



12146CH04

## खान-पान व्यवस्था और भोजन सेवा प्रबंधन

### अधिगम उद्देश्य

इस अध्याय को पढ़ने के बाद शिक्षार्थी —

- विभिन्न प्रकार की खान-पान व्यवस्थाओं (केटरिंग) और भोजन सेवाओं तथा उद्योगों में प्रयुक्त की जाने वाली विविध प्रकार की सेवाओं को जान सकेंगे,
- खान-पान व्यवस्था और भोजन सेवा प्रबंधन के क्षेत्र में काम करने की संभावना और वहाँ उपलब्ध जीविकाओं के अवसरों से परिचित हो सकेंगे और
- भोजन सेवा पेशेवर (प्रोफेशनल) बनने के लिए अपेक्षित ज्ञान और विभिन्न कौशलों को विकसित करने की आवश्यकता को समझ सकेंगे।

### प्रस्तावना

जब भी कोई व्यक्ति अपना घर कुछ घंटों से अधिक समय के लिए छोड़ता है तो उसे कहीं अन्य स्थान पर आतिथ्य स्वीकारना पड़ता है। अक्सर यह आतिथ्य किसी अल्पाहार, पेय पदार्थ या फिर भोजन के संबंध में भी हो सकता है, क्योंकि वापस जाने और खाने के लिए उसका घर काफ़ी दूर है। दिन भर के लंबे कार्यकाल में यदि कोई व्यक्ति अपने साथ डिब्बे में दोपहर का भोजन ले भी जाता है तो भी वह कोई पेय पदार्थ—चाय काफ़ी, रस या वातित पेय पीना चाहेगा। अतः हमें ऐसी सेवाओं की आवश्यकता है जो जब हम चाहें और जहाँ चाहें भोजन उपलब्ध करा दें। ये सेवाएँ खान-पान व्यवस्था (केटरिंग) उद्योग द्वारा दी जाती हैं। खान-पान व्यवस्था सेवाएँ घर पर उपलब्ध होने वाले भोजन के विकल्प के रूप में कई प्रकार के खाद्य पदार्थ उपलब्ध कराती हैं।

प्राचीनकाल में भारत में जो यात्री तीर्थ यात्रा पर जाया करते थे, उनके भोजन का प्रबंधन धर्मशालाओं में होता था। आज भी ये धर्मशालाएँ कार्यरत हैं और रहने तथा खाने के लिए एक सस्ता स्थान उपलब्ध कराती हैं। इसके अतिरिक्त, धार्मिक स्थलों और मंदिरों में आने वाले भक्तों को प्रसाद या लंगर खिलाने की परंपरा है। इसी प्रकार, रमजान के महीने में सभी लोगों को उस समय भोजन कराया जाता है जब वे रोजा खोलते हैं। ये भोज्य पदार्थ बड़ी मात्रा में उन लोगों द्वारा बनाए जाते हैं जो इन्हें बनाने में निपुण होते हैं।

सामाजिक-आर्थिक परिदृश्य में परिवर्तनों के साथ भोजन-सेवा और भोजन-प्रबंधन एक उद्योग के रूप में उभरा है, क्योंकि ऐसे भोजन की बहुत अधिक माँग है जो केवल स्वादिष्ट ही नहीं, बल्कि बहुत साफ़-सुथरा, स्वास्थ्यप्रद हो और बहुत कलात्मक तरीके से परोसा जाता हो। कुछ परिस्थितियों में, अधिक समय तक टिक सकने वाले अर्थात् जल्दी खराब न होने वाले भोजन की माँग होती है। वैज्ञानिक और प्रौद्योगिकीय प्रगति ने बड़े पैमाने पर भोजन तैयार करने वालों की गतिविधियों को सरल और कारगर बनाने में मदद की है जो अधिक प्रभावी हैं, भोजन की सुरक्षा और गुणवत्ता में सुधार लाने वाली तथा फिर भी कम थकाने वाली हैं। कंप्यूटरों के प्रयोग ने भी इस कार्य में बहुत अधिक योगदान दिया है, जिससे केवल रिकॉर्डों के रख-रखाव, हिसाब, आदि रखने के लिए ही नहीं, बल्कि भोजन के ऑन-लाइन ऑर्डर, विश्व के विभिन्न भागों में विनिर्मित होने वाले खाद्य सेवा संबंधी विभिन्न उपकरणों की जानकारी और विभिन्न व्यंजनों के बनाने की विधियाँ भी प्राप्त की जा सकती हैं।

## महत्त्व

विगत में बनाए जाने वाले भोज्य पदार्थों में विविधता बहुत कम थी और भोजन बनाने वालों के लिए साधनों और कौशलों की सीमित मात्रा में ही आवश्यकता पड़ती थी। आज बढ़ते जा रहे प्रवासन, शहरीकरण, वैश्वीकरण, अंतर्राष्ट्रीय यात्राओं, पर्यटन, विभिन्न पाक-प्रणालियों और विज्ञापनों की जानकारी, साथ ही स्थानीय लोगों की नए भोजनों का स्वाद लेने में बढ़ती रुचि के कारण विभिन्न प्रकार की पाक-प्रणालियों और विशिष्ट जातीय भोजनों की माँग बढ़ गई है। चित्र 4.1 में भोजन सेवाओं के विकास को प्रभावित करने वाले कारकों को प्रदर्शित किया गया है।



चित्र 4.1 – भोजन सेवाओं के विकास को प्रभावित करने वाले कारक

विभिन्न संस्कृतियों और उनके भोजन तैयार करने के तरीकों का ज्ञान होना महत्वपूर्ण है। अतः इस व्यापार में संलग्न लोगों को पाक कला संबंधी व्यापक अनुभव होना आवश्यक है। संचार माध्यमों विशेषकर टेलीविजन ने विभिन्न संस्कृतियों के विभिन्न भोजन प्रतिरूपों और उनकी पाकक्रिया में रुचि बढ़ाई है। क्या आपने देखा है कि अधिकांश टी.वी. चैनल पाक कला और व्यंजनों पर कार्यक्रम दिखाते हैं? केवल भारत में ही उत्तर में कश्मीर से लेकर दक्षिण में तमिलनाडु और केरल तक, उत्तर-पूर्वी राज्यों, पूर्व में उड़ीसा और पश्चिम बंगाल से लेकर पश्चिम में गुजरात और महाराष्ट्र में क्षेत्रीय व्यंजनों की बहुत अधिक किस्में हैं। इसने 'पाक प्रणाली विज्ञान' को एक रुचिपूर्ण क्षेत्र बना दिया है और नए व्यावसायिक अवसर उपलब्ध कराए हैं। इसी प्रकार दुनिया भर में अनेकों पाक प्रणालियाँ हैं जैसे— ब्रिटिश, वेल्श, आइरिश, स्काटिश, फ्रांसिसी, इतालवी, स्पेनिश, जर्मन, आस्ट्रियन, रूसी, पूर्वी, योरोपियाई, स्विस्, स्कैंडीनेवियन, मेडिटेरेनियन और मध्यपूर्वी, अमेरिकी, मैक्सिकन, कैरीबियाई, अफ्रीकी। एशिया और दक्षिणी एशिया में भारत के अतिरिक्त पाकिस्तानी, बंगलादेशी, थाई, चाइनीज, कोरियाई, जापानी और इंडोनेशियाई पाक प्रणालियाँ हैं। इन सभी पाक कलाओं में प्रयुक्त किए जाने वाले संघटक और बनाने की विधियाँ काफ़ी भिन्न हैं।

