# खाद्य उत्पादन – IV

# पाठ्य पुस्तिका

## कक्षा XII

केंद्रीय माध्यमिक शिक्षा बोर्ड

शिक्षा केंद्र, 2, सामुदायिक केंद्र, प्रीत विहार, दिल्ली – 110092, भारत

कें.मा.शि.बो., दिल्ली–110092

प्रतियां

मूल्य : रु. /–

''इस पुस्तक या इसके किसी भी भाग को किसी भी व्यक्ति या एजेंसी द्वारा किसी भी प्रकार से पुनःप्रकाशित नहीं किया जा सकता है''।

प्रकाशक :

सचिव, कें.मा.शि.बो. 'शिक्षा केंद्र', 2, समुदाय केंद्र,

प्रीत विहार, दिल्ली – 110092

डिजाइन और मुद्रण : डी के प्रिंटर्स, 5/37ए, कीर्ति नगर औद्योगिक क्षेत्र,

नई दिल्ली–110015, दूरभाष : 25414260

## आभार

### सलाहकार

श्री विनीत जोशी, अध्यक्ष, के.मा.शि.बो., दिल्ली

श्री शशि भूषण, निदेशक (शिक्षा एवं व्यावसायिक) के.मा.शि.बो., दिल्ली

### लेखक

1. श्री एन. एस. भुई, निदेशक (शिक्षा), राष्ट्रीय होटल प्रबंधन एवं केटरिंग प्रौद्योगिकी परिषद, प्लॉट सं. ए–34, सेक्टर–62, नोएडा।
2. श्री सतवीर सिंह, प्राचार्य, होटल प्रबंधन वीपीओ संस्थान, चंडीगढ़ होटल प्रबंधन कॉलेज, लेंन्डर्न, मोहाली पंजाब।
3. श्री आर. के. सिंह, प्राध्यापक, होटल प्रबंधन संस्थान, सेक्टर – जी अलीगंज, लखनऊ 226024.
4. सुश्री आर. पर्मिला, प्राध्यापिका, होटल प्रबंधन संस्थान, सीआईटी कैम्पस, थारामनी (पीओ), चेन्नई – 600113.

# प्राक्कथन

केंद्रीय माध्यमिक शिक्षा बोर्ड ने अर्थव्यवस्था के विभिन्न क्षेत्रों में सक्षमता आधारित व्यावसायिक पाठ्यक्रमों में शिक्षा प्रदान करने हेतु एक नीतिगत पहल शुरू की है, जिसमें सदृश क्षेत्र के अग्रणी उद्योगों ने सहयोग दिया है। इस प्रकार के पाठ्यक्रमों को प्रारंभ करने का मुख्य उद्देश्य छात्रों की स्वयं की कार्य कुशलता बढ़ाने तथा रोजगार प्राप्त करने के लिए नियोजनीय कौशल विकसित करना है। शिक्षा बोर्ड ने व्यावसायिक शिक्षा को छात्रों के लिए और अधिक ग्राह्य और उपयोगी बनाने के उद्देश्य से देश में इसे नया रूप देने की प्रक्रिया शुरू की है। ऐसे प्रोग्राम के तहत केंद्रीय माध्यमिक शिक्षा बोर्ड ने व्यावसायिक पाठ्यक्रमों के अंतर्गत राष्ट्रीय होटल प्रबंधन एवं केटरिंग प्रौद्योगिकी परिषद (एनसीएचएमसीटी) के सहयोग से उच्चतर माध्यमिक स्तर पर दो व्यावसायिक पैकेजों को आरंभ किया है, यानी (1) खाद्य उत्पादन (Food Production), (2) खाद्य एवं पेय सेवा (Food Beverage Service)।

खाद्य उत्पादन में फाउंडेशन पाठ्यक्रम खाना पकाने में उपयोग की जाने वाली विभिन्न मूल सामग्रियों के बारे में जानकारी हासिल कर वैज्ञानिक विधि से खाना पकाने के मूल आयामों पर प्रकाश डालता है। खाद्य सामग्रियां पकाया जाना कौशल आधारित शिक्षा है जिसके लिए कला की उपयुक्त शैली तथा विज्ञान की उचित विधि, दोनों का अच्छा ज्ञान होना आवश्यक है।

इस व्यावहारिक पुस्तिका "खाद्य उत्पादन–IV" का लेखन इस प्रकार किया गया है जिससे कि इसे आसानी से पढ़ा और समझा जा सकता है। शिक्षा बोर्ड का प्रयास छात्रों को खाद्य सामग्रियों और पकवानों की मात्रा एवं उपयोग के बारे में जानकारी हासिल कर उनकी समझ को बढ़ाना है, जिसके फलस्वरूप स्थापित कार्यविधियों के आधार पर गुणवत्ता उत्पाद बनाए जाते हैं। इसे मेन्यू नियोजन, इन्डेंटिंग और खाद्य लागत से संबंधित थ्योरी का अध्ययन कर प्राप्त किया जा सकता है। इस प्रकार की सूचना इस पुस्तक में शुरू से लेकर अंत तक प्रस्तुत की गई है। इससे गुणवत्ता व्यंजन बनाने में आरंभिक स्तर की समझ विकसित करने में सहायता मिलती है। इस पुस्तिका में भारतीय कुकिंग से संबंधित विभिन्न क्षेत्रीय व आंचलिक रसोईयों (क्वीज़न) पर भी प्रकाश डाला गया है। इसमें विभिन्न केटरिंग स्थापनाओं द्वारा अपनाई गई क्वांटिटी कुकिंग के बारे में भी उल्लेख किया गया है।

शिक्षा बोर्ड इस पाठ्य पुस्तक की हस्तलिपि व पाठ्य वस्तु को पूरा करने में अनुभवी लेखकों के योगदान की प्रशंसा करता है। खाद्य उत्पादन पर यह पाठ्य पुस्तक अनेक बैठकों में की गई गहन चर्चा व विमर्श का परिणाम है, जिन्हें व्यावसायिक शिक्षा इकाई द्वारा आयोजित किया गया था। यह प्रक्रिया पूर्व निदेशक (शिक्षा एवं व्यावसायिक), श्री शशि भूषण और निदेशक (शैक्षिक) के मार्गदर्शन में शुरू की गई थी और डॉ. रश्मी सेठी (शिक्षा अधिकारी, व्यावसायिक) तथा उनकी टीम के मार्गदर्शन में पूरी की गई थी। मेनुसक्रिप्ट की ध्यानपूर्वक प्रूफरीडिंग करने के लिए रिसर्च फैलो, सुश्री सुनैना श्रीवास्तव की भूमिका प्रशंसनीय रही है। भारत में विद्यालयी स्तर पर हॉस्पिटैलिटी शिक्षा को बढ़ावा देने हेतु तकनीकी मार्गदर्शन प्रदान करने के लिए मैं नेशनल काउंसिल फॉर होटल मेनेजमेंट एंड केटरिंग टेक्नोलॉजी (एनसीएचएमसीटी), नोएडा का विशेष रूप से धन्यवाद करता हूं। मैं आशा करता हूं कि यह पुस्तक छात्रों और शिक्षकों के लिए एक उपयोगी संसाधन सामग्री के रूप में हमारे उद्देश्य को पूरा करने में सक्षम होगी।

विनीत जोशी
(अध्यक्ष, के.मा.शि.बो.)

# विषय वस्तु

अध्याय **I**

मात्रात्मक खाद्य उत्पादन

अध्याय **II**

मेन्यू प्लानिंग

अध्याय **III**

इंडेन्टिंग

अध्याय **IV**

खाद्य मदों का क्रय व भंडारण

अध्याय **V**

खाद्य सामग्री की लागत

अध्याय **VI**

खाद्य लागत नियंत्रण

अध्याय **VII**

क्षेत्रीय रसोईयां (क्वीज़न)

# अध्याय – I

# मात्रात्मक खाद्य उत्पादन

अध्ययन का उद्देश्य :– इस अध्याय का अध्ययन करने के पश्चात विद्यार्थी निम्नलिखित में सक्षम होंगे :–

1. बृहद खाद्य (बल्क फूड) उत्पादन का वर्णन करने में
2. संस्थानिक केटरिंग के उद्देश्यों और विशिष्टताओं का वर्णन करने में
3. एयरलाइन केटरिंग की विशिष्टताओं का वर्णन करने में
4. हॉस्पिटल केटरिंग की विशिष्टताओं का वर्णन करने में

**I.** व्याख्या

जब काफी ज्यादा लोगों के लिए भोजन पकाया जाता है, तो उसे बृहद (बल्क) खाद्य उत्पादन कहते हैं। यद्यपि, बल्क फूड के संदर्भ्र में कोई विशेष व्याख्या नहीं है, लेकिन हम इसकी व्याख्या इस प्रकार कर सकते हैं कि ''25 से अधिक व्यक्तियों के लिए पकाए गए कोई भी पकवान को, बृहद या बहुमात्रा खाद्य उत्पादन'' कह सकते हैं। चित्र

