

Food service systems

आहार सेवा पद्धति के अन्तर्गत आहार सेवा प्रबंधन किया जाता है। इसके मुख्य चार प्रकार हैं:-

1. अति परंपरागत आहार सेवा पद्धति (conventional food service system)
2. केन्द्रीय " " " (commisary food service system)
3. पूर्वनिर्मित " " " (Ready prepared food service system)
4. ~~सं~~ पंक्तिबद्ध / क्रमिक संयोजन " " " (Assembly line food service system)

**I.** परंपरागत आहार सेवा पद्धति: यह पारंपरिक रूप से सर्वाधिक प्रचलित विधि है, इसमें आहार जहाँ परोसा जाना है (सर्विज स्थल) उसी के निकट बनाया जाता है। भोजन की तैयारी एवं पकाना एक ही स्थान पर होता है एवं परोसने से पहले इसे आवश्यकता अनुसार गर्म या ठंडा ~~सर्वक~~ शीघ्र शरवा जाता है (पैन्ट्री स्थल)। भोजन को शीघ्र अतिशीघ्र सर्विज स्थल में परोसा जाता है।

भोजन को गर्म या ठंडा रखने हेतु बेन-मेरी एवं फ्रिज आदि की व्यवस्था की जाती है।

1. इस पद्धति में बावर्चि, बैरा आदि कौशलयुक्त कर्मियों की आवश्यकता पड़ती है।
2. भोजन पकाने उपरान्त बैरा सेवा या शरवा सेवा द्वारा परोसा जाता है या ट्रे और ट्राली के द्वारा भी उपलब्ध कराया जा सकता है (उदा: अस्पताल में मरीजों हेतु भोजन)।
3. सीन् में मोरामी फाल एवं सर्विजों की व्यवस्था की जा सकती है। इस पद्धति का सीन् सर्वाधिक लोकप्रिय होता है कला ~~अ~~ आवश्यकताबुद्धि बदलाव लाकर अनुकूलित किया जा सकता है।

- 4. इस पद्धति में भोजन वितरण की लागत कम आती है  
उदा: रेस्टोरेंट का भोजन, ढाबा, होटल आदि में पका भोजन
- 5. ग्राहक की विशेष परतन्द अनुसार Customized सेवा दी जा सकती है।

II **केन्द्रीय भोजन पद्धति:** इस पद्धति में भोजन रसम केन्द्रीय स्थल पर पकाया जाता है तदुपरान्त इसे वाहनों द्वारा जहाँ परोसा जाना है (सर्विस स्पीड) तक पहुँचाया जाता है। इस पद्धति में भोजन पकाने एवं परोसे जाने का स्थान अलग-अलग होता है।

1. अतः इस पद्धति में आधार वितरक (Distributor) की आवश्यकता पड़ती है। यह भोजन को पकाने के स्थान से सर्व (परोसे जाने) किये जाने की अलग-अलग इकाइयों तक पहुँचाते हैं।  
उदा: cafe coffee day, बरिस्ता आदि जहाँ ड्रिंक, cookies ice cream आदि रसम केन्द्रीय स्टोर में बनाये जाते हैं एवं distributor के माध्यम से outlets तक पहुँचते हैं।
2. जब ग्राहक ice-cream की माँग करता है तो उसकी पसंद अनुसार flavour एवं topping के साथ सर्व किया जाता है।
3. इस पद्धति के प्रमुख लाभ हैं:-
  - a- हर इकाई में स्टोइजे की आवश्यकता नहीं होती एवं कम कोशल युक्त व्यक्तियों को सर्व सेचालित कर सकते हैं, इसका लाभ स्ट्रट रेल की इकाइयों में गुणवत्ता युक्त भोजन मिल सकता है।
  - b- रसम ही स्टोर में थोक में कच्चा सामान खरीदने से यह कम खर्च होता है।
  - c- सभी इकाइयों में मंहगे उपकरणों की आवश्यकता नहीं होती, जिससे खर्च कम होता है।
  - d. सभी जगह भोजन की गुणवत्ता रसम समान होती है।

