяяли чистотою. Вологе прибирання теж виконували машини.

Якості й різноманітності страв, які щоденно пропонували споживачам змогли б позаздрити й добрі столичні кафе. Наприклад, за 3 зимові дні була взята вибірка з меню:

* борщ літній з ботвою; суп рисовий з курчам, суп молочний з овочами, щі по-уральські; суп з манними кльоцками; суп гороховий;
* цибулевий клопс; рублене м’ясо в соусі; картопляна запіканка; млинчики з м’ясом; биточки з тріски; нирки у сметанному соусі; тушкована в огірковому соусі картопля, млинці з сиром, тушкований в сметані буряк;
* молочний кисіль; взбиті вершки з варенням; сирна запіканка з кисілем; компот. За 1 копійку всім бажаючим видавався вітамінний салат. Контролем за якістю страв займалась комсомольський актив. Крім того , всі відвідувачі були задіяні в денний моніторинг роботи персоналу комбіната харчування, заповнюючи таблиці якості. Червоним кольором фіксували «відмінно» виготовлене блюдо або «жовтий колір» - добре; й тощо. Відвідувачі з відповідальністю підходили до оцінки якості. За санітарно-гігієнічними й технологічними нормами приготування їжі слідкувала харчова лабораторія. Між заводом і комбінатом харчування були тісні дружні зв’язки: завод не забував про своїх робітників, розподіляючи відомчі будинки, відпустки в санаторії, місця в дитячих садках . Цікаво, що на кінець 1980 років, коли вже промисловість збудована за попереднє десятиріччя поступово здавала свої позиції, приходила в збитковість, «вефовське» об’єднання не здавало своїх позицій. Воно по праву користувалося репутацією кухні ХХІ сторіччя.

 **2.Детант, Олімпіада та унікальні проекти часів «застою».**

Формуванню нових ідей спонукав знаменитий детант – розрядка міжнародної напруги, ознаменував Хельсинською Нарадою з безпеки в Європі в1975 року й підписанням радянським керівництвом його Заключного акту. Крім того, закордонні гастролі радянських артистів, міжнародні спортивні змагання, в яких радянські спортсмени одержали блискавичні перемоги. До Олімпіади були реконструйовані й багато підприємств Північної столиці. Наприклад, кафе ресторанного типу «Трійка», яке відкрито було в1975р. в центрі міста, тоді перед Олімпіадою, Куйбишевський трест їдальні зробив заміну адміністрації підприємства. Тоді розпочалася робота. За півроку інтер’єр і рівень обслуговування кафе змінилися до такого стану, що Інтурист з готовністю підписував з ним договір на постійне обслуговування зарубіжних гостей. «Трійка» була першим кафе, що організувало на своїй площадці диско-бар з тижневим вар’єте «Руська фантазія» та показом короткометражних фільмів. Не дивлячись на велику вхідну плату в диско-бар (3рублі), ще задовго до відкриття на вулиці вишукувалась довга черга.

Підготовка до прийняття гостей «вільного миру» дозволила поновити технологічну базу роботи багатьох підприємств, які отримали в своє распорядження пательні пічі, локшинорізки, фризери для виробництва м’якого морозива, льдогенератори, електрогрилі, овочерізки для варених овочів. Це дозволило не тільки збільшити об’єми виробництва готової продукції й напівфабрикатів високого ступеня готовності, але й помітно покращити смакові характеристики продуктів. Так, в виграшу були не тільки столичні підприємства, але й периферійні, які приймали участь в програмі олімпійське обслуговування.

 Сорокагодинна олімпійська підготовка робітників, які були виділенні для обслуговування олімпійських гостей, по закінченні Олімпіади була прийнята за основу планів в 161 школі кулінарного мистецтва та трьох школах гостинності. Цікавий експеримент провів Львівський Облвиконком, який відкрив 10-ти місячні курси підвищення кваліфікації для працюючих офіціантів. З великої кількості було відібрано 15 осіб, які б задовольняли строгим критеріям : зрост-від170-190см, правильні та приємні риси обличчя, сильні руки, добра пластика, культурна мова. Два рази на тиждень вони займалися професійною гімнастикою і один раз основними предметами.

