

**GIÁO TRÌNH  
QUẢN TRỊ TÁC NGHIỆP**

**Giáo viên biên soạn: Lữ Quý Hòa**

# MỞ ĐẦU

## 1. Mục đích

Đời sống kinh tế càng phát triển, sự phân công lao động xã hội càng sâu sắc thì sự phát triển của ngành kinh doanh sản xuất chế biến và dịch vụ ăn uống ngày càng phát triển mạnh cả về quy mô lẫn trình độ. Để hiểu được, và quản lý tốt các quá trình sản xuất và dịch vụ các sản phẩm ăn uống, đòi hỏi người công nhân cũng như người quản lý tham gia vào quá trình đó không những cần có tay nghề cao, có phẩm chất cần thiết đặc thù của nghề, mà còn cần nắm vững vai trò của các yếu tố tham gia vào quá trình đó, để sao cho mọi sự hoạt động của mình tạo nên sự thống nhất của một chỉnh thể hoàn thiện. Làm được như vậy sẽ quyết định trực tiếp đến hiệu quả kinh tế và hiệu quả xã hội của mỗi cơ sở kinh doanh các sản phẩm ăn uống.

Môn học quản trị tác nghiệp trong sản xuất chế biến các sản phẩm ăn uống, nhằm trang bị những kiến thức cơ bản cho học sinh các trường trung cấp nghề chế biến món ăn biết được những công việc cụ thể, các yếu tố tham gia vào quá trình sản xuất kinh doanh các sản phẩm ăn uống. Để từ đó có thể dễ dàng hoà nhập vào thực tiễn một cách dễ dàng hoặc có thể tiến tới có thể tham gia điều hành được quá trình sản xuất và kinh doanh đó một cách hiệu quả.

## 2. Nội dung chính

### Đối tượng nghiên cứu của môn học

Với mục đích đã đề ra, đối tượng nghiên cứu của môn học quản trị tác nghiệp là toàn bộ các yếu tố về tổ chức, công nghệ, kỹ thuật, kinh tế, xã hội ... của quá trình sản xuất và kinh doanh các sản phẩm ăn uống.

### Mục đích ý nghĩa của việc nghiên cứu môn học

Bên cạnh các môn học nghiệp vụ, nhằm trang bị những kiến thức và kỹ năng nghề cụ thể cho học sinh, thì môn học quản trị tác nghiệp là một môn học lý thuyết trang bị cho học sinh những kiến thức cơ bản cho một người trực tiếp quản lý và điều hành quá trình sản xuất kinh doanh. Dù không trực tiếp quản trị thì nó giúp cho người trực tiếp sản xuất hiểu rõ vị trí vai trò của từng yếu tố, từng bộ phận, từng cá nhân đối với hiệu quả chung của cả một quá trình, như vậy giúp cho sự phối hợp nhóm trong công tác sau này có hiệu quả hơn, thích ứng với mọi hoàn cảnh nhanh hơn.

### Nội dung và phương pháp nghiên cứu môn học

**Nội dung:** Toàn bộ giáo trình chia thành 5 chương:

- Chương 1: Những vấn đề chung về quản trị bộ phận chế biến món ăn.
- Chương 2: Quản trị quy trình sản xuất chế biến món ăn.
  
- Chương 3: Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật
- Chương 4: Quản trị nguyên, vật liệu và năng lượng chế biến món ăn
- Chương 5: Quản trị chi phí sản xuất chế biến.

**Phương pháp nghiên cứu:**

Đây là một môn khoa học tổng hợp. Nó vận dụng tất cả các thành tựu, các tiến bộ của tất cả các bộ môn khoa học, kỹ thuật, công nghệ, kinh tế. Vì vậy khi học và nghiên cứu phải sử dụng tổng hợp các phương pháp một cách linh hoạt thì mới có hiệu quả cao. Đồng thời phải thường xuyên cập nhật các thông tin một cách kịp thời, nếu không sẽ không có kết quả như mong muốn.

**CHƯƠNG I  
NHỮNG VẤN ĐỀ CHUNG VỀ QUẢN TRỊ  
BỘ PHẬN CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

## **1.1 Phân loại các cơ sở chế biến món ăn và đối tượng phục vụ**

Thị trường kinh doanh các sản phẩm ăn uống rất phong phú và đa dạng, chúng biến đổi hàng ngày hàng giờ cùng với sự phát triển của kinh tế xã hội. Để nắm bắt được khuynh hướng phát triển, dựa trên đó mà vận dụng vào thực tiễn học tập cũng như hoạt động có hiệu quả, đòi hỏi người ta cần phải phân loại các loại hình kinh doanh và phục vụ. Khi tiến hành phân loại, tùy theo mục tiêu, nội dung cần nghiên cứu, người ta có thể dựa trên rất nhiều các tiêu thức khác nhau. Việc vận dụng tiêu thức này hay tiêu thức khác để phân loại đều phải dựa trên cơ sở khoa học cụ thể. Sau đây giới thiệu 2 tiêu thức phân loại.

### **1.1.1 Các loại hình sản xuất, kinh doanh các sản phẩm ăn uống**

#### **1.1.1.1 Nhà hàng (Restaurant).**

Nhà hàng (Restaurant), ta có thể hiểu đơn giản đó là nơi trực tiếp sản xuất, kinh doanh, phục vụ tiêu dùng các sản phẩm ăn uống. Nơi mà mọi người có khả năng, có nhu cầu về ăn uống có thể được thỏa mãn. Nhà hàng này có thể đứng độc lập ở một địa điểm nào đó hoặc nằm trong một khách sạn nào đó. Hai loại nhà hàng này có sự khác nhau về cách quản lý, về tính chất hoạt động sản xuất kinh doanh. Và nhà hàng có rất nhiều loại. Nếu căn cứ vào mặt hàng kinh doanh có các nhà hàng chuyên doanh ở các mức độ khác nhau và nhà hàng kinh doanh tổng hợp. Nếu căn cứ vào tiện nghi phục vụ và tính chất của mặt hàng kinh doanh có; nhà hàng bình dân, nhà hàng đặc sản... Trong các nhà hàng này đều có những đặc thù khác nhau đòi hỏi người quản lý và điều hành đều phải nắm vững.

#### **1.1.1.2 Khách sạn (Hotel)**

Khách sạn (hotel) là nơi trực tiếp tổ chức cung ứng và kinh doanh hai dịch vụ chính là : lưu trú và ăn uống và có thể có rất nhiều các dịch vụ khác. Khách sạn có rất nhiều loại. Có thể người ta phân loại dựa vào chủ sở hữu, có thể phân loại theo đối tượng phục vụ, phân loại theo quy mô,... nhưng phổ biến hơn cả là theo tiêu chuẩn của quốc tế hoặc Quốc gia, khách sạn được phân thành cấp sao: 2,3,4,5 sao. Vì là một trong các dịch vụ chính nên trong khách sạn bao giờ cũng có nhà hàng. Nhà hàng trong khách sạn bao giờ cũng trực thuộc sự quản lý của khách sạn. Nên chúng có những đặc điểm khác so với nhà hàng độc lập về quy mô, quản lý, về sản xuất kinh doanh....

#### **1.1.1.3 Các loại hình kinh doanh , chế biến các sản phẩm ăn uống khác.**

Như chúng ta đã biết, nếu con người không được ăn, được uống thì không thể tồn tại được. Vì vậy ở đâu có con người thì ở đó có nhu cầu ăn uống, và ở đâu có nhu cầu ăn uống thì ở đó sản xuất kinh doanh ăn uống. Để thỏa mãn nhu cầu ăn uống của con người, thì ngoài nhà hàng và khách sạn, còn nhiều các loại hình sản xuất kinh doanh ăn uống khác như:

#### **Căn tin.**

Là một loại hình kinh doanh các sản phẩm ăn uống có quy mô nhỏ, gọn, nhẹ thường đặt trong các cơ quan, trường học. Đối tượng phục vụ của nó chủ yếu là nhân viên, học

sinh và khách của các cơ quan đó. Sản phẩm chế biến kinh doanh là các sản phẩm đơn giản, điều kiện phục vụ đơn giản.

### **Nhà ăn tập thể**

Đây là các cơ sở chuyên sản xuất chế biến các sản phẩm ăn uống chủ yếu phục vụ các cán bộ, công nhân viên, học sinh, chiến sĩ... thuộc một cơ quan, trường học, nhà trẻ, bệnh viện, đơn vị nhất định. Thông thường các cơ sở này trực thuộc sự quản lý của các cơ quan chủ quản, và lấy mục tiêu phục vụ việc ăn uống của nội bộ cơ quan. Cùng là loại hình này, tùy theo quy mô, trang thiết bị, hay đơn vị chủ quản mà chúng có nhiều tên gọi khác nhau: Nhà ăn tập thể, bếp ăn tập thể, nhà ăn công nghiệp ... Loại hình này việc sản xuất chế biến, tổ chức phục vụ có những đặc thù riêng biệt. Trước đây dưới chế độ bao cấp, nó hình thành nên một hệ thống mạng lưới rộng khắp, sau khi xoá bỏ chế độ bao cấp có một thời loại hình này tan rã, nhưng đến nay do điều kiện kinh tế - xã hội phát triển, loại hình này lại phát triển mạnh và đòi hỏi ở trình độ cao hơn.

### **Quầy phục vụ trên các phương tiện giao thông**

Loại hình này giống có những đặc điểm tổ chức và hoạt động giống như căn tin, chỉ khác một điều là nó được đặt trên các phương tiện giao thông: Tàu hỏa, tàu thủy, máy bay, ô tô đường dài. Loại hình này, chỉ phục vụ các hành khách đi trên phương tiện giao thông đó. Các món ăn, đồ uống thường là các loại đơn giản, không đòi hỏi nhiều phương tiện phục vụ.

### **Các cơ sở tổ chức hội nghị, hội thảo và các sự kiện.**

Nhu cầu ăn uống là nhu cầu thường xuyên, liên tục. Ở đâu có con người là ở đó phát sinh nhu cầu ăn uống cần được thỏa mãn. Vì vậy trong các cơ sở tổ chức các hội nghị và các sự kiện bao giờ cũng có cơ sở kinh doanh phục vụ ăn uống. Sự hoạt động của các cơ sở phục vụ ăn uống này phụ thuộc vào đặc điểm hoạt động của việc tổ chức hội thảo, hội nghị.

Việc sản xuất và kinh doanh các sản phẩm ăn uống thuộc các loại hình này khác nhau về hình thức, về quy mô, về mặt hàng và tiện nghi phục vụ.... Vì vậy để quản trị được tốt cần phải nắm vững những đặc điểm đó.

#### **1.1.2 Đối tượng phục vụ**

Để thỏa mãn tốt nhu cầu ăn uống của con người, các cơ sở kinh doanh ăn uống cần phải nắm vững khách hàng của mình là ai?, nhu cầu của họ là gì? Nếu không trả lời được 2 câu hỏi này thì việc sản xuất kinh doanh các sản phẩm ăn uống khó có thể thành công. Bởi vì việc sản xuất kinh doanh các sản phẩm ăn uống khác xa việc sản xuất kinh doanh các sản phẩm và các dịch vụ khác. Về cơ bản, người ta có thể phân loại khách hàng thành các nhóm sau đây:

##### **1.1.2.1 Khách du lịch**

Khách du lịch là những khách từ ở nơi cư trú khác đến với mục đích tìm hiểu, tham quan, thưởng thức về văn hoá, địa lý, các thành tựu khoa học nghệ thuật, ẩm thực... của một địa danh, một địa phương nào đó. Đối tượng khách này có đặc điểm là: Thời gian lưu trú không dài, ít lặp lại nhưng có nhu cầu và khả năng thanh toán lớn, có thể làm cho một thương hiệu nào đó trở nên nổi tiếng và lỗi thời rất nhanh. Đây là một đối tượng mà các nhà hàng khách sạn cần tiếp cận để có chiến lược kinh doanh trong từng thời điểm có hiệu quả. Số lượng của đối tượng này phụ thuộc vào rất nhiều yếu tố. Nhu cầu của đối tượng này luôn luôn thay đổi. Muốn thu hút được họ, muốn thoả mãn được nhu cầu của họ buộc những người quản trị chế biến các món ăn cần quan tâm.

Khi đời sống kinh tế càng cao, phương tiện giao thông càng tốt, ngành du lịch các địa phương biết khai thác các lợi thế riêng biệt của địa phương mình thì lượng khách du lịch ngày càng lớn. Và ngành chế biến các món ăn đóng một vai trò không nhỏ để tạo nên sức hút khách du lịch

#### **1.1.2.2 Các tổ chức, cá nhân trong khu vực lân cận**

Bao gồm các cán bộ, công nhân viên chức trong các cơ sở đóng trên một địa bàn nhất định và các cư dân khác cư trú có tính chất lâu dài trên địa bàn đó. Đây là đối tượng khách hàng có tính chất ổn định tương đối cao. Việc chinh phục được các khách hàng này sẽ tạo tiền đề cho sự phát triển bền vững của các nhà hàng. Do vậy, trong kinh doanh đòi hỏi cần có chiến lược và sách lược hợp lý về quản trị khách hàng. Quản trị khách hàng thành công, phụ thuộc rất lớn vào vấn đề quản trị các tác nghiệp trong nhà hàng.

#### **1.1.2.3 Các hội nghị, tiệc cưới, liên hoan**

Trong các hội nghị, tiệc cưới, liên hoan số lượng khách hàng thường rất lớn. Đây là nguồn khách quan trọng, song loại khách hàng này không thường xuyên, không liên tục. Việc dự đoán các khách hàng này cũng phải dựa trên tính quy luật của nó không thể tùy tiện không có căn cứ. Đối tượng khách hàng này có thuận lợi là thường xác định được cụ thể, tiêu chuẩn ăn như nhau, việc sản xuất đều dựa trên hợp đồng cụ thể. Do vậy, để thoả mãn được nhu cầu của mọi người là một vấn đề vô cùng khó khăn.

#### **1.1.2.4 Các đối tượng khác.**

Ngoài các đối tượng nêu trên còn có nhiều các đối tượng khác, nói chung là tất cả những ai có nhu cầu và có khả năng thanh toán các nhu cầu đó để được phục vụ.

### **1.2 Vai trò của bộ phận chế biến món ăn trong nhà hàng, khách sạn.**

#### **1.2.1 Tăng hiệu quả kinh doanh**

Hiệu quả sản xuất và kinh doanh là mục tiêu quan trọng nhất đặt ra cho các nhà hàng, khách sạn. Nó quyết định đến sự tồn tại và phát triển của doanh nghiệp. Hiệu quả của sản xuất kinh doanh trong các nhà hàng, khách sạn được quyết định bởi sự hoạt động của từng bộ phận cấu thành và sự phối hợp của các bộ phận đó.

Do đặc điểm kinh doanh trong nhà hàng khách sạn là phải cùng một lúc thực hiện 3 chức năng : Sản xuất, tiêu thụ và phục vụ tiêu thụ các mặt hàng ăn uống. Nên bộ phận

chế biến món ăn là khởi đầu cho quá trình kinh doanh đó. Vì vậy, là bộ phận quan trọng nhất quyết định đến hiệu quả sản xuất kinh doanh của nhà hàng.

### **1.2.2 Nâng cao chất lượng phục vụ của doanh nghiệp**

Bên cạnh mục tiêu hiệu quả kinh tế của doanh nghiệp, thì bộ phận chế biến món ăn có tác động rất lớn đến hiệu quả kinh tế xã hội. Cụ thể là, nếu bộ phận sản xuất chế biến món ăn đáp ứng nhanh chóng nhu cầu của người tiêu dùng, chất lượng món ăn tốt, đảm bảo vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo giá trị dinh dưỡng của món ăn sẽ góp phần đảm bảo sức khoẻ cho cộng đồng. Giúp người lao động tiết kiệm thời gian giành cho việc ăn uống để họ nhanh chóng tái tạo lại sức lao động và có thời gian học tập nâng cao trình độ.

Như vậy chất lượng phục vụ của doanh nghiệp sẽ được nâng cao, tạo nên thương hiệu của doanh nghiệp. Từ đó, lại nâng cao hiệu quả kinh tế.

Vì vậy các nhà hàng khi tiến hành kinh doanh cần nắm vững mối quan hệ hữu cơ giữa hai vai trò này của bộ phận chế biến món ăn.

### **1.3 Chức năng nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn**

#### **1.3.1 Chức năng**

- **Chức năng sản xuất:** Chức năng quan trọng nhất của bộ phận sản xuất chế biến món ăn là trực tiếp chế biến ra các món ăn đáp ứng nhu cầu của người ăn. Nếu không hoàn thành tốt chức năng này thì toàn bộ quá trình kinh doanh của nhà hàng không thể tiến hành được. Để hoàn thành được chức năng này là một công việc cực kỳ khó khăn và phức tạp nhất là trong điều kiện nền kinh tế thị trường ở nước ta hiện nay. Hoàn thành tốt được chức năng này đòi hỏi người quản trị bộ phận sản xuất chế biến không những phải nắm vững về kỹ thuật, về tổ chức mà phải có kiến thức về kinh tế thị trường.

- **Chức năng phục vụ:** Chức năng này thể hiện sự khác biệt của việc kinh doanh các sản phẩm ăn uống với các sản phẩm khác. Nếu sản xuất là việc khởi đầu, thì phục vụ là sự kết thúc quá trình kinh doanh của nhà hàng. Chức năng này có tác động rất lớn và gắn liền đến việc thực hiện chức năng đầu. Khả năng thực hiện chức năng này thể hiện khả năng và trình độ kinh doanh phục vụ của nhà hàng.

Khi tổ chức sản xuất kinh doanh ăn uống đòi hỏi cần thực hiện tốt cả hai chức năng này như nhau thì mới đảm bảo hiệu quả kinh doanh. Nhưng cần lưu ý, với mỗi loại hình tổ chức sản xuất kinh doanh khác nhau, thì hình thức phục vụ cũng khác nhau.

#### **1.3.2 Nhiệm vụ**

- **Xây dựng, thực hiện các kế hoạch sản xuất, chế biến.**

Đây là nhiệm vụ đầu tiên, quan trọng nhất. Nó xác định cụ thể số lượng, chủng loại các sản phẩm ăn uống sẽ sản xuất chế biến trong những thời điểm nhất định. Việc xây dựng đòi hỏi phải đảm bảo tính khoa học, nếu không sẽ có ảnh hưởng đến toàn bộ hoạt động của nhà hàng.

Kế hoạch sản xuất chế biến là cơ sở để tính toán, và tổ chức thực hiện của mọi bộ phận của quá trình sản xuất kinh doanh. Do vậy khi xây dựng đòi hỏi phải tính toán, cân nhắc thật kỹ càng.

Xây dựng kế hoạch đã khó, nhưng việc thực hiện kế hoạch còn khó hơn. Mà người tổ chức thực hiện kế hoạch đó là người quản trị bộ phận sản xuất chế biến. Trong khi tổ chức thực hiện cần dự phòng các tình huống có thể xảy ra trong quá trình thực hiện và đề ra giải pháp khắc phục, thay thế.

Kết quả của việc thực hiện nhiệm vụ này là thước đo chính xác nhất về trình độ, khả năng của người quản trị bộ phận sản xuất chế biến.