जीवन के सभी क्षेत्रों, हर उम्र के लोगों के लिए और 24 घंटे की अवधि में किसी भी समय और हर समय भोजन की आवश्यकताओं को पूरा करना पड़ता है। एक बात सब में समान है— खाना बनाना और ढंग से परोसना। इसके अतिरिक्त, कार्य स्थलों, विभिन्न लक्षित समूहों, जैसे— अस्पतालों, वृद्धावस्था आश्रयों और अनाथालयों, छात्रावासों की देखभाल करने हेतु संस्थाओं को भोजन उपलब्ध कराना, विकसित किया गया है। अन्य संस्थान जहाँ लगातार भोजन उपलब्ध कराया जाता है, विद्यालय/महाविद्यालय/कार्यालय कारागार, विशिष्ट समूहों के स्वास्थ्य और पोषण को सुधारने हेतु सरकारी या स्वैच्छिक सेक्टर द्वारा लिए गए पोषण कार्यक्रम हैं।

भोजन सेवा उपलब्ध कराने वाली सेवाएँ खान-पान व्यवस्था (केटरिंग) 'सेवाएँ' कहलाती हैं।

खान-पान व्यवस्था को उस सेवा के रूप में माना जा सकता है जो घर के बने भोजन से अलग एक अन्य सुखद परिवर्तन उपलब्ध कराती है। गृहिणी सहित पूरा परिवार उस भोजन का आनंद लेना चाहेगा जो भिन्न और सुखद वातावरण में तैयार किया और परोसा गया हो। अब अधिकांश परिवार सप्ताह के अंत में अथवा कभी-कभी शाम को आनंद के लिए, खाना खाने के लिए बाहर जाने लगे हैं। इसके अतिरिक्त बहुत से परिवार अब छुट्टियों में घर से बाहर काफ़ी यात्राएँ करने लगे हैं। उन्हें यात्रा में और छुट्टियों की पूरी अवधि में रेस्टोरेंटों/होटलों में खाना पड़ता है। परिणामस्वरूप राष्ट्रीय और अंतर्राष्ट्रीय पर्यटन तथा खान-पान व्यवस्था उद्योग विकासमान उद्योग बन गए हैं।

कुछ व्यक्ति या समूह भोजन तैयार करते हैं और उसे लोगों के घरों अथवा कार्यस्थलों पर भेजते हैं। इसे गृह-आधारित भोजन सेवा कहते हैं। इस प्रकार की उद्यमी भोजन-प्रबंध गतिविधियाँ बहुत-सी हैं, उदाहरण के लिए तैयार भोजन घर ले जाना / घर के बने भोजन को ग्राहकों के घर पहुँचाना। इनमें से बहुत उद्यम महिलाओं

द्वारा चलाए जाते हैं जो पाकक्रिया संबंधी अपनी रुचियों और कौशलों का उपयोग करती हैं। अतः बने बनाए भोजन की माँग उन परिवारों की होती है, जहाँ पति और पत्नी दोनों काम पर जाते हैं तथा वहाँ पर जहाँ लोग अकेले रहते हैं, जिनके पास भोजन बनाने की सीमित सुविधाएँ होती हैं अथवा जो अपने लिए भोजन बनाने में असमर्थ हैं। इसके अतिरिक्त चलती-फिरती दुकानें भी होती हैं जो भोजन उपलब्ध कराती हैं। सामुदायिक आयोजनों जैसे – मेले, प्रदर्शनियाँ, रैलियाँ, फूल/फल/सब्जी प्रदर्शनियों, में आने वाले लोग कुछ खाना पसंद करते हैं, अतः वहाँ भी भोजन/अल्पाहार/पेय पदार्थ की आवश्यकता होती है। इसी प्रकार किसी रैली में भी अल्पाहार, जैसे — चाय, कॉफी, स्नैक्स, किसी आधिकारिक बैठक में दोपहर का भोजन दिया जा सकता है, इत्यादि। ये सब खान-पान व्यवस्था में अवसरों और भोजन सेवा प्रबंधन के क्षेत्र में विभिन्न जीविकाओं की क्षमता को दर्शाते हैं।

इससे पहले कि हम इस क्षेत्र में विभिन्न जीविकाओं की विवेचना करें, आइए हम इस उद्योग से संबद्ध महत्वपूर्ण संकल्पनाओं और पहलुओं के बारे में जानकारी प्राप्त करें।

### मूलभूत संकल्पनाएँ

**भोजन सेवा उद्योग** बहुत व्यापक है और इसमें उन स्थानों, संस्थानों और कंपनियों को शामिल किया गया है जो किसी भी प्रकार के भोजन को घर से बाहर बनाती हैं। ये विभिन्न प्रकार के संस्थान हो सकते हैं, उदाहरणतः महँगे होटलों और रेस्टोरेंटों से लेकर कम महँगे स्थान जैसे – फास्टफूड की दुकानें, स्ट्रीट फूड विक्रेताओं विद्यालय, महाविद्यालय, विश्वविद्यालय, उद्योग और दफ़्तर, इत्यादि की कैंटीन/कैफ़ेटरिया, साथ ही उड़ान और रेलवे खानपान आदि।

**भोजन सेवा प्रबंधन** बड़ी संख्या में लोगों को संतोषजनक और लागत-प्रभावी तरीके से बहुत कलात्मक और वैज्ञानिक ढंग से भोजन और पेय पदार्थ उपलब्ध कराने की कला है। भोजन सेवा संचालन में विशिष्ट कौशलों के साथ-साथ व्यावसायिक दृष्टिकोण, ज्ञान और भोजन सेवा संचालन में प्रत्येक कदम पर निगरानी की आवश्यकता होती है।

**भोजन सेवा तैयार खाद्य पदार्थों को बनाने, पहुँचाने और परोसने का काम या व्यापार** है। भोजन सेवा का उद्देश्य स्वच्छता के स्वीकृत मानकों के साथ तैयार किए गए स्वादिष्ट भोजन को तय किए गए मूल्य पर कलात्मक रूप से प्रस्तुत करके सप्लाई करना है।

**भोजन सेवा प्रबंधक** वह है जो भोजन सेवा इकाई/विभाग/संगठन के प्रबंधन और शासन का उत्तरदायित्व लेता है।

**व्यंजन सूची (मेन्यू)** संप्रेषण का साधन है, जिससे भोजन-प्रबंधक/भोजन सेवा इकाई, जिस प्रकार की भी है, ग्राहक/उपभोक्ता को सूचित करती है कि क्या खाद्य पदार्थ पेश किए जा रहे हैं।