 Звичайно, не всі інновації були показовими, і пов’язані з Олімпіадою. Велику роль в підйомі сфери обслуговування відіграв розвиток внутрішнього туризму. В середині 1970-х років у м.Володимирі було споруджено «Російське село» - торгівельно-розважальний комплекс, який включав ресторани, пивний бар, літні веранди та озеро з дзеркальним карпом для любителів рибалки. У місті Суздалі був відкритий ресторан «Трапєзная», облаштований на місці монастирської трапезної. Дизайнери залишили гладенькі білі своди й з мінімальними можливостями прикрасили стіни древнього залу. Крім того, в місті був побудований ресторан з назвою «Торгові ряди» стилізований під підприємство 19 століття, архітекторкою О.Гусевою. В Іванові, поблизу знаходилося Промислове село Палех, відоме своїми лаковими мініатюрами, відкрився ресторан «Палехська шухлядка». Стіни та меблі також були розписані майстрами знаменитого села. Відмінна російська кухня, гарно організоване обслуговування, торгівельні точки з витворами декоративного мистецтва відразу ж принесли ресторану популярність та комерційну віддачу. Так, посередині шляху від Костроми до Ярославля, в старій будівлі, яка раніше слугувала зерновим сховищем і одночасно там розташовувалася їдальня совхозу, тепер було обладнане кафе «Малі солі». Архітектори зуміли відновити напівзруйновану будівлю – кафе приваблювало всіх приїзджих екскурсантів затишним інтер’єром та апетитними стравами. В Ярославлі славився ресторан «Ведмідь» і ресторан при гостинній «Ювілейна». Цей ресторан розмістився у сучасному залі зі скляними стінами. Разом дизайнери декорували залу подібно з трапезною Спаського монастиря, розташованого поряд, що дозволяло гостям відчути подих старовини.

 Частіше, на туристичних тропах мандрівників очікували не дуже сприятливі відкриття. Наприклад, в сосновому лісі, південніше Переяславля відвідувачам відкривається чудова зона відпочинку «Лісові казки», з загостреними дерев’яними вежами , де можливо було зупинитися, перекусити та відпочити. Туристи були в захваті від вражень про загальний вигляд «Лісової казки», але такі буремні емоції різко йшли нанівець, коли екскурсійний автобус зупинявся перед однаковими «Лісовими казками» під Москвою, далі під Володимиром, й в інших подібних місцях. Однотипними були не тільки будівлі в місцях відпочинку, але й їжа яку подавали в кожному місці харчування, як фірмена страва, що була запечена в горщику з грибами. В кінці подорожі ця фірмена страва вспівала набити оскомину також непримхливим громадянам. П’ять управлінь торгівлі й громадського харчування, п’ять облпотребсоюзів, які керували їдальнями, кафе, й ресторанами, були розташовані вздовж Золотого кільця , ніяк не зуміли налагодити роботу цього загально харчового ланцюга з потребами туризму. Не була розроблена також концепція ресторану чи фаст-фуду, які знаходилися на шляху до міст-музеїв або музеїв-заповідників.

 Слідує виділити вдалі рішення багатьох проблем естетичного, комерційного характеру, які вже були висвітлині. В Ростові Великому був збудований Міжнародний центр молодіжного туризму, розробкою якого займалася група московських й ленінградських архітекторів під керівництвом Г.Н Комісарова. Його «родзинкою» стала Червона палата – колишній царський палац 17 століття, ще до революції переобладнаний в купецький винний склад. Будівлю прийшлось відбудовувати з нуля. Дизайнери ризикнули з’єднати сучасні матеріали 20-го століття – скло, алюміній, поролон – з темним деревом та зеленим сукном, котрі нагадували старорежимні часи. В результаті були відроджені всі старі приміщення, що повернули своє функціональне призначення. В трапезній тепер вживали їжу, в опочивальнях – відпочивали, а в парадному залі проводили свята. Важкі масивні двері , темні меблі , приглушене світло, зелене сукно на стінах надавали колорит давніх часів, а всі побутові зручності ХХ століття надавали повний комфорт. З 1970 по 1974 рік Ростовський музей заповідник обслуговував біля 80 тис.чоловік. Його діяльність показувала необхідність відбудовувати єдині центри, які б зосередили в своїх руках всі питання, пов’язані з обслуговуванням туристських потоків: керівництво музейними комплексами, організацію суспільного харчування, трансфера й служби інформації.