#### **- Hoàn thiện quy trình, công nghệ sản xuất chế biến.**

Để hoàn thành được nhiệm vụ, của mình đòi hỏi bộ phận chế biến món ăn phải hoàn thiện quy trình sản xuất chế biến. Bởi quy trình sản xuất chế biến có ảnh hưởng trực tiếp đến năng suất lao động, đến chất lượng sản phẩm, đến vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm. Về cơ bản quy trình sản xuất trong các bộ phận chế biến món ăn là giống nhau, nhưng tùy theo loại hình kinh doanh, điều kiện của từng cơ sở, tùy theo tính chất mặt hàng sản xuất, tùy theo quy mô của nhà hàng, trình độ trang thiết bị thực tế, quy trình này lại có những nét đặc trưng riêng biệt. Vì vậy khi xây dựng và hoàn thiện quy trình không nên bắt chước nhau một cách máy móc.

Để đánh giá quy trình sản xuất có hoàn thiện hay không phải căn cứ vào năng suất, chất lượng của sản phẩm sản xuất ra trong những điều kiện nhất định.

Đặc thù của lao động trong bộ phận chế biến món ăn trước đây, lao động thủ công là chủ yếu. Ngày nay do sự tiến bộ không ngừng của khoa học công nghệ, lao động thủ công trong chế biến các món ăn đang không ngừng được công nghệ hoá. Điều này làm cho năng suất, chất lượng sản phẩm không ngừng được nâng cao và tạo ra nhiều loại sản phẩm mới. Vì vậy, nếu không hoàn thiện công nghệ chế biến, thì lợi thế cạnh tranh sẽ không thuộc về nhà hàng nữa.

#### **- Xây dựng chiến lược sản phẩm, tập hợp ngân hàng thực đơn.**

Do nhu cầu con người về các vật phẩm tiêu dùng nói chung và các sản phẩm ăn uống nói riêng là chúng luôn luôn biến động, nhu cầu về một mặt hàng nào đó đã được thỏa mãn thì nhường chỗ cho các nhu cầu khác. Nên chỉ kinh doanh đơn điệu một số mặt hàng, thì khả năng tồn tại và phát triển bị hạn chế. Các doanh nghiệp muốn phát triển bền vững thì phải có chiến lược sản phẩm riêng của mình. Đối với nhà hàng, sản phẩm của mình được thể hiện trên hệ thống thực đơn. Thực đơn càng phong phú thì sức hấp dẫn càng mạnh. Việc xây dựng ngân hàng thực đơn là không thể không thực hiện đối với bộ phận chế biến món ăn.

Có ngân hàng thực đơn phong phú chưa đủ mà phải xây dựng được kế hoạch, chiến lược thực đơn đó một cách khoa học thì mới phát huy được hiệu quả của nó.

Muốn có ngân hàng thực đơn, xây dựng được chiến lược sản phẩm đúng đắn đòi hỏi cần dựa trên các căn cứ khoa học.

Đánh giá hệ thống ngân hàng thực đơn tốt hay chưa đạt yêu cầu cần căn cứ vào phản ứng của khách hàng, của thị trường.



Khi xây dựng ngân hàng thực đơn và chiến lược sản phẩm cần lưu ý là phải thể hiện được bản sắc riêng biệt của từng nhà hàng.

#### **- Không ngừng nâng cao chất lượng phục vụ khách hàng**

Trong nền kinh tế thị trường, các cơ sở kinh doanh ăn uống phát triển ngày càng mạnh mẽ, sự cạnh tranh ngày càng gay gắt. Hàng ngày có thêm nhiều doanh nghiệp, doanh nhân tham gia vào thị trường kinh doanh dịch vụ ăn uống, nhưng cũng không ít doanh nghiệp doanh nhân không đứng vững trên thị trường. Một trong những biện pháp cơ bản và lành mạnh, giúp doanh nghiệp thu hút được khách hàng là chất lượng phục vụ khách hàng. Xu hướng trong kinh doanh hiện nay, để các doanh nghiệp phát triển bền vững, đều phải có chiến lược chăm sóc khách hàng nhằm không ngừng cung ứng cho khách hàng các dịch vụ có chất lượng cao hơn, rẻ hơn, tiện lợi hơn. Tùy thuộc và điều kiện, loại hình, sản phẩm mà xác định cụ thể những biện pháp nâng cao chất lượng phục vụ. Tuy việc này không dễ dàng, không đem lại kết quả ngay nhưng dù thế nào cũng phải tìm ra biện pháp và buộc phải làm thường xuyên.

#### **- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm .**

Ăn uống là một trong các con đường chủ yếu đưa các mầm mống bệnh tật vào cơ thể con người. Do vậy các sản phẩm ăn uống phải đảm bảo yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm. Đối tượng phục vụ của các loại hình nhà hàng là đông đảo các cán bộ nhân viên, học sinh, sinh viên.... Vì vậy các sản phẩm của nhà hàng không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, thì hậu quả mà nó gây ra cho cộng đồng không thể lường trước được. Trong các bộ phận chế biến cần phải thực hiện mọi biện pháp để đảm bảo vấn đề này. Trước hết là phải chấp hành nghiêm túc sự quản lý của các cơ quan nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm. Sau nữa, cần nắm vững các con đường gây nên hiện tượng mất an toàn này để tìm cách ngăn chặn có hiệu quả và có ý thức chịu trách nhiệm về các vấn đề này.

#### **- Đảm bảo hiệu quả kinh doanh.**

Hiệu quả kinh doanh, là điều kiện kinh tế để cho các cơ sở kinh doanh tồn tại và phát triển. Do vậy khi thực hiện các nhiệm vụ khác cũng đề nhằm thực hiện nhiệm vụ này. Song hiệu quả kinh doanh trong thực tiễn không phải lúc nào ta cũng có thể lượng hoá được ngay, vì vậy khi đánh giá việc thực hiện nhiệm vụ này cần phải có cái nhìn toàn diện, nhìn vấn đề trong sự vận động và phát triển. Để thực hiện được nhiệm vụ này đòi hỏi khi quyết định bất cứ việc gì cũng phải xem xét chúng có tác động tốt hay xấu đến hiệu quả kinh tế của quá trình kinh doanh.

### **1.4 Quản trị bộ phận chế biến món ăn**

#### **1.4.1 Khái niệm.**

Quá trình kinh doanh các sản phẩm ăn uống có sự tham gia của rất nhiều yếu tố. Mỗi yếu tố đều có ảnh hưởng ở những mức độ khác nhau đến hiệu quả kinh doanh của các cơ sở. Các yếu tố này luôn luôn biến động, sự biến động này khó có thể tính toán được trước. Do vậy để quá trình kinh doanh diễn ra đạt được mục đích đã đề ra đòi hỏi cần có những

sử lý cụ thể hợp lý, kịp thời, đòi hỏi cần có con người, có tổ chức nhất định. Sự hoạt động của con người và tổ chức đó gọi là quản trị.

Vậy có thể hiểu quản trị là sự tác động của chủ thể lên đối tượng bị quản lý nhằm đạt được mục tiêu đặt ra trong điều kiện các yếu tố, môi trường thường xuyên bị biến động thay đổi.

Từ cách tiếp cận trên, có thể hiểu: Quản trị bộ phận chế biến món ăn là sự tác động liên tục, có tổ chức, có mục đích của chủ thể quản lý lên tập thể những người lao động trong bộ phận chế biến món ăn, sử dụng một cách tốt nhất các nguồn lực, cơ hội và tiềm năng nhằm đạt được mục tiêu đề ra theo pháp luật của nhà nước và quy định hiện hành của doanh nghiệp.

### **1.4.2 Đối tượng**

Từ khái niệm trên, ta thấy đối tượng quản trị bộ phận chế biến món ăn là tất cả các yếu tố tham gia vào quá trình sản xuất chế biến món ăn và các hoạt động của quá trình kinh doanh sản phẩm ăn uống như: Con người, vật tư thiết bị, nguyên nhiên liệu, thị trường, tổ chức quản lý....

### **1.4.3 Nội dung quản trị bộ phận chế biến món ăn**

Đối tượng quản trị bao gồm nhiều lĩnh vực, nhưng khi quản trị bộ phận chế biến món ăn cần nắm vững những nội dung cơ bản sau:

- Quản trị quy trình sản xuất chế biến món ăn.
- Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật
- Quản trị nguyên liệu, vật liệu, và năng lượng chế biến món ăn.
- Quản trị chi phí sản xuất chế biến.

## **1.5 Câu hỏi và bài tập tình huống**

1. Có bao nhiêu loại hình kinh doanh các sản phẩm ăn uống. Trong các loại hình đó, thì loại hình nào phát triển mạnh nhất? Tại sao? Nói rõ đặc điểm sản xuất kinh doanh của từng loại hình.

2. Bộ phận chế biến món ăn có vai trò gì đối với các nhà hàng và khách sạn? Vai trò nào quan trọng nhất? Tại sao?

3. Hãy phân tích rõ các chức năng của bộ phận chế biến món ăn.

4. Quản trị kinh doanh là gì? Trình bày những nội dung cơ bản của quản trị bộ phận chế biến món ăn.

5. Một chủ đầu tư cần tuyển chọn giám đốc điều hành cho nhà hàng mới xây dựng hoàn thiện, trong buổi phỏng vấn các ứng viên câu hỏi sau:

Để một nhà hàng mới khai trương đi vào hoạt động có hiệu quả cần phải giải quyết các công việc cụ thể nào trong bộ phận chế biến món ăn? Trong những công việc đã nêu ra thì quan trọng nhất là gì? Hãy bảo vệ quan điểm của mình.

6. Một đoàn khách hàng vào nhà hàng độc lập có đem theo một con cá to, có yêu cầu chế biến con cá đó thành các món ăn mà trong thực đơn nhà hàng không có. Nếu là người quản trị bộ phận chế biến đó, anh (chị) có nhận phục vụ không? Nếu nhận phục vụ, thì giải quyết như thế nào về mặt chế biến và cách tính chi phí phục vụ cho khách hàng chấp nhận được.

## **CHƯƠNG II**

### **QUẢN TRỊ QUY TRÌNH SẢN XUẤT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

## **2.1 Cơ sở khoa học của việc xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn.**

Sản xuất bất cứ một loại sản phẩm nào cũng cần phải tiến hành qua nhiều công đoạn nhất định. Tập hợp tất cả các công đoạn đó người ta gọi là quy trình sản xuất. Nhưng tùy theo sự tiến bộ của khoa học và công nghệ, cũng như việc vận dụng nó mỗi cá nhân, mỗi cơ sở có thể thực hiện các công đoạn đó có thể dài hay ngắn, đơn giản hay phức tạp hoàn toàn khác nhau. Để tiến hành tổ chức bộ phận chế biến món ăn khoa học, đảm bảo thuận tiện cho quá trình quản trị, trước khi tổ chức bộ phận chế biến món ăn bao giờ người ta cũng phải xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn.

Để xây dựng quy trình sản xuất hợp lý người ta phải dựa trên các cơ sở sau đây:

### **2.1.1 Cơ sở kinh tế**

Khi xây dựng quy trình sản xuất, cần căn cứ vào cơ sở đầu tiên và quan trọng nhất . Cơ sở kinh tế biểu hiện trên rất nhiều góc độ:

- Điều kiện mặt bằng hiện có của cơ sở kinh doanh, Cơ cấu mặt hàng kinh doanh, loại hình kinh doanh, sự phát triển của công nghệ, vốn đầu tư cho kinh doanh, đối tượng kinh doanh....
- Năng xuất lao động
- Chất lượng sản phẩm.
- Chi phí và hiệu xuất chi phí.
- Thời gian thu hồi vốn ....

Điều này có nghĩa là khi áp dụng quy trình sản xuất này hay quy trình sản xuất khác người quản trị phải xem xét một cách toàn diện thì khả năng hiện thực hoá của quy trình sản xuất và hiệu quả kinh tế mà nó mang lại.

### **2.1.2 Cơ sở vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo vệ môi trường.**

Vệ sinh an toàn thực phẩm như đã phân tích, là một vấn đề vô cùng nhạy cảm mà cả xã hội quan tâm. Nó có ảnh hưởng rất lớn đến cộng đồng cũng như hiệu quả kinh tế của doanh nghiệp. Vì vậy, nó là vấn đề quản lý vĩ mô của nhà nước và của cả doanh nghiệp. Khi xây dựng quy trình sản xuất phải đảm bảo sản phẩm sản xuất ra phải được kiểm soát chặt chẽ về vệ sinh an toàn thực phẩm. Nếu không dựa trên cơ sở này, thì khi vận hành theo quy trình sản xuất này rất khó quản trị được vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm. Để đảm bảo quy trình dựa trên cơ sở vệ sinh an toàn thực phẩm, khi tổ chức bộ phận sản xuất cần thực hiện trên những nguyên tắc khoa học nhất định.

Song vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm còn phụ thuộc rất lớn vào sự tác động của môi trường, vì vậy khi xây dựng quy trình sản xuất phải tính đến tác động của quy trình đó đến môi trường sản xuất cũng như môi trường kinh doanh và môi trường chung của cộng đồng. Cụ thể, phải xem xét thành phần và số lượng khí thải, nước thải, các chất thải khác, tiếng ồn, độ ẩm.... để có biện pháp xử lý thích hợp.

### **2.1.3 Cơ sở thẩm mỹ**

Trong quá trình tổ chức sản xuất có rất nhiều yếu tố tác động đến năng xuất lao động. Khoa học tổ chức lao động đã chỉ ra một trong những yếu tố đó là vấn đề thẩm mỹ của

công tác tổ chức môi trường lao động. Tính thẩm mỹ của môi trường lao động có tác động trực tiếp, thường xuyên, lâu dài đến tâm sinh lý người lao động. Có những tác động tích cực, song lại có những tác động tiêu cực. Vì vậy khi xây dựng quy trình sản xuất cần phải xem xét đến tính thẩm mỹ của quy trình.

Để trả lời cho câu hỏi thế nào là đảm bảo tính thẩm mỹ của quy trình sản xuất, có rất nhiều quan điểm khác nhau, song chúng cũng có những nét chung nhất mà chúng ta cần nắm vững.

#### **2.1.4 Cơ sở kỹ thuật và an toàn lao động**

Một vấn đề nữa đặt ra trong sản xuất là vấn đề kỹ thuật và an toàn lao động cần phải xem xét khi xây dựng quy trình kỹ thuật chế biến món ăn.

Các mặt hàng ăn uống rất phong phú đa dạng, kỹ thuật chế biến các mặt hàng, tùy thuộc vào từng vùng miền, quốc gia, các cơ sở, các cá nhân khác nhau không phải thống nhất giống nhau. Sự khác biệt này thường các cơ sở, các cá nhân không phổ biến rộng rãi mà có phần nào bí mật. Sự khác nhau tạo nên sự đa dạng về chất lượng sản phẩm. Nên xây dựng quy trình sản xuất đối với mỗi cơ sở cũng mang tính đặc thù. Khó có thể phân tích đúng sai theo quan điểm của từng cá nhân.

Trong sản xuất, dù là chế biến các món ăn, không nên nghĩ ít có tai nạn lao động xảy ra, và tai nạn xảy ra ít nguy hiểm. Nếu tai nạn xảy ra dù nhỏ hay lớn đều dẫn đến sự thiệt hại của cá nhân, và chủ cơ sở. Vì vậy khi xây dựng quy trình cũng phải lường hết các tình huống có thể gây ra tai nạn để tìm biện pháp phòng trừ, trong từng khâu của quy trình sản xuất.

## **2.2 Xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn**

Để quy trình sản xuất, đảm bảo các cơ sở khoa học đã nêu trên, khi bố trí bộ phận chế biến món ăn theo quy trình sản xuất đã xây dựng nên, phải quán triệt các nguyên tắc là: Riêng rẽ, một chiều.

### **2.2.1 Nguyên tắc riêng rẽ**

Đây là một trong những nguyên tắc quan trọng nhất. Quán triệt nguyên tắc này có nghĩa là khi xây dựng quy trình sản xuất ta phải tách quy trình sản xuất của các sản phẩm hoặc nhóm các sản phẩm khác nhau thành những quy trình riêng biệt. Trong mỗi quy trình chế biến, lại phải tách thành các công đoạn chế biến riêng biệt, trong mỗi công đoạn này lại phải tách thành các bước riêng biệt khác. Sự phân chia riêng rẽ này ở mức độ nào, phụ thuộc vào kỹ thuật chế biến của các sản phẩm hoặc nhóm các sản phẩm đó. Vì vậy sự quán triệt nguyên tắc này rất linh hoạt, không nên quá cứng nhắc và bất chiểu máy móc.

Vì trong các nhà hàng, khách sạn sản xuất các sản phẩm rất phong phú và đa dạng về kỹ thuật, cho nên trước khi tổ chức bộ phận chế biến món ăn cần xây dựng quy trình sản xuất cho khoa học rồi mới tiến hành tổ chức. Trong quá trình điều hành sự hoạt động của bộ phận này cần thiết phải quan sát sự bất hợp lý của nó, mà có biện pháp điều chỉnh cho thích hợp.

### **2.2.2 Nguyên tắc một chiều**

Theo nguyên tắc này, khi xây dựng quy trình sản xuất cần đảm bảo nguyên liệu sau khi đưa vào sản xuất đi lần lượt qua các khâu của quy trình sản xuất theo một chiều nhất định, mà không quay lại những khâu mà nó đi qua. Như vậy chúng sẽ tạo thành một dòng chảy nhất định.

Nguyên tắc này được quán triệt, sẽ làm cho thực phẩm sạch không lẫn với thực phẩm chưa sạch, thực phẩm chín không lẫn với các thực phẩm sống. Do vậy sản phẩm được sản xuất ra đảm bảo được vấn đề vệ sinh và an toàn thực phẩm cao.

### **2.2.3 Nguyên tắc hỗn hợp**

Vì quá trình sản xuất nhiều món ăn qua rất nhiều công đoạn phức tạp, nếu quán triệt nguyên tắc riêng rẽ và nguyên tắc một chiều thì không thể thực hiện được. Cho nên trong khi xây dựng những quy trình sản xuất đó người ta sử dụng tổng hợp linh hoạt ở những mức độ nhất định.

## **2.3 Thiết lập mặt bằng và khu vực sản xuất chế biến.**

Để tiến hành sản xuất ra các sản phẩm ăn uống cho các nhà hàng, cần thiết phải có mặt bằng và tiến hành tổ chức khu vực sản xuất chế biến cụ thể.

Để làm được việc đó, cần thiết phải tiến hành các bước công việc sau đây:

### **2.3.1 Xác định vị trí**

Việc đầu tiên cần làm là xác định vị trí của khu vực sản xuất và vị trí của từng bộ phận cấu thành khu vực sản xuất.

Khi xác định vị trí cần nắm vững đặc điểm của quá trình sản xuất của từng khâu hay của cả quá trình. Từ những đặc điểm đó, nó quyết định yêu cầu nơi tiến hành tổ chức cần những điều kiện gì? Tiếp đến là khả năng đáp ứng những yêu cầu đã đặt ra của vị trí đó mà ta quyết định vị trí tổ chức khu vực sản xuất.