**II.** बृहद खाद्य उत्पादन का वर्गीकरण (स्थानुर)

बृहद खाद्य उत्पादन के अंतर्गत मूल रूप से दो श्रेणियां हैं जिनके तहत बृहद् खाद्य या बहुमात्रा खाद्य उत्पादन को वर्गीकृत किया जा सकता है :-

क) वाणिज्यिक केटरिंग

होटल, रेस्तरां, मोटेल, क्लब, बार, बैंक्वेट, एयरलाइन केटरिंग, परिवहन केटरिंग, फास्ट फूड केन्द्र आदि जैसे स्थान वाणिज्यिक केटरिंग के अतर्गत आते हैं, जहां कि खाद्य सामग्री को पका कर लाभ कमाने के उद्देश्य से परोसा जाता है।

ख) सामाजिक केटरिंग

स्कूल कैंटीनस, कॉलेज मैस, कर्मचारियों के लिए अल्पाहार गृह, सरकारी प्राथमिक विद्यालयों में मिड डे मील, हॉस्पिटल केटरिंग तथा अन्य समान प्रकार के खाद्य उत्पादन वाले स्थान इस श्रेणी के तहत आते हैं, जहां लाभ न कमाने के उद्देश्य से अच्छा, स्वस्थ एवं किफायती भोजन परोसा जाता है।

**III.** मेन्यू का उपयोग

- वाणिज्यिक केटरिंग इकाइयों के लिए : वाणिज्यिक केटरिंग इकाइयां अपने मेन्यू के अनुसार भोजन तैयार करती हैं। बल्क या बहुमात्रा में भोजन पकाये जाने के लिए पूर्वानुमान की एक अहम भूमिका होती है। ये इकाइयां विशिष्ट एवं पारंपरिक खाद्य एवं व्यंजनों के मिश्रण पर जोर देते हैं।
- सामाजिक केटरिंग इकाइयों के लिए : यहां भोजन को चक्रिय मेन्यू के अनुसार तैयार किया जाता है जहॉ निश्चित व्यक्तियों की संख्या पहले से ज्ञात होती है। ये इकाइयां अपने व्यंजनों में विविधता रखते हुए एक संतुलित आहार पर जोर देते हैं। चित्र

**IV.** परोसे जाने वाले व्यंजनों के प्रकार

प्रत्येक स्थान पर आहार अलग–अलग समूह के लोगों के लिए तैयार किया जाता है। हस्पतालों में भोजन रोगियों तथा उनके परिचरों, डॉक्टरों और कर्मचारियों के लिए पकाया जाता है। विद्यालयों में छात्रों के लिए खाना पकाया जाता है। जैसा कि हम जानते हैं, जब हम अलग–अलग वर्ग के लोगों को भोजन परोसते हैं तो हमें अनेक भोजन व शैलियों के बारे में भी पता चलता है। चित्र

विभिन्न इकाइयों में निम्नलिखित प्रमुख व्यंजन परोसे जाते हैं :

- नाश्ता
- प्रातः 11 बजे चाय/कॉफी के साथ हल्का नाश्ता
- दोपहर का भोजन
- शाम 4 बजे चाय/कॉफी के साथ हल्का नाश्ता
- रात का भोजन

उपरोक्त व्यंजनों को सामान्यतया, होटल, कॉफी शॉप, रूम सर्विस, कर्मचारी अल्पाहार गृह, आवासीय विद्यालय मैस, हस्पतालों आदि जैसे स्थानों में परोसा जाता है।

बैंकेट और पार्टियों के लिए जब विशाल मात्रा में व्यंजन पकाये जाते हैं, तो उन्हें दोपहर के भोजन या रात्रि भोजन के रूप में परोसा जाता है।

फास्ट फूड आउलेट और केटरिंग सर्विस वाले स्थानों तथा रेलवे स्टेशन आदि जैसे आम सामाजिक स्थलों में विशेष खाद्य सामाग्रियां तैयार कर पूरे दिन परोसी जाती हैं।

**V.** बहुमात्रा उत्पादन की मुख्य विशेषताएं

क) बल्क खाद्य उत्पादन का मुख्य लक्ष्य एवं उद्देश्य लोगों को स्वच्छ एवं सुरक्षित पकवान परोसना है।

ख) सामान्यतया व्यंजनों को औद्योगिक कैंटीनों से संबंधित संस्थाओं के उद्देश्यों की अन्य गतिविधियों को कम्पलीमेंट करने तथा उनकी पूर्ति करने के लिए परोसा जाता है। ऐसे स्थलों पर व्यंजनों को चक्रिय मेन्यू के आधार पर तैयार किया जाता है।

ग) जिन अन्य आउटलेटों का उद्देश्य लाभ कमाना होता है, वे अपने मेन्यू के अनुसार तथा पूर्वानुमान के आधार पर व्यंजन तैयार करते हैं।

घ) बल्क खाद्य उत्पादन और सेवा के लिए प्रमुख कारक हैं उत्तम नियोजन, उचित इंडेन्टिंग, पोर्शन कंट्रोल तथा खाद्य सामग्रियों की न्यूनतम बर्बादी।

ङ) खाद्य पकवान तैयार करने में सहजता के लिए तथा अल्प सूचना पर संस्थाओं, उद्योगों और हस्पतालों में कथित पकवानों की आपूर्ति समय पर किया जाना आवश्यक है, क्योंकि इन स्थानों पर सर्विसिंग समय सीमित रहता है।

**VI.** मानव शक्ति की आवश्यकता

- *वाणिज्यिक केटरिंग इकाइयों के लिए* : ये इकाइयां अपने मेन्यू के अनुसार व्यंजन तैयार करते है, जिसके लिए उन्हें कुशल मानव शक्ति की आवश्यकता होती है, क्योंकि इन्हें व्यंजनों को बेचकर लाभ कमाना होता है और साथ ही साथ ग्राहकों में अपनी एक साख बनानी होती है।
- *सामाजिक केटरिंग इकाइयों के लिए* : इन इकाइयों को कम मात्रा में कुशल मानव शक्ति की जरूरत होती है, क्योंकि अधिकतर कार्यों को दोहराया जाता है और केवल फर्क इतना होता है कि कार्य का परिमाण अधिक होता है।

**VII.** अपेक्षित उपकरण

बल्क खाद्य उत्पादन और सेवा के लिए आवश्यक उपकरण निम्नानुसार हैं :

क) हल्के उपकरण

- कड़छी
- छिद्रित करछियां चित्र
- खाना पकाने वाली करछियां
- खाना पकाने वाली सपाट करछियां
- खाना पकाने वाली बड़ी करछियां
- बड़ा झारा (छिद्रिल करछी)
- डोहरी (पकाए गए भोजन को निकालने के लिए)

- छलनी
- बड़ी छिद्रदार छलनी
- बड़े ग्रीडल(Griddle)
- बड़े डीप फ्राइंग बर्तन (कढ़ाही)
- खाना पकाने के लिए बड़े बर्तन (पैन)
- खाना पकाने के लिए हांडियां (पॉट)
- जलेबी कढ़ाही
- खाना पकाने के लिए लकड़ी के हैंडिल वाली करछियां
- बड़े प्रैशर कूकर
- बड़ी ट्रे
- बड़ी थालियां
- बड़ी कुंडी (बेसिन)
- चाकू
- छिलका उतारने वाला चाकू (पीलर)
- रोलिंग पिन
- ग्रेटर
- मैशर
- इलैक्ट्रिक मिक्सचर
- पत्थर का सिलबट्टा
- कटोरा
- छोटा कटोरा (पॉट)
- चपटे भिगोना (पैन)

ख) भारी उपकरण

- ओवन
- इलैक्ट्रिक मिक्सचर (हैवी ड्यूटी)
- स्टोन ग्राइंडर (इलैक्ट्रिकल)
- इलैक्ट्रिकल आलू छीलने वाला चाकू (पीलर)
- डीप फ्रिज
- फ्रिज
- डीप फैट फ्रायर
- टिल्टिंग पैन
- चावल स्टीमर
- गैस बर्नर (हैवी ड्यूटी)
- एस.एस. वर्किंग टेबिल

- स्लाइसर (इलैक्ट्रिकल)
- ग्रेटर (इलैक्ट्रिकल)
- रोटी बेलने वाली मशीन (ऑटोमेटिक), आटा गुंधने की मशीन
- खाद्य सामग्री ट्रॉली
- बेन मेरी
- स्टोरेज बिन्स
- गैस बैंक
- इडली स्टीमर

**VIII**. गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारक एवं गुणवत्ता नियंत्रण

बहुमात्रा या बृहद् मात्रा (मास या बल्क कुकिंग) में खाना पकाने के लिए गुणवत्ता, मात्रा तथा पोर्शन कंट्रोल काफी महत्वपूर्ण होता है। किसी भी अच्छी गुणवत्ता के मानक में उन मूलभूत विशिष्टताओं को शामिल किया जाना चाहिए जिनसे गुणवत्ता मानक परिलक्षित होते हैं। गुणवत्ता नियंत्रण कार्यक्रम से स्थायी मानकों के साथ सेवा उपलब्ध कराया जाना सहज होता है। गुणवत्ता का मूल्यांकन करने के लिए कार्मिकों का मूल्यांकन, टेस्ट पैनल स्कोरिंग, ग्राहकों तथा अन्य साधनों से फीडबैक प्राप्त करना आवश्यक होता है।