 Шестидесяттю «спеціалізованими тематичними підприємствами» збагатів Ленінград – головний центр туристичного паломництва в СРСР. «Севан» і «Фрегат» на великому проспекті Васильївського острова , «Погребок» на вулиці Гоголя, пивні бари «Стара Застава» на площі миру, «Пушкарь» на Петроградській, «Петрополь на Василівському острові», «Вісла» на вулиці Дзержинського , дегустаційний зал «Нектар» на Мало-Дєтскосєльском – були, по суті, першими концептуальними підприємствами Північної столиці.

 Й інтер’єр, обслуговування меню все було підкорено загальному замислу. Архітектори і дизайнери з «Ленпроектом» вміло користувалися тканинами з набивними малюнками , художньою керамікою, склом, камінням для будування справжності ілюзії інтер’єра. У 1970 роки в місті на Ниві стали з’являтися й перші плавучі ресторани – «Вітрило» у Тучкового моста, «Океан» у набережній Великої Невки, «Кронверк» у Кронверкській протоці. Особливо був добрий «Кронверк» - дійсний вітрильник: на його палубі і кормовой було обладнане літнє кафе а , в трюмі – ресторан. У гостей виникало таке почуття, ось-ось вони рушатимуть в плавання з відважними флібустьєрами.

 Поступово, під опором обставин – підвищення благополуччя людей , перебудовувалась і ресторанна справа в курортних зонах. З 1974 року розпочалася реконструкція суспільного харчування - Всесоюзної здравиці – Єсентуках. Задача була в подальшій спеціалізації підприємств харчування, розширення торгівельних , виробничих приміщень, введення нових форм обслуговування. В 1980 році було на лице помітні зміни: з’явилось 20 нових підприємств, об’єм продукції виробництва виріс на 70%. Досвід роботи в оновлених умовах об’єктивно підводив до висновку, що сучасний ресторан повинен бути комплексним явищем, в якому інтер’єр , обслуговування і кухня взаємно пов’язані. В 1980 році запрацювало кафе «Легенда». Тут вже домінували кавказькі мотиви. При вирішенні інтер’єру дизайнери використовували камінь, чугунні світильники , лавки покриті овечим хутром. В «Легенді» можна було відвідати шашлики, бастурму, осетрину на вертелі, люля-кебаб, хінкалі, баранину в горщику. Лаваш випікали в торні – в спеціальній пічі з вогнеопірного кирпіча. При місцевому ресторані «Олімпія» була відкрита школа офіціантів, підготовка в якій була націлена на культуру виховання обслуговуючого персоналу згідно з вимогами сервісу сьогодення.

**3.Тематичні кафе та ресторани**. Прикладом такого підходу є «атракційна архітектура» кафе болгарських курортів: інтер’єр та меню згідно з оригіналом, з використанням елементів гротекса та гумору. Така дизайнерська модель влаштовує ідеальний комфорт для споживача, пропонуючи йому ігрову ситуацію. По-друге, проектно будівельники повинні були відштовхуватися від концепції психологічного довкілля. При розробці враховувалися особливості ділянки (обзор, природний ландшафт, скелі, струмок й тощо), також декоративні елементи інтер’єру. Всі елементи ресторану повинні складати систему концентрації та послідовного переключення уваги споживачів. По-третє, всі атрибути – банкетні зали, освіщення, сервіровка столів, кухня, одяг офіціантів повинно бути в зв’язку з загальною темою. На думку, ці рекомендації професіоналів 1970-х років мають практичний досвід й для сьогоднішніх рестораторів, яким бракує знання та стратегічного мислення в оформленні тематичних підприємств.