Ví dụ:

- Với một nhà hàng độc lập mới xây dựng có nhiều tầng thì đặt bộ phận chế biến món ăn ở đâu là thuận tiện nhất?
- Hoặc nhà hàng độc lập có 1 tầng thì đặt bếp ở vị trí nào thì thuận lợi nhất? ....
- Hoặc nhà hàng kinh doanh tổng hợp thì nên đặt quầy bar ở vị trí nào thì tốt nhất?

### **2.3.2 Thiết kế dây truyền công nghệ sản xuất chế biến.**

Khi đã xác định rõ vị trí khu vực sản xuất, cần phải thiết kế dây truyền công nghệ sản xuất cho thích hợp với nhóm mặt hàng và quy mô sản xuất. Thiết kế dây truyền công nghệ sản xuất có nghĩa là dựa trên quy trình sản xuất đã vạch ra, điều kiện công nghệ hiện có và khả năng tài chính mà xác định số lượng và chủng loại dụng cụ, thiết bị, máy

móc cần trang bị sao cho chúng tạo nên một dây truyền sản xuất liên tục và đồng bộ. Giải quyết việc này cần có cái nhìn toàn diện, phải xét cả hai mặt hiện tại và tương lai.

### **2.3.3 Bố trí mặt bằng khu vực sản xuất chế biến món ăn.**

Dựa trên diện tích tại vị trí xác định và các dụng cụ trang thiết bị cần thiết và dây truyền sản xuất đã thiết kế mà bố trí các bộ phận, lắp đặt các trang thiết bị dụng cụ cần thiết cho tường khâu của dây truyền sản xuất.

Bố trí mặt bằng sản xuất tốt có các tác dụng sau đây:

- Sử dụng hợp lý diện tích khu vực sản xuất.
- Làm cho quá trình sản xuất liên tục và tạo ra năng suất lao động cao, phục vụ kịp thời nhu cầu của khách hàng.
- Dễ dàng trong quản lý và điều hành sản xuất.
- Hạn chế các tai nạn trong quá trình sản xuất.

Trong thực tế có nhiều kiểu bố trí mặt bằng khu vực chế biến.

Bố trí mặt bằng theo loại sản phẩm sản xuất (chuyên môn hoá theo sản phẩm) có các kiểu bố trí mặt bằng sau:

- Bố trí theo từng công đoạn của quy trình sản xuất.
- Bố trí hỗn hợp.
- Bố trí cố định hay linh hoạt...

Lựa chọn kiểu bố trí mặt bằng cho bộ phận chế biến phụ thuộc vào các yếu tố: Khối lượng và chủng loại mặt hàng chế biến, loại hình nhà hàng, diện tích thực tế, trang thiết bị dụng cụ được trang bị...

### **2.3.4 Một số sơ đồ mặt bằng khu vực sản xuất chế biến.**

(Sơ đồ bố trí mặt bằng 2.3.4)

## **2.4 Quản lý chất lượng chế biến món ăn theo hệ thống HACCP**

### **Giới thiệu về hệ thống quản lý HACCP.**

HACCP ( Hazard Analysis Critical Control Points- Phân tích các mối nguy và xác định các điểm kiểm soát tới hạn ) là hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm mang tính chất phòng ngừa nhằm đảm bảo an toàn thực

phẩm và chất lượng thực phẩm thông qua việc phân tích các mối nguy và thực hiện các biện pháp kiểm soát tại các điểm kiểm soát tới hạn.

Xét riêng về phương diện quản lý an toàn và chất lượng, HACCP là hệ thống đang được toàn thế giới công nhận như là một hệ thống quản lý an toàn và chất lượng thực phẩm hữu hiệu nhất. Trước những yêu cầu ngày càng tăng của người tiêu dùng cùng như trách nhiệm của các nhà sản xuất, chế biến thực phẩm, các quốc gia trên toàn thế giới mà đặc biệt là Liên minh Châu Âu (EU), Mỹ, Nhật ... đều chính thức ban hành các quy định bắt buộc chỉ cho phép đưa ra thị trường những sản phẩm thực phẩm phải có chứng nhận HACCP.

#### **2.4.1 Kiểm soát chung đối với các cơ sở chế biến thực phẩm**

Đối với các cơ sở sản xuất chế biến, để sản phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cao, kiểm soát chặt chẽ vấn đề vệ sinh, cần thực hiện nghiêm túc các bước, các nội dung của hệ thống HACCP. Làm được điều này có ý nghĩa rất lớn đối với doanh nghiệp và với cộng đồng. Vì vậy từng bước các doanh nghiệp các cơ sở phải thực hiện và chịu sự quản lý của các cơ quan chức năng của Nhà nước. Kiểm soát chung đối với các cơ sở chế biến gồm các nội dung cơ bản sau:

- Tiến hành đầy đủ việc vệ sinh và khử trùng
- Chống sự tích tụ bẩn, sự xâm nhập của các vật liệu gây độc từ các dụng cụ vào thực phẩm, chống các loại nấm mốc phát triển trên bề mặt các dụng cụ.
- Thực hiện chế độ vệ sinh thực phẩm tốt.
- Thiết lập những điều kiện nhiệt độ phù hợp cho các khâu chế biến và bảo quản sản phẩm được hợp vệ sinh.
- Cần có đủ số lượng bồn rửa, được bố trí ở những vị trí thích hợp. Các phòng vệ sinh không được mở thông cửa vào những phòng sơ chế, chế biến thực phẩm. Các bồn rửa tay phải có đủ vòi nước nóng lạnh, xà phòng rửa tay và khăn lau hợp vệ sinh, ...
- Cần có hệ thống thông hơi, thoát khí, thông gió hợp khoa học
- Hệ thống thoát nước phải phù hợp với mục đích định, chúng phải được thiết kế và xây dựng sao cho tránh được nguy cơ lây nhiễm vào thực phẩm.

#### **2.4.2 Kiểm soát nguồn nước và nguyên liệu.**

Mọi quá trình chế biến món ăn đều liên quan đến nước. Do vậy, nước có ảnh hưởng trực tiếp đến vấn đề vệ sinh của sản phẩm. Nếu nguồn nước không đảm bảo đủ, nước không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm thì sản phẩm sẽ không đảm bảo vệ sinh. Do vậy phải thường xuyên liên tục đảm bảo lượng và chất lượng của nguồn nước. Nếu có dấu hiệu không đảm bảo an toàn, cần có biện pháp xử lý có hiệu quả ngay. Nếu không khắc phục được cần phải ngừng ngay quá trình sản xuất chế biến.

Nguyên liệu là thành phần chính tạo nên sản phẩm. Tình trạng của nguyên liệu đưa vào chế biến quyết định đến chất lượng của sản phẩm về mặt vệ sinh an toàn thực phẩm. Nếu không kiểm soát được chất lượng của nguyên liệu thì sẽ không kiểm soát được chất lượng sản phẩm. Do vậy, kiểm soát chất lượng nguyên liệu cần tiến hành tuân thủ những nguyên tắc đã đề ra, tuyệt đối không tùy tiện. Đồng thời cần có những chế tài cụ thể đối



với việc vi phạm những nguyên tắc đã đề ra. Mặt khác khi kiểm soát cũng cần dự tính được các tình huống có thể phát sinh và có biện pháp giải quyết thích ứng. Cụ thể khi nhập nguyên liệu đưa vào chế biến cần xác định các vấn đề sau:

- Xuất xứ của nguyên liệu
- Hạn sử dụng.
- Bao bì
- Phương tiện vận chuyển.
- Chất lượng thực tế của nguyên liệu.
- Xử lý ngay các loại nguyên liệu không đảm bảo yêu cầu. . . .

### **2.4.3 Kiểm soát các phòng chuẩn bị và sơ chế thực phẩm.**

Đây là hai bộ phận có nguy cơ làm cho thực phẩm nhiễm các loại tạp chất, các mầm mống gây bệnh lớn nhất.

Kiểm soát khu vực này gồm những nội dung cơ bản sau:

- Vấn đề cấp và thoát nước phải đảm bảo yêu cầu về số lượng và chất lượng.
- Vệ sinh môi trường khu vực.
- Các trang thiết bị dụng cụ phải đảm bảo đầy đủ, đúng quy định
- Quy trình sản xuất và bố trí mặt bằng đúng nguyên tắc quy định.
- Trang thiết bị bảo hộ của người sản xuất
- Các nguyên tắc nội bộ khu vực

Yêu cầu nguyên liệu sau khi đã sơ chế phải đảm bảo yêu cầu về vệ sinh theo đúng quy định, phải được kiểm soát chặt chẽ.

### **2.4.4 Kiểm soát phương tiện vận chuyển và dự trữ thực phẩm**

Phương tiện vận chuyển và bảo quản, thường xuyên tiếp cận với các nguyên liệu đã sơ chế, do vậy nếu không đảm bảo vệ sinh, thì đó sẽ là nguyên nhân làm cho nguyên liệu không đảm bảo yêu cầu về vệ sinh. Mặt khác các phương tiện bảo quản, nhất là thiết bị lạnh không đảm bảo chế độ nhiệt độ cũng sẽ là nguyên nhân làm cho thực phẩm biến đổi chất lượng.

Vì vậy, cần kiểm soát chặt chẽ các phương tiện này trước khi sử dụng và sau khi sử dụng.

### **2.4.5 Kiểm soát dụng cụ, máy móc, và thiết bị chế biến.**

Cũng như các phương tiện khác các máy móc thiết bị cần phải kiểm soát chặt chẽ về mặt vệ sinh cũng như khả năng hoạt động của chúng có ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm. Ví dụ: Tủ lạnh có duy trì được nhiệt độ cần bảo quản không? Máy sấy dụng cụ có đủ nhiệt độ cần thiết, quạt thông gió có khả năng đẩy hết lượng khí thải không? ...

### **2.4.6 Kiểm soát việc xử lý chất thải và vệ sinh môi trường khu vực chế biến**

Đây là vấn đề quan trọng nhất và khó khăn nhất đối với bộ phận chế biến, đòi hỏi phải kiểm soát liên tục, không được để sai sót gì. Trước khi bước vào sản xuất chế biến vấn đề

này đã phải giải quyết triệt để, kể cả việc dự tính các tình huống có thể xảy ra và biện pháp xử lý.

#### **2.4.7 Kiểm soát vệ sinh người chế biến.**

Kiểm soát người chế biến bao gồm những nội dung cơ bản sau:

- Vệ sinh cá nhân trước khi vào chế biến
- Việc chấp hành nội quy vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh môi trường chế biến.
- Kiểm soát sức khỏe định kỳ.

#### **2.4.8 Kiểm soát bảo hộ lao động.**

- Cần trang bị đầy đủ dụng cụ bảo hộ lao động đúng yêu cầu.
- Kiểm soát việc sử dụng các dụng cụ bảo hộ lao động

#### **2.4.9 Kiểm soát bao bì và vật dụng chứa đựng thực phẩm.**

Đây là khâu cuối cùng và là nguyên nhân cuối cùng ảnh hưởng đến vấn đề vệ sinh của thực phẩm trước khi đưa thực phẩm, sản phẩm đến tay người tiêu dùng. Khi kiểm soát cần đi vào những nội dung cụ thể sau: Vật liệu chế tạo, tình trạng vệ sinh, việc thực hiện các kỹ năng đóng gói, chế độ bảo quản, môi trường bảo quản...

### **2.5 Câu hỏi và bài tập tình huống**

1. Phân tích các cơ sở khoa học của việc thiết lập quy trình sản xuất chế biến món ăn.
2. Nêu các nguyên tắc cơ bản khi thiết lập quy trình sản xuất chế biến món ăn. Phân tích tại sao khi thiết lập quy trình sản xuất chế biến món ăn cần tuân thủ nguyên tắc đó?
3. Hãy trình bày các nội dung cụ thể về thiết kế mặt bằng và bộ phận sản xuất chế biến món ăn.
4. Hãy vẽ thiết kế mặt bằng và bộ phận chế biến món ăn của một cơ sở theo ý tưởng của mình.
5. Hệ thống quản lý HACCP là gì? Tại sao cần áp dụng nó trong các cơ sở sản xuất chế biến món ăn?
6. Hãy trình bày các nội dung cơ bản của hệ thống quản lý HACCP trong bộ phận chế biến món ăn.
7. Nếu trong bộ phận chế biến món ăn có người mắc bệnh viêm họng mãn tính thì có nên làm việc ở bộ phận đó không? Hãy nêu cách giải quyết hợp lý nhất.

## **CHƯƠNG III QUẢN TRỊ CƠ SỞ VẬT CHẤT KỸ THUẬT**

### **3.1 Quản trị nhà xưởng và mặt bằng sản xuất.**

Nhà xưởng và mặt bằng sản xuất là cơ sở vật chất cần thiết cho quá trình sản xuất và kinh doanh của doanh nghiệp, vì vậy đòi hỏi cần có sự quản lý chặt chẽ để tránh thiệt hại cho cơ sở và luôn đảm bảo cho quá trình sản xuất kinh doanh diễn ra thuận lợi. Quản trị nhà xưởng và mặt bằng sản xuất bao gồm những nội dung sau:

### **3.1.1 Quản trị khu tiếp nhận thực phẩm**

Mỗi cơ sở sản xuất kinh doanh đều bố trí một khu vực giành cho việc tiếp nhận thực phẩm.

Khi bố trí khu vực tiếp nhận thực phẩm cần làm rõ những nội dung:

- Xác định rõ vị trí của khu vực tiếp nhận
- Xác định diện tích cần thiết giành cho khu vực này.
- Trang thiết bị cần thiết cho quá trình giao nhận
- Công tác phục vụ tại khu vực tiếp nhận

Khi xác định cần dựa trên quy mô của doanh nghiệp, loại hình kinh doanh, điều kiện thực tế của doanh nghiệp....

Yêu cầu của việc quản trị khu vực này là: Sao cho quá trình tiếp nhận diễn ra thuận tiện, nhanh chóng, an toàn, đảm bảo vệ sinh, chính xác và có hiệu quả kinh tế cao

### **3.1.2 Quản trị khu vực dự trữ, bảo quản**

Nội dung quản trị của khu vực này bao gồm:

- Xác định khu vực dùng để làm kho bảo quản.
- Xác định rõ các loại kho cần có và diện tích của mỗi bộ phận.
- Các phương tiện máy móc, dụng cụ để vận chuyển, bốc xếp, bảo quản.
- Tính toán, lắp đặt các thiết bị chiếu sáng, thông hơi thoát khí
- Xây dựng chế độ bảo quản từng loại hàng hoá
- Trang bị các loại dụng cụ đo lường
- Quy chế về xuất nhập kho
- Hệ thống sổ sách ghi chép...

Yêu cầu đối với công tác quản trị khu vực này là: Xuất kho nhanh chóng, chính xác, đảm bảo chất lượng, tránh hư hỏng, thất thoát, đảm bảo vệ sinh an toàn, có thông tin chính xác về tình trạng chất lượng và lượng hàng hoá nguyên liệu trong kho.

### **3.1.3 Quản trị khu vực sơ chế, cắt thái**

Khu vực này có ảnh hưởng lớn nhất đến vấn đề vệ sinh môi trường cũng như vệ sinh an toàn thực phẩm. Khi tổ chức cần thiết phải tiến hành:

- Lựa chọn vị trí, và diện tích thích hợp để tổ chức.
- Phân chia khu vực này thành các khu vực riêng biệt: Nơi sơ chế thô, sơ chế tinh.

Sơ chế gia súc gia cầm, sơ chế thủy sản, sơ chế rau củ quả.

- Bố trí các bộ phận sơ chế phải đảm bảo nguyên tắc riêng rẽ, một chiều.
- Lắp đặt hệ thống cấp thoát nước, hệ thống chiếu sáng tốt.
- Thiết kế nền, tường đảm bảo thoát nước tốt, chống trơn, để làm vệ sinh.
- Chuẩn bị đầy đủ các dụng cụ cần thiết cho quá trình sơ chế sắp xếp hợp lý vào các khâu hợp lý.

- Giải quyết tốt các chất thải bỏ trong quá trình sơ chế.
- Kiểm soát chặt chẽ vấn đề vệ sinh môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm.

Yêu cầu: Công tác quản trị phải đảm bảo cho quá trình sơ chế nhanh chóng, kịp thời, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm vệ sinh môi trường, chất lượng nguyên liệu tốt, đảm bảo an toàn lao động.

### **3.1.4 Quản trị khu vực chế biến.**

Khu vực này có đặc điểm là nơi tập trung toàn bộ nguyên liệu đã sơ chế, là nơi tập trung nhiều loại thiết bị nhiệt, nhiều loại dụng cụ chuyên dùng, tập trung nhân lực trong những giờ cao điểm. Do vậy khi tiến hành tổ chức và quản trị cần nắm vững đặc điểm này.

Khi tiến hành tổ chức và quản trị cần giải quyết những nội dung cơ bản sau:

- Xác định vị trí và diện tích thuận tiện cho chế biến
- Tính toán toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ chuyên dùng cần thiết cho quá trình chế biến.
- Tiến hành phân chia quá trình sản xuất thành các khâu các bộ phận cấu thành
- Tiến hành tổ chức chỗ làm việc một cách khoa học.
- Đảm bảo các điều kiện cấp thoát nước, thông hơi thoát khí, chiếu sáng
- Kiểm tra công thức chế biến, chất lượng sản phẩm
- Kiểm tra vệ sinh cá nhân
- Đảm bảo vệ sinh môi trường khu vực chế biến
- Duy trì công tác phục vụ chỗ làm việc.
- Lập thời gian biểu làm việc và quản lý lao động.
- Duy trì nghiêm ngặt nội quy nội bộ khu vực chế biến món ăn

Đây là những công việc chung cần phải làm, song làm cụ thể thế nào lại tùy thuộc vào điều kiện thực tế của từng cơ sở, từng mặt hàng chế biến, loại hình kinh doanh.... Khi giải quyết các nội dung đó phải đảm bảo các yêu cầu cơ bản sau:

- Chế biến phải nhanh chóng, cung cấp kịp thời các món ăn cho khách đảm bảo chất lượng, vệ sinh, và giá cả hợp lý có sức cạnh tranh.
- Khai thác hết năng lực sản xuất sẵn có.
- Đảm bảo an toàn lao động.
- Hạn chế các hư hỏng, tổn thất

### **3.1.5 Quản trị khu vực chia và xuất thức ăn.**

Trong hầu hết các nhà hàng, đều phải có bộ phận phân chia xuất ăn. Bộ phận này thường bố trí thành một phòng riêng biệt, là một bộ phận nằm tiếp giáp với bộ phận chế biến nóng và phòng ăn của khách. Chức năng của khu vực này là nơi tập kết các món ăn đã được chế biến chuẩn bị mang phục vụ khách. Tại khu vực này, người ta tiến hành phân chia món ăn thành những suất theo yêu cầu, trang trí lại các món ăn, bảo quản món ăn chờ phục vụ khách. Vì vậy khu vực này hạn chế tối đa sự xuất hiện của những người không có nhiệm vụ, của các loại thực phẩm sống. Phòng này đòi hỏi mức độ vệ sinh môi trường, vệ sinh dụng cụ, vệ sinh cá nhân rất cao.

