

ІСТОРІЯ УСПІХУ

# КАФЕ «МЕРКУРІЙ»: ТУТ ВЧАТЬСЯ УТІЛЮВАТИ НОВІ ІДЕЇ, ЩОБ БУТИ ЗАВЖДИ У ТРЕНДІ

Уїнстон Черчіль зауважував: «Для успіху справи на першому етапі потрібно чітко визначитись із місією». Місія кафе «Меркурій» Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту досить широка - соціальна, навчальна, презентаційна, виробнича і навіть... етико-естетична.

На базі кафе втілено інноваційні рішення: забезпечення якісного харчування студентів тут поєднуються із функцією навчальних лабораторій, власним виробництвом, інформаційно-методичним осередком та повноцінним закладом ресторанного господарства. Відкрили у серпні 2001 року, кафе одразу здобуло славу закладу ресторанного господарства, де смачно готують, красиво обслуговують, створюють настрій. Про це та інше розповідає керуюча кафе, магістр «Менеджменту організації», викладач фахових дисциплін спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Наталя ГУЦАЛЮК.

## РЕАЛЬНИМ МАЄ БУТИ ВСЕ. ДО НАЙДРІБНИШОЇ ДЕТАЛІ

Один із базових законів ринку - ефективне використання ресурсів. У першій половині дня виробничі приміщення кафе - це навчальні лабораторії для практичних занять із фахових дисциплін усіх семи спеціальностей інституту, для усіх освітніх рівнів: від молодшого спеціаліста до магістра. Також - місце збору «первинних емпіричних даних» для викладачів - матеріали фінансової звітності, товарообігу, логістики, різні аспекти якості товару, торговельної націнки, оподаткування, ведення документації, психології спілкування - усе для аудиторних та позааудиторних занять. Ми відмовились від підручникових ситуацій - лише реальні цифри, реальні результати, реальні виробничі ситуації і рішення.

«Усе в людині має бути прекрасним» - стверджував класик. Інтер'єри «Меркурія» розвивають естетичні смаки студентів, навчають цінувати історію краю, - говорить пані Наталя. - Барна зала присвячена фортецям і замкам Хмельниччини, тематика великої бенкетної зали натхненна романтикою палаців, аристократизмом маскві XVIII-XIX століть, а інтер'єр білої зали «переміщає» відвідувачів у ті часи, коли Хмельницький був романтичним провінційним Проскуровим...

Відвідувачі кафе кажуть: працівники «Меркурія» намагаються усе доводити до досконалості: і дизайн інтер'єру, і смак та презентацію страв, і обслуговування - в усьому відчувається увага персоналу до найдрібніших деталей. А це, погодьтесь, промовисто характеризує і вищий навчальний заклад, підрозділом якого є «Меркурій».

## КОЛИ ЗАКЛУЮТЬ МАГІСТРИ...

- Ми перші в Хмельницькому почали займатися кейтерингом. Налагодили відносини з Департаментом охорони здоров'я Хмельницької ОДА і обслуговуємо медичні семінари, тренінги, конференції. Аналогічні замовлення маємо від установ банківської сфери, вищих навчальних закладів міста, зокрема щодо обслуговування наукових форумів, - зауважила Наталя Анатоліївна.

Над смаколикami «чаклують» чотири кухарі. Заввиробництвом



Інна Шовдра навчає студентів кулінарної майстерності (до речі, вона брала участь у конкурсі «Кращий кухар споживчої кооперації»). Її досвід особливо цінний, адже пані Інна працювала й одночасно навчалася у ХКК ХКТЕІ за спеціальністю «Організація обслуговування населення» та у Львівській комерційній академії, де здобула освітній рівень магістра з «Менеджменту організації і адміністрування». Тому вона добре розуміє плюси й мінуси теорії. Усе в сукупності - гарантія успіху Інни Миколаївни та студентів, із якими вона працює. Кафедра менеджменту і готельно-ресторанної справи ХКТЕІ отримала пропозицію підготувати цикл передач у форматі «Сакральна кухня» для регіонального телеканалу «Полілля-Центр». Вже перша програма «Смачні традиції Масляної» мала такі рейтинги, що довелося у

терміни готувати другу частину за цією ж тематикою.

## ЗА ДОСВІДОМ - ДО НАЙКРАЩИХ

Колектив кафе тримає руку на пульсі, слідкуючи за передовим досвідом ресторанної справи.

- Уже два роки ми постійні учасники семінарів-тренінгів у Києві, Львові, де передовий досвід представляють найвідоміші ресторатори України - Сергій Гувоський, Арам Мнацаканов (відомі широкій громадськості за проектом «Пекельна на кухня»), Олег Свістела (власник найбільш відчуженої компанії з доставки їжі), Яков Лівшиц (засновник та власник найбільшого кавового підприємства України «Атома espresso bar»), Дмитро Борисов (власник ресторанів «Барсуку», «gastroRock», «Foodtourist» та перший в Україні ресторатор, що запу-

тив і реалізував проєкт «Відкрита кухня»). Нові віяння ресторанної справи, якими з нами діляться, цікаві, прогресивні, продуктивні. Найбільш вдалі ідеї завжди «акліматизуємо» у «Меркурій», - зазначає Наталя Гуцалюк. - Найвища нагорода для студентів ХКТЕІ - разом із викладачами відвідувати такі форуми науково-практичного досвіду, а ще - пробувати сили у стажуваннях на закордонних базах практики. Так, Ольга Паламарчук (студентка-старшокурсниця спеціальності «Менеджмент»), а за сумісництвом - співробітниця «Меркурія» уже двічі стажувалась у Польщі: у готелі сімейного типу формату «зелений туризм» та в оздоровчому комплексі.

- Я привезла з Польщі справжній «багаж» із новітніх методів обслуговування, цікавих рецептів національної кухні, а ще - головне для мене - враження. Для себе зробила висновок: збирати ідеї, накопичувати досвід можна звідусіль, а працювати і творити хочу лише на Батьківщині, - поділилася думками дівчина.

- Зважаючи на місію кафе «Меркурій», зауважу, що світ дуже милливий, освітні тенденції розвиваються безперервно, а переможцями стають лише ті, хто може запропонувати високу якість послуг, - на завершення розмови додала Наталя Гуцалюк. - Тому необхідно рухатися у прискореному темпі, щоб поуватися на рівних із колегами та конкурентами».

Свєнтіа ДАВІДЕНКО