 У 1980 роки, коли шлях був подоланий, такий ресторан повинен розміщуватися згідно з плануванням. Перше враження про ресторан у гостей складалося з вестибюлю. Якщо площа дозволяла, тоді в ньому були розташовані м’які меблі, журнальні столики, вітрини для сувенірів, квіти. З вестибюлем , по-сусідству розташовані туалетні кімнати й приміщення для паління. Підготовчим етапом до торгівельної зали слугує аванзал – це місце, де гості очикують на запрошення метрдотеля пройти до вільного столику. Для того, щоб хвилинне очикування не псувало настрою, в аванзалі до послуг гостей повинні бути телевізори й трансляція легкої музики. Що стосується технічного оснащення, тут потрібно виходити з розрахунку, що на двох офіціантів знадобиться два холодильника -бара, марміт для підігріва тарілок, дві пересувних таці, пересувний марміт для гарячих страв, й одна-дві пересувні вітрини-холодильника для кондитерських виробів й солодких блюд. При розташуванні меблів в залі необхідно пом’ятати , що інтервал між двохмісними столами повинен бути не менше 1 метра, а між чотирьох і більше - від 2-х метрів.

 В ресторані вищої категорії, як гадали тодішні професіонали, повинні застосовуватися способи подачі блюд й напоїв, які повинні повністю виключити самообслуговування. Офіціанти забов’язані володіти обслуговуванням в обніс, (перекладанням їжі із загального посуду в тарілку гостя, а також за допомогою приставного столу).

Відносно новим способом було обслуговування гостя з таці-марміту, таці-вітрини, або таці-холодильника. При цьому від офіціанта вимагалася, чіткість, відпрацьованість рухів, швидкість реакції й відмінна пам’ять. Практика свідчила, що ліпше всього з маніпуляціями обноса та подачі з приставного столика впоралися офіціанти, зріст яких був 170-190см [Сало Я. Ресторан высшей категории: каким я его вижу// Обществ.пит-е.1982. №1.С36-38; Обществ.пит.№2 С.38-40.]

 У фахівців були методи обслуговування, які надавали можливості збільшити пропускні здібності підприємств й заслуговувати подяку від поспішаючих споживачів. Велику увагу звернув на себе метод обслуговування «самостійне замовлення». Сутність в тому, що метродотель клав перед гостем меню і бланк рахунок-замовлення (в 2-х екземплярах під перекладенку-копіювання). В рахунку-замовленні були представлені графи з назвою блюд та вказівкою кошториса однієї порції, ціна за 100 грамів на всі напої. Зверху було побажання: «Приємного апетиту!» й вказано прізвище офіціанта. Далі, споживач заповнював рахунок й передавав його бригадиру офіціантів, а той вже -.офіціанту, який безпосередньо обслуговував цього гостя. Один з двох екземплярів передавався на перевірку марочнику (касиру-контролеру), який перевіряв правильність суми рахунка. Обслуговуючий офіціант вибивав чеки, отримував заказ і відносив гостю. Було підраховано, що при звичайному методі обслуговування офіціант витрачав на прийом заказу від одного гостя – 1-2 хвилини, від двох – 2-3 хвилини, а від компанії – 3-5 хвилин. На підрахунок витрачалося 1-3 хв. Тепер, прийом замовлення від одного замовника обходився офіціанту в 10 сек., від двох – 15 сек., а від компанії -25 сек. Підрахунок замовлення виконувався гостем самостійно і марочником-касиром, офіціант був вільний від цієї операції. Економія часу за робочий день в середньому була 78 хвилин. При цьому методі роботи точність розрахунків була безпомилковою.[ Так работает «Днепровский» // Общественное питание. 1982. № 1. С.61-62.]

 Іншим методом оперативного обслуговування спробували прискорити процес подачі замовлення. Офіціант заздалегідь, під розписку, отримував холодні закуски, графинчики з горілкою, білі вина, пиво, шампанське, воду і все розміщував в холодильнику. В сервант також заздалегідь розміщували декілька графинчиків з коньяком, червоні вина, нарізаний й розкладений хліб . Після того, як гості займали столик й отримували рахунок-замовлення від метродотеля, бригадир офіціантів вже готував для них піднос з закусками й напоями. Такий піднос можна було б показувати для наглядної агітації: красиво та апетитно оформлені закуски обов’язково приваблювали увагу клієнтів і вони завжди вибирали будь-що з запропонованого на підносі зверх зробленого замовлення. Від цього всі були задоволені: і клієнти ,які ще до замовлення починали розважатися, і ресторан, таким чином збільшував об’єм реалізації продукції. [Так работает «Днепровский» // Общественное питание. 1982. № 1. С.60-61]. Таким чином, ми зробимо висновок, що планова економіка країни радянських часів спробувала основні підходи мерчендайзинга – мистецтво продажу, що застаріли в наші часи. А методи само замовлення, оперативного обслуговування змогли б взяти й сьогоденні популярні підприємства ресторанного господарства. Володіння цими методами не надають ефекту за хвилину: для того щоб відчути їх переваги, необхідні тренінги персоналу й терпіння адміністрації. А тому ці якості погано конкурують з комерційним розрахунком на швидкий прибуток.