Quản trị bộ phận này cần giải quyết những nội dung sau:

- Thiết kế cửa ra vào thuận tiện cho việc đi lại của nhân viên, hạn chế sự tác động từ môi trường bên ngoài vào phòng.
- Thiết kế hệ thống cửa thông hơi thoát gió tốt, không để các loại côn trùng, chuột từ bên ngoài xâm nhập vào.
- Trang bị đầy đủ các dụng cụ phục vụ công việc phân chia, bảo quản, vận chuyển. Các dụng cụ này phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cao. Sắp xếp gọn gàng ngăn nắp.
- Kiểm soát tốt vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân.
- Duy trì nghiêm ngặt nội quy nơi làm việc

### **3.1.6 Quản trị khu vực vệ sinh.**

Mỗi bộ phận chế biến đều có một khu vực để vệ sinh các thiết bị dụng cụ

Khu vực này để rửa toàn bộ các dụng cụ chế biến, dụng cụ chứa đựng trong quá trình làm việc. Khu vực này thường bố trí liền kề với bộ phận chế biến, nhưng nên tách riêng thành một phòng để hạn chế sự ảnh hưởng đến vấn đề vệ sinh.

Quản trị khu vực này cần chú ý các nội dung sau:

- Thiết kế và thi công khu vực này cần tính toán thật khoa học, cần xác định số bể rửa cần thiết, gạch ốp tường loại nào, lát cao đến đâu, nền nhà bằng gạch gì và độ dốc của nó, hệ thống cấp thoát nước, thông hơi thoát khí, chiếu sáng...
- Tính toán các trang thiết bị cần thiết: Máy rửa, giá, tủ để dụng cụ, máy sấy khô, dụng cụ chứa đựng phế thải, ....
- Duy trì vệ sinh khu vực làm việc

## **3.2 Quản trị thiết bị sản xuất chế biến**

Đây là một trong những nhiệm vụ quan trọng, bởi vì nó là một bộ phận cơ sở vật chất quan trọng của nhà hàng, nó có ảnh hưởng trực tiếp đến năng suất và chất lượng của sản phẩm sản xuất ra. Vì vậy quá trình sản xuất chế biến phải có đầy đủ về số lượng, chủng loại và tốt về chất lượng.

Để quản lý tốt các dụng cụ này, thường giao trách nhiệm quản lý trực tiếp cho các khâu các bộ phận, cá nhân cụ thể, khi có nhiều bộ phận, nhiều ca sử dụng thì cần quy định rõ việc bàn giao và tiếp nhận dụng cụ. Trong quá trình sử dụng cần phát hiện kịp thời sự hư hỏng, mất mát và xác định rõ trách nhiệm thuộc về cá nhân hay tập thể nào. Đồng thời định kỳ hàng quý, hàng năm có tiến hành kiểm kê đánh giá, xử lý kịp thời.

Để chế biến ra các sản phẩm ăn uống, bộ phận chế biến cần số lượng, chủng loại các trang thiết bị dụng cụ rất phong phú và đa dạng. Trong quá trình sử dụng các dụng cụ này không ngừng được cải tiến, không ngừng hư hỏng và tổn thất nên chúng thường xuyên được bổ sung tăng cường. Các loại trang thiết bị dụng cụ này do rất nhiều cơ sở sản xuất do rất nhiều nguồn cung ứng. Khi đầu tư mua sắm cần phải xem xét đến các yêu cầu sau đây:

### **Yêu cầu về kỹ thuật:**

- Máy móc này phải đáp ứng được các yêu cầu của người sử dụng vào những công việc cụ thể với năng suất và chất lượng tốt nhất. Ví dụ lò nướng bánh phải đạt được nhiệt độ tối đa là bao nhiêu độ, mức độ đồng đều của sự phân bố nhiệt năng. Hoặc máy xay sinh tố cần đạt được tốc độ tối đa là bao nhiêu vòng/phút? ...

- Phải tiện lợi cho người vận hành và sử dụng.

- Hao phí năng lượng lao động ít.

- Dễ dàng di chuyển, tháo, lắp, bảo dưỡng.

- Đảm bảo an toàn trong quá trình vận hành và sử dụng

- Yêu cầu về vệ sinh:

- Các vật liệu chế tạo ra các máy móc dụng cụ không gây độc hại cho thực phẩm:

Kim loại, gỗ, nhựa...

- Thuận lợi cho quá trình vệ sinh: Bề mặt nhẵn, kết cấu đơn giản để dễ lau chùi cọ rửa.

### **Yêu cầu về mỹ thuật:**

Mỹ thuật của các dụng cụ máy móc thiết bị có tác động rất lớn đến tâm sinh lý người lao động, do vậy có ảnh hưởng đến năng suất lao động vì vậy các dụng cụ phải đảm bảo đẹp.

Tính thẩm mỹ của dụng cụ thể hiện ở kiểu dáng, kết cấu, màu sắc

### **Yêu cầu về kinh tế**

Để đánh giá về tính kinh tế của các máy móc thiết bị cần phải trả lời các câu hỏi cụ thể sau:

- Giá cả

- Năng suất lao động do dụng cụ mang lại

- Thời gian sử dụng

- Thời gian khấu hao

Cần phải xem xét mức khấu hao hay thời gian khấu hao vì trong điều kiện hiện nay, khoa học công nghệ phát triển từng ngày từng giờ, nên sự lạc hậu của các thiết bị máy móc rất nhanh, nên thời gian khấu hao càng nhanh càng tốt. Đây là một bài toán mà các nhà kinh tế luân phải tìm được cách giải đúng.

Để thuận lợi trong công tác quản lý, cần tiến hành phân loại các máy móc, thiết bị, dụng cụ sử dụng trong bộ phận chế biến món ăn.

Khi phân loại thường dựa trên nhiều tiêu thức, tùy thuộc vào mục đích nghiên cứu.

- Căn cứ vào giá trị và thời gian sử dụng, người ta chia thành 2 loại:

+ Tài sản cố định: Đó là những thiết bị, dụng cụ có trị giá cao, thời gian sử dụng dài. Hay nói cách khác là những dụng cụ có thời gian khấu hao dài, thường là hơn một năm trở lên.

+ Tài sản lưu động (Hay còn gọi là vật rẻ tiền mau hỏng). Là những tài sản rẻ tiền có độ bền thấp, thường thời hạn khấu hao ngắn từ 1 năm trở xuống. Như: Bát, đĩa, cốc chén, thìa....

- Căn cứ vào tính năng tác dụng của thiết bị dụng cụ, phân thành 5 loại:
  - + Thiết bị lạnh
  - + Thiết bị nhiệt
  - + Thiết bị cơ.
  - + Thiết bị phụ trợ
  - + Dụng cụ thô sơ (dụng cụ chuyên dùng)

### **3.2.1 Quản trị thiết bị lạnh**

#### **3.2.1.1 Nguyên lí hoạt động**

Để bảo quản thực phẩm và các sản phẩm trong một thời gian dài, trong bộ phận chế biến thường được trang bị các thiết bị lạnh ngày càng nhiều. Cùng với sự phát triển của công nghệ, các hãng sản xuất không ngừng cải tiến mẫu mã và tính năng tác dụng của thiết bị, nên thiết bị lạnh rất phong phú và đa dạng. Song dù là loại nào chăng nữa thì sự hoạt động của chúng đều dựa trên nguyên tắc: Các chất tác nhân lạnh trong thiết bị lạnh nhận nhiệt từ nơi có nhiệt độ thấp truyền nhiệt cho nơi có nhiệt độ cao hơn do quá trình biến đổi trạng thái tuần hoàn của tác nhân lạnh, khi nhận được năng lượng từ bên ngoài. Quá trình tuần hoàn như vậy làm cho nhiệt độ của nơi có nhiệt độ thấp càng hạ xuống thấp hơn.

Tác nhân lạnh trong các thiết bị lạnh, tùy theo từng loại thiết bị người ta có thể dùng amoniác ( $\text{NH}_3$ ), Freon (F).

Năng lượng tác nhân nhận từ bên ngoài là do máy nén hay còn gọi là Lốc

#### **3.2.1.2 Phân loại, cấu tạo.**

- **Phân loại:** Dựa trên nguyên lý làm lạnh này người ta sản xuất ra nhiều loại thiết bị như:

- + Tủ lạnh
- + Kho lạnh
- + Máy kem
- + Tủ bảo ôn
- + Tủ đá
- + Máy điều hoà nhiệt độ.

Phổ biến nhất trong bộ phận chế biến món ăn là: Kho lạnh, Tủ lạnh, Tủ bảo ôn. Ba loại thiết bị này thực chất chỉ là một, chúng chỉ khác nhau ở nhiệt độ thấp mà nó duy trì và quy mô của bộ phận chứa đựng thực phẩm cần bảo quản. Do vậy ta chỉ cần nghiên cứu tủ lạnh là được.

- **Cấu tạo sơ lược.(hình vẽ 3.2.1.2)**

Tùy theo từng hãng sản xuất, từng thời gian sản xuất cấu tạo chi tiết có nhiều thay đổi, nhưng về cơ bản tủ lạnh gồm các bộ phận cơ bản sau:

- + Vỏ tủ: Cấu tạo gồm 3 lớp. Lớp ngoài bằng kim loại, lớp trong cùng bằng nhựa, ở giữa là lớp vật liệu cách nhiệt.
- + Cánh tủ cũng gồm 3 lớp, các cạnh xung quanh có gioăng cao su để đảm bảo độ kín, tủ không bị tổn thất nhiệt. Cánh tủ có gắn năm chốt để cánh tủ gắn chặt vào vỏ tủ không tự động mở ra.
- + Chân tủ : Có 4 chân lót cao su, để tủ cách nền một khoảng cách an toàn.
- + Lốc máy (máy nén) Nằm phía sau tủ lạnh ở phía dưới. Lốc máy làm nhiệm vụ hút hơi tác nhân có nhiệt độ thấp và nén hơi tác nhân để tác nhân có áp suất cao và nhiệt độ cao hơn môi trường, thực hiện vòng tuần hoàn biến đổi trạng thái chất tác nhân.
- + Dàn lạnh : Được gắn chìm phía trong khoang lạnh và ngăn làm đá. Là nơi tác nhân ở thể lỏng hoá hơi, lấy nhiệt làm cho nhiệt độ của khoang làm đá và lạnh giảm xuống.
- + Dàn nóng: Thường gắn nổi hoặc chìm ở phía sau tủ lạnh hoặc bên cạnh. Tại đây hơi tác nhân có nhiệt độ cao truyền nhiệt cho không khí và hoá lỏng.
- +Khoang làm đá . Thường có nhiệt độ từ - 15 đến - 12<sup>0</sup> C
- + Khoang làm lạnh. Thường chia làm 3 ngăn bảo quản. Có nhiệt độ khoảng từ 2<sup>0</sup>C đến + 15<sup>0</sup>C. Sự chênh lệch nhiệt độ giữa các khoang khoảng 5<sup>0</sup>C.
- + Ngoài ra còn các chi tiết khác.

### 3.2.1.3 Lắp đặt, vận hành, sử dụng và bảo dưỡng.

- **Lựa chọn:** Trước khi lắp đặt tủ lạnh cần phải lựa chọn tủ thích hợp với yêu cầu của thực tế và điều kiện của cơ sở. Khi lựa chọn cần đọc và hiểu các thông số cơ bản ghi trên tủ lạnh như:

- + Dung tích (lit)
- + Điện áp: 110 hay 220 V
- + Công suất (w)
- + Tần số dòng điện
- + Tác nhân làm lạnh: F12 hay F14
- + Nhiệt độ làm lạnh

- **Lắp đặt:** Khi vận chuyển tủ lạnh từ nơi khác về cần tháo bỏ các dụng cụ bên trong ra , buộc chặt cánh tủ, để tủ theo phương thẳng đứng.



- + Xác định vị trí lắp đặt: Nơi lắp đặt phải cao ráo, thoáng mát, cách xa các nguồn nhiệt, nền bằng phẳng.
- + Khi lắp đặt phải: Phía sau tủ cách tường ít nhất 10 cm. cách trần ít nhất 30 cm, hai bên tủ cách tường ít nhất 30 cm. Để tủ cách mặt đất ít nhất 10cm.
- + Kiểm tra điện áp của nguồn và của máy phải tương thích. Nếu dòng điện không ổn định thì phải trang bị ổn áp.

#### **- Sử dụng:**

Khi sử dụng chú ý:

- + Sau khi lắp đặt, cần để tủ lạnh một thời gian ngắn cho tủ hồi ga rồi mới cắm điện. Khi cắm điện phải cắm dứt khoát, sau khi cắm 3-5 giây nếu tủ chạy êm là được. Nếu tủ rung mạnh và có tiếng kêu lạ cần rút điện ra ngay và kiểm tra lại tủ, sau khi rút điện ra không nên cắm điện ngay mà phải để một thời gian ngắn mới cắm tiếp.
- + Nếu nguồn điện không ổn định thì nên rút phích cắm ra để ổn định mới cắm lại.
- + Nếu tủ lạnh chạy bình thường mà tủ không đủ lạnh cần kiểm tra lại ga của tủ có đủ không để nạp thêm.
- + Không cho các chất cháy nổ và các loại hoá chất vào trong tủ lạnh.
- + Khi bảo quản thực phẩm cần chú ý: Lượng thực phẩm bảo quản không quá 70% dung tích tủ lạnh. Khi xếp thực phẩm vào tủ lạnh, cần để đúng chỗ có nhiệt độ phù hợp với từng loại thực phẩm, cần đảm bảo sự lưu thông không khí trong tủ lạnh tốt. Khi bảo quản các thực phẩm là rau củ quả, các thực phẩm có mùi khó chịu, các thực phẩm chín cần có bao bì thật kín. Trên các bao bì thực phẩm nên ghi rõ ngày tháng bảo quản.
- + Không nên dùng tủ lạnh để sản xuất kem, đá.
- + Không nên dùng dao hoặc vật cứng để cắt thực phẩm hoặc đá ở khoang đá.

#### **3.2.1.4 Vệ sinh, an toàn.**

Vệ sinh: Khi tủ lạnh hoạt động không một tháng hoặc bị mất điện một thời gian ngắn cần tiến hành vệ sinh tủ lạnh. Khi vệ sinh tủ lạnh cần tiến hành đúng kỹ thuật. trước tiên rút phích điện, cho hết thực phẩm và các khay giá ra ngoài, để tủ tan hết đá rồi mới lau chùi bằng vải mềm, nhúng trong nước ấm có pha chất tẩy rửa, rồi lau bằng khăn sạch, cả phía trong và phía ngoài tủ, mở cửa để tủ khô mới sử dụng tiếp. Các giá, các khay cũng được rửa và lau chùi sạch sẽ, để khô.

#### **3.2.2 Quản trị thiết bị nhiệt**

Thiết bị nhiệt là các loại thiết bị khi hoạt động chúng sản sinh ra năng lượng dưới dạng nhiệt năng, có thể làm chín các loại sản phẩm. Trong bộ phận chế biến món ăn thiết bị nhiệt là một trong những loại thiết bị quan trọng nhất. Nó quyết định trực tiếp đến chất lượng của sản phẩm, đến năng suất lao động, đến khả năng đáp ứng nhanh chóng nhu cầu ăn uống của người ăn. Sự hoạt động của nhà hàng hàng ngày tốt hay không phụ thuộc trực tiếp vào chất lượng thiết bị nhiệt. Vì vậy để nhà hàng hoạt động có hiệu quả, cần phải quản trị tốt các thiết bị nhiệt.

Thiết bị nhiệt sử dụng trong các nhà hàng rất phong phú và đa dạng. Tùy theo từng giai đoạn lịch sử, tùy theo điều kiện kinh tế, tùy theo loại hình và mặt hàng kinh doanh mà người ta sử dụng các loại thiết bị nhiệt khác nhau. Khi phân loại người ta có thể dựa vào rất nhiều tiêu thức khác nhau.

- **Căn cứ vào tính năng tác dụng** : Thiết bị nhiệt chia thành 2 loại là lò và bếp

- **Căn cứ vào nguồn sinh nhiệt năng**. Bếp và lò lại được phân chia thành:

+ Bếp than, củi, trấu, rơm rạ...

+ Bếp dầu, cồn

+ Bếp gas

+ Bếp điện

+ Bếp từ

+ Lò than, củi

+ Lò điện

+ Lò gas

+ Lò vi sóng

- **Căn cứ vào đặc tính sử dụng của từng loại** : Người ta lại chia thành các loại thiết bị khác nhau. Ví dụ : Bếp gas lại chia thành bếp gas công nghiệp, dân dụng, du lịch... Mỗi loại thiết bị nhiệt có những đặc tính, có những ưu nhược điểm hoàn toàn khác nhau, do vậy khi lựa chọn mua sắm hay sử dụng người chế biến cần nắm vững để đạt được những mục tiêu mà mình mong muốn.

**3.2.2.1 Bếp gas.** Hiện nay trong các nhà hàng thiết bị nhiệt được sử dụng nhiều nhất vẫn là bếp gas vì vậy ta chỉ đi sâu vào nghiên cứu bếp gas. Bếp gas hiện nay có rất nhiều cơ sở sản xuất với nhiều nhãn hiệu khác nhau nhưng đều có chung nguyên lý hoạt động.

#### **3.2.2.1.1 Nguyên lý hoạt động.**

Sở dĩ gọi là bếp gas vì nhiên liệu được sử dụng để đốt cháy sinh ra nhiệt là hỗn hợp 2 chất khí propan ( $C_3H_8$ ) và bu tan ( $C_4H_{10}$ ). Căn cứ vào tỷ lệ giữa các chất khí này, người ta chia thành gas công nghiệp và gas dân dụng.

Nguyên lý hoạt động của các bếp này là: Hỗn hợp khí đốt hoá lỏng được chứa đựng trong bình chứa, khi sử dụng chất khí này hoá hơi được dẫn đến buồng đốt gặp lửa bốc cháy với tốc độ nhanh sinh ra nhiệt làm chín thực phẩm.

#### **3.2.2.1.2 Phân loại, cấu tạo**

**Phân loại:** Khi phân loại, căn cứ vào thuộc tính sử dụng của bếp, người ta chia thành 3 loại: Bếp công nghiệp, bếp dân dụng, bếp du lịch. Trong các nhà hàng thường sử dụng đồng thời cả 3 loại bếp này. Với mỗi loại bếp, khả năng sinh nhiệt và điều chỉnh có sự khác nhau. Tùy theo yêu cầu về nhiệt trong chế biến từng món ăn, cần có các loại bếp thích hợp với chúng.

Bếp gas công nghiệp, gas đốt với tốc độ lớn nên nhiệt độ chế biến rất cao. Bếp này thường dùng để chế biến các món xào rán, hoặc các món cần chế biến với tốc độ nhanh.

Bếp gas dân dụng có tốc độ đốt cháy vừa phải, nhiệt sinh ra không quá cao, nên thường dùng trong các gia đình và chế biến các món ăn không đòi hỏi nhiệt độ cao và tốc độ nhanh.