आइए हम भोजन सेवा प्रतिष्ठानों के प्रकारों से स्वयं को अवगत कराएँ—

### खान-पान व्यवस्था में सेवाओं के प्रकार

खान-पान व्यवस्था सेवाओं को मोटे तौर पर चित्र 4.2 के अनुसार वर्गीकृत किया जा सकता है जो उनके सामाजिक और आर्थिक महत्त्व पर आधारित हैं। यह वर्गीकरण इस बात पर निर्भर करता है कि खान-पान व्यवस्था का लक्ष्य मुख्य रूप से लाभ कमाना है या कुछ और।



चित्र 4.2 – खान-पान व्यवस्था में सेवाओं के प्रकार

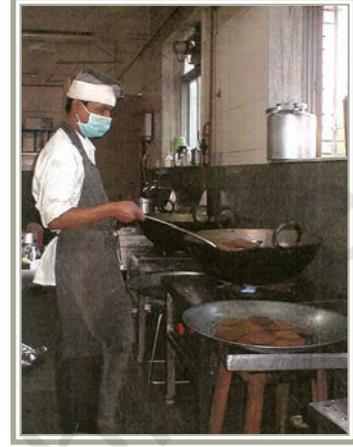
**कल्याणकारी/गैर-व्यावसायिक सेवाएँ** — इन सेवाओं का मुख्य उद्देश्य परोपकार और सामाजिक कल्याण है। इन सेवाओं को करने वाले व्यक्तियों अथवा संगठनों का लक्ष्य यह सुनिश्चित करना होता है कि लोगों को ठीक तरीके से भर पेट खिलाया गया और यदि उनके व्यापार के माध्यम से कोई लाभ हुआ है, तो वह गौण महत्त्व का है। इस प्रकार की भोजन प्रबंधन सेवाओं के उदाहरण हैं— कार्य स्थलों पर सशस्त्र सेना बलों में, विद्यालयों में, सरकार द्वारा कार्यान्वित पूरक भोजन कार्यक्रमों में अथवा अस्पतालों में रोगियों को भोजन कराना। उद्योगों में खान-पान व्यवस्था एक प्रकार का कल्याणकारी भोजन-प्रबंध है। बहुत से उद्योग अपनी कल्याणकारी गतिविधियों के रूप में अपने कर्मचारियों को भोजन कराते हैं। यह माना जाता है कि कार्य निष्पादन का संबंध कर्मचारियों के कल्याण से होता है। पेट भरा होने पर कर्मचारी अधिक उत्पादन करते हैं और बेहतर कार्य करते हैं। कर्मचारियों को निःशुल्क भोजन मिलता है अथवा उसकी वास्तविक कीमत से बहुत कम कीमत पर (आर्थिक सहायता प्राप्त) भोजन मिलता है, क्योंकि शेष कीमत कंपनी द्वारा अदा की जाती है। औद्योगिक, संस्थागत और कल्याणकारी निकायों का उद्देश्य मुख्य रूप से आवश्यक सेवा उपलब्ध कराना होता है। इन सेवाओं के भोजन-प्रबंधकों को एक सीमित बजट दिया जाता है, जिसमें उन्हें सफलतापूर्ण सब काम निपटाना होता है। इन परिस्थितियों में, भोजन प्रबंधक को व्यापार के दृष्टिकोण से किन्हीं अन्य भोजन प्रबंधकों के साथ मुकाबला नहीं करना पड़ता, क्योंकि उसका काम केवल नियोक्ता संस्थान से “संबंधित” होता है। ऐसे प्रतिष्ठानों में सेवा जनसाधारण को उपलब्ध नहीं होती, यह तो केवल उस संस्थान/संगठन के सदस्यों के लिए होती है जिसके लिए सेवा चलाई जा रही है।

**व्यावसायिक सेवाएँ**— इस प्रकार की सेवाएँ और प्रतिष्ठान सामान्य जनो के प्रयोग के लिए खुले होते हैं और ये लाभ कमाने के लिए खाद्य सामग्री और पेय पदार्थ बेचते हैं। तथापि ये सेवाएँ महत्वपूर्ण हैं,

क्योंकि ये अपने संरक्षकों की आवश्यकताएँ पूरी करती हैं। साथ ही, देश के लिए इन सेवाओं का बहुत अधिक महत्त्व है। होटल और भोजन प्रबंध सेवाएँ पर्यटक, पर्यटन और अवकाश उद्योग की मदद करते हैं। यह विदेशी मुद्रा अर्जित करने का एक मुख्य साधन है, क्योंकि यह उद्योग अपनी सेवाओं के बदले देश में धन लाता है। पर्यटन उद्योग के माध्यम से, होटलों के मालिक और भोजन-प्रबंधक विभिन्न देशों के बीच अप्रत्यक्ष रूप से आपसी समझदारी को बढ़ाने में सहयोगी होते हैं।



एक महिला समूह द्वारा बड़ी मात्रा में भोजन तैयार करना



विद्यालय कैंटीन में भोजन तैयार करना

भोजन सेवा और विक्रय करने वाले प्रतिष्ठानों के उदाहरण सारणी 4.1 में दिए गए हैं।

**सारणी 4.1 – कल्याणकारी / गैर-व्यावसायिक और व्यावसायिक भोजन सेवाएँ प्रदान करने वाले भोजन सेवा प्रतिष्ठानों के प्रकार —**

कल्याणकारी भोजन-प्रबंध	व्यावसायिक भोजन-प्रबंध
विद्यालयों में मध्याह्न भोजन	छोटे से लेकर बड़े अति सुविधासंपन्न होटल (3 सितारा से 7 सितारा), इसमें रेस्टोरेंट, ढाबे और कैफे भी सम्मिलित हैं।
विद्यालयी भोजन सेवाएँ	महँगे सुख सुविधासंपन्न रेस्टोरेंट, स्पाँ, विशिष्टता वाले रेस्टोरेंट
औद्योगिक कैंटीन (जब नियोक्ता कर्मचारियों को निःशुल्क या आर्थिक सहायता प्राप्त भोजन उपलब्ध कराते हैं)	निजी होटल और अतिथिगृह, अवकाश शिविर
संस्थान जैसे – विद्यालय और महाविद्यालय, छात्रावास और कार्यशील महिलाओं के छात्रावास	फ़ास्ट फूड भोजन सेवा / पैक किया भोजन (शीघ्र सेवा रेस्टोरेंट)