 Ось, приклад, як була розглянута ресторанна справа в Литві 1970-1980 рр. Там знаходилася і діяла Вільнюська професійна торгівельна школа, де кожного року випускала 60 офіціантів. Після її закінчення деякий час молоді фахівці працювали під наглядом старшого наставника. Таким шляхом офіціант поповнював свій багаж професійних знань й ставав дійсним фахівцем. Крім того, кожні 3-5 років вільнюські офіціанти в тій самій школі проходили курси підвищення кваліфікації з відривом від виробництва. У всіх об’єднаннях міста почергово проводили вечори професійної майстерності Перед початком кожної зміни на будь-якому підприємстві проводили збори-п’ятихвилинки , на яких старші робітники інструктували своїх молодших колег відносно складних прецендентах обслуговування. Дуже важливими були конкурси професіоналізму, в які були задіяні всі без виключення підприємства харчування. Першим ступенем в демонстрації знань та умінь був конкурс спеціалістів на одному підприємстві. Наступним – був конкурс об’єднання, а потім – конкурс в масштабах всього міського тресту.[Шадявичус Я. Профессия – официант, или Заметки о тех, кто должен работать элегантно // Общественное питание.1982.№3.С.42] В вільнюсском ресторані «Дайнава» регулярно проводилися республіканські змагання кухарів й офіціантів, кондитерів. Головними суддями були споживачі, які оцінювали якість кожного конкурсного блюда по спеціальній системі балів в картках, розташованих на столах.

 Змагання по професії проводилися й на республіканському, і на всесоюзному рівні. Місцем проведення таких заходів були почергово великі міста СРСР. Наприклад, фінальні змагання Третього Всеросійського конкурсу в травні 1981року відбувалися в Красноярску, в одноіменному ресторані міста. В них прийняло участь 200 молодих спеціалістів, які були відібрані по висновкам регіональних змагань з 70 областей, країв та автономних республік. Середній вік конкурсантів складав 24 роки. Були вже кваліфіковані спеціалісти – 87%кухарів мали 5й 6 розряди. Обов’язкова програма включала складні блюда: вітамінний салат, сибірський борщ, тєльноє, заливну рибу, бульон з пельменями, свинину в соусі, ягідний крем. Конкурсне журі звертало увагу на дотримання технології, , на смакові якості, приготовлених страв, й на вміння кухаря правильно організувати робоче місце, а також на економне використання сировини, й на прекрасне оформлення блюда.

 Конкурсні іспити були організовані і для офіціантів. Кожний учасник отримував «свій» екзаменаційний білет, в якому були вказані завдання. Наприклад, підготувати меню, сервірувати стіл з приводу свята «срібної свадьби». Або, який соус можна запропонувати до страви «курчата в табаку»? Що таке кава по-східному? Офіціантам також було запропоновано продемонструвати вміння створити атмосферу затишку й доброзичливості. Призові міста присуджувалися «За високу культуру обслуговування й елегантність в роботі». Крім того, проходили семінарські заняття, на яких розроблялася нова рецептура, розбиралися передові елементи в організації виробництва, розглядались новітні технічні засоби для приготування страв.

З кінця 1960-х років в містах стали з’являтись бари. Велика популярність різних типів барів прийшов на кінець 1970-х початок 1980-х років. Вибух моди на ці заклади підтверджувався зустрічними бажаннями споживачів і також організаторів суспільного харчування. З однієї сторони, організація бара вимагала мінімальних капіталовкладень, а по прибутку респектабельний бар залишав далеко позаду себе також фешенебельний ресторан. А для споживачів порівнювався з західним шиком та лоском, при цьому недороге та демократичне підприємство, бар став улюбленішим містом дружніх зустрічей, знайомств, й приємного відпочинку. Якщо у 1960-х роках були пивні бари , які крім пінного пива не пропонували, то зараз існували коктейль-бари, що радували гостей набором вишуканих напоїв та закусок.