Bếp gas du lịch là bếp sử dụng cho khách du lịch là chính, nhưng trong các nhà hàng phục vụ cho khách ăn các món lẩu.

Ngoài ra còn rất nhiều các loại khác, có thể thiết kế riêng phù hợp với mục đích sử dụng.

### **Cấu tạo:**

Về cơ bản các bếp đều cấu tạo bởi các bộ phận chính sau: (Hình vẽ 3.2.2.1)

- Bình chứa gas
- Dây dẫn gas
- Bộ phận chia lửa
- Bộ phận đánh lửa và điều khiển
- Kiềng....
- Van an toàn

### **3.2.2.1.3 Lắp đặt, vận hành, sử dụng và bảo dưỡng.**

- **Lắp đặt:** Khi lắp đặt cần chú ý những điều cơ bản sau:

+ Bình gas : Có thể dùng bình nhỏ cho mỗi bếp hoặc dùng bình lớn cung cấp gas cho nhiều bếp. Khoảng cách từ bình đến bếp ít nhất 1m. Bình phải để thấp hơn bếp. Nơi đặt bình phải thoáng mát, không để gần những vật dễ phát cháy nổ. Bình phải lắp đồng hồ áp lực và van an toàn.

- + Dây dẫn gas: Tùy theo loại bếp có thể bằng đồng hoặc cao su, nguyên tắc là dây phải đi theo con đường ngắn nhất. Ở những vị trí dễ bị va chạm, cọ sát cần có lớp bảo vệ.
- + Nơi đặt bếp phải thật bằng phẳng, có khoảng trống phía trên và dưới theo yêu cầu, bếp phải được đặt chắc chắn.

**- Vận hành:**

- + Trước khi bật bếp phải mở van gas.
- + Bật bếp: Tùy theo từng loại bếp dùng lửa môi hay tự đánh lửa, nếu dùng lửa môi thì phải mở van gas ở mức độ nhỏ rồi châm lửa sau mới vặn to gas theo yêu cầu
- + Tắt bếp: Vặn núm điều khiển về vị trí tắt bếp. Nếu kết thúc ngày làm việc cần khoá van cung cấp gas, sau đó bật lại bếp cho cháy hết gas dư ở đường ống rồi vặn về vị trí tắt bếp.

**- Bảo dưỡng:** Khi bếp có hiện tượng đánh lửa khó, ngọn lửa đỏ, dụng cụ có nhiều muội đen, gas nhanh hết hoặc các hiện tượng bất thường cần kiểm tra rò rỉ cảm ứng nhiệt, mặt chia lửa, cửa cấp gió, van, ma- nhe- to hoặc bộ phận kích điện hoặc gọi thợ cung cấp đến kiểm tra và sửa chữa.

### 3.2.2.1.4 Vệ sinh, an toàn.

**- Vệ sinh:**

Hàng ngày sau khi sử dụng xong cần lau chùi mặt bếp thật sạch sẽ, không để lao mới lau chùi. Nếu trong quá trình chế biến nếu để nước trong món ăn tràn xuống bếp, khi bếp nguội hẳn cần tháo bộ chia lửa ra để lau chùi sạch sẽ.

**- Đảm bảo an toàn khi sử dụng bếp.**

Vì gas có đặc tính dễ phát cháy và gây nổ cho nên khi sử dụng phải đảm bảo an toàn bằng các biện pháp cụ thể sau:

- Không tự động sang chiết gas ở nơi làm việc.
- Thường xuyên kiểm tra van an toàn, dây dẫn gas, nếu có hiện tượng dò rỉ, chuột cắn, hư hỏng, lão hoá phải thay thế ngay.
- Kết thúc ngày làm việc phải khoá bình gas, đốt hết gas dư và tắt bếp.
- Khi có hiện tượng gas dò rỉ cần nhanh chóng mở hết các loại cửa để gas thoát hết mới kiểm tra. Tuyệt đối không bật điện, không dùng lửa để soi.
- Khi có hoả hoạn cần nhanh chóng khoá van, di chuyển bình gas đến nơi an toàn. Dùng bình cứu hoả dập ngay lửa hoặc gọi ngay cho cơ quan cứu hoả.

### 3.2.2.2. Các loại lò

Lò là một loại thiết bị nhiệt, mà chúng có một bộ phận trong cấu tạo được bao bọc kín bằng vật liệu cách nhiệt để duy trì nhiệt độ bên trong rất cao dùng để làm chín thực phẩm.

Căn cứ vào nguồn sinh ra nhiệt, người ta chia thành: Lò than, củi; lò gas; lò điện; lò vi sóng. Hiện nay phổ biến trong các bộ phận chế biến món ăn người ta thường dùng lò điện, lò gas và lò vi sóng.

## LÒ ĐIỆN

- **Nguyên lý hoạt động:** Tại các buồng nướng, người ta lắp đặt các dây mai xo được bọc kín, cách điện. Khi dòng điện đi qua dây này, điện năng được biến đổi thành nhiệt năng làm nóng buồng nướng lên đến nhiệt độ cần thiết để làm chín thực phẩm.

- **Cấu tạo:** Có rất nhiều cơ sở sản xuất lò điện, dù là loại lò nào thì cấu tạo cũng gồm những bộ phận cơ bản sau đây:

+ Thân lò: Làm bằng 2 lớp kim loại, giữa có lớp vật liệu cách điện.

+ Cánh lò làm bằng thủy tinh chịu nhiệt trong suốt

+ Bên trong buồng nướng có rãnh hoặc giá để khay nướng

+ Dây may so ở phía trên và phía dưới lò.

+ Hệ thống các nút điều chỉnh: Mở, tắt lò. Điều chỉnh nhiệt độ. Điều chỉnh thời gian. Chế độ làm việc của lò....

+ Ngoài ra còn có thêm một hoặc nhiều thiết bị phụ trợ khác tùy theo từng loại lò và thể hệ lò.

Hình số: 3.2.2.2 Sơ đồ cấu tạo lò điện

- **Lắp đặt:** Nơi để lò phải khô ráo, xa nơi để các thực phẩm tươi sống, gần nguồn điện. Có thể để lò trên bàn, trên giá nhưng phải thật chắc chắn. Đường dây dẫn điện vào lò phải thật gọn gàng, hạn chế sự va chạm trong quá trình làm việc. Ổ cắm phải đồng bộ, chắc chắn. Dây dẫn phải đủ lớn.

- **Sử dụng và bảo quản:** Khi cắm điện cần kiểm tra sự dò rỉ điện của lò. Điều chỉnh nhiệt độ, thời gian, chế độ làm việc của lò thích hợp với mỗi loại sản phẩm. Khi kết thúc làm việc, cần mở cửa lò cho bay hết hơi và nguội sau đó làm vệ sinh sạch sẽ cả trong lẫn ngoài, tắt lò, tắt nguồn điện.

- **Đảm bảo an toàn lò:** Thường xuyên kiểm tra sự dò rỉ điện của lò trước khi dùng. Với những lò lớn cần có dây nối đất. Những người không có nhiệm vụ và không biết sử dụng không được tự tiện sử dụng.

## LÒ GAS

Nguyên lý hoạt động. Thực chất là gas là một khối hình hộp kín có khả năng cách nhiệt tốt, có một hoặc nhiều bếp gas đặt trong hộp đó. Khi bếp hoạt động sẽ sinh ra nhiệt làm cho nhiệt trong lò tăng lên làm chín thực phẩm.

- **Cấu tạo:** (Hình số: 3.2.2.2 sơ đồ cấu tạo lò gas).

Nhìn bề ngoài lò gas giống như lò điện. Thân lò, cánh lò giống hệt lò điện. Phía trong chỉ khác lò điện ở bộ phận sinh nhiệt. Ở lò điện là dây may so, còn lò gas là bếp. Bếp ở phía trên và phía dưới, bếp dưới bao giờ cũng có một tấm kim loại mỏng có những lỗ thoát nhiệt nhỏ.

- **Lắp đặt.** Khi lắp đặt như lò điện, và bếp gas.
- **Sử dụng và bảo dưỡng.**
  - + Bật và tắt lò như bật và tắt bếp gas.
  - + Sau mỗi lần sử dụng, cũng phải mở nắp lò cho nguội sau đó lau chùi sạch sẽ ngay bên trong và bên ngoài lò và các khay nướng.
  - + Biện pháp đảm bảo an toàn. Tương tự như bếp gas

## LÒ VI SÓNG

- **Nguyên lý làm việc.** Trong lò vi sóng, thực phẩm được làm chín do bức xạ sóng điện từ có bước sóng ngắn. Trong lò vi sóng có gắn một bộ phận gọi là ống Mêntron, bộ phận này sẽ chuyển đổi dòng điện có tần số bình thường (50MHz) thành dòng điện có tần số lớn (2.450 MHz) 1MHz tương đương 1 triệu vòng lác/1 giây. Sóng điện từ làm các phân tử thực phẩm và nước có trong thực phẩm dao động cùng tần số của dòng điện, sự dao động này sinh ra nhiệt do ma sát, làm chín thực phẩm.

- **Phân loại.** Khi phân loại, nếu căn cứ vào mục đích sử dụng, lò chia thành 2 loại : Lò công nghiệp (Có tần số 915 MHz), lò dân dụng (Có tần số 2.450 MHz). Cách phân loại thứ 2 là căn cứ vào dung tích của lò.

- **Cấu tạo.** (Hình số : 3.2.2.2 sơ lược cấu tạo lò vi sóng)

- **Lắp đặt:** Lò thường dùng trong nấu ăn có dung tích khoảng 20-30 lit. Lò phải được đặt trên bàn, trên bề mặt bằng phẳng và chắc chắn. Bàn để ở những nơi rộng rãi có khoảng trống phía trước xung quanh, để ở những nơi khô ráo, thoáng mát. Có ổ cắm chắc chắn gần lò.

- **Sử dụng:** Khi sử dụng cần nắm những đặc tính của lò vi sóng để dùng lò chế biến các món ăn thích hợp, khai thác hết những ưu điểm của lò và cũng cần nắm vững những nhược điểm để hạn chế chúng.

Khi sử dụng cần đọc kỹ hướng dẫn sử dụng lò để thao tác cho thành thạo không để xảy ra các tai nạn lao động. Hiện nay, các hãng sản xuất không ngừng cải tiến mẫu mã nên việc sử dụng ngày càng đơn giản hơn. Nhưng có một số điểm cơ bản khi sử dụng ta cần lưu ý:

- + Không sử dụng các dụng cụ bằng kim loại khi nướng.
- + Không chứa đựng thực phẩm trong các dụng cụ kín hoàn toàn và làm chín trứng bằng lò.
- + Trong khi lò đang hoạt động không mở cửa lò.
- + Khi chế biến thức ăn cần chú ý: Để dụng cụ trên đĩa thực phẩm vào chính giữa, đặt xong đóng cửa lò, đặt chế độ làm việc, thời gian chế biến. Khi lấy thực phẩm ra phải tắt lò rồi mới mở cửa lấy thức ăn ra, khi lấy phải có găng tay chịu nhiệt. Lấy thực phẩm xong cần mở cửa lò để mùi và nhiệt của lò thoát ra ngoài hết
- + Khi chế biến các thực phẩm có chứa nhiều collagen, thực phẩm có mùi tanh hôi, khó chịu nên để thực phẩm trong dụng cụ chứa đựng có nắp đậy để tránh thực phẩm nổ bắn ra phía trong lò và làm lò nhiễm mùi thực phẩm.
- + Không nên chế biến lượng thực phẩm quá nhiều trong một lần (chỉ chứa khoảng 2/3 dụng cụ chứa đựng)

- **Vệ sinh** . Sau mỗi lần, hoặc một ngày chế biến cần làm vệ sinh lò sạch sẽ. Khi làm vệ sinh phải rút phích cắm, mở cửa lò cho hết hơi và hết nóng, dùng khăn ẩm có chất tẩy rửa, sau đó khăn khô sạch lau cả phía trong và ngoài lò, để lò khô hẳn mới đóng cửa lò.

- **Biện pháp đảm bảo an toàn.** Khi lắp đặt lò nên có dây nối đất. Khi sử dụng luôn kiểm tra xem lò có bị dò điện ra thân lò và dò gi sóng ra bên ngoài lò. Nếu trong quá

trình sử dụng nếu phía trong lò có hiện tượng phóng điện, có tiếng nổ bất thường cần ngắt ngay nguồn điện rồi mới kiểm tra lại lò

### 3.2.3 Quản lý thiết bị cơ

Trong các bộ phận chế biến món ăn, để rút ngắn thời gian và giảm cường độ lao động cho công nhân, nhiều khâu nhiều công đoạn người ta đã chế tạo ra các thiết bị từng bước thay thế lao động thủ công bằng các máy móc thiết bị. Những thiết bị này không ngừng được đổi mới và hoàn thiện. Các thiết bị này được gọi là thiết bị cơ là do nó có khả năng biến đổi năng lượng từ các dạng khác thành các tác động cơ học tác động vào thực phẩm làm biến đổi trạng thái của thực phẩm theo ý muốn của người chế biến.

Các thiết bị cơ thường gặp trong bộ phận chế biến là các máy: Máy xay, máy nghiền, máy cắt thái, máy nhào trộn, máy đánh khuấy, máy định hình.....

#### 3.2.3.1 Nguyên lí hoạt động

Dù là thiết bị cơ nào chăng nữa thì nguyên lí làm việc của thiết bị đó cũng là: Biến đổi điện năng thành cơ năng để tác động vào thực phẩm.

#### 3.2.3.2 Cấu tạo, phân loại.

- **Phân loại:** Khi phân loại thiết bị cơ thường dựa vào công dụng của bộ phận làm việc hay công dụng của máy. Theo tiêu thức này ta có các thiết bị: Máy xay, máy nghiền, máy cắt thái, máy gọt vỏ, máy nhào trộn, máy đánh khuấy, máy cán... và máy vụn năng.

- **Cấu tạo:** Căn cứ vào nguyên lí làm việc của các thiết bị cơ, các thiết bị này dù lớn đến đâu, hiện đại đến đâu chăng nữa cấu tạo của chúng bao giờ cũng gồm 2 phần chính: Phần thiết bị điện- điện tử nhằm biến đổi năng lượng điện thành cơ năng ở các mức độ khác nhau. Phần thứ 2 là phần thiết bị cơ học (hay còn gọi là bộ phận làm việc).

Hình số: 3.2.3 Giới thiệu sơ đồ cấu tạo một số thiết bị cơ thông dụng



### 3.2.3.3 Lắp đặt, vận hành, sử dụng và bảo dưỡng

- **Lắp đặt:** Do đặc tính của máy gồm 2 phần điện và phần cơ cho nên khi lắp đặt cần chú ý:

- + Vị trí : Để cố định ở những nơi khô ráo, gần nguồn điện, tiện lợi cho việc sử dụng và không làm cản trở đến quá trình thao tác của công nhân.
- + Tùy theo từng loại thiết bị mà để trên bàn, hay bắt vít cố định một chỗ.
- + Đối với các máy vận năng phải chuẩn bị đầy đủ các bộ phận làm việc, dụng cụ tháo lắp để gọn gàng ngăn nắp.
- + Với những thiết bị có bộ phận truyền động bằng dây cô loa, xích cần phải lắp lồng bảo vệ
- + Với những thiết bị cơ có công suất lớn cần có dây nối đất để đề phòng mất điện
- + Sử dụng:

Khi sử dụng cần chú ý những điểm sau đây:

- + Phải kiểm tra an toàn về điện.
- + Kiểm tra các bộ phận làm việc đã vệ sinh sạch sẽ chưa? Đã được lắp chắc chắn chưa.
- + Chuẩn bị đầy đủ nguyên vật liệu và dụng cụ cần thiết.
- + Lượng thực phẩm đưa vào gia công phải phù hợp với công suất của máy, không vượt quá quy định.
- + Tùy theo tính chất cơ lý của thực phẩm mà lựa chọn dụng cụ làm việc và chế độ làm việc cho thích hợp
- + Khi sử dụng xong, Ngắt điện, tháo các dụng cụ làm việc ra cọ rửa sạch sẽ, lau khô để đúng chỗ quy định.

### 3.2.3.4 Vệ sinh, an toàn.

- **Vệ sinh:** Khi làm việc xong, phải vệ sinh ngay theo đúng kỹ thuật. Khi vệ sinh cần nắm vững cấu tạo, tháo lắp đúng kỹ thuật.

- **An toàn:**

Vận hành nhiều loại thiết bị cơ rất dễ xảy ra tai nạn lao động. Do vậy khi vận hành phải chú ý:

- + Người không có nhiệm vụ không biết vận hành không sử dụng thiết bị
- + Khi vận hành phải chấp hành nghiêm nội quy vận hành đã quy định.
- + Khi thiết bị có sự cố lạ cần ngắt điện ngay rồi mới kiểm tra.
- + Khi không sử dụng thiết bị phải ngắt điện.
- + Nơi làm việc phải giữ gìn khô ráo và sạch sẽ.

### 3.3.1 Quản trị các dụng cụ chuyên dùng

Trong quá trình sản xuất chế biến món ăn , phải sử dụng rất nhiều các dụng cụ lao động thô sơ, những dụng cụ này chuyên sử dụng vào việc thực hiện một số những công việc nhất định, nên người ta thường gọi chúng là dụng cụ chuyên dùng.

Các dụng cụ này rất phong phú và đa dạng về tên gọi và kiểu dáng. Để tiện lợi trong quản lý và bảo quản người ta thường phân loại chúng theo vật liệu chế tạo ra chúng.

### **3.3.1.1 Các dụng cụ bằng gỗ**

Các dụng cụ bằng gỗ thường gặp là: Thớt, khuôn bánh, xẻng, chày, cối... Nhưng phổ biến nhất là thớt.

- Gỗ để làm thớt có nhiều loại: Nghiến, Nhãn, Vải, Xà cừ, thông, me.. Trong các loại gỗ đó thì tốt nhất vẫn là nghiến sau đến vải, nhãn. Khi lựa chọn cần phân biệt được loại gỗ làm thớt để tránh nhầm lẫn. Khi lựa chọn, tùy theo mục đích sử dụng mà lựa chọn thớt có đường kính và chiều dày thích hợp. Các loại thớt gỗ khi sử dụng cần đáp ứng yêu cầu: Không độc hại, không ra mùn, không tách nứt.

- Khi sử dụng cần chú ý:

- + Phải sử dụng riêng từng loại thớt cho các thực phẩm khác nhau.
  - + Sử dụng xong, nạo hết mùn thớt, rửa sạch, rắc muối, phủ khăn ẩm sạch lên trên.
  - + Không phơi thớt ngoài nắng, không dội nước sôi lên trên mặt thớt.
  - + Bề mặt thớt bị lõm hoặc tách nứt phải ác thay thế thớt khác.
  - + Với các dụng cụ gỗ khác, khi làm xong rửa sạch, khử trùng, phơi hoặc sấy khô.
- Nếu các dụng cụ này bị mốc, cần thay thế ngay. Trước khi sử dụng dụng cụ mới cần vệ sinh khử trùng sạch sẽ.