विशिष्ट आवश्यकता वाले जैसे – अस्पताल	स्नैक बार (अल्पाहार गृह)
वृद्धजन आवास, नर्सिंग होम	कॉफी की दुकान, विशिष्ट भोजन सेवाएँ जैसे – आइसक्रीम की दुकान, पिज्जा
अनाथालय	सिनेमाहॉल, नाटकशाला, मॉल में भोजन सेवाएँ
जेल	मदिरालय
धर्मशालाएँ	सामुद्रिक, स्थलीय और वायुवीय यात्रा सेवाएँ (परिवहन भोजन प्रबंध) जैसे – वायुयान का रसोईघर, रेलगाड़ियों में बुफे-कार
लंगर, मंदिरों में भक्तों को दिया जाने वाला प्रसाद और भोजन	संगोष्ठियों, कार्यशालाओं, सम्मेलनों, पार्टियों और शादियों के लिए भोजन-प्रबंध
धार्मिक आदेशों द्वारा चलाए जाने वाले भोजन कार्यक्रम, जैसे – रामकृष्ण मिशन, इस्कॉन	उद्योगों और संस्थानों के लिए (घरेलू भोजन सेवा) संविदा- आधारित भोजन प्रबंध
शिशुसदन	शृंखला भोजन प्रबंध संस्थान
सरकार/नगर निगम के पूरक भोजन कार्यक्रम, जैसे – मध्याह्न भोजन कार्यक्रम, आई. सी. डी. एस. का पूरक आहार कार्यक्रम	क्लब/जिमखाना

### क्रियाकलाप 1

अपने क्षेत्र में उपलब्ध विभिन्न खान-पान व्यवस्था सेवाओं का पता लगाइए और पहचान कीजिए कि ये व्यावसायिक गतिविधियाँ हैं अथवा कल्याणकारी।

व्यावसायिक क्षेत्र द्वारा किए जाने वाली खान-पान व्यवस्था की शैली के मानकों में व्यापक रूप से भिन्नता पाई जाती है —

- अंतर्राष्ट्रीय ख्याति प्राप्त 7/5 सितारा प्रतिष्ठानों, जो रमणीय एवं राजसी होते हैं, में सेवा त्रुटिरहित होती है। यहाँ भोजन श्रेष्ठ स्तर का होता है और भोज प्रबंधक के पास सभी आवश्यक कौशलों और उपकरणों के संसाधन होते हैं। इस कोटि की उत्कृष्टता के लिए अत्याधिक कुशल पेशेवर व्यक्तियों की आवश्यकता होती है और ऐसी सेवाएँ उपलब्ध कराना और उनका रख रखाव बहुत महंगा होता है। ऐसे प्रतिष्ठानों में भोजन सेवा पर कीमतें सदैव बहुत अधिक होती हैं।
- कम खर्चिले प्रतिष्ठान जैसे 3/4 सितारा होटल, रेस्टोरेंट इत्यादि होते हैं। यहाँ परिवेश सुखद और खुशहाल होता है, भोजन और सेवा उच्च स्तर वाली होती है और खर्च और कीमत बहुत ऊँचे स्तरों के होटलों की अपेक्षा कम होते हैं।
- छोटे रेस्टोरेंट, जहाँ परिवेश पर अधिक ध्यान नहीं दिया जाता, कम-से-कम उपकरणों का उपयोग करते हैं और खाना अपेक्षाकृत सस्ता होता है। व्यंजन सूची में हो सकता है कि बहुत विविधता न हो।

भोजन सेवा प्रतिष्ठानों के प्रकारों से परिचित होने के बाद यह भी आवश्यक है कि हम भोजन सेवा पद्धतियों और भोजन पहुँचाने की पद्धति के बारे में भी कुछ ज्ञान प्राप्त कर लें।

### भोजन सेवा प्रणालियों के प्रकार

मूल रूप से चार प्रकार की भोजन सेवा प्रणालियाँ हैं— परंपरागत, रसद विभाग और तैयार भोजन, संयोजन/परोसना।

1. **परंपरागत भोजन प्रणालियाँ**— भोजन उसी परिसर के रसोईघर में तैयार किया जाता है, जहाँ परोसा जाना है। भोजन तैयार करने के बाद, भोजन को गर्म या ठंडा रखा जाता है और जितनी जल्दी संभव हो, परोस दिया जाता है। भोजन पदार्थों को सीधे निकटवर्ती क्षेत्रों में, जैसे—कैफ़ेटेरिया, रेस्टोरेंट, छात्रावासों के भोजनकक्षों में परोसने के लिए वितरित कर दिया जाता है। वैकल्पिक रूप से, भोजन पदार्थों को ट्रे में सजाकर परोसा जा सकता है, उदाहरण के लिए, अस्पतालों में मरीजों को। यह प्रणाली व्यक्तिगत पसंद के लिए अधिक अनुकूल है। मौसम के अनुसार उपलब्ध सामग्री का उपयोग किया जा सकता है और व्यंजन सूची बनाने में बहुत लचीलापन रहता है। इसके अतिरिक्त वितरण (भोजन को पहुँचाने) की लागत भी बहुत कम रहती है।
2. **कॉमिसरी भोजन (रसद विभाग) सेवा प्रणाली**— इस पद्धति में, भोजन एक केंद्र पर तैयार किया जाता है, परंतु अंतिम निर्मित और परोसने के लिए दूरी पर स्थित कुछ क्षेत्रों में वितरित कर दिया जाता है, क्योंकि भोजन उत्पादन केंद्र और परोसने वाले क्षेत्र अलग सुविधाओं वाले स्थानों पर होते हैं। अतः भोजन वितरण के लिए यह सुनिश्चित करना आवश्यक होता है कि भोजन विभिन्न स्थानों पर सप्लाई हो गया है। उदाहरण के लिए कई दुकानों की शृंखलाएँ हैं, जहाँ मूल खाद्य पदार्थ जैसे—आईसक्रीम, दूध, कुकीज (बिस्कुट) इत्यादि एक केंद्रीय रसोईघर से सप्लाई की जाती हैं। जब कोई ग्राहक मिल्क शेक का ऑर्डर देता है, तो ग्राहक की इच्छानुसार उसमें सुगंध और अन्य संघटकों, ऊपरीसज्जा (टॉपिंग्स), इत्यादि मिलाकर तैयार कर दिया जाता है। इसके लाभ ये हैं कि

सभी संघटक सामग्री अधिक मात्रा में खरीद कर रख सकते हैं (इससे पैसा बचता है), हर इकाई के लिए खाद्य पदार्थ बनाने के लिए अलग उपकरण और व्यक्तियों की आवश्यकता नहीं होती। सभी इकाइयों के लिए उत्पादों की गुणवत्ता की एकरूपता सुनिश्चित की जा सकती है और यह लागत-प्रभावी भी है।