В русі перебудови відсталих підприємств харчування були задіяні і національні республіки. Також і такі, в яких подібна ініціатива в силу історичних подій й менталітету корінного населення повинна б була зустріти насторожене відношення. Наприклад, в 1979 році в центрі Душамбе був відкритий перший бар «Сіявуш». Новомодне підприємство по-західному прикладу змогло придбати національний колорит. Назву бара підказано в поемі геніального персидсько-таджикського поета Фірдоусі. Стіни бару були розписані ілюстраціями до літературного жанру. Портрет самого поета був розміщений в обрамлінні бейти (двустішия поеми). Стійку бара прикрашали різьблені дерев’яні колони й старовинні глечики. Інша забігайлівка була перетворена в бар «Східний». Стіни були викладені камінням, прикрашені національною чеканкою й таджикськими килимками сузані. Для відвідувачів, які забажали відпочити в приватній тиші, в залі були встановлені кабінки, відокремлені від залу ажурними металевими решітками. При цьому обшивка диванів в кожній кабінці була різною, штори на вікнах виконані з тканин традиційних для Середньої Азії малюнків. Тут можна було скуштувати вишукані напої, і смачно закусити й потанцювати. В кошторис вхідного квитка (три рубля) уходив коктейль, фірмове морозиво й кава по-східному. За бажанням можна було замовити асорті з овочів, м’яса, риби, птиці, гарячі страви національної кухні, східні смаколики. Організацією обслуговування в барі «Східний» був приємно задоволений міністр торгівлі Естонії, який приїхав сюди в часи службової відпустки до Душамбе. [62]

 Інтенсивний розвиток коктейль-барів по всій країні вимагав регламентації їх роботи, складання й видання загальносоюзного збірника рецептур коктейлів та змішаних напоїв , визначення єдиного порядку їх реалізації. «Симфонія смаків». які складають коктейль, тонка справа. Слабка інформативність в цій справі породжувала «самодіяльність» , інколи небезпечною для здоров’я споживачів. Істинний плюралізм підходів був в технології приготування однакових напоїв. Й рецептури іноді були недопрацьовані. Так, після затвердження головними організаціями загального харчування, рецептури найбільш популярних коктейлів керівництво галузі признавало, що їх все ж «пересолодили».[63]

 Головний журнал «суспільне харчування» запропонував спеціалістам інституту підвищення кваліфікації Главінтуриста, котрі мали фундаментальну підготовку в цьому питанні. Останні запропонували в якості еталону співвідношення інгрідієнтів коктейлю «Горілка-сауер»:

Горілка -50мл.

Цукровий сироп-5мл.

Лимонний сік-15мл.

Вихід:70мл.

Цукрова пудра, ломтик лимону.

 Для барменів-початківців пояснювалося, що коктейлі готують в шейкері й відпускають тюльпаноподібному бокалі на довгій ножці, декорують ломтиком лимону, а по краям бокалу наносять цукрову пудру. [Бабин И. Нужна единая методика // Общественное питание 1982.№3.С.44] Нез’ясованим було й багато інших параметрів облаштування бара: якої довжини робити стійку, які форми обслуговування вимагає бар, яким повинен бути асортимент напоїв в барах будь-якої категорії, яка музика повинна була звучати в його стінах, й слідувало б включати в число «задоволень» танці. Рекомендації й офіційні інструкції, виданні Міністерством торгівлі СРСР. А них пояснювалося, що бар – спеціалізоване підприємство швидкого обслуговування, де реалізуються лікеро-горілчані вироби, вина, слабко-горілчані й безалкогольні напої широкого асортименту, а також блюда, закуски та кондитерські вироби вузького асортименту. Крім того, в обов’язки робітників бару входила й організація відпочинку відвідувачів.