### **3.3.1.2 Các dụng cụ bằng gốm, sứ, thủy tinh.**

Các dụng cụ bằng gốm sứ được sử dụng làm dụng cụ chế biến, dụng cụ chứa đựng rất nhiều như xoong, nồi, âu, ang, bát, chum, vại...

Các dụng cụ này có ưu điểm là ít bị ăn mòn, có khả năng chịu nhiệt và giữ nhiệt tốt, dễ cọ rửa ngoài ra còn nhiều đặc tính riêng biệt đáp ứng yêu cầu của kỹ thuật chế biến.

Những dụng cụ này có nhược điểm là dễ vỡ, nên tuổi thọ thấp.

Khi sử dụng các loại dụng cụ này cần chú ý:

- + Với đồ sứ mới trước khi đưa vào sử dụng nên khử bớt chì ở lớp men bên ngoài, các loại đồ gốm cần ngâm nước một thời gian và cọ rửa sạch sẽ.
- + Với các đồ gốm sử dụng để chế biến món ăn nên chuyên môn hoá. Khi chế biến cần tăng nhiệt từ từ, hạn chế chế biến ở nhiệt độ quá cao, nếu sản phẩm bị cháy thì phải bỏ dụng cụ gốm đó đi.
- + Sau khi sử dụng xong, rửa sạch, khử trùng, phơi sấy khô.
- + Khi bảo quản cần xếp riêng theo đúng chủng loại ở nơi khô ráo sạch sẽ.

### **3.3.1.3 Các dụng cụ bằng kim loại**

Các dụng cụ bằng kim loại có rất nhiều chủng loại và kích cỡ khác nhau. Các dụng cụ này có thể dùng để chế biến, chứa đựng, vận chuyển và bảo quản.

Các dụng cụ này có đặc điểm là có độ bền cơ học cao, dẫn nhiệt dẫn điện tốt, dễ gia công và chế tạo. Nhưng có nhược điểm là độ bền hoá học không cao nên dễ bị hoen gỉ, xâm nhập vào thực phẩm.

Các dụng cụ bằng kim loại quan trọng nhất trong bộ phận chế biến món ăn là các dụng cụ sử dụng để gia công nhiệt các sản phẩm như: Xong, chảo, nồi, ấm, dao, kéo .... ta cần nghiên cứu về ưu nhược điểm và cách sử dụng bảo quản chúng.

### **Dụng cụ để chế biến món ăn**

Căn cứ vào loại kim loại chế tạo, dụng cụ chế biến chia thành: Dụng cụ bằng gang, nhôm, thép đen, I- nox.

Các dụng cụ được làm bằng gang thường gặp: Chảo, xoong, đầu bò. Sử dụng loại dụng cụ này có ưu điểm là dẫn nhiệt và giữ nhiệt tốt, song lại có nhược điểm là nặng, giòn dễ vỡ, hay bị hoen gỉ. Khi sử dụng cần chú ý: Nếu là chảo mới, trước khi dùng phải tôi sạch lớp phân gang ở bên ngoài. Khi sử dụng xong phải cọ rửa sạch úp xuống cho khô, để ở nơi cao ráo.

Các dụng cụ làm bằng nhôm có rất nhiều loại. Loại dụng cụ này có ưu điểm là dễ gia công, dẫn nhiệt tốt dễ cọ rửa, sạch. Nhưng có nhiều nhược điểm: Độ bền cơ học không cao, chịu được nhiệt độ thấp, dễ bị axit, muối, kiềm phá huỷ. Khi sử dụng xong cần cọ rửa sạch sẽ úp xuống cho khô, bảo quản nơi cao ráo. Không dùng các dụng cụ này để chế biến, bảo quản các thực phẩm có chứa nhiều axit

Dụng cụ chế biến bằng thép đen thường gặp trong các nhà hàng là các loại chảo dùng để xào, rán, muối, xéng xào. Dụng cụ được làm từ thép đen có ưu điểm là độ bền cơ học cao, dẫn nhiệt tốt, chịu được nhiệt độ cao. Nhược điểm là dễ bị hoen gỉ, dễ làm biến đổi màu sắc của một số loại thực phẩm khi chế biến. Đối với loại dụng cụ này cần mới trước khi đưa vào sử dụng cần phải tiến hành tôi chảo. Khi chế biến xong phải rửa ngay khi còn nóng, rửa xong đặt lên bếp cho khô và để đúng chỗ quy định.

Các dụng cụ chế biến bằng I- nox Khắc phục được nhược điểm của các dụng cụ bằng kim loại khác song vẫn có nhược điểm là khi chế biến ở nhiệt độ cao chúng dễ bị biến đổi màu kim loại

### **Dụng cụ để cắt thái**

Các dụng cụ để cắt thái có nhiều loại: Dao, kéo tùy theo công dụng, hay hình dáng mà chúng có các tên gọi khác nhau.

Hình số: 3.3.1 Một số loại dao thường gặp

Dao và kéo căn cứ vào loại kim loại chế tạo có các loại dao kéo thép đen, thép trắng, I-nox. Dù là loại nào thì chúng cũng phải đảm bảo các yêu cầu sau:

- Thuận lợi trong sử dụng
- Sắc và bền
- Đẹp

Tùy theo sở thích và thói quen, mà người ta sử dụng loại này hay loại khác. Khi lựa chọn cần phân biệt rõ thép trắng và I – nox. Nếu là thép đen phải chọn loại thép tốt, hoặc thép thường thì tôi không quá già hoặc quá non. Khi sử dụng chú ý sử dụng đúng tính năng tác dụng của từng loại dao, dùng xong rửa sạch để đúng chỗ quy định. Thường xuyên mài dao kéo, nhưng phải nắm vững kỹ thuật mài. Nếu dao nào bị mẻ, quăn, mất chuôi thì thay ngay.

### **Dụng cụ đo lường**

Dụng cụ đo lường gồm đo khối lượng và dung tích, nhưng sử dụng nhiều nhất vẫn là dụng cụ đo khối lượng.

Dụng cụ đo khối lượng là cân. Đơn vị tính là kilogam (kg). Cân có nhiều loại. Dù là loại nào cân cũng phải đảm bảo những yêu cầu sau:

- Phải chính xác
- Phải trung thành
- Phải nhạy
- Ổn định nhanh

Khi sử dụng cần nắm vững các biện pháp kỹ thuật để cân đảm bảo các yêu cầu trên được lâu dài.

### **3.3.2 Quản trị dụng cụ và thiết bị phụ trợ khác**

Bên cạnh các thiết bị máy móc làm việc còn có các thiết bị dụng cụ khác phục vụ gián tiếp cho quá trình chế biến các món ăn. Các thiết bị đó gồm:

#### **Hệ thống cấp nước.**

Trong bộ phận chế biến nói riêng, nhà hàng nói chung nước đóng vai trò vô cùng quan trọng. Nếu thiếu nước thì toàn bộ hoạt động của nhà hàng hầu như không tiến hành được. Vì vậy việc cấp nước là một việc mà những người quản lý và điều hành phải quan tâm trước tiên và liên tục.

Nước cấp cho bộ phận chế biến phải đảm bảo các yêu cầu sau:

- Nước phải được cấp đầy đủ về số lượng, đảm bảo liên tục và ổn định
- Nước phải đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh.
- Nước phải được cấp đến tận nơi sản xuất chế biến

Để đảm bảo được các yêu cầu đó cần có những biện pháp cụ thể về khai thác, thiết kế lắp đặt thích hợp với điều kiện thực tế của cơ sở.

Bên cạnh đó cũng cần có biện pháp tích cực để bảo đảm tính tiết kiệm trong sử dụng nước

### **Hệ thống thoát nước**

Hàng ngày lượng nước thải ra của bộ phận chế biến rất nhiều. Trong nước thải có chứa rất nhiều các chất hữu cơ dễ làm tắc đường thoát, dễ gây nên ô nhiễm khu vực sản xuất. Vì vậy thoát nước cũng là một vấn đề không được coi thường.

Hệ thống nước thải bao gồm các đường ống nổi, hệ thống ống cống chìm dưới mặt đất, trong các hộp kỹ thuật, trong tường, các bể phốt, do vậy nếu hiện tượng tắc đường nước thải thì giải quyết vấn đề này rất khó khăn và tốn kém. Nếu không giải quyết ngay thì ảnh hưởng đến vệ sinh môi trường vệ sinh an toàn thực phẩm.

Để hệ thống này hoạt động tốt, cần có những biện pháp cụ thể hữu hiệu, như:

- Khi thiết kế và xây dựng phải tính toán thật kỹ càng, phải làm đồng bộ, phải dự đoán được các tình huống xấu có thể xảy ra khi đưa vào sử dụng và các giải pháp khắc phục.
- Phải quán triệt các nhân viên thực hiện đúng các quy định nội bộ về xử lý nước thải và rác thải.
- Thường xuyên nắm vững hiện trạng của hệ thống nước thải.
- Định kỳ sửa chữa, bảo dưỡng hệ thống thoát nước.
- Hệ thống thông hơi thoát gió.

Trong quá trình chế biến, các thiết bị nhiệt sản sinh ra một lượng nhiệt thừa, đồng thời cũng thải ra một lượng thán khí và bụi rất lớn. Các yếu tố này có ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe và năng suất lao động của người lao động. Cũng trong quá trình chế biến các chất hữu cơ bay hơi theo hơi nước, các loại mùi sinh ra trong quá trình chế biến, nếu không được thoát ra ngoài chúng sẽ bám vào mọi chỗ của khu vực sản xuất sau đó biến đổi làm mất vệ sinh môi trường chế biến. Do vậy dù quy mô nhỏ đến đâu, bộ phận này cũng phải có hệ thống thông hơi thoát khí.

Để đảm bảo thông hơi thoát khí tốt, người ta có thể sử dụng các biện pháp sau:

- Thông hơi thoát gió tự nhiên: Bằng cách thiết kế xây dựng hệ thống cửa ra vào, cửa sổ, các lỗ thoáng, chụp hút, cửa trời, ống hút đảm bảo sự tuần hoàn tự nhiên của không khí trong khu vực sản xuất.
- Thông hơi thoát khí cưỡng bức: Lắp đặt các thiết bị như máy hút mùi, quạt hút, quạt đẩy....

Khi áp dụng các biện pháp cần đánh giá đúng hiệu quả của các biện pháp đó, để có những biện pháp bổ sung.

### **Hệ thống chiếu sáng.**

Các nhà hàng khách sạn có thời gian hoạt động trong ngày rất dài, bộ phận chế biến món ăn thường không đủ ánh sáng, nên hệ thống chiếu sáng cũng phải đảm bảo tốt. Nếu không giải quyết tốt vấn đề này, trong quá trình sản xuất sẽ ảnh hưởng đến năng suất, chất lượng sản phẩm, đến vấn đề an toàn lao động và vệ sinh lao động.

Khi giải quyết vấn đề chiếu sáng cần có căn cứ để đánh giá chính xác chất lượng của hệ thống chiếu sáng hiện tại để từ đó có biện pháp khắc phục.

Khi thiết kế lắp đặt hệ thống chiếu sáng cần quan tâm đồng bộ đến các vấn đề: Kinh tế, kỹ thuật, vệ sinh, thẩm mỹ để lựa chọn thiết bị, xác định vị trí lắp đặt. Cụ thể là ta chọn các giải pháp chiếu sáng, số lượng và chủng loại thiết bị chiếu sáng cần có, hệ thống thiết kế và lắp đặt thích hợp, chi phí đầu tư cần có.

Trong quá trình sử dụng phải thường xuyên thay thế, bảo dưỡng, sửa chữa kịp thời các thiết bị đã hư hỏng. Phải có thiết bị phát điện để dự phòng các tình huống mất điện tạm thời để sản xuất kinh doanh không bị gián đoạn.

### **3.4 Câu hỏi và bài tập tình huống**

1. Trình bày những nội dung cơ bản về quản trị đối với khu vực chế biến món ăn.
2. Trình bày nguyên lý, cấu tạo, cách lắp đặt, sử dụng, bảo dưỡng các loại thiết bị nhiệt cơ bản trong bộ phận chế biến món ăn (Bếp gas, các loại lò).
3. Trình bày nguyên lý làm việc, cấu tạo, cách lắp đặt, sử dụng và bảo dưỡng các thiết bị cơ trong bộ phận chế biến món ăn.
4. Trình bày đặc điểm, cách sử dụng và bảo quản các dụng cụ chuyên dùng.
5. Trình bày những nội dung cơ bản về quản trị các thiết bị phụ trợ trong bộ phận chế biến món ăn.
6. Do một lí do cụ thể nào đó nhà hàng bị mất nước tạm thời, người quản trị bộ phận sản xuất chế biến cần có những biện pháp cụ thể nào để giải quyết tình trạng đó ?

## CHƯƠNG IV QUẢN TRỊ NGUYÊN LIỆU VÀ NĂNG LƯỢNG. SẢN XUẤT CHẾ BIẾN

### 4.1 Sơ lược về nguyên liệu và năng lượng sản xuất chế biến

#### 4.1.1 Vai trò của nguyên liệu

Quá trình sản xuất là quá trình con người sử dụng sức lao động của mình thông qua công cụ lao động tác động vào đối tượng lao động và làm biến đổi hình thái của đối tượng lao động tạo thành sản phẩm thoả mãn nhu cầu của con người. Như vậy quá trình sản xuất cần phải có 3 yếu tố là: Sức lao động, công cụ lao động, đối tượng lao động. Nếu thiếu một yếu tố thì quá trình sản xuất không thể tiến hành được.

Trong sản xuất chế biến các món ăn đối tượng lao động là nguyên liệu dùng cho chế biến. Vì vậy việc tổ chức cung cấp nguyên liệu cho các cơ sở sản xuất kinh doanh sản phẩm ăn uống đóng một vai trò vô cùng quan trọng. Nếu vấn đề cung cấp nguyên liệu không tốt có ảnh hưởng ngay đến việc sản xuất kinh doanh của cơ sở. Các cơ sở cần có biện pháp đảm bảo cung cấp đáp ứng yêu cầu của sản xuất.

#### 4.1.2 Đặc điểm của nguyên liệu

Do mặt hàng chế biến trong các khách sạn nhà hàng được chế biến ra rất phong phú đa dạng, chúng được sản xuất ra từ rất nhiều loại nguyên liệu. Các nguyên liệu được sản xuất ra từ rất nhiều nơi: Trong nước, nhập khẩu; ở nhiều trạng thái: Tươi, khô, đông lạnh, muối, ...có nhiều nguồn gốc: Động vật, thực vật, khoáng vật. Các nguyên liệu này được sản xuất theo có các thời vụ khác nhau: Xuân, hạ, thu, đông

Vì vậy để đảm bảo có đủ nguyên liệu cho sản xuất liên tục là một điều vô cùng khó khăn, đòi hỏi phải sử dụng nhiều biện pháp mới đáp ứng được yêu cầu của sản xuất.

#### 4.1.3 Phân loại các nguyên liệu

Khi phân loại, tùy theo mục đích nghiên cứu, có nhiều cách phân loại khác nhau.

Căn cứ vào vai trò của nguyên liệu trong chế biến các món ăn, có thể chia nguyên liệu thành 3 nhóm là .

- **Nhóm nguyên liệu chính:** Là các loại nguyên liệu chiếm tỷ trọng lớn trong cấu thành sản phẩm, và nó quyết định trực tiếp đến tên gọi và chất lượng của món ăn. Nguyên liệu này không thể thay thế được. Nhóm các nguyên liệu này gồm các loại: Thịt lợn, thịt gà, thịt bò, cá, tôm.....

- **Nhóm các nguyên liệu phụ:** Là các nguyên liệu chiếm tỷ trọng nhỏ trong cấu thành sản phẩm, nhưng nguyên liệu này đóng vai trò làm tăng thêm khối lượng, và một phần nào chất lượng của món ăn, những nguyên liệu này có thể thay thế bằng các nguyên liệu khác hoặc không có cũng ít làm biến đổi chất lượng của món ăn. Tuy nhiên không phải bất kỳ nguyên liệu phụ nào cũng được thay thế tùy tiện bởi một nguyên liệu phụ

khác mà phải dựa trên nguyên tắc: Nguyên liệu thay thế nguyên liệu phụ có những đặc tính lý hoá tương đối giống nhau.

#### **- Nhóm các gia vị và phụ gia:**

Gia vị là một loại thực phẩm, khi chế biến người ta cho thêm vào nó sẽ làm tăng thêm màu sắc, mùi vị và làm biến đổi trạng thái của món ăn theo mong muốn của người chế biến.

Nhóm các loại nguyên liệu này chiếm tỷ trọng không nhỏ trong công thức chế biến, song nó đóng vai trò quan trọng đối với chất lượng của món ăn. Vì vậy có nhiều loại gia vị khi chế biến không thể thiếu được.

Các gia vị và phụ gia đưa vào chế biến rất đa dạng, nó phụ thuộc vào xuất xứ của món ăn, phụ thuộc vào trình độ tay nghề của từng loại thợ. Khi cung ứng cần chú ý vào công thức chế biến từng món ăn, và cần xác định được các loại gia vị chính không thể thiếu được để tổ chức cung ứng và dự trữ.

#### **4.1.4 Các yêu cầu cơ bản của việc cung ứng nguyên liệu.**

Do vai trò quan trọng của nguyên liệu đối với quá trình sản xuất và chế biến món ăn, mà khi tổ chức cung ứng nguyên liệu phải đảm bảo các yêu cầu cơ bản sau đây:

- Phải đủ về số lượng và chủng loại theo yêu cầu của sản xuất.
- Chất lượng thực phẩm phải đúng yêu cầu của chế biến.
- Cung cấp phải đảm bảo nhanh chóng, kịp thời.
- Giá cả phải hợp lý

### **4.2 Lập kế hoạch cung ứng nguyên liệu sản xuất chế biến.**

#### **4.1.1 Căn cứ xây dựng kế hoạch cung ứng nguyên vật liệu**

Để có thể tổ chức cung ứng nguyên liệu cho sản xuất tốt, cần phải xây dựng kế hoạch cung ứng dựa trên những cơ căn cứ sau đây:

- Công thức chế biến từng món ăn.
- Cơ cấu mặt hàng chế biến hoặc thực đơn đã xây dựng..
- Khả năng sản xuất và tiêu thụ các sản phẩm trong một ngày và trong từng thời kỳ.
- Khả năng dự trữ và bảo quản của cơ sở kinh doanh.
- Khả năng cung ứng của thị trường nguyên liệu.

#### **4.1.2 Kế hoạch hàng ngày và ngắn hạn**

Lập kế hoạch cung ứng nguyên liệu hàng ngày và ngắn hạn là nhiệm vụ của bếp trưởng hoặc người quản trị bộ phận chế biến hoặc người xây dựng thực đơn, tùy theo cách tổ chức quản lý của từng cơ sở.

Khi xây dựng kế hoạch hàng ngày và ngắn hạn, cần phải dựa vào các căn cứ đã nêu trên. Nội dung chính của kế hoạch này là:

- Xác định đủ chủng loại nguyên liệu
- Khối lượng cần mua .



- Chất lượng từng loại nguyên liệu như thế nào
- Thời gian chậm nhất nguyên liệu cần phải có.
- Dự tính giá cả từng loại nguyên liệu và tổng trị giá các nguyên liệu cung cấp.