खाद्य व्यंजन की गुणवत्ता और मात्रा को अनेक कारक प्रभावित करते हैं।

- *गुणवत्ता और मात्रा नियंत्रण के लिए अपेक्षित मात्रा का उपयुक्त पूर्वानुमान तथा नियंत्रित पोर्शन साइज दो मूलभूत सिद्धांत हैं।*
- *खाद्य व्यंजन, फ्लेवर और पोर्शन आकृति के अनुसार पोर्शन साइज में भिन्नता होती है।*
- *कार्य और ऊर्जा उपभोग के आधार पर वयस्क, किशोरों तथा छोटे बच्चों के खाद्य उपभोग की मात्रा अलग–अलग होती है। कठोर परिश्रम करने वाले व्यक्ति को हल्के कार्य करने वाले व्यक्तियों की अपेक्षा ज्यादा कैलोरी की जरूरत होती है।*
- *कम लागत वाले खाद्य व्यंजनों को अधिक मात्रा में और अधिक लागत वाले खाद्य व्यंजनों को कम मात्रा में उपलब्ध कराया जाता है।*
- *पोर्शन आकृति खाद्य व्यंजन के आकार और उसकी बनावट, सजावट एवं रिम की चौड़ाई, व्यंजन के रंग और खाना पकाने की व्यवस्था से प्रभावित होती है।*
- *खाना परोसने वाले व्यक्तियों को खाना परोसे जाने से पहले पोर्शन के वजन, आकार, मात्रा तथा परोसने के बर्तनों के बारे में सूचित किया जाना चाहिए। सर्विसिंग टूल की प्रकृति निर्दिष्ट की जानी चाहिए।*
- *स्टैंडर्ड रेसिपी का उपयोग किए जाने से नियंत्रित पोर्शनिंग तथा एक समान खाद्य सामग्रियों को परोसने के लिए एक बेहतर आधार होता है।*
- *गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए वरिष्ठ अधिकारियों व कार्मिकों द्वारा खाद्य व्यंजनों के नमूनों की जांच की जानी चाहिए।*

**XI.** संस्थानिक केटरिंग

**i)** परिचय

संस्थानिक केटरिंग की उत्पत्ति गुरूकुलों और आश्रमों से हुई है। 12वीं शताब्दी के दौरान इनका प्रचलन न केवल भारत के नालंदा विश्वविद्यालय में, अपितु पूरे एशिया में भी देखा जाता था।

आज के आधुनिक युग में विद्यालयों, महाविद्यालयों और आवासीय विश्वविद्यालयों में युवा पीढ़ी (5-25 वर्ष आयु) के बेहतर स्वास्थ्य और कल्याण के लिए संस्थानिक स्तरों पर केटरिंग के आइडिया को एक सामाजिक जिम्मेदारी के तौर पर माना गया है।

यह संस्थाओं और विद्यालयों की सामाजिक जिम्मेदारी है कि वह देश के बच्चों में अच्छे व्यंजन खाने के संस्कार डालें जिससे कि देश को एक मजबूत एवं स्वस्थ आबादी विकसित करने में सहायता मिले।

**ii)** उद्देश्य

क) अच्छी गुणवत्ता और उचित रूप से पकाया व तैयार किया गया खाना परोसना।
ख) तत्काल रूप से और सम्मान पूर्वक पकवान एवं सेवाएं उपलब्ध कराना।
ग) एक संतुलित एवं विविधात्मक मेन्यू परोसना।
घ) खाद्य व्यंजनों को उचित मूल्यों पर परोसना।
ङ) पर्याप्त प्रभावी सुविधाओं की सुनिश्चितता करना।
च) साफ-सफाई और स्वच्छता के उच्च मानदंड स्थापित करना।

**iii)** कुक और केटररों के लिए अपेक्षित कौशल

खाद्य व्यंजनों का चयन करने तथा उन्हें तैयार कर पकाने के लिए कुशल मानव शक्ति की आवश्यकता होती है। संस्थागत केटरिंग के अंतर्गत लाभ एवं हानि रहित खाद्य व्यंजन परोसे जाते हैं जो कि छात्रों/लक्षित ग्राहकों को काफी पसंद आते हैं।

मूल्य - एक निश्चित मूल्य

**X.** मेन्यू

मेन्यू तैयार करते हुए निम्नलिखित बातों पर ध्यान दिया जाना चाहिए :

1. मेन्यू बिल्कुल सरल व साधारण होना चाहिए। मेन्यू में शामिल किए गए मदों को उचित रूप से पका कर परोसा जाना चाहिए।

2. सामान्यतया चक्रिक मेन्यू में एक ही प्रकार के पकवान परोसे जाने चाहिए।

3. पोषाहार पर अवश्य ध्यान दिया जाना चाहिए।
4. जब भी रसोई में व्यावसायिकों का अभाव हो, तब विशेष व्यंजन परोसे जाने की बजाय मात्र साधारण पकवान परोसे जाने चाहिए।

विशेष मेन्यू : स्थाई मेन्यू के अतिरिक्त, विशेष अवसरों व घटनाक्रमों, जैसे कि त्यौहार का दिन, अभिभावक एवं शिक्षक दिवस, वार्षिक दिवस आदि के लिए भी मेन्यू तैयार किए जाते हैं।

उपकरण : उपकरणों का चयन करने के लिए निम्नलिखित बातों पर ध्यान दिया जाना चाहिए :-

- मूल लागत, संस्थापन लागत, टिकाऊपन के लिए बीमा, मरम्मत आदि की लागत।
- उपकरण की स्थायीत्वता एवं प्रचालन में सहजता।
- स्थान का बेहतर उपयोग
- यांत्रिक दक्षता
- पुर्जों की उपलब्धता

भोजन कक्ष : सामाजिक एवं मनोवैज्ञानिक कारकों के अलावा, भोजन कक्ष में पर्याप्त रोशनी एवं वायु संचरण आदि होना चाहिए।

**XI.** एयरलाइन केटरिंग

होटल केटरिंग बनाम एयरक्राफ्ट केटरिंग

स्थान : हवाई जहाजों में एक पूर्ण रसोई, कोल्ड रूम तथा अन्य भंडारण सुविधाओं के लिए सीमित स्थान होता है।

यदि किसी भी कारण से हवाई जहाज में खाद्य व्यंजन खराब हो जाता है, तो इसे बदलना तथा सीमित स्थान, समय और मानव शक्ति के अभाव में उसे पुनः ताजे रूप में पकाया जाना काफी कठिन होता है। पर, होटलों में स्थान की कोई कमी नहीं होती है और ग्राहकों को किसी भी प्रकार का खाद्य व्यंजन किसी भी समय पर परोसा जा सकता है।

कटलरी एवं क्रॉकरी : होटलों में कटलरी, क्रॉकरी तथा अन्य उपकरणों को बाहर नहीं ले जाया जाता है, इसलिए उनके टूटने व फूटने की संभावनाएं बहुत कम होती हैं, लेकिन हवाई जहाज की केटरिंग के मामले में मूल्यवान कटलरी व क्रॉकरी आदि भी एयरक्राफ्ट के साथ पूरे विश्व में एक स्थान से दूसरे स्थान पर ले जायी जाती हैं, जहां कि उनके टूटने-फूटने की संभावना अधिक होती है।

**XII.** हास्पिटल केटरिंग

अस्पतालों की रसोइयों में व्यंजन पकाये जाने के लिए साफ-सफाई, कार्य दक्षता, खाद्य सामग्रियों की उपलब्धता आदि का उचित नियोजन किया जाना चाहिए।

क) रसोई का नवीनीकरण करने के नियोजन में निम्नलिखित बातों पर ध्यान दिया जाना चाहिए :-

