

О.М. ДОМБРОВСЬКА, В.В. МИЦА
Хмельницький національний університет

ПЕРЕДПРОЕКТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ФОРМЕНОГО ОДЯГУ КУХАРІВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

На основі виконаного аналізу відтворено ретроспективу форменого одягу кухарів для закладів ресторанного господарства. Виявлено, що вказаний вид одягу не зазнав значних змін. Основні зміни стосуються дизайну одягу, виробництва тканин з використанням нано-технологій, передпроектних досліджень із застосуванням нових систем і програм.

Ключові слова: заклад ресторанного господарства, санітарні вимоги, формений одяг кухаря, варіанти уніформи.

OXSANA MYKOLAYIVNA DOMBROVSKA, VIKTORIYA VASYLIVNA MYTSA
Khmelnytsky National University

PRE-PROJECT RESEARCH OF SHAPE FOR CLOTHES IN RESTAURANT ECONOMY

Restaurant establishments pay attention not only to safety and sanitation provided by the issuance of special clothing to the kitchen staff, but also to the aesthetic component - uniforms that must be provided by the owner of the restaurant facility where the food will be sold. Now the approach to the appearance of employees has changed. Each institution tries to introduce something in the general concept of uniformed employees. On the basis of the performed analysis of chefs' clothes, a retrospective of chefs' uniforms for restaurant establishments is reproduced. It was found that this type of clothing has not undergone significant changes. Major changes concern the design of clothing, the production of fabrics using nano-technology, feasibility studies using new systems and programs. Studies have been made to transform the creative design of chefs' uniforms in accordance with the needs of society and the related transformations in the field of catering and the production of modern uniforms.

Keywords: restaurant establishment, sanitary requirements, cook's uniform, uniforms.

Постановка проблеми

Громадське харчування – це сфера виробничо-торговельної діяльності, в якій виробляють і продають продукцію власного виробництва та товари, як правило, призначені для споживання на місці, з організацією дозволів або без нього [1].

Заклад громадського харчування – це організаційно-структурна статистична одиниця у сфері громадського харчування, яка виробляє, доготовляє та продає кулінарну продукцію, булочки, борошняні кондитерські вироби та інші товари. Не так давно заклади громадського харчування перейменовано на новомодні заклади ресторанного господарства. Тепер бари, кафе, закусоцні, буфети і навіть їдальні вважаються закладами ресторанного господарства в цілому [1].

В закладах ресторанного господарства приділяється увага не тільки безпеці і санітарії, що забезпечується видачею спеціального одягу працівникам кухні, але і естетичною складовою – форменим одягом. Адже саме такий одяг підкреслює фірмовий стиль закладу і є запорукою приємного враження споживачів від роботи закладу.

Власник об'єкта ресторанного господарства, в якому реалізовуватимуться продовольчі товари, зобов'язаний забезпечити кожного працівника форменим чи іншим одягом, що відповідає санітарним вимогам (п. 9 Правил № 185 [2]).

Сьогодні формений одяг – це необхідний атрибут будь-якого поважаючого себе кафе чи ресторану. Без нього ми не уявляємо собі співробітника сфери громадського харчування. Багато років тому працівники цієї сфери були одягнені однаково в усіх закладах та у всіх містах. Зараз змінився підхід до зовнішнього вигляду співробітників. Кожен заклад намагається внести щось своє у загальне поняття уніформи співробітників. Така уніформа повинна бути виготовлена з тканини, яка може багато разів пратися та прасуватися та не втрачати свого зовнішнього вигляду. Тому дослідження художньо-конструкторського вирішення одягу для працівників закладів ресторанного господарства сьогодні є актуальним.