Khi tính lượng mỗi loại nguyên liệu cần cung ứng để chế biến các món ăn , thường dựa vào công thức sau đây:

$$N_{cd} = \sum [(S_{i1} \times D_{i1})] + [(S_{i2} \times D_{i2})] + [(S_{i3} \times D_{i3})] + \dots + [(S_{in} \times D_{in})]$$

Trong đó : +  $S_i$  là số lượng món ăn trong kỳ kế hoạch.  
 +  $D_i$  Là định mức tiêu hao nguyên liệu cho món ăn thứ  $i$   
 +  $i = 1, 2, 3 \dots n$

Sau đó căn cứ vào nhu cầu cung ứng từng loại nguyên liệu tiến hành lập bảng tổng hợp các nguyên liệu cần dùng.

Ví dụ : Dự kiến trong ca sáng một nhà hàng A dự kiến bán được :  
 50 xuất nộm thập cẩm  
 50 xuất Gà dùng hạt sen  
 100 xuất mì xào Singapore.

Tính lượng nguyên liệu cần dùng cho 3 món ăn trên

**Công thức chế biến món nộm thập cẩm** (nguyên liệu dành cho 10 xuất)

Xu hào (đu đủ)	0,8 kg	Tiêu bột	0,003 kg
Ca rốt	0,2 kg	Mì chính	0,01 kg
Thịt lợn nạc	0,3 kg	Đường kính	0,01 kg
Tôm khô	0,05 kg	Dấm chua	0,05lit
Trứng gà	2 quả	Muối	0,01 kg
Giò lụa	0,1 kg	Dừa nạo	0,05 kg
Lạc nhân	0,2 kg	Hành khô	0,03 kg
Vùng trắng	0,05 kg	Chanh	2 quả
Mỡ nước	0,1 lít	Ớt tươi	2 quả
Tỏi	0,05 kg	Rau thơm, mùi	

**Món dùng gà hạt sen** (nguyên liệu dành cho 10 xuất)

Xương lợn	0,5 kg	Mì chính	0,01 kg
Cổ cánh gà	0,5-	Muối	0,01-
Gà đã sơ chế	0,4-	Hành khô	0,05-
Trứng gà	1 quả	Lá chanh	một ít
Bột đao	0,1 kg	Gừng	0,02 kg
Hạt sen	0,05 kg	Tiêu bột	0,003 kg
Nấm hương	0,02 kg		

**Mỳ xào Singapore.**

Thịt lợn nạc	0,2 kg	Gừng	0,05 kg
--------------	--------	------	---------

Thịt gà thăn	0,2 -	Hành khô	0,05 -
Tôm to	0,2 -	Tỏi khô	0,05 -
Mực tươi	0,5 -	Tiêu	0,03 -
Cà rốt	0,1 -	Muối	0,03 -
Giá đỗ	0,1 -	Kết chóp	0,02 lit
ớt tươi	2 quả	Hành hoa	0,05 kg
Trứng gà	3 quả	Hành tây	0,1 -
Mì trứng (mì tươi)	0,3 -	Xì dầu	0,1 lit
		Nấm hương	0,02 kg

Áp dụng công thức để tính lượng từng loại nguyên liệu cần dùng ta có bảng tổng hợp sau:

TT	Tên các loại thực phẩm	ĐVT	Các món ăn cần chế biến			Tổng cộng
			Món 1	Món 2	Món 3	
	Thịt lợn nạc	Kg	1,5		2,0	3,5
	Thịt gà thăn	-			2,0	2,0
	Tôm to	-			2,0	2,0
	Mực tươi	-			2,0	2,0
	Xương lợn	-		2,5		2,5
	Cổ cánh gà	-		2,5		2,5
	Gà đã sơ chế	-		2,0		2,0
	Tôm khô	-	0,25			0,25
	Trứng gà	quả	10	15	30	55
	Giò lụa	Kg	0,5			0,5
	Mì trứng(mì tươi)	-			3,0	3,0
	Su hào (đu đủ)	-	4,0			4,0
	Cà rốt	-	1,0		1,0	2,0
	Giá đỗ	-			1,0	1,0
	Lạc nhân	-	1,0			1,0
	Vừng trắng	-	0,25			0,25
	Mỡ nước	-	0,5			0,5
	Tỏi	-	0,25			0,25
	Tiêu bột	-	0,015	0,015	0,3	0,33
	Mì chính	-	0,05	0,05	0,3	0,4
	Đường kính	-	0,5			0,5
	Dấm chua	Lít	0,25			0,25
	Muối	Kg	0,05	0,05	0,3	0,4
	Dừa nạo	-	0,25			0,25
	Hành khô	-	0,15	0,25	0,5	0,9
	Chanh	quả	2			2
	ớt tươi					

### 4.1.3 Kế hoạch dài hạn

Xây dựng kế hoạch dài hạn, thực chất là tổng hợp của các kế hoạch hàng ngày và các kế hoạch ngắn ngày. Mục tiêu của việc xây dựng kế hoạch này là giúp cho các cơ sở chế biến hoạt động ổn định, ít bị ảnh hưởng của việc tổ chức cung ứng nguyên liệu và giúp cho các cơ sở chủ động huy động các nguồn lực cho việc cung ứng: Tiền vốn, nguồn hàng, hệ thống kho tàng bảo quản, nhân lực quản lý....

Nhưng việc xây dựng kế hoạch này một cách chi tiết và cụ thể là một công việc vô cùng khó khăn, nhất là trong cơ chế thị trường hiện nay. Nhưng bắt buộc các doanh nghiệp lớn bắt buộc phải xây dựng.

Để xây dựng được kế hoạch này, người xây dựng phải có kinh nghiệm thực tiễn lâu năm, và phải có con mắt nhìn xa trông rộng, phải nắm bắt được tính quy luật và dự báo được sự diễn biến của thị trường cung ứng cũng như thị trường tiêu thụ do mình sản xuất ra.

Khi xây dựng, chỉ cần xác định những loại nguyên liệu nào chiếm tỷ trọng lớn nhất, những loại nguyên liệu nào quan trọng nhất để xây dựng kế hoạch.

Phương pháp tính hiện nay vẫn dựa trên cơ sở con số thống kê về nhu cầu nguyên liệu của những năm trước trong từng thời kỳ sau đó đem nhân với hệ số tăng hoặc giảm số lượng món ăn. Hệ số này cũng thường được tính trên cơ sở số liệu thống kê mà các cơ quan nghiên cứu cộng với kinh nghiệm kinh doanh của từng các nhân.

### 4.3 Quản trị nguồn cung ứng nguyên liệu sản xuất chế biến

Để chủ động trong cung ứng nguyên liệu cho chế biến, thực hiện được các kế hoạch cung ứng đã xây dựng, cần phải nắm vững các nguồn cung ứng nguyên liệu, thiết lập được mối quan hệ bền vững, để cùng nhau giải quyết các phát sinh bất thường trong quá trình thực hiện kế hoạch.

Nguyên liệu cần cho chế biến các sản phẩm ăn uống bao gồm rất nhiều chủng loại. Do vậy, một vài tổ chức, một vài cá nhân không thể đáp ứng được mà phải từ rất nhiều nguồn khác nhau. Khi tổ chức cung ứng người ta thường phân chia thành 2 nguồn: Nguồn thường xuyên và nguồn bất thường.

#### 4.2.1 Nguồn thường xuyên

Nguồn thường xuyên là các tổ chức, các cá nhân có khả năng cung cấp một hoặc một số các loại nguyên liệu cho nhà hàng và khách sạn, đáp ứng các yêu cầu sau:

- Cung cấp hàng liên tục, ổn định, kịp thời trong mọi điều kiện.
- Chất lượng nguyên liệu cung cấp đảm bảo đúng chủng loại, đúng quy cách chất lượng, đủ về số lượng.
- Giá cả hợp lý.
- Cam kết đảm bảo vấn đề vệ sinh và an toàn thực phẩm và chịu trách nhiệm về việc cam kết đó.

Đối với những nguồn cung ứng này cần có biện pháp về mặt pháp lý, kinh tế để duy trì và giữ vững mối quan hệ qua lại giữa 2 bên.

Đây là nguồn quan trọng nhất.

## 4.2.2 Nguồn không thường xuyên

Nguồn không thường xuyên là những nguồn cung cấp không liên tục, mà chỉ cung cấp khi các nguồn thường xuyên vì một lý do nào đó không cung cấp được hoặc thiếu, hoặc không kinh doanh.. Các nguồn này chỉ cung cấp các loại nguyên liệu với lượng nhỏ, sử dụng không liên tục, nguồn hàng không ổn định.

Những nguồn này không đóng vai trò quan trọng, nhưng chúng bổ sung cho nguồn thường xuyên giúp cho việc cung ứng được hoàn chỉnh.

Vì vậy khi tổ chức các nguồn cung ứng cần hiểu rõ hầu hết các nguồn cung ứng về mặt hàng, khả năng tài chính, đặc điểm hoạt động kinh doanh của các nguồn, uy tín của họ để từ đó phân loại, lựa chọn các nguồn cho chính xác. Trong quá trình thực hiện kế hoạch cung ứng hàng ngày cần thường xuyên đánh giá lại các nguồn cung ứng để có thể loại bỏ, giữ vững, phát triển thêm các nguồn cung ứng.

Đối với các cơ sở kinh doanh lớn, người quản trị cần thiết lập sơ đồ mạng lưới các nguồn cung ứng nguyên liệu trong khu vực mình kinh doanh và các nguồn đang cung ứng cho mình để dễ theo dõi sự hoạt động của các nguồn đó mà có kế hoạch khai thác có hiệu quả.

## 4.3 Quản trị nguyên liệu dự trữ sản xuất chế biến

### 4.3.1 Phân loại nguyên liệu dự trữ.

Trong thực tế sản xuất kinh doanh, để đảm bảo có nguyên liệu sản xuất đều đặn, bắt buộc đề phải dự trữ nguyên liệu. Sở dĩ như vậy là do nguyên liệu dùng cho chế biến các món ăn hầu hết là các sản phẩm của nông nghiệp và công nghiệp chế biến thực phẩm. Mà đã lép vế phẩm của nông nghiệp là chịu sự ảnh hưởng của thời vụ, của thời tiết và khí hậu, của thị trường....

Tùy theo từng thời điểm của mùa vụ sản xuất, mùa vụ kinh doanh, tính chất từng loại nguyên liệu mà có thể bảo quản lượng nhiều hay ít thời gian dài hay ngắn hạn.

Việc phân loại này có tác dụng:

- + Giảm bớt chi phí bảo quản
- + Đảm bảo chất lượng nguyên liệu đưa vào chế biến.
- + Giúp cho nhân viên bảo quản tổ chức kho tốt

#### 4.3.1.1 Nguyên vật liệu dự trữ ngắn hạn.

Là các loại nguyên liệu không cần bảo quản lâu dài mà chỉ cần một thời gian ngắn. Nguyên liệu dự trữ ngắn hạn là các loại nguyên liệu sau:

- Các loại nguyên liệu do tính chất lý hoá của chúng, hoặc do các thiết bị bảo quản không thể bảo quản lâu dài được. Ví dụ: Các loại rau gia vị tươi như rau mùi, hành, rau thơm.

- Các loại nguyên liệu có thể bảo quản dài hạn, nhưng thị trường cung ứng dễ dàng đáp ứng được khi có yêu cầu.

Với các loại nguyên liệu này thường bố trí ở các kho gần bộ phận sản xuất chế biến

#### **4.3.1.2. Nguyên vật liệu dự trữ dài hạn**

Là các loại nguyên liệu cần dự trữ trong một thời gian dài. Các nguyên liệu cần dự trữ dài hạn thường là các loại nguyên liệu sau:

- Các loại nguyên liệu quý hiếm, hoặc nguồn cung cấp ở xa nơi chế biến.
- Các loại nguyên liệu sản xuất theo thời vụ, thời vụ thu hoạch dài.
- Các loại nguyên liệu sử dụng thường xuyên với khối lượng lớn.
- Các loại nguyên liệu có thể bảo quản lâu dài mà chất lượng ít biến đổi.

Ví dụ: Thịt gia súc, gia cầm, lương thực, hải sản, tổ yến, vây cá....

Để các loại nguyên liệu được dự trữ trong một thời gian dài cần có các thiết bị bảo quản và các phương pháp bảo quản tốt.

Việc xác định đâu là thực phẩm cần dự trữ lâu dài, đối với mỗi cơ sở chế biến hoàn toàn khác nhau. Song việc xác định chính xác có ý nghĩa kinh tế rất lớn.

### **4.3.2 Quản trị nguyên liệu**

#### **4.3.2.1 Tiếp nhận nguyên liệu**

Tiếp nhận nguyên liệu là bước chuyển giao trách nhiệm giữa bộ phận mua, vận chuyển với bộ phận quản lý nguyên liệu trong nội bộ (kho). Đây là một khâu quan trọng trong quy trình quản lý của các khách sạn nhà hàng, không thể buông lỏng được.

Yêu cầu đối với công tác tiếp nhận:

- Phải nhanh chóng.
- Phải chính xác : Số lượng, chủng loại, chất lượng.
- Phải hợp lệ: Xuất xứ, hợp đồng, hoá đơn, chứng từ...
- Phải đúng nguyên tắc
- Ghi sổ sách kịp thời

Để đảm bảo các yêu cầu đó đòi hỏi cần bố trí kho ở những nơi thích hợp nhất, có đầy đủ các phương tiện đo lường đáp ứng yêu cầu, người nhập hàng cần nắm vững nghiệp vụ giao nhận.

Nguyên liệu sau khi nhập kho có thể đưa vào kho dự trữ chung hoặc kho chờ chế biến, nhưng phải đảm bảo đúng quy trình ghi sổ sách do bộ phận kế toán yêu cầu không được tùy tiện.

#### **4.3.2.2 Tổ chức quản lý kho**

Kho là nơi tập trung dự trữ các nguyên liệu, vật liệu, nhiên liệu, thiết bị dụng cụ trước khi đưa vào sản xuất chế biến.

Trong nhà hàng có nhiều loại kho khác nhau, nhưng liên quan nhiều nhất đến bộ phận chế biến là kho thực phẩm.

Vì thực phẩm cần bảo quản gồm rất nhiều loại và với yêu cầu thời gian dự trữ khác nhau, nên mỗi loại cần có các phương tiện và chế độ bảo quản khác nhau. Tùy theo quy mô của sản xuất mà người ta xây dựng số lượng và quy mô các kho không giống

nhau. Thông thường người ta thường tổ chức thành các kho sau: Kho lương thực, kho thực phẩm khô, kho thực phẩm tươi sống, kho lạnh và lạnh đông....

Yêu cầu đối với công tác kho:

- Bảo Quản tốt chất lượng của thực phẩm.
- Không làm hư hỏng thất thoát nguyên vật liệu.
- Giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Đảm bảo thuận lợi cho việc xuất nhập kho và kiểm tra, kiểm kê nguyên liệu hàng ngày.
- Báo cáo chính xác kịp thời nguyên liệu nhập, xuất, tồn kho hàng ngày
- Đáp ứng kịp thời nguyên liệu cho bộ phận sản xuất.

Muốn thực hiện được các yêu cầu trên cần có những biện pháp cụ thể:

- Bố trí hệ thống kho tàng thuận lợi cho quá trình xuất nhập nguyên liệu.
- Trang bị đầy đủ các trang thiết bị cần thiết cho từng loại kho.
- Sắp xếp các trang thiết bị hàng hoá khoa học.
- Duy trì nghiêm ngặt các chế độ bảo quản của kho theo quy định.
- Thực hiện chế độ vệ sinh khử trùng kho hàng ngày và định kỳ theo quy định.
- Thực hiện nghiêm các quy định về thủ tục xuất kho, sổ sách ghi chép của kho...

#### **4.3.2.3 Tổ chức cấp phát nguyên liệu**

Cấp phát nguyên liệu là hình thức chuyển nguyên liệu từ kho đến bộ phận chế biến. Trong các khách sạn và nhà hàng thường có 2 hình thức cấp phát nguyên liệu là cấp phát theo kế hoạch và cấp phát theo yêu cầu của sản xuất.

Cấp phát theo kế hoạch là cấp phát căn cứ vào kế hoạch sản xuất trong ngày.

Cấp phát theo yêu cầu của sản xuất, là cấp phát do những phát sinh mới trong quá trình sản xuất không có ghi trong kế hoạch sản xuất.

Khi thực hiện nghiệp vụ này cần đáp ứng các yêu cầu sau:

- Nhanh chóng
- Chính xác: Về chủng loại, khối lượng, chất lượng, đúng đối tượng.
- Đúng nguyên tắc: Đúng chứng từ, đúng về thủ tục, ghi chép sổ sách đúng.

Để thực hiện được các yêu cầu đó cần có các biện pháp sau:

- Chuẩn bị và kiểm tra các dụng cụ đo lường.
- Chuẩn bị sẵn các nguyên liệu cần xuất.
- Nắm vững thời điểm cần giao hàng.
- Kiểm tra kỹ các hoá đơn xuất kho.
- Xuất lần lượt từng loại nguyên liệu, từng hoá đơn, xuất xong ghi chép sổ sách ngay.
- Sau khi xuất hàng xong cần vệ sinh, sắp xếp lại nguyên liệu ngay.
- Chấp hành nghiêm chỉnh quy định chung của kho.

## 4.4 Quản trị năng lượng sản xuất chế biến

Năng lượng sử dụng để chế biến các món ăn chủ yếu là nhiệt năng, để cung cấp ra nhiệt năng người ta cần sử dụng các loại nhiên liệu như: Rơm rạ, củi, than, dầu, cồn, khí đốt hoá lỏng, ... và các dạng năng lượng khác như: Điện năng, sóng điện từ.

Tuỳ theo từng giai đoạn lịch sử, tuỳ theo điều kiện của cơ sở chế biến mà người ta sử dụng nguồn năng lượng này hay năng lượng khác. Hiện nay, nguồn năng lượng được sử dụng rộng rãi là khí đốt hoá lỏng và năng lượng điện-điện từ.

### 4.4.1 Lập kế hoạch sử dụng năng lượng.

Năng lượng có vai trò rất lớn trong quá trình chế biến món ăn. Nhờ có năng lượng cao làm biến đổi các chất có trong thực phẩm mới hình thành nên màu sắc, mùi vị mới của món ăn, mới làm biến đổi trạng thái của thực phẩm, mới tiêu diệt hết các mầm mống gây bệnh trong thực phẩm để trở thành món ăn thơm ngon bổ dưỡng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Vì vậy bên cạnh nguyên liệu thì nguồn năng lượng dùng để chế biến món ăn, cũng phải đảm bảo tốt. Việc đảm bảo này thông qua việc lập kế hoạch sử dụng năng lượng.

Khi lập kế hoạch cần giải quyết các nội dung sau:

- Các loại nhiên liệu, năng lượng cần cung cấp: Than củi, than đá, cồn, điện, khí đốt hoá lỏng ....
- Số lượng từng loại nhiên liệu và năng lượng.
- Thời điểm cung cấp của từng loại năng lượng.