1. अस्पताल के कर्मचारियों और रोगियों को किस प्रकार की सेवाएं दी जानी है, उसके आधार पर परोसे जाने वाले पकवानों के लिए अपेक्षित लोगों की संख्या ।
2. उनकी प्राथमिकता।
3. अस्पताल की रसोइयों में संस्थापित किए जाने वाले उपकरणों का स्वरूप व आकार।
4. प्रकाश :
   - समस्त उपलब्ध प्राकृतिक प्रकाश का उपयोग
   - कृत्रिम प्रकाश → टुंगस्टेन, → फ्लूरोसेंट चीपर
   - लाइट की फिटिंग सिलिंग में की जानी चाहिए
5. वायु संचरण : प्राकृतिक वायु संचरण या कृत्रिम या ताजी हवा।
6. निष्काषन : रसोई क्षेत्र कैनोपी से पूरी तरह बंद रहता है और उसके ट्रेपों को वायु निष्काषन केन्द्र बिंदु पर पंखों के साथ जोड़ा जाता है।
7. फर्श : फर्श बिल्कुल सपाट होने चाहिएं ताकि उनके ऊपर खाद्य सामग्रियों की ट्रॉली को रसोई के एक स्थान से दूसरे स्थान पर आसानी से ले जाया जा सके। गैर-फिसलन वाली टाइलें सबसे अच्छी मानी जाती हैं। फर्श का ढलान हल्का सा उन गलियों की दिशा में होना चाहिए जिनके जरिए गंदा पानी आसानी से बाहर निकल सके।
8. दिवारें : दिवारें छत की ऊंचाई तक खड़ी होनी चाहिए और उन पर ज्यादा चमकीला रंग नहीं लगाना चाहिए क्योंकि वह आंखों को प्रभावित कर सकता है।
9. कार्यस्थलों में छतें ज्यादा नीची नहीं होनी चाहिएं। ताप रोधी रंगों के साथ भाप रोधी टिलिंग का इस्तेमाल किया जाना चाहिए।
10. भंडारण : दैनिक भंडारण - ग्रोसरी और छोटा रिजर्व भंडारण। रेफ्रिजरेशन और कोल्ड स्टोर, सब्जी भंडारण, उपकरण भंडारण आदि।
11. प्रीपीरेशन बेज़ (Preparation bays): केन्द्रीय कुकिंग क्षेत्र के आस-पास के सभी खंडों में, जहां कि खाना पकाने का समस्त कार्य किया जाता है, हैंड वाशिंग सुविधाएं या सिंक उपलब्ध होने चाहिएं। खाद्य सामग्रियों को तैयार किए जाने वाले स्थलों में निम्नलिखित शामिल हैं :

- मांस एवं मछली तैयार करने का स्थल
- सब्जी तैयार करने का स्थल
- पेस्ट्री तैयार करने का स्थल
- आहार तय किए जाने का स्थल

ख) साफ-सफाई : अस्पतालों में उच्च साफ-सफाई रखा जाना महत्वपूर्ण है।

- कोई भी बीमार व्यक्ति, जिसकी रोग प्रतिरोधक क्षमता कम है, जीवाणुओं की वृद्धि के प्रति ज्यादा संवेदनशील होता है।
- समस्त दीवारों और छतों पर प्रत्येक दो वर्षों में रंग-रोगन किया जाना चाहिए और प्रत्येक छः माह में धुलाई की जानी चाहिए।
- रसोई में फर्श की सफाई एक दैनिक कार्य होना चाहिए।
- उपकरणों और निजी साफ-सफाई पर खासा ध्यान दिया जाना चाहिए।

ग) खााद्य सामग्रियों की कुकिंग :

- पोषक तत्वों की बर्बादी को रोकने के लिए उपयुक्त कुकिंग विधियों को अपनाया जाना चाहिए।
- खाना परोसे जाने से कुछ देर पहले उस स्थान की सावधानीपूर्वक व्यवस्था एवं नियोजन किया जाना चाहिए, जहां खाना पकाया जाना है।

घ) डिस्पोजल / बर्बादी / कचरा

पोर्शन कंट्रोल : खाने की बर्बादी को रोका जाना चाहिए, अच्छे गुणवत्ता वाले डिब्बों का उपयोग किया जाना चाहिए तथा परोसने के लिए उचित चम्मचें और दर्बी (लैडल) होने चाहिए।

संस्तुत गतिविधि

- निम्नलिखित के संदर्भ में प्रेक्षणों के आधार पर एक रिपोर्ट प्रस्तुत करने के लिए किसी भी अस्पताल की रसोई का दौरा करें :

  क) मेन्यू की प्रकृति (व्यंजन) - तैयारी

  ख) रसोई की प्रकृति - फ्लोरिंग, सीलिंग, लाइटिंग, वेंटीलेशन, सर्विस उपकरण आदि।

पुनरीक्षा प्रश्न

1) बल्क खाद्य उत्पादन की मुख्य विशेषताएं बताइये।
2) वाणिज्यिक केटरिंग से आपका तात्पर्य क्या हैं?
3) उन पांच हल्के उपकरणों और पांच भारी उपकरणों का उल्लेख कीजिए जिन्हें बल्क खाद्य उत्पादन में इस्तेमाल किया जाता है।
4) संस्थानिक केटरिंग के उद्देश्यों का उल्लेख कीजिए।
5) अस्पताल की केटरिंग के लिए एक रसोई का नियोजन करते हुए ध्यान में रखे जाने वाले पांच बिंदुओं पर चर्चा करें।

# अध्याय – II

# मेन्यू नियोजन

अध्ययन का उद्देश्य :– इस अध्याय का अध्ययन करने के पश्चात विद्यार्थी निम्नलिखित में सक्षम होंगे :–

1. मेन्यू के प्रकारों को बताने में
2. मेन्यू नियोजन के सिद्धांतों का उल्लेख करने में
3. विभिन्न अवसरों के लिए मेन्यू बनाने के लिए ध्यान में रखे जाने वाले बिंदुओं का अनुसरण करने में

## I. परिचय

मेन्यू तैयार किए जाने के लिए एक सादे कागज की जरूरत होती है जिसमें एक विशेष क्रम में उन सभी पकवानों व व्यंजनों के नामों को लिखा जाता है, जिन्हें क्रमवार रूप से किसी व्यंजन के साथ परोसा जाना होता है।

मेन्यू शब्द की व्याख्या

मेन्यू शब्द एक फ्रेंच शब्द है, जिसकी उत्पत्ति लेटिन शब्द '*minutes*' से हुई है, जिसका अर्थ अंग्रेजी में संक्षिप्त या विस्तृत विवरण देना है (किसी भी विषय के मामले में, परंतु इस पुस्तिका के संदर्भ में इसका आशय व्यंजन का विस्तृत विवरण है)। वस्तुतः, मेन्यू शब्द का अंग्रेजी में अर्थ है 'Bill of Fare' (परोसे जाने योग्य)।

## II. इतिहास

मेन्यू कार्ड की उत्पत्ति की हकदारी के पीछे दो अलग–अलग कहानियां हैं। पहली कहानी 1498 में एक रात्रिभोज पर 'Count Hugo de Montfort' के बारे में है जहां उसने अपनी सीट के पास एक लिखित चर्मपत्र (जिसे भेड़ या बकरी की चमड़ी से लिखने के लिए बनाया गया था) देखा। जब उससे इस बारे में पूछा गया कि तो उसने बताया कि उसने शैफ से उस पर उन विभिन्न व्यंजनों को लिखने के लिए कहा, जिन्हें रसोई से परोसा जा रहा था।

दूसरी कहानी 1541 में 'Duke Henry of Brunswick' के बारे में है, जब वह एक पार्टी दे रहा था तो उसने अपने पास एक कागज का टुकड़ा देखा, जिसकी ओर वह बार–बार इशारा कर रहा था। जब उसे इस बारे में पूछा गया तो उसने बताया कि यह उन व्यंजनों का एक 'प्रोग्राम' है जिन्हें वह खा रहे हैं और इससे उसे उन खाद्य व्यंजनों को चुनने और उनका उपभोग करने के लिए अपनी तृप्ति (एपिटाइट) को बचाए रखने में सहायता मिली, जिन्हें वह ज्यादा पसंद करता था और जो उसने कथित कागज के टुकड़े में लिखे हुए थे।

व्यक्तिगत मेन्यू , जैसा कि आज के समय में देखे जाते हैं, का इस्तेमाल 19वीं शताब्दी के पूर्वार्द्ध में हुआ था। तब से लेकर यह एक परंपरा सी बन गई थी कि रेस्तराओं व होटलों के दरवाजों और उनकी बाहरी दिवारों पर काफी संख्या में पोस्टर चिपकाए जाते थे। जब से व्यक्तिगत मेन्यू कार्ड का आरंभ हुआ तब से इसे और अधिक रोचक एवं विस्तृत बनाने का प्रयास किया गया, जिसके लिए एक से एक बढ़िया कारीगरों को अनुबंधित किया गया।

यह जरूरी नहीं है कि मेन्यू  कार्ड मात्र कागज से बनाया जाए। प्लास्टिक, कपड़ा और अन्य सामग्रियों का भी इस्तेमाल किया जा रहा है और उस पर टाइपिंग, इम्बोसिंग, प्रिंटिंग आदि भी की जाती है।

**III.** मेन्यू  की महत्ता

व्यवसाय, अवसर आदि के आधार पर मेन्यू  काफी साधारण या काफी विस्तृत हो सकता है। मेन्यू  से ग्राहक को उन रेस्तराओं के बारे में जानकारी प्राप्त होती है, जहां वह भोजन करना चाहता है और वह रेस्तरां के बारे में पहला इम्प्रैशन व अनुभव प्राप्त करता है। यदि रेस्तरां का पहला इम्प्रैशन बढ़िया नहीं है, तो बाद में उसमें सुधार लाना काफी कठिन होता है और यदि दूसरी ओर मेन्यू  के कारण ग्राहक के मन में अच्छा इम्प्रैशन पड़ता है, तो रेस्तरां के लिए यह एक अच्छी खबर होती है कि उसके ग्राहक बने रहेंगे और ग्राहकों को एक से एक बढ़िया खाना उपलब्ध होगा। ग्राहक की शारीरिक भाषा से यह पता चल जाता है कि उसका इम्प्रैशन कैसा रहा है।