Аналіз останніх джерел

Фундаментальні аспекти розвитку ресторанної справи України знайшли своє відображення у працях таких науковців, як А. Усіна, Т. Кононенко, Н. Полстяна, І. Хваліна, О. Іванік, Г. Мунін, А. Зміюв. Тенденції розвитку ресторанного господарства досліджувались багатьма вченими, зокрема, висвітлені у наукових та науково-методичних працях І. Волкової, О. Завадинської, Л. Коцюби, М. Мальської, М. Пересічного, у галузевих періодичних виданнях і публікаціях інтернет, але про сучасні тенденції розвитку одягу для працівників цієї сфери практично відсутні наукові розробки. Тому, враховуючи обмеженість робіт наукового характеру з цього питання, виникла нагальна потреба у дослідженні розвитку такого виду одягу.

Метою роботи є дослідження трансформації художньо-конструктивного вирішення форменого одягу поварів у відповідності до потреб суспільства і пов'язаними з цим перетвореннями в сфері громадського харчування та виробництва сучасного форменого одягу.

Виклад основного матеріалу

Сучасний формений одяг повара став розвиватися з XVIII ст., який склався з куртки, штанів,

ковпака і фартуха. На перший план стали висуватись такі вимоги, як зручність, практичність, якість і безпека.

Білим кухарський одяг став лише в XIX столітті у ікухаря імператора Наполеона Марі-Антуану Карем. Для початку сірі тканини замінили білими, щоб продемонструвати оточуючим чистоту на кухні. Це нововведення виявилось доречним. Європа, яку в той час потрясає різними невідомими захворюваннями, підхопила ініціативу чистоти на кухні. Білий колір символізував чистоту, відсутність усілякої зарази і т.п. [3].

Якщо згадати, що кухня, як і раніше, є тим місцем, де легко забруднитися, посадивши на одяг купу плям різного походження, а фартух закриває лише нижню частину тіла, то треба було придумати щось таке, що дозволяло б куртці довше залишатися чистою. Так куртка стала зі зміщеною застібкою: щоб її можна було легко застебнути на іншу сторону в разі потрапляння на неї плям. Виготовлялася така куртка з подвійного шару бавовни, який був покликаний захистити кухаря від високих температур або випадкового попадання гарячої страви. З появою пластмаси гудзики куртки почали обтягувати тканиною, щоб уникнути контакту полімеру з гарячим кухонним приладдям.

А от штани свій колір з плином часу змінили. Спочатку вони були сірими, а потім стали білими, в дрібну чорно-білу клітинку. На такій тканині менше видно сліди пролітої рідини і плями жиру.

Фартух, що є неодмінним атрибутом кухарської уніформи, питань про своє походження не викликає: він покликаний захищати одяг кухарів від харчових плям і жиру.

Що стосується хустки на шиї у шеф-кухаря, то спочатку вона мала чисто утилітарні функції. Така хустка служила для витирання поту, оскільки на кухні було дуже спекотно. Зараз її носять більше з естетичних міркувань як декоративний елемент [4].

На сьогоднішній день чітко регламентованого асортименту не виділено. У результаті асортиментної еволюції класичний варіант одягу для кухаря включав в себе штани, кітель (простору куртку), захисні рукавиці-прихватки, фартух, головний убір. В якості останнього можуть виступати кепі, бандана, косинка або традиційний гофрований кухарський ковпак.

Однак, такий одяг може носити як буденний, так і урочистий характер (бути призначеним для виступів на конкурсах). Якщо кулінар працює на очах у публіки, то його уніформа перестає бути тільки робочим костюмом. В цьому випадку кухарський одяг може бути оброблений, наприклад, декоративною фурнітурою або кантом.

Формений одяг для працівників може бути різної комплектації в залежності від статі працівника та особливостей закладу. У деяких ресторанах офіціантам виготовляють класичні костюми або фраки, інші ресторани воліють включати в комплект фартухи, часто їх одягають в одяг корпоративних кольорів. Такі співробітники можуть вигідно відрізнитися від співробітників інших закладів.

Одяг для офіціантів повинен бути виконаний в оригінальному стилі, а співробітники повинні відрізнитися від відвідувачів. Раніше при пошитті форменого одягу використовувалися світлі тони – білий або пастельні. Зараз одяг для працівників закладів харчування шиють відповідно до бажань власників. Так, в піцеріях співробітників одягають у сорочки й штани (спідниці) корпоративних кольорів. Часто комплекти доповнюють головними уборами та аксесуарами або використовують одноразові. Для ресторанів національної кухні застосовують національні костюми, адаптовані для використання на роботі.

