

Disclaimer

This content is exclusively meant for academic purpose for enhancing the teaching and learning . Any other use for economic business purpose is strictly prohibited . The user of content shall not be distribute, Disseminate or share it with anyone else and its use is restricted to achievement of individual knowledge. The information provided in this e-content is authentic and best as per knowledge

यह सामग्री विशेष रूप से शिक्षण और सीखने के शैक्षिक उद्देश्यों के लिए है आर्थिक वाणिज्य या अन्य किसी उद्देश्य के लिए इसका प्रयोग पूर्णतया वर्जित है सामग्री के उपयोग करता इसे किसी अन्य के साथ वितरित प्रसारित या साझा नहीं करेंगे और इसका उपयोग केवल व्यक्तिगत ज्ञान की उन्नति के लिए किया जाएगा इस e-content के लिए जो जानकारी की गई है वह प्रमाणिक और मेरे ज्ञान के अनुसार सर्वोत्तम है

एम0 ए0 – गृहविज्ञान
सेमेस्टर-IV, पेपर-3
आहारीय संस्थान प्रबन्धन

डा0 नीति सिंह
हे0न0ब0रा0स्ना0 महाविद्यालय
नैनी प्रयागराज

1. आहार सेवा संस्थाएँ:-

पिछले दशक के औद्योगीकरण में आहारीय सेवा संस्थाओं के विकास में महत्वपूर्ण भूमिका निर्माई है। आहार सेवाओं के अन्तर्गत घर के बाहर की भोजन सेवाये आती है, जिनमें आहार का नियोजन, तैयारी एवं विपणन सभी शामिल है।

वह सस्थायें जो ग्राहकों को उनकी आवश्यकता अनुसार स्वच्छ एवं रूचिपूर्ण भोजन उपलब्ध कराये। जहाँ भिन्न-भिन्न क्षेत्रों से आये भिन्न धर्म, आर्थिक एवं सामाजिक स्थिति के ग्राहको को आहार बनाकर परोसा जाता है।

आहार सेवा संस्थायें इस कार्य हेतु भोजन को नियोजन करती है। एवं भोजन को तैयार कर परोसती है। यह संस्थाएं छोटे ढाबे से लेकर बड़े रेस्टोरेन्ट तक हो सकते है।

1.1 कार्य:- भोजन का नियोजन

भोजन को तैयार करना

भोजन को परोसना

जब भी आहार संस्थान की चर्चा होती है तब निम्न प्रकार चिन्हित होते है- होटल, रेस्टोरेन्ट कैफेटेरिया, विपणन मशीने आदि अतः स्पष्ट है की यह संस्थान विभिन्न प्रकार एवं क्षमता के होते है, एवं ग्राहको एवं बाजार की आवश्यकता अनुरूप कार्य करते है। यह एक व्यक्ति या परिवार द्वारा संचालित या बड़े होटल श्रृंखला द्वारा संचालित हो सकते है किन्तु अंततः सबका उद्देश्य ग्राहकों को आवश्यकता अनुरूप भोजन उपलब्ध कराना है। यह रोजगार उपलब्ध कराता है। घर पर भोजन डिलिवरी, छोटे पैमाने पर भोजन पकाना टिफिन सेवा-ऑफिस या घर हेतु कार्यरत स्त्री, पुरुषों तैयारी हेतु रहने वाले छात्र/छात्राएं जहा भोजन पकाने की सुविधाएं एवं समय सीमित है। यह संस्थान अति आवश्यक है।