**i)** मेन्यू  की श्रेणियां : मेन्यू  की दो श्रेणियां हैं :-

क) A la' Carte

ख) Table d' hote

क) **A la' Carte** : An *ala carte menu* कार्ड से लिए गए इस  फ्रेंच शब्द का अर्थ है, जिसमें प्रत्येक व्यंजन को उसके मूल्य के साथ अलग-अलग दर्शाया जाता है। ग्राहक मेन्यू  से विभिन्न मूल व्यंजनों एवं सहायक व्यंजनों को चुनता है। ग्राहक मेन्यू  कार्ड से अपनी पसंद के अनुसार अनेक प्रकार के व्यंजनों को चुन सकता है।

मेन्यू  से व्यंजन चुनने के पश्चात सामग्री को पकाया जाता है और ग्राहक से इंतजार किए जाने की उम्मीद की जाती है। शब्द 'A la' Carte' का उपयोग भी कुकिंग के लिए आदेश देने के लिए किया जाता है, जो कि बड़ी मात्रा में अग्रिम रूप से पकाये जाने वाले पकवानों के लिए आदेश दिए जाने से भिन्न है। सामान्यतया, पोर्शन साइज table d' hote से बड़े होते हैं और उन्हें विस्तृत रूप से दर्शाया जाता है।

ख) **Table d' hote** : इसका मूल अर्थ एक ऐसे स्थायी मेन्यू से है, जिसमें ऐसे व्यंजनों के बारे में कोई विकल्प नहीं दिया जाता है कि आपको क्या परोसा जाएगा, जैसा कि किसी के घर पर दोपहर/रात्रि भोज के समय पर देखा जा सकता है। फ्रेंच शब्द Table d' hote का अर्थ है ''मेहमाननवाजी खाना''।

बैंकेट मेन्यू  इसी तरह के मेन्यू के उदाहरण हैं।

Table d' hotel एक ऐसा मेन्यू है जिसके अनुसार निश्चित मूल्यों पर चुनिंदा व्यंजनों को परोसा जाता है। अन्य शब्दों में, कोई भी ग्राहक मूल व्यंजनों तथा अन्य सामग्रियों, जैसे कि एपिटाइजर, सलाद और मिष्ठान (डिज़र्ट) को चुन सकता है। इस मेन्यू में प्रत्येक पूर्ण आहार के लिए एक एकल 'पैकेज मूल्य' होता है।

संक्षिप्त में, Table d' hotel एक ऐसा स्थायी मेन्यू है जिसमें प्रत्येक व्यंजन को एक निश्चित मूल्य पर परोसा जाता है, भले ही ग्राहक ने पूर्ण मेन्यू को न चुना हो। इस प्रकार के व्यंजनों को आम तौर पर बड़ी मात्रा में अग्रिम रूप से पकाया जाता है।

अनेक रेस्तरा ala crta और Table d' hotel दोनों के मिश्रण के आधार पर मेन्यू बनाते हैं, उदाहरण के लिए कोई स्टीक हाउस प्रवेश स्तरीय विकल्प के साथ सलाद, आलू, सब्जी और पेय जल भी शामिल कर सकता है, जबकि एपिटाइजरों और मिष्ठानों को अतिरिक्त व्यंजनों के रूप में बिना कोई मूल्य के परोसा जाता है।

**IV.** स्थिर एवं चक्रिक मेन्यू

स्थिर मेन्यू के अनुसार प्रत्येक दिन एक ही प्रकार का भोजन परोसा जाता है। इस प्रकार के मेन्यू का इस्तेमाल रेस्तरांओं और अन्य स्थापनाओं में किया जाता है, जहां कि प्रत्येक दिन नए-नए ग्राहक आते हैं या ऐसे स्थलों में जहां कि मेन्यू के अनुसार पर्याप्त वैरायटी परोसे जाने हेतु उसमें पर्याप्त मदों को सूचीबद्ध किया जाता है।

चक्रिक मेन्यू एक ऐसा मेन्यू है, जो कि एक निश्चित अवधि तक प्रत्येक दिन बदलता रहता है। इस निश्चित अवधि के पश्चात दैनिक मेन्यू को उसी क्रम में दोहराया जाता है। उदाहरण के लिए, एक साप्ताहिक चक्रिक मेन्यू में एक सप्ताह के लिए अलग-अलग मेन्यू दिए जाते हैं और उन्हें प्रत्येक सप्ताह में पुनः परोसा जाता है। इस प्रकार के मेन्यू का इस्तेमाल विद्यालयों और अस्पतालों में किया जाता है, जहां कि ग्राहकों के पास विकल्प नहीं के बराबर होता है। चक्रिक मेन्यू एक ऐसी प्रक्रिया है जिसे बार–बार आने वाले ग्राहक को वैरायटी प्रदान करना है।

कुछ रेस्तरां ऐसे मेन्यू का इस्तेमाल करते हैं, जो कि आंशिक रूप से चक्रिक एवं आंशिक रूप से स्थायी होता है। इसका अर्थ यह है कि रेस्तराओं द्वारा प्रत्येक दिन तैयार किए जाने व्यंजनों के लिए एक मूल मेन्यू होता है और इसके अलावा रसोई के कर्मचारियों पर कोई ज्यादा दबाव डाले बिना और अधिक वैरायटी प्रदान करने हेतु उनके पास दैनिक रूप से परोसे जाने वाले विशिष्ट व्यंजनों की एक पुनरावृत्तिय श्रृंखला होती है।

**V.** मेन्यू का कार्य

मेन्यू किसी भी होटल का एक स्तंभ होता है। इसमें उस मूल संरचना के बारे में उल्लेख किया जाता है, जिसके आधार पर अन्य पहलुओं का नियोजन किया जाता है। इसमें होटल संगठन के लिए प्रचालनीय आवश्यकताओं का भी उल्लेख किया जाता है, यानी कि यह ऐसा निर्देश देता है कि 'क्या किया जाना चाहिए और किस प्रकार किया जाना' चाहिए। अतः यह होटल के पूर्ण परिचालन का एक महत्वपूर्ण केन्द्र बिंदु है। पकवानों की बिक्री के लिए भी यह एक बेहतरीन सेल्समैन की तरह कार्य करता है।

मेन्यू एक ऐसा पूर्ण विवरण है, जिसमें ग्राहकों को बेचे जाने के लिए या परोसे जाने के लिए पकवानों की सभी मदों को सूचित किया जाता है और साथ ही इसमें उन कार्यों का कोई उल्लेख नहीं किया जाता है जो कि होटल कर्मचारियों द्वारा किए जाने अपेक्षित होते हैं।

मेन्यू होटल कर्मचारियों को निम्नलिखित के बारे में बताता है :-

1) ग्रोसरी मदों या खाद्य सामग्रियों के बारे में, जिन्हें खरीदा जाना है।
2) होटल में कुशल एवं अकुशल आदि कर्मचारियों की आवश्यकता के बारे में।
3) पकवान बनाने और उन्हें परोसे जाने के लिए आवश्यक उपकरणों के बारे में।

4) होटल (रसोई, रेस्तरां आदि) में सुविधा, उसका ले-आउट तथा उपलब्ध स्थल संबंधी आवश्यकताओं के बारे में।
5) सर्विस एरिया या रेस्तरां में आवश्यक सुविधाएं तथा बैठने की क्षमता आदि के बारे में।
6) कुल बिक्री और लाभ के बारे में, जिसे संगठन व स्थापना द्वारा प्राप्त किया जा सकता है।
7) रेस्तरां की सजावट व डिजाइन के बारे में।
8) लागत नियंत्रण कार्यविधियों को अपनाए जाने की विधि के बारे में।
9) वित्तीय सफलता तथा स्थापना की लोकप्रियता के बारे में।

## VI. मेन्यू नियोजन के सिद्धांत

इस शब्द का प्रयोग एक निश्चित अवधि तक आहार प्रतिकृति का अग्रिम रूप से नियोजन किया जाना है। इस प्रकार के मेन्यू को तैयार करने के लिए हम यह जान सकते हैं कि हम निर्धारित भोजन समय पर, जैसे कि नाश्ता, दोपहर भोज, चाय तथा रात्रि भोज आदि पर किस प्रकार का खाना खायेंगे और किस ढंग से खायेंगे। मेन्यू का नियोजन करना एक कला है। इसका संकलन किया जाता है, बजाय कि इसको लिखा जाता है।