3. **तैयार भोजन संबंधी सेवा प्रणाली** — खाद्य पदार्थों को परोसने के समय से बहुत पहले बनाकर तैयार कर लिया जाता है और जब तक वे उपयोग में नहीं आते उन्हें हिमशीतित रखा जाता है। बड़े शहरों में इस प्रकार के बहुत से खाद्य पदार्थ मिलते हैं, जैसे – हिमशीतित हुए पराँठे, समोसे, कटलेट और फ्रेंच फ्रीज़र्स फ्राइज़, इत्यादि। ये ऐसे उद्योगों के उदाहरण हैं, जिन्होंने ऐसे उत्पाद विकसित किए हैं और वे उनका विपणन भी कर रहे हैं। इस प्रकार की प्रक्रिया का महत्वपूर्ण पहलू यह है कि खाद्य पदार्थ के हिमीकरण (फ्रीज़र्स) के लिए विशिष्ट उपकरणों की आवश्यकता होती है और जमी हुई अवस्था में खाद्य पदार्थों के भंडारण के लिए पृथक फ्रीज़र्स की आवश्यकता होती है। खाद्य पदार्थों को संभालने की प्रक्रिया में बहुत सावधानी की आवश्यकता होती है, जिससे उन्हें संदूषित और खराब होने से बचाया जा सके।
4. **संयोजक (असेंबली) सेवा-प्रणाली** — इसमें पूर्ण रूप से तैयार खाद्य पदार्थ विनिर्माता से खरीद लिए जाते हैं और परोसे जाने वाले स्थान पर परिपक्व (सीज़निंग), पिघलाना / गलाना, पुनः गरम करना जैसी अंतिम प्रक्रियाएँ की जाती हैं। इन कार्यों में परोसने के स्थान पर कम से कम पाक क्रिया करने की आवश्यकता होती है, उदाहरण के लिए गोल गप्पे / पानी पूरी या भेलपूरी बेचना। विनिर्माण प्रक्रिया वितरण प्रक्रिया/परोसने से बिलकुल अलग रखी जाती है। इसकी सीमाओं में से एक यह है कि तैयार की जाने वाली वस्तुओं की संख्या बहुत अधिक नहीं होती।

प्रतिष्ठान और खाद्य सेवा पद्धति का प्रकार कुछ भी हो, कुल मिलाकर लक्ष्य यह सुनिश्चित करना होता है कि सप्लाई किया गया भोजन अच्छी गुणवत्ता वाला होना चाहिए। इसके लिए खाद्य सेवा प्रबंधक/भोजन प्रबंधक में निम्नलिखित निपुणताएँ होनी चाहिए— (i) व्यंजन-सूची नियोजन खाद्य चयन, बनाने और परोसने तथा आवश्यक उपकरणों का ज्ञान। (ii) संगठनात्मक और प्रबंधन कौशल तथा सफल कार्मिक निदेशना। (iii) सुनिश्चित कर सके कि सफ़ाई और स्वच्छता सर्वोत्तम है। (iv) लागत नियंत्रण की समुचित प्रणाली। (v) इकाई के भौतिक स्वरूप के लिए स्थान का बुद्धिमता से प्रयोग किया हो। (vi) सुनिश्चित कर सकें कि अपशिष्ट प्रबंधन के लिए उचित कार्रवाई और विधियाँ प्रयोग में लाई जा रही हैं (vii) सारी प्रक्रिया यथासंभव पर्यावरण हितैषी हो।

सभी खाद्य सेवा-प्रतिष्ठानों में, व्यंजन-सूची (खाद्य सामग्री का बिल) का नियोजन महत्वपूर्ण घटक होता है, क्योंकि खाद्य सेवा इकाई / संगठन की सभी गतिविधियाँ व्यंजन-सूची पर केंद्रित होती हैं।

### व्यंजन-सूची नियोजन

संगठन की सफलता, व्यंजन-सूची और कितनी अच्छी तरह विभिन्न वस्तुएँ तैयार की और परोसी जाती हैं, द्वारा निर्धारित की जाती है। व्यंजन सूची (मेन्यू) बनाना सबसे महत्वपूर्ण कार्य है। भोजन सेवा इकाई में सभी गतिविधियाँ व्यंजन-सूची से प्रभावित होती हैं। व्यंजन-सूची से ही आवश्यक सामग्री, उपकरणों

के प्रकार और संख्या, कर्मचारियों की निपुणता और उनकी नियुक्ति की संख्या निर्धारित की जाती है। व्यंजन-सूची तैयार करते समय ध्यान में रखने योग्य बातें हैं, मौसम और सामग्री की उपलब्धता, मूल्य सीमा, खाने का समय जो यह निर्धारित करते हैं कि कौन-सा खाना और कौन-सी वस्तुएँ किसमें शामिल करनी हैं, जैसे— सुबह का नाश्ता, अल्पाहार, दोपहर का भोजन, रात्रि का भोजन, विशेष समारोह तथा पोषण संबंधी विचार एवं भोजन का आकर्षण और खान-पान की आदतें।

**व्यंजन-सूची (मेन्यू) के कार्य**— व्यंजन-सूची मुख्य रूप से दो कार्य करती है (A) यह ग्राहक या उपभोक्ता को सूचित करती है कि क्या उपलब्ध है और (B) भोजन-प्रबंध स्टाफ़ को बताती है कि क्या बनाना है। एक सुनियोजित व्यंजन-सूची सतर्क विचारों को दर्शाती है। यह तीन दृष्टिकोणों को प्रदर्शित करती है (a) ग्राहक को परोसे गए भोजन की मात्रा, विविधता और स्वादिष्टता के साथ-साथ परोसने के तरीके से उसे अपनी अदा की गई कीमत की वसूली हो जाती है। (b) कर्मचारियों को जिन्हें लिखित व्यंजन-सूची को वास्तविक खाद्य पदार्थों में बदलना होता है और (c) प्रबंधन को जिन्हें लाभ, अच्छी ख्याति, और उनके प्रतिष्ठान पर दोबारा आने वाले संतुष्ट ग्राहकों के रूप में संतोष मिलता है। लाभ कमाने वाले प्रतिष्ठानों में, व्यंजन-सूची एक ऐसी छवि प्रस्तुत करती है जो रेस्टोरेंट की समग्र शैली को प्रतिबिंबित करती है। आकर्षक और अच्छी डिजाइन वाली व्यंजन-सूची बिक्री को बढ़ाती है और विज्ञापन का साधन भी बन सकती है। विभिन्न प्रकार की व्यंजन सूचियाँ होती हैं और ये बहुत रुचिकर और चुनौतीपूर्ण होती हैं, विशेषकर उनके लिए जिनको विभिन्न व्यंजनों में बहुत रुचि होती है।

व्यंजन सूची नियोजित करने के लाभ ये हैं कि ये श्रम बचाने वाली, समय बचाने वाली और लागत-प्रभावी होती हैं। आजकल व्यंजन-सूची नियोजन तेज़ी से कंप्यूटरीकृत होता जा रहा है। लिखित व्यंजन-सूची को उच्च गुणवत्ता वाले खाद्य पदार्थों के उत्पादन में बदलना प्रबंधक का उत्तरदायित्व होता है। भोजन सेवा और प्रतिष्ठान का प्रकार कोई भी हो, सामान्यतः प्रतिष्ठान को चलाने के लिए प्रबंध कौशलों की आवश्यकता होती है।

