

INNOWACJE ORGANIZACYJNE W DZIEDZINIE GASTRONOMII I KELNERSTWA

Innowacja organizacyjna – to metoda organizacyjna ujęta w zasadach działania organizacji, w miejscu pracy lub w stosunkach z otoczeniem. Celem innowacji organizacyjnych jest m.in. optymalizacja kosztów działania firmy poprzez usprawnienie wewnętrznych procesów, np. administracyjnych.

Innowacje organizacyjne dotyczą najczęściej wdrażania nowych metod, wcześniej niestosowanych w danym przedsiębiorstwie. Mogą one stanowić czynnik wspierający innowacje w obrębie procesów i produktów, a co więcej, mogą mieć wpływ na efektywność funkcjonowania przedsiębiorstwa.

Przykłady innowacji organizacyjnych wykorzystywanych w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa:

- Otwarta kuchnia – bar
- Filozofia zero waste
- Standaryzacja receptur
- Wirtualny manager

Poniżej przedstawiono opis wybranych innowacji organizacyjnych.

1. OTWARTA KUCHNIA - BAR

Innowacja polega na przygotowaniu zamówień w lokalu gastronomicznym w formie pokazu, gdzie goście na żywo obserwują techniki przygotowywania dań, napojów oraz drinków. W trakcie pokazu oferowane są gościom doznania zmysłowe, w których stymulowany jest węch, słuch, smak oraz wzrok. Ten trend otwartych kuchni wykazuje tendencję rosnącą, a otwarte kuchnie i bary zmieniają swój zawód z produkcyjnego na pracę doświadczalną.

ZASTOSOWANIE

Innowacja ma na celu zaprezentowanie przez kucharzy i barmanów swoich umiejętności. Takie działania pozwalają wejść personelowi w interakcję z klientami.

Stosowanie innowacji wymaga:

- Przebudowy i adaptacji przestrzeni;
- Odpowiedniego umiejscowienia stanowisk roboczych i ciągu pracy;
- Rozlokowania sprzętów oraz zadbania o wentylację;
- Przeprowadzenia procesu mycia i dezynfekcji w taki sposób i przy użyciu takich środków, aby nie dopuścić do zanieczyszczenia nimi żywności.

KORZYŚCI

- Obserwowanie pracy nie tylko kucharzy i barmanów, ale także szefa kuchni, którzy na oczach gości przygotowują od podstaw zamawiane dania i napoje;
- Oryginalny sposób zagospodarowania wolnej przestrzeni w lokalu;

- Spożywanie posiłków w ciekawej atmosferze;
- Wzrost innowacyjności lokalu.

Innowacja ma także wymiar społeczny. Bezpośredni kontakt z klientem powoduje zmiany w zachowaniu i sposobie pracy personelu. Taki wpływ otoczenia klientów tworzy bardziej przyjazne środowisko pracy, zmieniają się relacje pomiędzy pracownikami kuchni a kadrą kierowniczą - są one bardziej pozytywne w tym pojawia się:

- Większa satysfakcja z pracy;
- Zmniejszenie sztytu, mobbingu i obelg;
- Bardziej przyjazne środowisko pracy dla kobiet – kucharki;
- Lepsze relacje z personelem obsługi.

2.FILOZOFIA ZERO WASTE

Trend ten koncentruje się na zrównoważonym rozwoju i niemarnowaniu żywności. Według innowacji dania można ugotować z resztek i produktów, które nie spełniają norm wizualnych oraz tych, które przeznaczone są do wyrzucenia. Innowacja polega na nie marnowaniu surowców i zasobów.

Na świecie powstały pierwsze restauracje, które funkcjonują wedle tej filozofii. Obecny łańcuch żywnościowy i jego wydajność nie są ani zrównoważone, ani dobre dla środowiska.

W ramach innowacji właściciele restauracji podejmują współpracę z lokalnymi dostawcami, którzy dostarczają im produkty bez opakowań, pozostawione resztki jedzenia trafiają do kompostownika a wewnątrz lokalu może być stworzone z przedmiotów, które pochodzą z recyklingu.

ZASTOSOWANIE

Innowacja ma zastosowanie w miejscach, które nie chcą marnować żywności, w tym: restauracje, bary, kawiarnie, stołówki, itd. Idea konceptu obejmuje np. :

- oferowanie w lokalach metalowych słomek do napojów;
- serwowanie napojów w szkle z recyklingu;
- wydawanie ciast w opakowaniach po cukrze;
- serwowanie kawy w czekoladowym wafli, który następnie można zjeść;
- kompostowanie odpadów i recykling;
- używanie dobrej jakości noży do filetowania podczas przygotowywania mięsa oraz ryb;
- resztki kości i okrawków warzywnych można użyć do przygotowania bulionów i zup;
- recykling chłostwego pieczywa i wykorzystanie go do ponownego wypieku.

KORZYŚCI

Warto i trzeba zmniejszać ilość odpadów restauracji, nie tylko z pobudek ekologicznych, ale z troski o własny interes. Stacja recyklingu w restauracji pozwala na zarządzanie odpadami. Koszt marnowania żywności w przeważającej mierze pochodzi z jej złego przechowywania i w rezultacie psucia się. Używanie oddzielnych pojemników do identyfikowania źródeł odpadów pozwala precyzyjnie wyeliminować źródło problemu. Nadmierna ilość jedzenia na zwróconych talerzach może wskazywać, że wielkość porcji wymaga przeglądu. Cykl życia produktów dotyczy także mebli, które mogą powstać z przetworzonego drewna oraz naczyń np. ze sprasowanych fusów z kawy wymieszanych z włóknem drzewnym.

