

УДК 640.43

Стойко І.І.

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

СЕРТИФІКАЦІЯ: ІЗ ДОСВІДУ США У ПРОСУВАННІ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАНІВ

Stoyko I.

CERTIFICATION: US EXPERIENCE IN PROMOTING THE COMPETITIVENESS OF RESTAURANTS

Що таке сертифікати ресторану? Сертифікація ресторану – це процес перевірки того, що ресторан відповідає певним стандартам якості та безпеки. Цю сертифікацію зазвичай проводять сторонні організації, наприклад УкрСЕПРО (Україна) чи Національний санітарний фонд NSF (США). Процес сертифікації передбачає поглиблену перевірку практики безпечності харчових продуктів і санітарії в ресторані, а також його операційних процесів.

Хоч сертифікація ресторанних послуг є добровільною, вона є важливою для ресторанів на ринку праці, оскільки це демонстрація того, що персонал ресторану обізнаний і має досвід у питаннях безпеки харчових продуктів і санітарії. Сертифікати також надають докази відповідності місцевим, державним і міжнародним нормам. Сертифікати можуть допомогти ресторану виділитися серед конкурентів, коли справа доходить до залучення нових співробітників або клієнтів. Нарешті, сертифікати можуть дати роботодавцям впевненість у тому, що їхній персонал має необхідні навички та кваліфікацію для безпечного та ефективного обслуговування клієнтів.

Сертифікація ресторану може допомогти ресторанам кількома способами.

По-перше, це може підвищити довіру клієнтів до приготування їжі та обслуговування, яке надає ресторан. Клієнти з більшою ймовірністю відвідають або повернуться до ресторану, якщо вони знають, що заклад сертифікований для безпечного та якісного поводження з їжею.

По-друге, сертифікація також може забезпечити юридичний захист для бізнесу у разі будь-яких порушень санітарного кодексу або інших проблем, пов'язаних з безпекою харчових продуктів.

І по-третє, сертифікація може допомогти ресторанам виділитися серед своїх конкурентів і залучити нових клієнтів, які шукають заклади з високими стандартами якості та санітарії.

Розглянемо деякі найкращі сертифікати для ресторанів у США, і вивчимо, як вони допомагають просувати конкурентоспроможність ресторану.

1. Сертифікація НАССР (Аналіз ризиків і критичні контрольні точки – це програма сертифікації, призначена для забезпечення безпеки харчових продуктів. Це міжнародно визнана система зниження ризику харчових захворювань шляхом виявлення та контролю потенційних небезпек у виробництві, обробці, зберіганні та розповсюдженні харчових продуктів. Сертифікація НАССР зазвичай займає від чотирьох до шести тижнів. Процес починається з оцінки існуючих процесів і процедур, пов'язаних з безпекою харчових продуктів. Це включає перевірку підготовки персоналу, обслуговування обладнання, санітарних практик, поводження з продуктами тощо (ISO 22000). Вартість сертифікації НАССР залежить від кількох факторів, таких як розмір бізнесу, тип продукту, що виробляється, кількість працівників, залучених до процесу тощо. Загалом, однак, вона може коливатися від 2000 до 10 000 доларів США.

2. Сертифікація ресторанного менеджменту. Сертифікат менеджменту ресторану – це професійний документ, який визнає осіб, які продемонстрували знання та навички,

необхідні для управління рестораном. Її присуджує Освітня фундація Національної ресторанної асоціації (NRAEF). Сертифікація зазвичай займає від 6 до 12 місяців, залежно від попереднього досвіду роботи у сфері громадського харчування. Щоб отримати сертифікат менеджменту ресторану, кандидати повинні спершу відповідати вимогам, які включають принаймні два роки досвіду керування повний робочий день у ресторані чи закладі громадського харчування. Кандидати також повинні скласти іспит, який охоплює такі теми, як діяльність ресторану, людські ресурси, фінанси та маркетинг. Загалом складання іспиту та отримання сертифікату коштує близько 400-500 доларів США.

3. Сертифікація відповідального обслуговування алкогольних напоїв (RAS) – це навчальна програма, розроблена для того, щоб допомогти розповсюджувачам алкогольних напоїв і продавцям вивчити закони, нормативні акти та найкращі методи відповідального обслуговування та продажу алкогольних напоїв. Програма сертифікації RAS зазвичай займає від 4 до 6 годин. Це можна зробити в режимі онлайн або в класі. Вартість сертифікації залежить від постачальника, але зазвичай коливається від 25 до 50 доларів США. Щоб отримати сертифікат, люди повинні спочатку виконати необхідні курсові роботи, які включають такі теми, як юридична відповідальність за подачу алкоголю, виявлення нетверезих клієнтів, запобігання надмірному обслуговуванню, розпізнавання фальшивих посвідчень особи та вирішення складних ситуацій. Особи повинні скласти випускний іспит на бал не менше 80%. Після успішного іспиту люди отримують сертифікат RAS.

4. Сертифікований професійний менеджер з харчування (CPFM) – це програма сертифікації, яку пропонує Освітня фундація Національної ресторанної асоціації (NRAEF). Він розроблений, щоб надати фахівцям громадського харчування знання та навички, необхідні для керування безпечною та санітарною роботою громадського харчування. Програма CPFM складається з онлайн-курсу, особистого контрольованого іспиту та процесу перевірки. Онлайн-курс займає приблизно 8 годин. Після завершення курсу студенти повинні скласти перевірений іспит у затвердженому центрі тестування. Іспит складається зі 100 запитань з кількома варіантами відповідей і повинен бути виконаний протягом 2 годин. Коли студент складе іспит, він отримає сертифікат CPFM. Вартість сертифікації CPFM залежить від того, де ви складаєте іспит і скільки курсів вам потрібно пройти, щоб його скласти – від 100 до 200 доларів США.

5. Сертифікація SafeStaff® Food Handler Certification – це національно визнана програма сертифікації безпеки харчових продуктів, розроблена для того, щоб переконатися, що працівники, зв'язані з харчовими продуктами, мають знання та навички, необхідні для безпечного поводження з їжею та її приготування. Сертифікат дійсний протягом трьох років і може бути отриманий через схваленого провайдера навчання. Зазвичай курс займає близько двох годин. Під час курсу учасники дізнаються про основні принципи безпеки харчових продуктів, такі як методи правильного миття рук, безпечна температура їжі, запобігання перехресному забрудненню та інші важливі теми. Після завершення курсу учасники повинні скласти письмовий іспит, щоб отримати сертифікат. Вартість сертифікації – від 20 до 50 доларів на людину.

Чи справді потрібен сертифікат ресторану? Так, якщо думати про майбутнє ресторану. Сертифікат ресторану – це важливий документ, який підтверджує, що ресторан відповідає всім санітарним нормам. Це також показує, що бізнес дотримується всіх необхідних інструкцій і процедур безпеки. Сертифікат ресторану видається після перевірки місцевими посадовими особами охорони здоров'я. Під час цього процесу вони переконуються, що кухня відповідає всім стандартам щодо чистоти та санітарії, а також упевнюються, що немає порушень протоколів безпеки харчових продуктів, таких як належні температури зберігання чи методи поводження.