### भोजन सेवा में प्रबंधन

प्रबंधन पारस्परिक क्रिया करने वाले विविध तत्वों द्वारा संसाधनों का प्रयोग कर लक्ष्य प्राप्त करने की प्रक्रिया है। प्रबंधक योजना बनाता है, आयोजन, प्रेरित, निदेशित और नियंत्रित करता है। एक अच्छा प्रबंधक दूसरों के योगदान में दूरदृष्टि, क्रम, उद्देश्य, एकीकरण और प्रभावकारिता को जोड़ता है। मुख्यरूप से वह लक्ष्यों की प्राप्ति के लिए निर्णय लेता है। अतः हम प्रबंधन को पूर्वनिर्धारित लक्ष्यों की प्राप्ति के सुस्पष्ट उद्देश्य के लिए निर्णय लेने और लोगों के कार्यों पर नियंत्रण पाने की प्रक्रिया के रूप में परिभाषित कर सकते हैं। इसमें मानवीय और गैर-मानवीय अथवा सामग्री संसाधनों का प्रबंधन सम्मिलित है। ये संसाधन सामान्यतः छः 'M' के रूप में जाने जाते हैं— धन (money), सामग्री (material), मनुष्य (man), मशीनें (machines), मिनट (minutes) (समय) और बाज़ार (markets)।

प्रबंधन में कई कार्य सम्मिलित हैं— नियोजन, आयोजन, प्रतिनिधित्व, निदेशन, प्रेरित करना, बजट बनाना और संपूर्ण प्रक्रम का समन्वयन करना। आइए हम इनमें से प्रत्येक का संक्षिप्त विवेचन करें—

**नियोजन** — यह एक मूलभूत और निर्णायक कार्य है। अन्य सभी कार्य नियोजन पर निर्भर करते हैं। नियोजन/योजना बनाने का उद्देश्य है - पहले से ही सोचना / विचारना; उद्देश्यों और नीतियों का स्पष्ट रूप से निर्धारण और लक्ष्यों को प्राप्त करने के लिए कार्रवाई करने के लिए उचित प्रक्रिया का चयन। नियोजन में उद्देश्यों और नीतियों के अनुसार कार्ययोजना की रचना करना और संस्थान द्वारा सुचारु रूप से कार्य किया जाए, यह सुनिश्चित करने के लिए विभिन्न स्टाफ सदस्यों को कार्य सौंपना भी सम्मिलित है। नियोजन अल्पकालिक और दीर्घकालिक होता है तथा इसमें गतिविधियों की प्रतिदिन योजना बनाने की आवश्यकता रहती है। नियोजन वह नींव है जिसके आधार पर विभिन्न पदानुक्रम स्तरों के सहभागी (स्टाफ) अपने काम को प्रभावशाली तरीके से संपादित कर पाते हैं। नियोजन में हम इस प्रकार के प्रश्न पूछते हैं, जैसे—क्या करना है? कहाँ करना है? कब करना है? कौन करेगा? कैसे करेगा?

**आयोजन** — इसमें संस्थान के कामों की पहचान करना, इनको विभिन्न पदस्थितियों में विभाजित करना, प्रत्येक पदस्थिति में किन कार्यों की आवश्यकता है तथा जन-शक्ति और संसाधनों का प्रभावशाली तरीकों तथा निपुणता से प्रयोग करने के लिए विशिष्ट कौशल और योग्यता के कर्मचारियों को एक समूह में रखना सम्मिलित है। आयोजन, प्रबंधन के अन्य बहुत से कार्यों में परस्पर संबंध स्थापित करने का कार्य भी शामिल है।

**स्टाफ रखना** — इस कार्य में जनशक्ति की नियुक्ति, उसका प्रशिक्षण और रख-रखाव सम्मिलित हैं। यह महत्वपूर्ण है कि आवश्यक ज्ञान और कौशलों वाले व्यक्तियों को काम पर लगाया जाए, जिससे संगठन के लक्ष्यों और उद्देश्यों के अनुसार वांछित परिणाम प्राप्त हो सकें।

**निर्देशन और कार्य सौंपना** — निर्देशन के लिए सतत् आधार पर शीघ्र निर्णय लेने की क्षमता और योग्यता होनी चाहिए। कार्य सौंपने में संस्थान के भीतर विभिन्न स्तरों पर उचित योग्यता वाले व्यक्तियों को कार्यभार बाँटना सम्मिलित है। निर्देशन में केवल संस्थान का हित ही नहीं, बल्कि कर्मचारियों का हित देखना भी सम्मिलित है।

**नियंत्रण करना** — इस पहलू को यह सुनिश्चित करने के लिए महत्वपूर्ण माना जाता है कि निष्पादन योजना के अनुरूप है। इसमें लागत नियंत्रण भी सम्मिलित है जो वित्तीय संचालनों के लिए अति आवश्यक है। आय और व्यय के सभी मुद्दों पर ध्यान देना और नियंत्रण करना होता है। इसलिए अच्छे नियंत्रण के लिए अभिलेखों (रिकॉर्ड रखने) की पद्धति का प्रयोग आवश्यक है, जो पूर्व-निर्धारित वित्तीय सीमाओं के अंतर्गत संचालन करने के साधन के रूप में कार्य करता है।

**समन्वयन करना** — यह कार्य संस्थान के सुचारु रूप से चलने और उसके उद्देश्यों की प्राप्ति के लिए विभिन्न प्रकार की गतिविधियों को परस्पर जोड़ने और अंतर संबद्ध करने में सहायता प्रदान करता है।

**प्रतिवेदन (रिपोर्टिंग)** — इसमें विभागों के विभिन्न अधिकारियों जैसे— प्रबंधक, प्रशासकों को रिपोर्टें, पत्रों और रिकॉर्डों के माध्यम से विभिन्न कार्यों के बारे में अवगत कराने की आवश्यकता होती है। संस्थान के सुचारु रूप से कार्य करने के लिए ऐसा करना आवश्यक है।

**बजट बनाना** — यह सभी संस्थानों के लिए आवश्यक होता है, जिसमें भोजन सेवा और भोजन प्रबंधन इकाइयाँ/संस्थान भी सम्मिलित हैं। सभी गतिविधियाँ उपलब्ध वित्त को ध्यान में रखकर नियोजित की जाती हैं और प्रारंभ की जाती हैं। बजट बनाने में वित्त निर्धारण का नियोजन और वित्तीय संसाधनों और लेखा-विधि का प्रयोग सम्मिलित है।

## जीविका (करिअर) के लिए तैयारी करना

इस उद्योग में संलग्न व्यक्तियों को खाद्य पदार्थ तैयार करने और उन्हें परोसने से संबंधित नियोजन एवं भौतिक सुविधाएँ जुटाने का ज्ञान होना भी आवश्यक है। खाद्य सेवा उद्योग में सफलता के लिए आवश्यक कुछ व्यक्तिगत कौशल निम्नलिखित हैं—