### 4.4.2 Quản trị sử dụng năng lượng.

Chi phí năng lượng chế biến món ăn là một bộ phận cấu thành giá trị của sản phẩm, do vậy có ảnh hưởng đến lợi nhuận của quá trình sản xuất kinh doanh. Tổ chức cung cấp và quản lý việc sử dụng năng lượng hợp lý là nội dung của vấn đề quản trị năng lượng.

Những nội dung cơ bản của công tác này là:

- Xây dựng hệ thống bảo quản, cung cấp nhiên liệu và năng lượng đảm bảo an toàn với ao phí năng lượng là ít nhất, chi phí là thấp nhất.
- Lựa chọn các thiết bị nhiệt đáp ứng yêu cầu của chế biến và tiết kiệm năng lượng
- Có những biện pháp đảm bảo an toàn khi vận hành hệ thống thiết bị nhiệt tốt nhất.
- Tổ chức nguồn cung cấp đảm bảo cho sản xuất với giá cả hợp lý.
- Xây dựng nội quy, quy trình sử dụng các thiết bị nhiệt đảm bảo an toàn và không lãng phí.
- thường xuyên kiểm tra, bảo dưỡng, sửa chữa, thay thế các phương tiện dự trữ, bảo quản năng lượng và các thiết bị nhiệt

## 4.4 Câu hỏi và bài tập tình huống

1. Trình bày vai trò, đặc điểm của nguyên liệu, nhiên liệu sử dụng trong chế biến các món ăn. Và nêu rõ những yêu cầu, biện pháp trong công tác quản trị nguyên liệu, năng lượng trong các cơ sở kinh doanh sản phẩm ăn uống.

2. Phân tích các căn cứ để xây dựng kế hoạch cung ứng nguyên liệu cho sản xuất chế biến món ăn hàng ngày và trong từng thời kỳ của một năm.

3. Trình bày những nội dung của công tác quản trị nguyên liệu dự trữ trong các cơ sở sản xuất kinh doanh các sản phẩm ăn uống.

4. Hãy lập kế hoạch mua nguyên liệu cho một thực đơn phục vụ 100 người ăn với thực đơn sau:

- Súp lơ
- Nộm thập cẩm
- Cá chim chiên xù
- Thịt gà luộc
- Bê xào xả ớt
- Cải chíp sốt nấm
- Măng ngan
- Cơm tấm
- Quýt

(Yêu cầu : Vừa đủ ăn không tính trị giá/ xuất ăn).

5. Một nhà hàng ăn uống doanh số bán hàng ổn định ở mức rất cao, vấn đề quản lý bán hàng chặt chẽ, nhưng khi hạch toán, hiệu quả kinh tế lại không cao. Theo anh (chị) tại sao lại có tình hình như vậy. Để giải quyết vấn đề đó cần có những biện pháp cụ thể nào?



## CHƯƠNG V QUẢN TRỊ CHI PHÍ SẢN XUẤT CHẾ BIẾN

### 5.1 Chi phí sản xuất và cơ cấu chi phí sản xuất

#### 5.1.1 Khái niệm

Để sản xuất ra bất cứ một loại sản phẩm nhất định nào đó, đòi hỏi người ta phải bỏ ra những hao phí nhất định. Những hao phí này bao gồm hao phí lao động sống và lao động vật hoá được quy ra tiền. Những hao phí này tạo nên giá thành, và qua trao đổi hình thành nên giá trị của sản phẩm. Những hao phí đó người ta gọi là chi phí để sản xuất ra sản phẩm (hay chi phí sản xuất).

Như vậy, ta có thể hiểu chi phí sản xuất là biểu hiện bằng tiền của toàn bộ những hao phí về lao động sống và lao động vật hoá mà doanh nghiệp chi ra để tiến hành các hoạt động sản xuất sản phẩm theo yêu cầu trong những thời kỳ kinh doanh nhất định

#### 5.1.2 Cơ cấu chi phí sản xuất

Khi phân loại chi phí sản xuất có rất nhiều tiêu thức để phân loại tùy theo mục đích nghiên cứu. khi căn cứ vào vào hình thức chuyển giá trị vào sản phẩm, người ta phân thành 2 loại chi phí: Chi phí cố định và chi phí biến đổi.

#### 5.1.1 Chi phí cố định

Chi phí cố định bao gồm các khoản chi phí liên quan đến các công cụ sản xuất được phân bổ nhiều lần vào sản phẩm ( Nói cách khác là phần giá trị các tài sản cố định chuyển dần vào sản phẩm trong quá trình sản xuất sản phẩm) Và chi phí quản lý (như chi phí trả lương các cán bộ, nhân viên không trực tiếp tham gia sản xuất, các loại chi phí văn phòng...). Tổng chi phí cố định thường bằng nhau trong những khoảng thời gian bằng nhau trong kỳ, mà không phụ thuộc vào số lượng sản phẩm sản xuất ra. Khoản chi phí này được tính theo công thức sau:

$$Ff = Fa + Ft + Ft + Fr + Fq + Fk$$

Trong đó:

- + Ff Là tổng chi phí cố định
- + Fa Là chi phí khấu hao tài sản cố định
- + Ft Là chi phí thuê mặt bằng, nhà kho phục vụ sản xuất chế biến
- + Fr Là chi phí sửa chữa tài sản cố định
- + Fq Là chi phí quản lý.
- + Fk Là chi phí cố định khác

### 5.1.2 Chi phí biến đổi

Chi phí biến đổi bao gồm: Chi phí mua nguyên liệu đưa vào sản xuất chế biến, chi phí nhân công trực tiếp, chi phí vận chuyển, bảo quản, chi phí năng lượng, chi phí công cụ đồ dùng nhỏ (Vật rẻ tiền mau hỏng) ...Chi phí này được tính theo công thức sau:

$$F_v = V_m + V_w + V_e + V_c + V_u + V_s + V_o.$$

Trong đó :

$F_v$  Là tổng chi phí biến đổi.

$V_m$  Là chi phí mua nguyên liệu

$V_w$  Là chi phí nhân công trực tiếp

$V_e$  Là chi phí năng lượng phục vụ sản xuất chế biến.

$V_c$  Là chi phí công cụ đồ dùng nhỏ.

$V_u$  Là chi phí vận chuyển

$V_s$  Là chi phí bảo quản.

$V_o$  Là chi phí biến đổi khác.

Như vậy chi phí sản xuất được tính bằng công thức sau :

$$F = F_f + F_v$$

## 5.2 Quản trị các nhân tố ảnh hưởng đến chi phí sản xuất

Căn cứ vào công thức tính toán chi phí đã nêu, để tìm ra các biện pháp nhằm làm giảm chi phí dẫn đến giảm giá thành sản phẩm, nâng cao khả năng cạnh tranh trên thị trường, cần thiết phải nghiên cứu các nhân tố ảnh hưởng đến chi phí sản xuất. Khi nghiên cứu, người ta chia các nhân tố ảnh hưởng thành các nhóm chi phí sau: Nhóm các nhân tố chủ quan, nhóm các nhân tố khách quan, nhóm các nhân tố đặc thù của sản phẩm chế biến.

### 5.2.1 Nhóm các nhân tố chủ quan

Là nhóm các nhân tố thể hiện sự nỗ lực của bản thân doanh nghiệp trong tổ chức sản xuất kinh doanh các sản phẩm ăn uống. Nhân tố này thể hiện trình độ tổ chức, quản lý, kỹ thuật của từng cơ sở.

Nhóm các nhân tố này bao gồm:

- Khả năng khai thác nguồn nguyên liệu thực phẩm, năng lượng và trình độ sử dụng trang thiết bị kỹ thuật.

Không riêng gì các sản phẩm ăn uống, mà hầu hết các sản phẩm khác, chi phí nguyên liệu luôn chiếm tỷ trọng cao nhất trong toàn bộ chi phí sản xuất sản phẩm. Do vậy việc tìm kiếm các nguyên liệu giá rẻ, chất lượng tốt cung cấp ổn định là nhiệm vụ quan trọng nhất của bộ phận khai thác và cung ứng nguyên liệu cho sản xuất. Để thực hiện được nhiệm vụ này đòi hỏi từng các nhân phải luôn phát huy tính chủ động, nhanh nhạy nắm bắt các thông tin thị trường, quyết đoán.

Chi phí vận chuyển các nguyên, nhiên liệu là một bộ phận cấu thành nên giá cả của nguyên liệu. Do vậy khi khai thác các nguồn hàng cần tính toán phương án vận

chuyên (Xác định con đường đi, sử dụng phương tiện vận chuyên) cần phải được tính toán cụ thể.

Khi dự trữ nguyên liệu cũng phải tính đến chi phí bảo quản, tỷ lệ hao hụt nguyên liệu, sự biến động của giá cả thị trường trong quá trình bảo quản ở mức độ tối ưu. Vì những chi phí này cũng nằm trong mục chi phí nguyên liệu sản xuất.

Do vậy khi quyết định thu mua, vận chuyên, bảo quản nguyên nhiên liệu cho sản xuất cần phải cân nhắc thật kỹ càng để ra quyết định. Hậu quả của mỗi quyết định này đều ảnh hưởng trực tiếp đến chi phí sản xuất.

### **- Trình độ quản lý của người đứng đầu bộ phận sản xuất chế biến**

Người đứng đầu bộ phận chế biến các sản phẩm ăn uống ở bộ phận bếp thường được gọi là bếp trưởng. Trình độ tổ chức, quản lý, điều hành này có liên quan trực tiếp đến năng suất, chất lượng, và khả năng tiêu thụ của sản phẩm được sản xuất ra. Và như vậy có ảnh hưởng trực tiếp đến chi phí trả lương người trực tiếp sản xuất, chi phí khấu hao vật rẻ tiền mau hỏng, chi phí năng lượng phục vụ chế biến...

- + Trình độ quản lý của người đứng đầu thể hiện ở những khía cạnh cơ bản sau:
- + Xây dựng được kế hoạch sản xuất kinh doanh có tính khả thi cao.
- + Biết sử dụng có hiệu quả đội ngũ lao động sẵn có.
- + Khai thác hết năng lực sản xuất kinh doanh của cơ sở.
- + Quản lý chặt chẽ nguyên nhiên liệu, các thiết bị dụng cụ của bộ phận

Để đánh giá trình độ quản lý cần căn cứ vào các chỉ tiêu cơ bản sau:

- + Doanh số bán ra
- + Tỷ lệ lãi gộp.

### **- Năng lực chuyên môn của từng cá nhân trong bộ phận.**

Năng lực chuyên môn của từng công nhân trong bộ phận có ảnh hưởng trực tiếp đến năng suất, chất lượng của sản phẩm sản xuất ra. Trong chế biến món ăn mức độ ảnh hưởng này rất mạnh. Vì vậy mỗi khâu mỗi bộ phận trong quá trình sản xuất sản phẩm ăn uống đòi hỏi năng lực của công nhân hoàn toàn khác nhau. Do vậy khi sử dụng đội ngũ công nhân cần phải căn cứ vào yêu cầu của từng công việc thực tế mà tuyển chọn hoặc sắp xếp cho khoa học. Có như vậy mới giảm được các chi phí cho việc trả lương cho những người trực tiếp sản xuất.

### **- Nhóm các nhân tố chủ quan khác.**

Nhóm các nhân tố này liên quan đến các chính sách riêng của mỗi cơ sở. Những chính sách này, mặc dù không tham gia trực tiếp vào quá trình sản xuất nhưng chúng có tác động rất nhanh và mạnh đến tâm lý, tình cảm của từng người lao động. Tác động này bao giờ cũng mang tính 2 mặt: Hoặc xấu hoặc tốt. Tác động xấu của chúng không thể thấy ngay, không lượng hóa được, nhưng hậu quả mang lại là khó có thể khắc phục ngay được. Tác động mạnh hay yếu tốt hay xấu phụ thuộc vào tầm nhìn của người lãnh đạo khi thực thi các chính sách này.

### 5.2.2 Nhóm các nhân tố khách quan

Nhóm các nhân tố khách quan là các nhân tố từ phía bên ngoài động vào chi phí của sản xuất không phụ thuộc vào con người. Trong nhóm này gồm:

#### - Quan hệ cung cầu về hàng hóa, dịch vụ, hàng hóa sức lao động.

Khi có sự biến động về cung cầu nguyên liệu nhiên liệu trên thị trường sẽ dẫn đến sự biến động của giá nguyên nhiên liệu. Khi giá nguyên nhiên liệu biến đổi dẫn đến giá cả của các dịch vụ, của hàng hóa sức lao động cũng biến đổi theo. Sự biến đổi này theo mang tính chất liên hoàn. Những biến đổi này nằm ngoài sự kiểm soát của doanh nghiệp. Cho nên các cơ sở sản xuất buộc phải tăng giá cả của hàng hóa mình cung ứng ra thị trường.

Ví dụ: Khi giá xăng trên thị trường tăng, sẽ dẫn đến chi phí vận chuyển tăng, chi phí vận chuyển tăng dẫn đến giá nguyên liệu trên thị trường cũng tăng theo.....

#### - Các chính sách quản lý vĩ mô của nhà nước.

Các chính sách vĩ mô của Nhà nước như: Chính sách thuế xuất nhập khẩu, thuế tiêu thụ đặc biệt, thuế giá trị gia tăng.... chính sách bảo hộ mậu dịch, chính sách độc quyền, chính sách tự do cạnh tranh.... Tất cả những yếu tố này đều có ảnh hưởng trực tiếp đến giá nguyên liệu đầu vào tăng dẫn đến thành sản xuất tăng. Trong các nhân tố thì thuế là nhân tố có tác động mạnh nhất. Đây là nhân tố bất khả kháng.

#### - Các nhân tố khách quan khác.

Gồm:

- + Tính thời vụ của nguyên liệu
- + Thiên tai, hỏa hoạn, chiến tranh.
- + Khủng hoảng kinh tế.....

### 5.2.3 Nhóm các nhân tố đặc thù của sản phẩm chế biến.

- **Khả năng tiêu thụ.** Các sản phẩm ăn uống, khác với các sản phẩm khác là chúng được sản xuất ra đại đa số là phải tiêu thụ ngay không bảo quản được lâu. Do vậy không thể tránh được hiện tượng các sản phẩm ăn uống phải hủy đi do không tiêu thụ được ngay. Tất cả những rủi ro đó đều được đưa vào giá thành sản phẩm. Do vậy khả năng tiêu thụ nhanh hay chậm có ảnh hưởng đến giá thành sản phẩm.

#### - Công thức chế biến món ăn.

Công thức chế biến các sản phẩm ăn uống không thể tiêu chuẩn hóa được, mà nó luôn được cải tiến tùy thuộc vào từng cơ sở sản xuất chế biến. Do vậy mỗi cơ sở chế biến ra các sản phẩm có tên gọi giống nhau với những chi phí hoàn toàn khác nhau. Do vậy giá thành của sản phẩm lại phụ thuộc vào trình độ nghề nghiệp của công nhân chế biến, phụ thuộc vào công thức chế biến, quy trình kỹ thuật chế biến. Những chi phí này mang tính rất đặc thù của việc chế biến các sản phẩm chế biến.

#### - Tính văn hóa và tôn giáo.

Mỗi vùng, miền, quốc gia, tôn giáo, mỗi cá nhân, mỗi cơ sở có những nét văn hóa ẩm thực riêng biệt. Nét riêng biệt đó do các nguyên liệu, gia vị sử dụng để chế biến, do kỹ

thuật, tập quán chế biến và ăn uống mang lại. Do vậy cái riêng biệt đó tạo nên sự khác biệt của giá cả hàng hóa khi sản xuất và tiêu thụ ở các cơ sở, các địa bàn khác nhau mà người tiêu dùng chấp nhận.

- **Các tiện nghi phục vụ tiêu thụ, thương hiệu của các sản phẩm ăn uống.** Tuy không trực tiếp làm tăng giá thành sản xuất nhưng vẫn làm tăng giá cả các sản phẩm ăn uống rất lớn

Ngoài ra còn nhiều nhân tố khác

### **5.3 Giảm giá thành sản phẩm**

#### **5.3.1 Sự cần thiết phải giảm giá thành.**

Bản chất của việc giảm giá thành là giảm các chi phí đầu vào cho các sản phẩm là hàng hóa và dịch vụ. Có rất nhiều cách làm giảm chi phí đầu vào hoặc là giảm chi phí bất biến hoặc là giảm chi phí biến đổi. Song sự giảm giá chỉ nằm trong một giới hạn nhất định chứ không phải là vô hạn.

Giảm giá thành khi vẫn giữ nguyên giá bán thì tỷ suất lợi nhuận của sản phẩm sẽ tăng lên. Do vậy giảm giá thành sản phẩm là mục tiêu của tất cả các cơ sở sản xuất và kinh doanh.

Trong điều kiện kinh tế thị trường hiện nay, sự cạnh tranh giữa các nhà sản xuất giữa các cơ sở ngày càng trở nên quyết liệt, thì giảm giá thành sản phẩm là một vũ khí lợi hại nhất, tạo nên lợi thế cạnh tranh của các nhà sản xuất. Vì vậy trong quá trình sản xuất chế biến món ăn luôn luôn phải tìm các biện pháp hữu hiệu để làm giảm giá thành sản phẩm.

#### **5.3.1 Các biện pháp làm giảm giá thành sản phẩm**

Thông thường, người ta hay áp dụng các biện pháp giảm giá thành sản phẩm ăn uống sau đây:

- Giảm chi phí nguyên, nhiên liệu cho mỗi đơn vị sản phẩm.
- Giảm thiểu các hao hụt trong và ngoài định mức.
- Giảm chi phí nhân công trực tiếp.
- Giảm số lượng lao động gián tiếp.
- Áp dụng các tiến bộ của khoa học vào thực tế sản xuất để nâng cao năng xuất lao động.
- Tăng vòng quay của vốn.

Tất cả các biện pháp này được áp dụng hay không phụ thuộc rất nhiều tính chủ động sáng tạo, năng lực của những nhà quản lý sản xuất.

Khi áp dụng các biện pháp làm giảm giá thành bao giờ cũng gắn liền với việc đảm bảo chất lượng của sản phẩm. Đây là một bài toán rất khó giải, cần cân nhắc kỹ càng nếu không sẽ có tác động xấu đến khả năng tiêu thụ sản phẩm.

#### **5.4 Câu hỏi và bài tập tình huống**

1. Trình bày khái niệm, cơ cấu, cách phân loại chi phí sản xuất các sản phẩm ăn uống.
2. Phân tích các nhân tố ảnh hưởng đến chi phí sản xuất các sản phẩm ăn uống. Lấy ví dụ minh họa.
3. Tại sao khi chế biến các sản phẩm ăn uống lại phải tìm cách giảm giá thành sản phẩm? Phân tích các biện pháp cơ bản để giảm giá thành sản phẩm.
4. Phân biệt sự khác nhau giữa giá thành sản phẩm và giá của sản phẩm. Giá cả của sản phẩm phụ thuộc vào những yếu tố nào?
5. Khi có khách hàng hỏi nhân viên của nhà hàng : “ Tại sao cùng một món ăn mà nhà hàng khác bán với giá thấp hơn giá của nhà hàng của mình” Theo anh (chị) nên giải thích thế nào cho khách là tốt nhất.