Барну стійку фешенебельних підприємств слідувало б робити з розрахунку, що за нею одночасно могла б розміститися половина від загальної кількості відвідувачів. При цьому на кожне місце повинно бути 0,8 метра. Так, наприклад, бар, розрахований на 100 гостей, повинен бути розташований стійкою 40 метрів, яку в одну зміну повинні були обслуговувати від 4-х до 6-ти барменів. Крім подачі барменом напоїв за стійкою й доставки офіціантами замовлення до столику, допускалися й спеціальні форми обслуговування: проведення банкетів-коктейлів, дегустацій вин й тощо. В закусочний асортимент рекомендовано було включати різноманітне канапе, тарталеткі, сирні паличкі, маслини, оливки, фісташки, солений мигдаль. А з кондитерських виробів – маленькі пиріжки, шоколад, цукерки, цукати й тощо. Бари вищої категорії та категорії люкс користувалися правом організації концертно-естрадних програм, дискотек. Для підприємств, розрахованих на обслуговування 50-ти й більше осіб, потрібно обладнання танцплощадки й місць для оркестру та артистів вар’єте. Всі бари повинні були бути обладнані стереофонічною звуко виробничою апаратурою, а підприємствам вищої категорії вже на початку 1980-х років входила в обов’язок встановлення телевізорів, відеомагнітофонів та ігрових автоматів. Барам вищої категорії та категорії люкс повинен бути мінімальний асортимент коктейлів з 5-7 найменувань, а тонізуючих й прохолоджених напоїв – 12-13.[Бабин И. Что же такое бар? //Общественное питание.1982. №1 С.41-42] У «застійні часи» дуже повільно відпрацьовувалися методи обслуговування, але це надавало поштовх до продуманої схеми обслуговування. Подальший прогрес вимагав підготовки кваліфікованих кадрів. В кінці 1980-х років при співпраці давнього торгівельного партнера Радянського Союзу італійського об’єднання ТЕКНО в Москві відкрилася школа метрдотелів й офіціантів (МШМО),при якій були організовані курси барменів. Для них було виділено два учбових класи. Й тут було на що подивитися. Один з них презентував повністю обладнаний бар, а в другому був представлений повний комплект техніки, який застосовувався в барі: включно кавоварки , льдогенератора, малогабаритну посудомийну машину й тощо. Фірма ТЕКНО брала на себе обов’язок, щоб на протязі п’яти років поновити матеріально-технічну базу, заміняючи стару техніку на новітню. Перший прийом слухачів відбувся в 1981році. Для навчання відібрали найкращих співробітників – барменів, метрдотелів, офіціантів високого розряду. 64 учасники, які за три місяці навчання стали висококваліфікованими спеціалістами барної справи. Вже в перший робочий день кожний отримав брошуру «Коктейлі МАРТІНІ». Вона відкрилася чудовим пассажем з мистецтва готування коктейлів: «Скільки коктейлів було приготовлено в світі? Сто тисяч? Мільйон? Як із семи нот людина тисячеліттями відтворювала музику й буде її відтворювати, так з комбінації різноманітних напоїв можуть народжуватися безмежні рецепти. Деякі коктейлі вживають у всьому світі, другі отримують визнання в вузькому колі, а інші забуваються відразу. Таким чином, добру характеристику навчання – оволодіння навичками приготування складних напоїв, вивчення сполучень різних інгрідієнтів, повинно було б з’єднуватися з розвитком творчих здібностей молодих спеціалістів». [Эшкид М. Курсы барменов в Москве //Общественное питание.1981. №9 С.54-55.] Зростаюча кількість барів отримала віддзеркалення й в офіціальній класифікації підприємств суспільного харчування, які підрозділялися на п’ять націночних категорій (люкс, вища, перша, друга, третя). Бари вміщувалися в дві перші категорії, що підтверджувало їх елітне положення. [ Економика общественного питания. Учебник для технологических факультетов торговых вузов / под ред. А.М. Менделевича.М.,1983.С.178].

Питання до лекційного заняття:

1. Охаратеризуйте кулінарну індустрію початку 90-х років ХХст.
2. Як проходила підготовка робітників сфери обслуговування перед Олімпіадою -80?
3. Які відбувалися нові інновації, пов’язані з розвитком внутрішнього туризму в ресторанній справі на початку 1980-х років у СРСР ?
4. Наведіть приклади тематичних кафе та ресторанів.
5. Розвиток барної справи в СРСР(нормативні документи).