- भोजन में रुचि और राष्ट्रीय तथा अंतर्राष्ट्रीय पाक कलाओं में प्रवृत्तियों की नियमित अद्यतन जानकारी,
- भोजन की गुणवत्ता, उत्पादन, स्वच्छता और खाद्य लागत नियंत्रण पर ध्यान देने की योग्यता,
- निरंतर उच्च निष्पादन स्तरों को स्थापित करने, बनाए रखने और लागू करने की योग्यता,
- एक मैत्रीपूर्ण और बहिर्गामी प्रवृत्ति,
- अच्छे संप्रेषण और पास्परिक क्रिया कौशल (विविध आंतरिक और बाह्य ग्राहकों के समूह को बोलकर और लिखकर प्रभावशाली ढंग से संप्रेषित करने की योग्यता),
- अच्छी आयोजन योग्यताएँ और विस्तृत विवरण के लिए दृष्टि,
- मनोहर, प्रसन्न और ऊर्जावान व्यक्तित्व,
- अंग्रेजी और पसंद की अन्य भाषाओं विशेषरूप से विदेशी भाषाओं पर अच्छा नियंत्रण,
- लंबे समय तक क्रियाशील रहने की क्षमता,

## कार्यक्षेत्र

इस बड़े उद्योग में, विभिन्न प्रकार के कौशलों की आवश्यकता वाले विभिन्न प्रकार के काम होते हैं। कुछ लोग जिन्होंने उचित प्रशिक्षण प्राप्त किया है भव्य “7” सितारा प्रतिष्ठानों में काम कर सकते हैं, जहाँ का वातावरण राजसी होता है जहाँ वे बहुत-सी राष्ट्रीयताओं के प्रसिद्ध और महत्वपूर्ण लोगों के संपर्क में आते हैं। यह एक अंतर्राष्ट्रीय उद्योग है, जो प्रशिक्षित लोगों को कुछ समय या अपनी पूरी जीविका के लिए विदेशों में काम करने के अवसर उपलब्ध कराता है। आजकल अच्छे प्रशिक्षित एवं अनुभवी व्यावसायिकों की माँग है जो विभिन्न देशों में जाकर होटल और दूसरे भोजन-प्रबंध प्रतिष्ठान खोलने में भाग ले सकें। इस क्षेत्र में काम करने के अन्य अवसर हैं, जैसे— कूज जहाजों, एयरलाइंस और रेलवे की खान-पान इकाइयों में भोजन प्रदान करने आदि में। बड़े निजी अस्पतालों में भी रसोई, कैफेटेरिया और हॉस्टल में

खानपान प्रबंधक होते हैं। भोजन प्रबंध उद्योग में अधिकांश विभाग जटिल होते हैं, जिनमें काम में समर्पण, अभ्यास और निपुणता जैसी विशिष्टताओं की आवश्यकता होती है। ये सब ऐसे आधारभूत गुण हैं जो जीविका प्रारंभ करने के लिए एक नौजवान व्यक्ति में होने आवश्यक हैं।

### खान-पान व्यवस्था और भोजन सेवा उद्योग में जीविका (करिअर)

इस उद्योग में कोई भी व्यक्ति विभिन्न पदों पर कार्य कर सकता है जैसे – भोजन सेवा पर्यवेक्षक, अल्पाहार-गृह (कैफ़ेटेरिया) प्रबंधक, भोजन प्रबंधक, उत्पादन प्रबंधक, क्रय प्रबंधक, भोजन सेवा निदेशक और सहायक भोजन सेवा निदेशक। इसके अतिरिक्त स्वतंत्र रेस्टोरेंटों, कंपनी रेस्टोरेंटों, विशेषाधिकार (फ्रेंचाइज्ड) रेस्टोरेंट, शिक्षण संस्थानों में प्रबंधित सेवाओं, स्वास्थ्य देखभाल उद्योग जैसे – अस्पताल, औद्योगिक कैंटीनों, यात्रा संबंधी परिवहन निकायों में भोजन प्रबंध सेवाओं जैसे – वायुयान (यान में रसाईंघर), रेलगाड़ी, समुद्री विहार के जलयान आदि में नौकरी प्राप्त की जा सकती है।

ऐसे व्यक्ति जो पाक क्रिया में रुचि रखते हैं और जिनके पास अतिरिक्त और विशिष्ट प्रशिक्षण के साथ-साथ पाक कौशल भी हैं, कार्यपालक रसोइया (एक्ज़िक्यूटिव शैफ़), सहायक रसोइया, राहतकार्य रसोइया, क्षेत्र विशेष रसोइया के रूप में कार्य कर सकते हैं। इसके अतिरिक्त भोजन प्रबंध को स्वतंत्र रूप से चलाने के लिए भी अत्याधिक अवसर हैं।

आप स्वतंत्र रेस्टोरेंट, कंपनी रेस्टोरेंट और विशेषाधिकार रेस्टोरेंट भी स्थापित कर सकते हैं। इसके अतिरिक्त आप शिक्षा, स्वास्थ्य देखभाल, व्यापार और उद्योग में भी प्रबंध सेवाएँ प्रारंभ कर सकते हैं अर्थात् (कार्यस्थलों पर भोजन प्रबंध करना), मनोरंजन उद्यानों में भोजन-प्रबंध, राष्ट्रीय, राज्य और क्षेत्रीय उद्यानों में भोजन-प्रबंध, साहसिक/पारिस्थितिकी पर्यटन के लिए भोजन प्रबंध, थीम पार्टियों, उत्पादन शुभारंभ, दावतों, सरकारी समारोहों इत्यादि में सप्लाई किए जाने वाले विशिष्ट एवं पोषण की दृष्टि से संशोधित भोजन/स्वास्थ्य खाद्य पदार्थों जो कम कैलोरी, वसा और कॉलेस्ट्रॉल वाले हैं, अधिक रेशों और पोषक तत्वों वाले हैं एवं नाश्ते के खाद्य पदार्थ जो हलके/स्वास्थ्यवर्धक हैं, उनके लिए प्रबंध सेवाएँ दे सकते हैं। संचार माध्यमों, विशेष रूप से टेलीविज़न ने विभिन्न संस्कृतियों की पाकक्रिया और विभिन्न खाद्य प्रतिरूपों के प्रति लोगों की रुचि बढ़ाई है। वास्तव में खाद्य सेवा उद्योग का अवसर-क्षेत्र असीमित है।

#### क्रियाकलाप 2

विद्यालय, विद्यार्थियों के लिए दो भिन्न प्रकार की खाद्य सेवाओं के प्रबंध स्थानों पर भ्रमण की व्यवस्था करें, जैसे – (i) एक अस्पताल या मध्याह्न भोजन या औद्योगिक कैंटीन या छात्रावास और (ii) एक होटल या भोजन प्रबंध सेवा जो विवाह इत्यादि के लिए भोजन प्रबंध करती है। विद्यार्थियों से कहें कि वे वहाँ लोगों से बातचीत करें, तथा विभिन्न प्रक्रियाओं, व्यंजन-सूची, प्रतिष्ठान, प्रबंधन इत्यादि का अवलोकन करें और एक रिपोर्ट तैयार करें।