Саме громадське харчування відноситься до особливо чистих виробництв, тому одяг для працівників даної галузі відносять до санітарного. Формений одяг для кухарів, офіціантів і шеф-кухаря повинен відповідати специфіці роботи. А саме, для працівників харчової промисловості діє ДНАОП 1.8.10-3.07-73. Норми санітарного одягу та санітарного взуття для робітників наскрізних професій та молодшого обслуговуючого персоналу підприємств харчової промисловості.

Згідно з даними правилами, одяг для кухарів повинен не тільки захищати співробітників, але і охороняти продукти харчування від забруднення. Від дотримання кухарів особистої гігієни залежить, в кінцевому результаті, як якість готової продукції, так і здоров'я людей, які користуються їхніми послугами. Тому одні з основних задач одягу для працівників закладів ресторанного господарства покликані захищати продукти харчування від потенційного "забруднення" самим робітником.

Санітарні вимоги до одягу кухарів НАОП 1.8.10-3.07-73 полягають в наступному: одяг повинен виготовлятися з бавовняної тканини, легко піддаватися дезінфекції, білого або світлого кольорів. Він повинен регулярно проходити дезінфекцію і пропрасовуватися після прання гарячою праскою.

Кухарі зобов'язані змінювати санітарний одяг в міру його забруднення (як мінімум – кожні 2 дні), а також обов'язково перед безпосередньою роздачею готової їжі. Кухар зобов'язаний прикривати голову спеціальною косинкою або ж ковпаком, щоб уникнути випадкового потрапляння волосся в їжу. Головний убір одягається перед одяганням халата, туніки або куртки.

Кухарське взуття повинне бути на не ковзкій підшві, із закритою п'ятою, легко митися.

Забороняється:

- носити під час роботи будь-які прикраси – намиста, кільця, кліпси, щоб виключити їх попадання в їжу;
- носити в технологічному одязі гострі колючі предмети;
- залишати своє робоче місце в технологічному одязі, в тому числі відвідувати в ньому санвузол для персоналу;

- зберігати санітарний одяг разом з предметами верхнього одягу;
- заколювати предмети санітарного одягу шпильками, брошками, голками.

Одяг кухарів повинен добре прикривати особистий одяг працівника і бути максимально зручним.

Зберігають санітарний одяг в спеціальній шафі, періодично цю шафу також миють і дезінфікують.

Одяг повинен витримувати багаторазове прання у відповідності з рекомендаціями. Неприпустимо здійснювати самостійне прання спецодягу співробітниками в домашніх умовах.

Можуть бути використані тканини з додатковим антимікробним захистом, з нитками і волокнами з вмістом хлориду срібла.

Таким чином, при проектуванні форменого одягу необхідно дотримуватися як функціональних, так і ергономічних та естетичних вимог.

Традиційний образ кухаря білий костюм і шапочка, однак сьогодні, допускаються різні експерименти співвідношень кольору та дизайну. Можна вибирати також із різних видів тканини, які зможуть вигідно підкреслити фірмовий одяг кулінарного фахівця. Як видно, одяг для працівників закладів харчування випускається в різних варіаціях кольору і фасонів.

Кухарські плечові вироби можуть бути як з центральною застібкою, так і зі зміщеною, або ж взагалі без ґудзиків. Крій кухарського одягу також може варіюватись: короткий або довгий рукав, кокетка на пілочки чи спинці (рис. 1). Все залежить від індивідуальних побажань клієнта, дизайнерських переваг і дрес-коду, встановленого закладом.