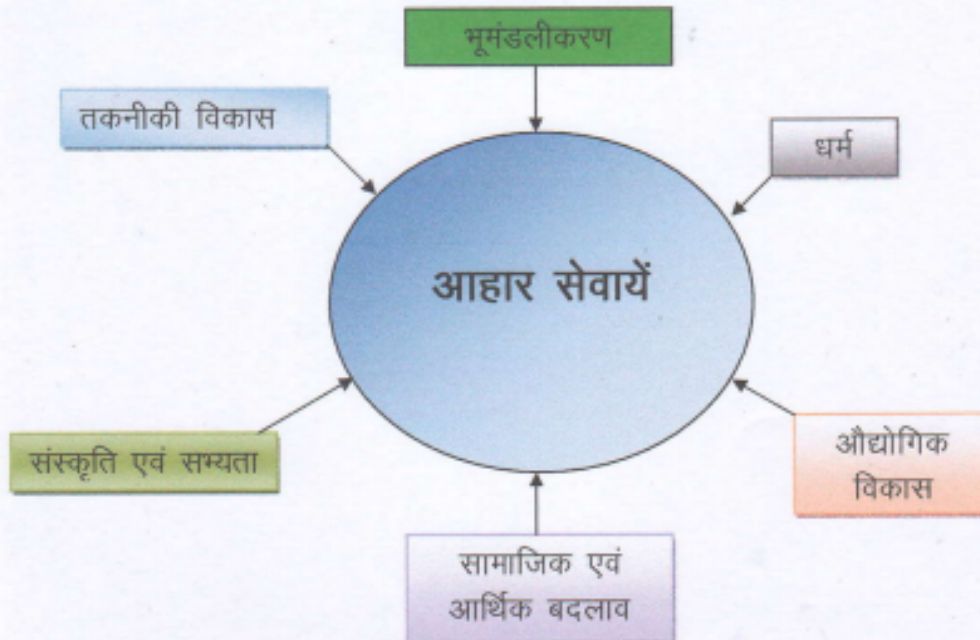
1.2 आहार सेवाओं का इतिहास:-

- भारत में सुदूर क्षेत्रों से श्रद्धालु विभिन्न धार्मिक स्थलों की यात्रा करते थे। श्रद्धालुओं हेतु बड़ी संख्या भोजन तैयार करने एवं परोसने की व्यवस्था थी।
- सुदूर क्षेत्रों से आये श्रद्धालुओं को भोजन परोसने हेतु आहार संस्थान स्थापित हुए।
- यह श्रद्धालुओं को भोजन परोसने के साथ ही अल्प समय विश्राम एवं ठहरने की व्यवस्था भी करने लगे।
- भारत में धर्मशालायें यह कार्य करती है।
- वर्तमान में भी धार्मिक स्थलों के निकट स्थापित धर्मशालाएं, धार्मिक कारणों से शुद्ध, सुस्वादु शाकाहारी भोजन उपलब्ध कराती है। एवं
- भोजन साफ एवं स्वच्छ वातावरण में परोसती है।
- यह धार्मिक संस्थायें जैसे मंदिर, धर्मशालाएं एवं लंगर आदि एक समय में बड़ी संख्या में श्रद्धालुओं हेतु भोजन पकाने एवं परोसने में सक्षम हैं।
- यहां परोसा गया भोजन सरल जल्दी खराब न होने वाला एवं स्वच्छ होता है।

1.3 वर्तमान परिदृश्य:-

- भूमंडलीकरण के प्रभाव से कई वैश्विक उद्योग एवं भोजन श्रृंखलाये भारत आयी है एवं भारत की कई संस्थायें विदेशों में भारतीय भोजन उपलब्ध करा रही है।
- आहार सेवा संस्थानों में रोजगार की असंख्य संभावनाये उत्पन्न हुई एवं राष्ट्र में रोजगार का एक प्रमुख स्रोत है।