मेन्यू के संकलन के लिए निम्नलिखित बाते सुनिश्चित की जानी होती हैं :-

क) उन व्यंजनों की एक पूर्ण, स्पष्ट और यथार्थ विवरण दिया जाना, जिन्हें परोसा जाना है।
ख) एक संतुलित आहार के बारे में ताकि व्यंजन व सामग्री के उचित एवं उपयुक्त रंग को सुनिश्चित किया जा सके, जो कि एक सही दिशा में किया जाना चाहिए।
ग) किसी भी खाद्य सामग्री को अच्छी तरह पकाया जाना, ताकि उसे आसानी से परोसा जा सके।
घ) ऐसा भोजन जिसके मूल्य के सावधानीपूर्ण रूप से तय किया गया हो और उसमें उपयुक्त लाभ अनुपात दिया गया हो।

हालांकि उपरोक्त बातों को सुनिश्चित किया जाना सही है, पर इसके अलावा और भी अनेक ऐसी बातें हैं जिन्हें मेन्यू नियोजन के समय पर ध्यान में रखा जाना चाहिए।

## VII. मेन्यू का संकलन

मेन्यू का संकलन करते हुए प्राथमिक महत्ता स्थापना के समग्र सिद्धांत, इसके वातावरण की होती है और उसे यह सुनिश्चित करना होता है कि उसके द्वारा मेन्यू में जिन उत्पादों को लिखा गया है, क्या उन्हें स्थापना की केटरिंग नीतियों के अनुसार परोसा जा रहा है या नहीं।

मेन्यू के संकलन के लिए निम्नलिखित बातों पर ध्यान दिया जाना आवश्यक है।

*1) खर्च की जाने वाली राशि :*

खर्च की जाने वाली राशि का तात्पर्य ग्राहक या होटल (खाद्य सेवा स्थापना) द्वारा खर्च की जा रही राशि से है। छोटी स्थापनाएं व संगठन धनवान ग्राहकों की आवश्यकताओं की पूर्ति करने में सक्षम नहीं हो पाते हैं और दूसरी ओर बड़े होटल भी साधारण लोगों की आवश्यकता की पूर्ति करने में सक्षम नहीं हो पाते हैं।

*2) ग्राहक (गेस्ट) के प्रकार :*

ग्राहकों की पसंदगी काफी व्यापक और अलग-अलग होती है और इसलिए उन्हें पूर्ण रूप से संतुष्ट किया जाना आसान नहीं होता है। तथापि, ग्राहकों को संतुष्ट करने के लिए अपनी पूर्ण सक्षमता का उपयोग किया जाना चाहिए। ग्राहकों की व्यंजन संबंधी प्राथमिकताओं को प्रभावित करने वाले कारकों को मुख्यतः निम्नलिखित के रूप में वर्गीकृत किया जा सकता है :

क. इच्छाएं और अपेक्षाएं
ख. वैल्यू का सिद्धांत
ग. मद की कीमत
घ. दौरे का उद्देश्य
ङ सामाजिक-आर्थिक कारक
च. जनांनकीकिय चिंताएं
छ. नैतिक कारक
ज. धार्मिक कारक
झ. पोषाहार कारक
ञ. खाद्य संव्यवहार

*3) सेवा के प्रकार :*

स्वतः सेवा/बफेट, थाली सिस्टम/ अमेरिकन, सिल्वर/फ्रेंच, रसियन, बैंकेट, फैमिली/इंग्लिश, ग्यूरिडियन आदि।

*4) व्यंजनों के प्रकार :*

सुबह की चाय, नाश्ता, ब्रंच, दोपहर भोज, शाम की चाय, रात्रि भोज, सूपर, स्नैक, हाई टी, विवाह समारोह, नव वर्ष समारोह, क्रिसमस समारोह आदि।

*5) केटरिंग के प्रकार :*

होटल, स्टार होटल, रेस्टोरेंट- स्पेशलिटी, संस्थाएं- स्कूल, कॉलेज, अस्पताल, उद्योग - कैंटीन, कार्यालय, कारखाने, परिवहन केटरिंग - एयरलाइन, रेलवे, पोत यान केटरिंग, मोबाइल वेन, कार्गो जहाज, फास्ट फूड आउटलेट, मील बॉक्स/टिफिन आदि।

*6) मेन्यू के प्रकार :*

स्थायी या चक्रिक

*7) मेन्यू की श्रेणियां :*

Ala carte, Table d’ hote आदि

*8) मदों की गुणवत्ता :*

मेन्यू में शामिल किया गया कोई भी व्यंजन विश्वसनीय होना चाहिए और वह स्थापना के मानदंडों के अनुसार होना चाहिए। जब भी कोई नया उत्पाद व व्यंजन शुरू किए जाने का प्रस्ताव किया जाता है, तो सबसे पहले विशेषज्ञों द्वारा उसकी गुणवत्ता सुनिश्चित करवाई जानी चाहिए और तभी उसे बाजार में उतारा जाना चाहिए और उसे वाणिज्यिक आउटलेटों को परोसे जाने से पहले कर्मचारियों के अल्पाहार गृह में परोसा जाना चाहिए।

*9) लागत (बजट) :*

खाद्य सामग्रियों के लिए उपलब्ध धन, कच्ची सामग्री की लागत, उच्च एवं न्यून लागत वाले व्यंजनों के परस्पर उचित अनुपात, कच्ची सामग्री की तुलना में व्यंजन लागत अनुपात, लाभ मार्जिन, विक्रय मूल्य, सब्सिडी आदि को लागत बजट का आकलन करने के लिए शामिल किया जाता है।

*10) खाद्य सामग्रियों की साधारण उपलब्धता और मौसमीय उपलब्धता :*

भौगोलिक : मृदा, जलवायु, मौसम, ईंधन।
स्थान : उच्च तुंगता वाले क्षेत्र, मरूस्थल, गरम क्षेत्र।
परिवहन एवं खाद्य प्रौद्योगिकी : आधुनिक परिरक्षण पैकेजिंग और वितरण के कारण अनेक खाद्य व्यंजनों का बाजार बढ़ा है।
मौसमीय उपलब्धता : यह आम रूप से देखा जाता है कि बे-मौसम के व्यंजन व खाद्य सामग्रियां ज्यादा मंहगी होती हैं और उनकी गुणवत्ता कम होने के साथ–साथ उनकी आपूर्ति विश्वसनीय नहीं है। किफायती होने के बावजूद मौसमीय खाद्य सामग्रियों की गुणवत्ता (मुख्य गुणवत्ता) भी बेहतर है। केवल स्थानीय रूप से उपलब्ध खाद्य सामग्रियों का इस्तेमाल करें ताकि वे ताजा, आसानी से सुलभ हों और उनकी लागत भी कम होती है। स्थानीय सामग्रियों की तुलना में, देश के अन्य भागों की खाद्य सामग्रियां मंहगी भी होती हैं।

*11) मेन्यू की आवश्यकताएं एवं संतुलन :*

- सामग्रियों के रंग, टेक्सचर, स्थिरता, फ्लेवर, कुकिंग विधियां एवं तापमान को सुनिश्चित करें।
- व्यंजनों के पोषाहार संतुलन और उपयोगिता को ध्यान में रखा जाना चाहिए।
- मेन्यू परोसे जाने वाले अन्य खाद्य एवं पेय पदार्थों के अनुरूप होना चाहिए।
- आकृति एवं प्रस्तुतीकरण।
- व्यंजनों की लोकप्रियता।
- क्षेत्रीय व आंचलिक व्यंजनों को शामिल किया जाना चाहिए।
- मौसम की दृष्टि से उपलब्ध खाद्य सामग्रियों का उपयोग किया जाना चाहिए।
- जब भी कॉन्टिनेंटल व्यंजन परोसने की योजना बनाई जाती है, कम से कम एक स्टार्च वाली सामग्री को जरूर शामिल किया जाना चाहिए।
- बचे हुए भोजन और खाद्य सामग्रियों के कतरनों का उपयोग।

- व्यंजनों की मौसमगत वांछनीयता (गरम मौसम में ठंडी खाद्य सामग्रियां और सर्दी के मौसम में पाइपिंग हॉट खाद्य सामग्रियां)।
- शाकाहारियों के लिए उचित विकल्प।
- मेन्यू संतुलन : भारी से हल्का और हल्के से भारी खाना।
- डार्क मीट से लेकर व्हाइट मीट।
- खाद्य की आकृति में विविधता।
- पोषाहार संतुलन।
- यह सुनिश्चित करें कि गारनिश व्यंजनों के अनुरूप हैं और उन्हें दोहराया नहीं गया है।

*12) साफ-सफाई संबंधी समस्याएं :*

मेन्यू का नियोजन करते हुए यह ध्यान में रखा जाना चाहिए कि क्या इसे तब तक सुरक्षित और अच्छी तरह रखा जाना चाहिए, जब तक कि इसे ग्राहकों तक नहीं पहुंचाया जाता है। साफ-सफाई के मानदंडों को कायम रखने के लिए हर संभव उपाय किए जाने चाहिए (कोयले का उपयोग, शर्करा रस, खजूर, कटहल, स्वीट मीट आदि जैसे फलों के लिए उचित प्रावधान किया जाना चाहिए, जो कि मक्खियों को आकर्षित करते हैं)।