III पूर्वनिर्मित आहार सेवा पद्धति : इस पद्धति में भोजन काभी समय पूर्व निर्मित कर कम तापमान पर फ्रीज (freeze) कर दिया जाता है। यह आहार दो से तीन माह या अधिक समय तक सुरक्षित रह सकता है। इस पद्धति में आहार व्योमों पर चुम्का होता है अतः इसे ठंडा रखने की आवश्यकता होती है। इसके प्रमुख बिन्दु हैं:

1. इस पद्धति में आहार को निर्माण पश्चात् बाजार तक पहुँचाने एवं ग्राहक तक पहुँचने तक ठंडा रखने की आवश्यकता पड़ती है। उदा: पूर्व निर्मित समोसा, परांठा, french fries, cutlets आदि।
2. भारत में Amul, Godrej, Mafco जैसी कंपनियाँ प्रोजेन फूड्स का विपणन (marketing) कर रही हैं।
3. भोजन को Deep freeze करने एवं स्टोर करने हेतु अलग-अलग उपकरणों की आवश्यकता पड़ती है।
4. इस पद्धति में यदि cold chain या ~~खाने~~ ठंडाने से परोसने तक की शीत श्रृंखला कहीं भी टूटी तो भोजन संदूषित एवं संग्रहित हो सकता है। यह महंगी आहार पद्धति है।

IV क्रमिक संयोजन आहार सेवा पद्धति : Assembly line food service system : इस पद्धति में आहार निर्माणकर्ता से खरीद कर परोसा जाता है। भोजन सर्व करने से पहले गर्म या मसाले आदि डालकर परोसा जाता है।

1. इस पद्धति में आहार सर्व (परोसने वाले) के स्थान पर भोजन पकाए की कम से कम आवश्यकता पड़ती है अतः यह एक सस्ती भोजन पद्धति है।

2. रस पद्धति में भोजन निर्माण, बाजार तक पहुंचाना एवं सर्व करना सभी एक दूसरे से भिन्न हैं एवं अलग-अलग संस्थानों में कार्य करती हैं।

उदा: Maggi, मैलपुरी, ~~मैलपुरी~~ वाजीपुरी आदि

3. उपलब्ध व्यंजनों की संख्या कम होती है।

आहार पद्धति कोई भी हो इनका मुख्य उद्देश्य उच्च गुणवत्ता का भोजन उपलब्ध कराना है, इस कार्य हेतु आहार सेवा के संस्थान के प्रबंधक को निम्न ~~विषयों~~ की जानकारी आवश्यक है

1. मेन्यू निर्माण, भोजन का चुनाव, भोजन पकाने की विधियाँ एवं उपकरण (Menu planning, recipe selection, cooking methods & equipments)
2. साफ सफाई एवं स्वच्छता विधियाँ (cleanliness & hygiene)
3. बजट एवं मूल्य नियंत्रण (Budgeting & cost control)
4. स्थान प्रबंधन (Space management)
5. अपशिष्ट प्रबंधन (waste management)

सभी आहार संस्थानों में मेन्यू निर्माण एक केंद्रीय बिन्दु है जिसके द्वारा संस्था के अन्य कार्यों को नियंत्रित किया जाता है

अभ्यास प्रश्न :

प्र. 5. विभिन्न आहार सेवा पद्धतियों के नाम एवं कार्य लिखें।

प्र. 6. ~~अस्य~~ परंपरागत एवं केंद्रीय आहार पद्धति में अंतर स्पष्ट करें।

प्र. 7. (a) सूक्ष्म लोगों हेतु उपयुक्त आहार पद्धति है \_\_\_\_\_।

(b) निम्न लागत की आहार सेवा पद्धति है \_\_\_\_\_।

(c) होटल एवं रेस्तरां में प्रयुक्त आहार सेवा पद्धति है \_\_\_\_\_।

(d) शीत संरक्षण \_\_\_\_\_ पद्धति में आवश्यक है।