चित्र-1: आहार सेवाओं को प्रभावित करने वाले कारक

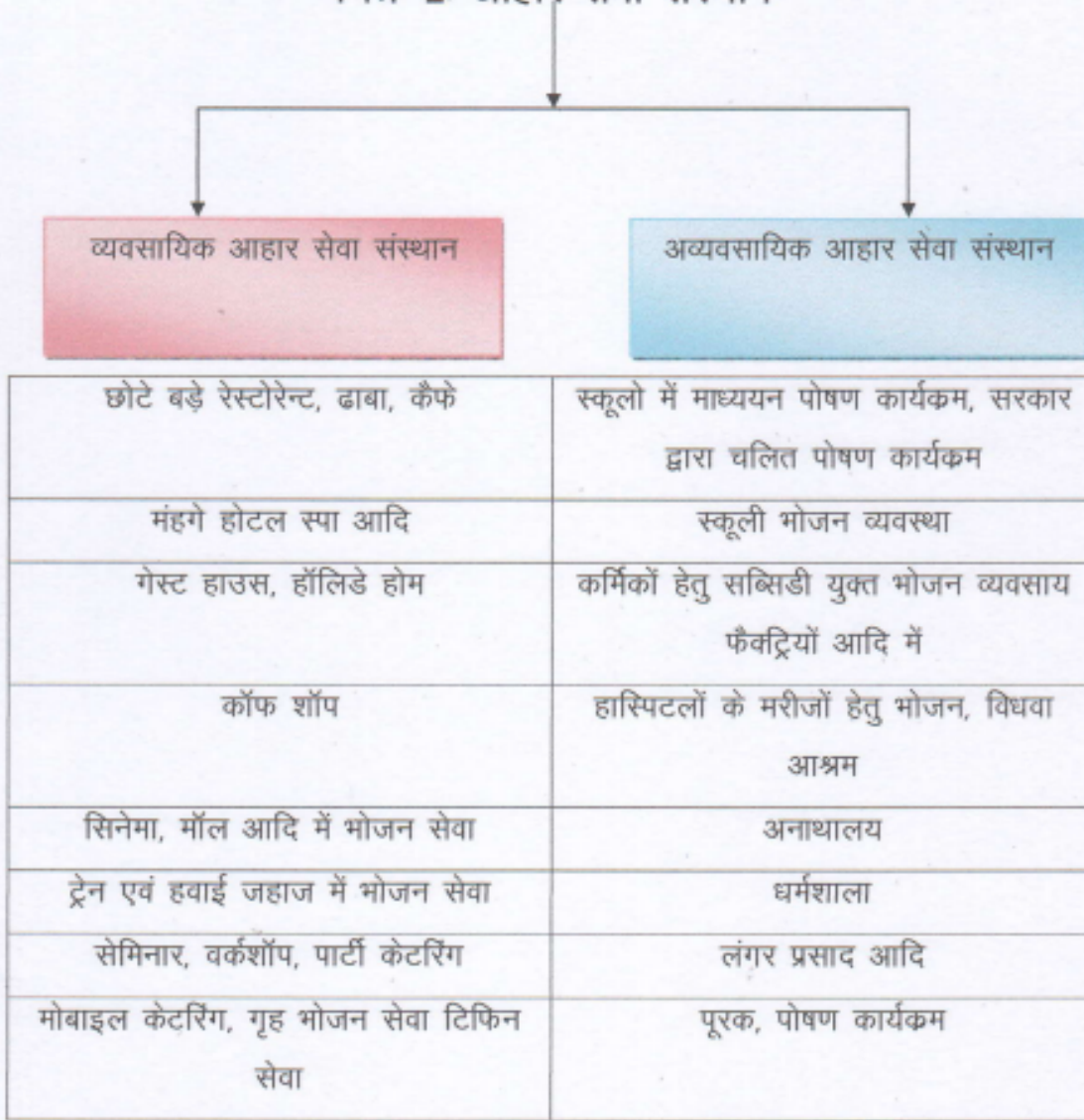


1.4 आहार सेवाओं की आवश्यकता एवं महत्व:-

- मनुष्य को जीवित रहने हेतु भोजन की आवश्यकता है। भोजन एक अनिवार्य आवश्यकता है।
- किसी भी आयु जाति, आय के व्यक्ति को 24 घंटों में भोजन की आवश्यकता अवश्य होती है।
- सुगमता से उपलब्ध आवश्यकता अनुरूप भोजन की मांग सर्वाधिक है।
- औद्योगिक संस्थानों/स्कूल/कालेजों/ऑफिस आदि के कर्मियों, छात्र, छात्राओं हेतु सुगम, स्वच्छ एवं सामर्थ्य अनुरूप भोजन की आवश्यकता होती है जिस कारण यहां कैंटीन, कैफे, बुफे आदि का प्रबंध होता है।
- ऑफिस में उपलब्ध भोजन कार्य क्षमता बढ़ाता है।
- आजकल जहां पति एवं पत्नी दोनों कामकाजी हैं जैसे छोटे बड़े महानगर इत्यादि वहां इन संस्थानों की मांग बढ़ी है।
- पर्यटन सीलो पर आहार संस्थाओं का विशेष महत्व है जहां यह भारतीय संस्कृति एवं भोजन पर्यटकों को अवगत कराती है। वही यह विदेशी मुद्रा अर्जन का भी महत्वपूर्ण स्रोत है।
- टी0वी0, इंटरनेट आदि के माध्यम से लोगों में विभिन्न भोजन शैलियों, पाक कलाओं के प्रति जागरूकता बढ़ी है। फलस्वरूप खाद्य संस्थान अलग-अलग शैलियों के भोजन बना एवं परोसती है। इस व्यवसाय से जुड़े लोगों में भिन्न भिन्न संस्कृतियों को भोजन शैलियों की जानकारी आवश्यक हो गई है। सूदूर देशों के भोजन के प्रति लोगों के बढ़ते रुझान ने अलग अलग शैलियों के रेस्त्रां स्थापित हुए हैं।
- भारत में ही अलग-अलग प्रदेशों में कई प्रकार के व्यंजन एवं भोजन शैलियां प्रचलित हैं। जहां उत्तर में कश्मीर, दक्षिण में तमिलनाडु केरल, पूर्वोत्तर राज्य जैसे उड़ीसा प0 बंगाल पश्चिम में गुजरात महाराष्ट्र आदि लोगों को स्वयं की विकसित पाक शैली है। यह भारतीय भोजन में विविधता का उत्तम स्रोत है।

1.5 आहार सेवा संस्थानों के प्रकार

चित्र-2: आहार सेवा संस्थान



1.5.1 व्यवसायिक आहार सेवा संस्थान—

- वह संस्थान जो व्यवसाय हेतु अर्थात् लाभ कमाने के उद्देश्य से आहार सेवा प्रदान करते हैं, व्यावसायिक आहार सेवा संस्थान कहलाते हैं।
- यहाँ मूल्य देकर भोजन प्राप्त किया जाता है।