В окремих закладах ресторанного господарства існує строгий дрес-код для працівників кухні – кухарі повинні носити тільки чорно-білі штани. В інших закладах керівники дотримуються більш неформального підходу до вибору уніформи для персоналу і віддають перевагу більш яскравим кольорам, принтам і моделям. Тоді в якості нижньої половини уніформи можуть виступати зручні мішкваті штани, або стрейчеві штани або джинси. Такий підхід до уніформи активізує творчість працівників, крім того в ньому зручніше працювати і простіше пересуватися по кухні. Деякі власники пропонують своїм співробітникам ще більш неформальні варіанти робочої уніформи – джинсові або поліестрові сорочки з комірцями [3–5].



Рис. 1. Варіанти одягу для працівників закладів харчування

Довгий або закритий з усіх боків фартух вже встигли оцінити багато кухарів та офіціантів. Хоча він і не є традиційним в уніформі кухарів, він хороший захисник від небажаних плям. Важливим атрибутом кухарського одягу також є кухарський ковпак. Оригінальний ковпак – не тільки традиційний інструмент для визначення ієрархії на кухні, але і виконує важливу функцію – не дає волоссю кухаря потрапити в їжу. Останнім часом кухарі часто використовують замість ковпаків кепки, які виконують ту ж саму функцію, що і ковпак.

Для того, щоб надати кухарському одягу більш яскравого і завершеного вигляду, часто використовують вишивку. Вишивка логотипу, зображення, фірмової символіки або назви підприємства, стає додатковим рекламним інструментом, а також прикрашає виріб і робить його по істині унікальним.

Таким чином, асортимент сучасного одягу для працівників закладів харчування дуже широкий. Тому, крім виконання своєї основної функції – захисту працівника від різних особливостей їх роботи, сучасний одяг для працівників закладів харчування повинен бути зручним, модним та виготовлятися з відповідних високоякісних матеріалів.

Висновки

В результаті виконаних досліджень стало можливим відтворити ретроспективу форменого одягу для закладів ресторанного господарства. Це дозволило зробити висновок, що даний вид одягу не зазнав значних змін. Основні зміни стосуються дизайну одягу, виробництва тканин з використанням нанотехнологій, передпроектних досліджень із застосуванням нових систем і програм.

Література

1. Вимоги санітарного законодавства для закладів громадського харчування [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.victorija.ua/njvina/vymohy-sanitarnoho-zakonodavstva-dlya-zakladiv-hromadskoho-harchuvannya.html>.
2. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/z0680-02>
3. История поварской одежды. Ее появление и назначение [Электронный ресурс]. – Режим доступа : https://profforma.com.ua/first_blog/istorija-kuharskij-odjagu-jiji-pojava-i-priznachennja
4. Поварская одежда [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://forma-odezhda.ru/encyclopedia/povarskaya-odezhda/>
5. Одяг для кухаря [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://med-plast.com.ua/ua/produkcija/shvejnoe_proizvodstvo/specodezda/povarskaya_odezda/

References

1. Vymohy sanitarnoho zakonodavstva dla zakladiv hromadskoho kharchuvannia [Elektronnyi resurs]. – Rezhym dostupu : <https://www.victorija.ua/njvina/vymohy-sanitarnoho-zakonodavstva-dlya-zakladiv-hromadskoho-harchuvannya.html>.
2. Pro zatverdzhennia Pravyl roboty zakladiv (pidpriemstv) restorannoho hospodarstva [Elektronnyi resurs]. – Rezhym dostupu : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/z0680-02>
3. Istoriya povarskoj odezhdy. Ee poyavlenie i naznachenie [Elektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa : https://profforma.com.ua/first_blog/istorija-kuharskij-odjagu-jiji-pojava-i-priznachennja
4. Povarskaya odezhda [Elektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa : <https://forma-odezhda.ru/encyclopedia/povarskaya-odezhda/>
5. Odiah dla kukharia [Elektronnyi resurs]. – Rezhym dostupu : http://med-plast.com.ua/ua/produkcija/shvejnoe_proizvodstvo/specodezda/povarskaya_odezda/

Рецензія/Peer review : 20.05.2019 р.

Надрукована/Printed : 23.07.2019 р.

Рецензент: д.т.н., проф. А.Л. Славінська