## क्रियाकलाप 3

बड़े पैमाने पर भोजन उत्पादन - विद्यार्थियों को समूहों में बाँटें। प्रत्येक समूह को अलग-अलग कार्यों का प्रभारी बनाएँ जैसे - व्यंजन-सूची नियोजन, अधिप्राप्ति, क्रय और भंडारण, व्यंजन तैयार करना, प्रदर्शन, सेवा और विक्रय, हिसाब-किताब रखना, अपशिष्ट निपटान और सफाई कार्य। अब कक्षा के विद्यार्थी एक विषयवस्तु का चयन करें, व्यंजन-सूची तैयार करें, कितने व्यक्ति भोजन करेंगे (सुझाई गयी संख्या 25-30) अर्थात् कितनी बार परोसा जाएगा, यह तय करें। प्रत्येक समूह शिक्षक के मार्गदर्शन में कार्य करेगा। ये कार्य हैं— कच्चा माल लाना, व्यंजन-सूची तैयार करना, उसकी लागत का आकलन करके विक्रय मूल्य निर्धारित करना, व्यंजन-सूची का प्रचार करना और सुनिश्चित करना कि कार्यस्थल साफ़ और कचरे का निपटान हो गया है। क्रियाकलाप के बाद लाभ/हानि की गणना की जाती है, शिक्षक चर्चा का मार्गदर्शन कर सकता है कि क्या गलतियाँ हुईं जिन्हें सुधारा जाना चाहिए।

## जीविका (करिअर) के अवसर

- भोजन-प्रबंध उद्योग में खाद्य सेवा पर्यवेक्षक, अल्पाहार-गृह प्रबंधक, भोजन-प्रबंधक, उत्पादन प्रबंधक, क्रय प्रबंधक और खाद्य सेवा निदेशक/सहायक खाद्य सेवा निदेशक के रूप में
- 3 सितारा से 7 सितारा होटलों, विशिष्ट भोजनालयों में शैफ़ (रसोइया) के रूप में
- विद्यालय, उद्योग और अस्पतालों के कैंटीन प्रभारी के रूप में
- मनोरंजन उद्यानों में भोजन-प्रबंध, राष्ट्रीय, राज्य और क्षेत्रीय उद्यानों में भोजन-प्रबंध, साहसिक/पारिस्थितिकी पर्यटन के लिए भोजन प्रबंध, थीम पार्टियों, उत्पादन शुभारंभ समारोहों, दावतों, सरकारी समारोहों के लिए भोजन प्रबंध
- प्रचार माध्यमों के प्रदर्शनों में
- अपने उद्यमशीलता संबंधी प्रयासों में
- पाक-विज्ञान में विशेषज्ञ
- पत्र-पत्रिकाओं, ब्लॉग्स और संचार माध्यमों के प्रदर्शनों के लिए लिखना
- परामर्श

## प्रमुख शब्द

भोजन/खाद्य सेवा, भोजन/खाद्य प्रबंधन, खान-पान व्यवस्था उद्योग, भोजन/खाद्य सेवा प्रबंधक, व्यंजन-सूची नियोजन

## पुनरवलोकन प्रश्न

1. विभिन्न प्रकार के भोजन सेवा प्रतिष्ठानों की सूची बनाइए।
2. व्यंजन-सूची (मेन्यू) क्या है? इसके कार्य क्या हैं?
3. भोजन सेवा के विकास को प्रभावित करने वाले कारकों को स्पष्ट रूप से समझाइए।
4. कल्याणकारी और व्यावसायिक भोजन-प्रबंध में अंतर स्पष्ट कीजिए।
5. एक खाद्य सेवा प्रतिष्ठान के प्रबंधन से संबंधित विभिन्न कार्यों का वर्णन कीजिए।
6. खाद्य सेवा प्रबंधन के क्षेत्र में कैरियर के मार्ग का वर्णन करें।

## प्रयोगिक कार्य — 1

**विषय वस्तु** — एक स्कूल की कैंटीन के लिए चार दिन की व्यंजन सूची अथवा एक मध्याह्न भोजन योजना के लिए एक सप्ताह की व्यंजन सूची की योजना बनाना।

- कार्य** —
1. एक स्कूल कैंटीन अथवा मध्याह्न भोजन योजना के लिए सामान्यतः सिफ़ारिश किए गए भोजन के प्रकारों को व्यंजन सूची में सम्मिलित करने हेतु खाद्य पदार्थों की पहचान कीजिए।
  2. अपेक्षाकृत कम मूल्य के स्थानीय रूप से उपलब्ध और पोषक पदार्थों की पहचान कीजिए।
  3. व्यंजन-सूची की योजना बनाइए।

**उद्देश्य** — यह प्रयोग विद्यार्थियों को एक ऐसी व्यंजन सूची तैयार करने का अनुभव देने लिए है जो विविध-रूपी और पोषक होगी तथा बच्चों को पसंद आएगी। वे अल्पाहार और मध्याह्न भोजन में दी जाने वाली वस्तुओं की व्यंजन-सूचियों के बीच अंतर को भी जान जाएँगे।

## प्रयोग कराना

विद्यार्थियों को चार समूहों में बाँट दें।

समूह A और B को स्कूल कैंटीन के लिए चार दिन की व्यंजन सूची तैयार करने के लिए कहा जाएगा और समूह C और D को मध्याह्न भोजन- योजना के लिए सात दिन की व्यंजन-सूची तैयार करने के लिए कहा जाएगा जिसमें —

1. प्रत्येक समूह यह सुनिश्चित करने का प्रयास करे कि व्यंजन-सूची में विविधता है, परंतु वह महँगी नहीं है।
2. स्थानीय तौर पर मिलने वाले अनाजों, दालों, फलों और सब्जियों की एक सूची बना लेनी चाहिए।

3. प्रत्येक समूह इस प्रकार की व्यंजन-सूची की योजना बनाए, जिससे यह सुनिश्चित हो कि प्रतिदिन भिन्न-भिन्न व्यंजन / भोजन पदार्थ मिले।
4. शिक्षक विद्यार्थियों का व्यंजन बनाने में मार्गदर्शन करें, जिनमें सब्जियाँ, अंकुरित दालें, फल और यथासंभव पोषक पदार्थ हों तथा तले हुए पदार्थ न हों।
5. व्यंजन-सूची की वस्तुएँ प्रोटीन, विटामिन और खनिज युक्त तो हों परंतु अधिक ऊर्जा वाली न हों।
6. प्रत्येक समूह अपनी व्यंजन-सूची कक्षा में प्रस्तुत करे।
7. यदि समय हो, तो एक दिन की व्यंजन सूची में प्रस्तुत व्यंजन पाकशाला में बनाए जाएँ और उनका मूल्यांकन किया जाए।
8. सुधार के लिए टिप्पणियों और सुझावों को रिकॉर्ड किया जाए।