- व्यावसायिक आहार सेवा संस्थाओं के छोटे बड़े कई प्रकार हैं— जैसे छोटी चाय की गोमती से लेकर रेस्त्रां, होटल कैफेटेरिया आदि।

1.5.1.1 महत्व:—

- यह आहार सेवा संस्थान देश में बड़ी संख्या में राजगार उपलब्ध कराती है।
- यह संस्थान पर्यटन स्थलों पर सुविधायें प्रदान कर पर्यटन उद्योग को बढ़ावा देते हैं।
- यह देश में विदेशी मुद्रा लाने का बड़ा साधन है।
- यह भोजन रूपी अनिवार्य आवश्यकता हेतु कार्य करती है।
- विभिन्न संस्थानों में कर्मिकों की स्वास्थ्य रक्षा, सौहार्दपूर्ण वातावरण प्रदान करती है।
- भूमंडलीकरण के साथ अब यह आहार सेवा के साथ ही नये अनुभव प्रदान करती है। जैसे विभिन्न देशों के पाक शैली से अवगत कराती है एवं सूदूर देशों के व्यंजन के नये अनुभव प्रदान करती है।
- कटरिंग सेवा इसी श्रेणी के अन्तर्गत आती है। कटरिंग किसी अवसर के आयोजन (शादी, वर्षगांठ, जन्मदिन आदि) हेतु निर्धारित संख्या के अतिथियों के लिये ग्राहक के अनुसार मेन्यू बनाया एवं सर्व किया जाता है।
- कटरिंग सेवा किसी होटल गार्डन घर, फार्महाउस आदि स्थलों पर अवसर अनुरूप आयोजित की जा सकती है।

व्यावसायिक आहार सेवा संस्थानों में 25 प्रतिशत से अधिक लाभ कमाया जात है। इस सीमा से कम लाभ कमाने वाली संस्थाये व्यवसायिक श्रेणी में नहीं आती।

1.5.2 अव्यवसायिक आहार सेवा संस्थान:— वे संस्थान जो समाज कल्याण हेतु कार्य करती हैं एवं सामाजिक लक्ष्यों की पूर्ति हेतु आहार सेवा या अन्य सेवाओं के साथ आहार सेवा प्रदान करती हैं अव्यवसायिक आहार सेवा संस्थान कहलाती हैं।

इनका प्रमुख उद्देश्य लाभ कमाना नहीं है। इनके लक्ष्य सामाजिक उत्थान से संबंधित होते हैं। उदाहरण सरकारी अस्पताल, स्कूल, जेल, अनाथालय, वृद्धाश्रम आदि में दी जाने वाली आहार सेवाएँ। सरकारी पोषण संस्थानों द्वारा माताओं एवं गर्भवती महिलाओं को भोजन उपलब्ध कराया जाता है।

यह संस्थान अनुदान द्वारा या ग्राहकों से निश्चित मूल्य पर या ग्राहक जो मूल्य दे सकते हैं। प्राप्त कर सेवाये प्रदान करता है।

उदाहरण:- सरकारी स्कूल में दिया जाने वाला माध्याह्निक पोषण कार्यक्रम, सरकारी अस्पताल पूरक पोषण कार्यक्रम आदि में दिया जाने वाला भोजन ऑफिस या उद्योग के कर्मियों हेतु सब्सिडाइज्ड या कम लागत पर भोजन उपलब्ध कराना।

अव्यवसायिक आहार सेवाएँ केवल संस्थागत व्यक्तियों हेतु उपलब्ध होती हैं व सीमित संख्या के लाभार्थियों तक सीमित होती हैं।

यह सामाजिक विकास में सहयोग करती है। जैसे अस्पताल, स्कूल वृद्धाश्रम आदि जहाँ स्कूली भोजन द्वारा स्कूलों में छात्र उपस्थिति प्रतिशत बढ़ता है। वहीं अस्पतालों का सब्सिडी का भोजन कम लागत में भोजन उपलब्ध कराता है। जब इलाज के दौरान संसाधन सीमित होते हैं।

सन्दर्भ:-

1. Mohini Sethi, Institutional Food Management, New Age Internatioal, 2008.
2. Vijya Dhawan, Food nad Beverage service, Frank Bros and company New Delhi.
3. W.G. Reeve, R.G. Creed and B.J. Pierson, "Institutional Food Service System: Does Technical Innovation Work against Consumer Satisfaction, " International Journal of Contemporary Hospitality management, Vol. 11, No. 1, 1999, Page No. 53-53.