*13) लेआउट/ कार्यस्थल संबंधी समस्याएं :*

मेन्यू में लिखित सभी मदों के उत्पादन और सेवा के लिए लेआउट और कार्यस्थल पर्याप्त रूप से अनुकूल होना चाहिए। मेन्यू के नियोजन से पहले उपलब्ध स्थान, उपलब्ध उपरकण, उपलब्ध बल्क सर्विस सुविधाओं, बल्क उत्पादन क्षमता को ध्यान में रखा जाना चाहिए।

*14) उपकरण संबंधी समस्याएं :*

उपकरणों की क्षमता के बारे में अच्छी जानकारी होनी चाहिए। मेन्यू उपकरणों की परिसीमा और भौतिक रूप से उपलब्ध सेवाओं से सुसंगत होना चाहिए। समस्त कार्यभार को उपकरणों की क्षमता सीमाओं के अनुरूप समान रूप से किया जाना चाहिए, अर्थात किसी उपकरण से उतना ही कार्य किया जाना चाहिए, जितनी उसकी क्षमता है।

*15) मानव शक्ति (कुशल एवं अकुशल) :*

- रसोई और सर्विस स्टाफ की क्षमता।
- कौशल और नियोजित कार्मिकों की संख्या।
- अंतिम समय में किए जाने वाले कार्यों से बचा जाना चाहिए।
- जटिल कार्यों से बचें या अनुचित उपरकणों के प्रयोग से बचें।
- किसी भी कर्मचारी पर, विशेष रूप से रसोइया, ज्यादा कार्यभार न डालें।
- पोर्शनिंग और गारनिशिंग के लिए उचित समय सुनिश्चित करें।

- कर्मचारियों के बीच काम को संतुलित रूप से बांटे।
- समय और आउटपुट का रिकॉर्ड रखें।
- कार्यभार को पूरे दिन के हिसाब से तय करें। पकायी जाने वाली सामग्रियों के लिए मदों का आदेश अग्रिम रूप से दिया जाना चाहिए ताकि आपको समस्त कार्य अंतिम समय पर न करना पड़े।
- रसोइयों को वही सामग्रियां तैयार करने का कार्य सौंपे जिसके लिए वे सक्षम हैं।
- मेन्यू में ऐसे व्यंजनों को शामिल न करें जो कि रसोई कर्मचारियों के कौशल व क्षमता से बाहर हैं।

*16) पीक वॉल्यूम उत्पादन और प्रचालन संबंधी समस्याएं :*

मेन्यू को इस प्रकार तैयार किया जाना चाहिए ताकि पीक वॉल्यूम उत्पादन सहजता से प्राप्त किया जा सके और उसकी समय पर आपूर्ति की जा सके।

*17) फिनिश्ड उत्पाद :*

फाइनल उत्पाद की आकृति, प्रस्तुतीकरण और वैरायटी ग्राह्य होनी चाहिए और इसलिए मेन्यू में किसी सामग्री व व्यंजन को शामिल करने से पहले रेसिपि की अच्छी तरह जांच कर उसका मानकीकरण किया जाना चाहिए।

*18) मेन्यू प्लानिंग पैटर्न :*

यह आवश्यक है कि मेन्यू का पैटर्न अच्छी तरह तय किया गया है, जो ग्राहकों और कार्यरत कर्मचारियों तथा उपकरणों से सुसंगत होना चाहिए।

*19) उपयोग की जाने वाली रेसिपियां :*

प्रत्येक सामग्री के लिए स्टैंडर्ड रेसिपि का उपयोग किया जाना चाहिए और समस्त उत्पादन कर्मियों को उसे तैयार करने, उसे परोसने आदि की अच्छी जानकारी होनी चाहिए।

*20) स्थापना की नीति या सरकार के विनियमन :*

कतिपय स्थापनाएं कुछ खाद्य व्यंजनों, जैसे कि गैर-शाकाहारी व्यंजनों को अपनी नीतियों के अनुसार नहीं परोसते हैं, उदाहरण के लिए प्रायः देखा जाता है कि स्थापनाओं में पोर्क, बीफ, मदिरा, कंद वाली सब्जियों, जंक फूड के इस्तेमाल का निषेध होता है।

*21) खाद्य सामग्रियों का पूर्ण रूप से उपयोग तथा बची हुई सामग्रियों का उपयोग :*

जिस तरह मनुष्य धन को नहीं फैंक सकता है, उसी तरह खाद्य सामग्रियों को भी फैंका या नष्ट नहीं किया जा सकता है। अतः मेन्यू में खाद्य सामग्रियों का पूर्ण रूप से उपयोग किये जाने का नियोजन किया जाना चाहिए। खाद्य सामग्रियों का पूर्ण रूप से उपयोग किये जाने में सफल होने के लिए एक परिपूर्ण योजना की जरूरत होती है।

*22) उपलब्ध समय :*

इसका तात्पर्य ग्राहकों को भोजन परोसने के लिए दिए जाने वाले समय से है। औपचारिक बैंकेटों के विशेष संदर्भ में प्रति ऑर्डर आकलित समय सामान्य रूप से 15 मिनट होता है। इसलिए ग्राहकों को भोजन परोसे जाने से पहले मेन्यू का नियोजन करते हुए कच्ची सामग्रियों के क्रय तथा खाद्य सामग्रियों के उत्पादन के लिए उपलब्ध समय को ध्यान में रखा जाना चाहिए ताकि ग्राहक को भोजन परोसे जाने में अधिक विलंब न हो।

*23) प्रतिस्पर्धा :*

मेन्यू का नियोजन इस प्रकार किया जाना चाहिए ताकि यह अन्य होटलों या फूड सर्विस ऑपरेशन को पूर्ण रूप से चुनौती देता है। मेन्यू के नियोजन में ज्यादा वैरायटी तथा प्रतिस्पर्धी या आकर्षक मूल्य पर दी जाने वाली सेवाएं शामिल की जानी चाहिए।

*24) मेन्यू लेखन :*

मेन्यू लेखन एक कला है, जो मेन्यू लिखने वाले की परिकल्पना, दूरदर्शिता और सृजनात्मकता पर निर्भर करता है। मेन्यू में व्यंजनों के नामों को उचित क्रम में लिखा जाना चाहिए। प्रत्येक व्यंजन के नाम के नीचे उसका एक या दो पंक्तियों में वर्णन करते हुए उसकी विशिष्टताओं का उल्लेख किया जाना चाहिए। इसमें रसोई (क्वीज़ीन), उपयोग की गई सामग्रियों, अपनाई गई कुकिंग तकनीक, उपयोग किए गए गारनिशों एवं अन्य सामग्रियों तथा व्यंजन की फाइनल प्रजेंटेशन या कुकिंग के पश्चात उसकी आकृति पर ध्यान दिया जाना चाहिए। इससे ग्राहकों को अपनी इच्छा और आवश्यकता के अनुसार आर्डर देने में सहायता मिलती है। इससे ग्राहकों को व्यंजनों का एक स्पष्ट आइडिया रहता है जिसके फलस्वरूप व्यंजनों के बारे में कोई भी संदेह नहीं रहता है और ग्राहक संतुष्ट रहता है। मेन्यू में उपयोग किए गए टाइपिंग फोंट का आकार और रंग पर्याप्त रूप से बोल्ड होना चाहिए ताकि उसे आसानी से पढ़ा जा सके। मेन्यू कार्ड में व्यंजन के मूल्य के अलावा, प्रभारित किए जाने वाले शुल्कों के बारे में भी सूचना स्पष्ट रूप से दी जानी चाहिए। उदाहरण के लिए, मूल्य के साथ प्रभारित करों, मूल्य दर के साथ प्रभारित सेवा कर आदि का स्पष्ट रूप से उल्लेख किया जाना चाहिए। इस बात का ध्यान रखा जाना चाहिए कि मेन्यू कार्ड एक ऐसा छुपा हुआ सेल्समैन है, जो कि संगठन के लिए लाभ कमाने के लिए कार्य करता है।

खाद्य सामग्रियों का अधिकतम उपयोग किए जाने के लिए निम्नलिखित बातों का ध्यान दिया जाना चाहिए :-