3.STANDARYZACJA RECEPTUR

Innowacja polega na opracowaniu zestawu receptur, na podstawie których sporządzana jest kalkulacja przygotowywanych dań i napojów. Daje to gwarancję powtarzalności dań i napojów bez zmian w jakości, jakie wynikają z różnego doświadczenia kucharzy w procesie przygotowywania potraw.

W recepturze gastronomicznej znajduje się:

- Nazwa dania i przynależność do grupy (zupy, dania główne, desery, napoje gorące itp.);
- Liczba wyprodukowanych dań z podanych gramatur - szt., porcja, litr itp.;
- Składniki wraz z dokładnymi gramaturami i jednostkami;
- Niezbędne wyposażenie do przygotowania dania lub napoju;
- Kolejność wykonywanych czynności i sposób przygotowania;
- Czas obróbki wstępnej i przygotowania dania w całości;
- Sposób serwowania, zasady podawania na talerzu, ilość poszczególnych składników;
- Informacja o możliwych zamiennikach w przypadku braku jednego ze składników;
- Zdjęcie gotowego dania na talerzu.

ZASTOSOWANIE

Receptury gastronomiczne oprócz przygotowywania dań (zup, dań głównych, deserów, napojów gorących itp.) znajdują także zastosowanie w kontroli stanów magazynowych. Pozwala to na dokładne obliczenie food costu, czyli kosztu przygotowywania serwowanych dań. W ramach innowacji istnieje wiele programów komputerowych, które ułatwiają nie tylko tworzenie procedur, ale łączenie ich także ze stanami magazynowymi. Automatycznie generowana jest lista zakupów, gdy kończy się jakiś produkt.

Systemy do standaryzacji receptur dedykowane są dla branży gastronomicznej w tym: restauracji, pizzerii, lokali sushi, bistro, food trucków, pubów, barów, cukierni, kawiarni, lodziarni.

KORZYŚCI

- Zapewnienie spójności smaku, tekstury i wyglądu dania, niezależnie od tego kto je przygotowuje;
- Spełnienie standardów jakościowych, ekonomicznych i wielkościowych lokalu;
- Lepszą kontrolę stanów magazynowych;
- Oszczędności finansowe;
- Oszczędność czasu;
- Ustalenie właściwej ceny dania za porcję

4.WIRTUALNY MANAGER

Innowacja stworzona w celu ułatwienia codziennej pracy w restauracji oraz obniżenia kosztów wynikających z zatrudnienia na stałe wykwalifikowanego i skutecznego menedżera restauracji. Innowacja polega min. na zakupie usługi online.

ZASTOSOWANIE

- Rozwiązywanie problemów restauratorów związanych z funkcjonowaniem restauracji
- Szkolenie nowych pracowników (kelnerów)

- Podnoszenie kompetencji pracującego personelu
- Systematyczne spotkania (minimum 2 razy w miesiącu)
- Pozyskiwanie nowych pracowników
- Reklama restauracji
- Współpraca z kilkunastoma restauracjami
- Wsparcie podczas kontroli

KORZYŚCI

- Kompleksowa pomoc w rozwiązywaniu problemów z personelem
- Oszczędność czasu właścicieli restauracji
- Tworzenie działań grupowych między restauracjami np.: wspólna sprzedaż i promocja w grupach docelowych
- Odpowiednia osoba do prowadzenia biznesu
- Fachowe doradztwo
- Obsługa administracyjna
- Obsługa kadrowa
- Wprowadzanie innowacyjnych rozwiązań
- Pomoc wdrożeniowa dla nowych procedur
- Zarządzanie zmianami
- Niskie koszty dla restauratora.

Źródła/Bibliografia:

1. Innowacyjność restauracji działających w wybranych polskich miastach w ocenie ich menedżerów, Gryszel Piotr, Rapacz Andrzej 2023
2. www.crido.pl
3. GUS Działalność innowacyjna przedsiębiorstw w latach 2019-2021
4. https://www.gastro.pl/blog/10-trendow-dla-gastronomii-na-rok-2023/?fbclid=IwAR3PH0S8_W7wNP0OaBRpjhtL6V_0Pj3Bfh4JvZWrHEx25rsVBNBHNAbbxs
5. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1447677020301819>
6. <https://gastrowiedza.pl/produkty-dla-gastronomii/w-otwartej-kuchni-blyszczec-musi-wszystko-nie-tylko-kucharz>
7. <https://www.meiko.pl/pl/dzielimy-sie-wiedza-meiko/blog/kuchnia-otwarta-w-restauracji-czy-to-sie-sprawdza>
8. <https://posbistro.com/blog/pl/tworzenie-receptur-w-gastronomii-dlaczego-warto/>
9. <https://greenology.pl/porada/receptura-standardowa-jak-skalowac-receptury/>
10. <https://blog.bidfood.pl/nowoczesne-technologie-w-restauracji-sprawdz-jak-wkraczaja-do-lokali-gastronomicznych/>
11. <https://visix.pl/ikel/>
12. <https://abspos.pl/tablety/>
13. https://www.horecatrends.pl/trendy/119/10_innowacyjnych_trendow_w_gastronomii_ktore_trzeba_znac,1879.html
14. <https://blog.bidfood.pl/zero-waste-w-gastronomii-najciekawsze-przyklady-ze-swiata/>
15. <https://www.portalspozywczy.pl/horeca/wiadomosci/czy-zero-waste-to-tylko-trend-czy-nowy-sposob-prowadzenia-biznesu,228668.html>
16. online.fliphtml5.com/17.wmwp/parents.pl/wirtualny-manager