क) सभी खाद्य सामग्री के अवशेषों का उपयोग : यदि कोई स्थापना व संगठन केवल पोर्शन कंट्रोल मांस, कुक्कुट, मछली तथा फ्रोजन एवं डिब्बाबंद सब्जियों का उपयोग करती है, तो वहां कोई भी खाद्य सामग्री के अवशेष नहीं बचेंगें। लेकिन यदि वहां ताजी उपलब्ध सामग्रियों का उपयोग किया जाता है तो उनके प्रसंस्करण के दौरान कुछ अवशेष बच जाते हैं जिन्हें खाद्य अवशेष कहते हैं। आप या तो उन्हे फैंक सकते हैं या उसे एक नुकसान समझ सकते हैं, या आप उसका इस्तेमाल कर सकते हैं। अतः ऐसी रेसिपियों की योजना बनाएं जिनमें खाद्य सामग्रियों के अवशेषों का इस्तेमाल किया जा सके और उन्हें मेन्यू में शामिल किया जा सके। उदाहरण के लिए, सूप के लिए मांस, कीमायुक्त मांस, क्रीमयुक्त व्यंजन, क्रोक्वेटे आदि के छोटे-छोटे अवशेषों व स्क्रैप का इस्तेमाल किया जाना चाहिए। इसी प्रकार से, बड़े मांस के टुकड़ो का इस्तेमाल किया जाना चाहिए। प्यूरी, सूप, स्ट्यू, स्टॉक के लिए सब्जी सामग्रियों के अवशेषों का

इस्तेमाल किया जाना चाहिए; आमलेट और क्रैप्स को भरने के लिए एक दिन की पुरानी ब्रेड, क्रम्ब, फ्रेंच टोस्ट, क्राउटन, मीट एक्सटेंडर आदि का प्रयोग किया जाना चाहिए।

ख) मेन्यू में तब तक किसी सामग्री को शामिल न करें जब तक कि आप खाद्य सामग्री अवशेषों का उपयोग करने में सक्षम न हों : उदाहरण के लिए अपने मेन्यू में तब तक चेट्यू पोटेटो को शामिल न करें जब तक कि आप एक ऐसी आइटम को परोसने की योजना नहीं बना लेते जिसमें क्रीमयुक्त आलू या क्रोक्वेट जैसी सामग्रियों का उपयोग किया जाता है।

ग) खाद्य सामग्रियों के अवशेषों को नष्ट होने से बचाने के लिए साधारण उत्पादन : खाद्य सामग्रियों के अवशेषों का उपयोग करने का सबसे अच्छा तरीका यह है कि उनका इस्तेमाल आरंभिक रूप में नहीं किया जाना चाहिए। खाद्य सामग्री की दो बार हैंडलिंग, एक बार ताजी सामग्री के रूप में और दूसरी बार सामग्री के अवशेष के रूप में, से न केवल खर्च बढ़ता है बल्कि समय की बर्बादी भी होती है। इसके अलावा, खाद्य सामग्री को दो बार हैंडिल किए जाने से खराब गुणवत्ता का उत्पाद प्राप्त होता है। अतः यह आवश्यक है कि खाद्य सामग्री का प्रथम बार अधिकतम रूप से उपयोग किया जाना चाहिए।

घ) स्टीक उत्पादन के लिए अग्रिम रूप से नियोजन : सावधानीपूर्वक किए गए नियोजन से खाद्य सामग्रियों के अवशेष कम से कम बचेंगे और उनकी बर्बादी को रोका जा सकता है। तथापि, खाद्य सामग्रियों के कुछ न कुछ अवशेष बचते ही हैं जिन्हें रोका जाना संभव नहीं है। जब भी आप अपने मेन्यू में किसी सामग्री को शामिल करते हैं, वह भी एक अवशेष हो सकती है, इसलिए आपके पास एक ऐसी रेसिपि तैयार रहनी चाहिए जिसमें उचित साफ–सफाई, डिस्पोजल और स्वच्छता कार्यविधियों के अनुसार खाद्य सामग्रियों के अवशेषों का उपयोग किया जा सके।

ङ) कम उपयोग वाली और खराब होने वाली सामग्रियों का प्रबंधन : कम उपयोग वाली सामग्रियां ऐसी सामग्रियां होती हैं जिनका इस्तेमाल आपके मेन्यू में एक या दो व्यंजनों के लिए किया जाता है। उदाहरण के लिए, सोट मशरूम के साथ चिकन ब्रेस्ट, जिसमें अवशिष्ट या बर्बादी का प्रतिशत काफी ज्यादा होता है। इसलिए, कम उपयोग की जाने वाली समाग्रियों के बजाय ऐसी सामग्रियों व व्यंजनों को मेन्यू में शामिल किया जाना चाहिए जिन्हें प्रायः परोसा जाता है।

जैसा कि उपरोक्त में बताया गया है कि मेन्यू का नियोजन एक सुव्यवस्थित कला है, इसे साधारण रूप से नहीं लिखा जाता है। चूंकि मेन्यू किसी भी होटल का एक स्तंभ है, इसलिए इसमें होटल संगठन के प्रचालनीय आवश्यकताओं पर जोर दिया जाता है। वस्तुतः यह निदेश देता है कि 'क्या किया जाना चाहिए और कैसे किया जाना' चाहिए। होटल के पूर्ण क्रियाकलापों का यह एक प्रमुख महत्वपूर्ण बिंदु है और बिक्री के मामले में प्रायः यह एक बेहतरीन सेल्समैन भी है।

पुनरीक्षा प्रश्न

(1) मेन्यू का वर्गीकरण कर विस्तृत रूप से उल्लेख कीजिए।

(2) स्थिर मेन्यू और चक्रिक मेन्यू के परस्पर अंतर स्पष्ट कीजिए।

(3) मेन्यू संकलन के मूल सिद्धांत बताइए।

(4) मेन्यू नियोजन के लिए ध्यान में रखे जाने वाले पांच कारक बताइए।

(5) खाद्य सामग्री के अधिकतम उपयोग के लिए क्या सावधानी बरती जानी चाहिए।

# अध्याय – III

# इंडेन्टिंग

अध्ययन का उद्देश्य :– इस अध्याय का अध्ययन करने के पश्चात विद्यार्थी निम्नलिखित में सक्षम होंगे :–

1. इंडेन्टिंग (मांग-पत्र भेजना) के सिद्धांतों का उल्लेख करने में।
2. इंडेन्टिंग की महत्ता की विवेचना करने में।
3. कॉमन खाद्य सामग्रियों के पोर्शन साइजों का उल्लेख करने में।
4. मेन्यू इंडेन्टिंग की विधि का उल्लेख करने में।

## I. परिचय

मेन्यू के आधार पर खाद्य उत्पादन के लिए वास्तविक रूप से कच्ची सामग्री की जरूरत होती है। भंडारों से कच्ची सामग्री का क्रय करने के लिए विभाग द्वारा एक लिखित अनुरोध भेजा जाता है। विनिर्दिष्ट प्रपत्र में लिखे गये अनुरोध को ''इंडेंट'' के रूप में परिभाषित किया जाता है और इसे आगे भेजे जाने की प्रक्रिया को ''इंडेन्टिंग'' कहते हैं।

केटरिंग इकाइयों में मेन्यू तय किए जाने के पश्चात प्रभारी शैफ कच्ची सामग्रियों की दैनन्दिन की आवश्यकताओं के लिए एक मांग-पत्र (इंडेंट) तैयार करता है। सामान्यतया, मांग-पत्र भेजने वाले प्राधिकारी द्वारा एक विनिर्दिष्ट प्रपत्र वाली पुस्तिका में आवश्यक सामग्रियों की मांग भर कर भेजी जाती है, जिसमें पहले से कुछ सामग्रियों के नाम छपे हुए होते हैं।

## II. इंडेंट पुस्तिका का फार्मेट

यह एक तैयार किया गया फार्मेट होता है जिसे संगठन द्वारा अपनी आवश्यकताओं के अनुरूप सम्बद्ध सूचना के आधार पर अपनी मांगों को ध्यान में रखकर तैयार किया जाता है ताकि संगठन का कार्य सुचारू रूप से चलता रहे। पुस्तिका में इंडेंट मुद्रित किए जाते हैं और उन्हें एक पुस्तक की तरह बाइंड किया जाता है। सामान्य रूप से, इसे तीन प्रतियों में बनाया जाता है। एक इंडेंट पुस्तिका में 50 इंडेंट हो सकते हैं। किसी भी इंडेंट में निम्नलिखित विवरण होने चाहिए :

1. इंडेंट बुक संख्या और संबंधित क्रम संख्या।
2. उस तारीख और समय को लिखने के लिए स्थान जिस दिन मांग-पत्र भेजा जा रहा है।
3. उस तारीख और समय को लिखने के लिए स्थान जिस दिन सामग्री की मांग की जा रही है।
4. उस विभाग का नाम लिखने के लिए स्थान जिसके द्वारा मांग-पत्र भेजा जा रहा है।
5. अपेक्षित मदों व सामग्रियों को उनके विवरण के साथ लिखने के लिए स्थान (अपेक्षित सामग्रियों की संख्या, वजन, रंग आदि)।

6. अपेक्षित मात्रा में सामग्रियों को लिखने के लिए स्थान।
7. भंडार द्वारा वास्तविक रूप से जारी की गई सामग्री को लिखने के लिए स्थान (भंडार विभाग द्वारा भरा जाना है)।
8. जिंस व सामग्री की दर को लिखने के लिए स्थान (वैकल्पिक)।
9. मांगपत्र भेजने वाले प्राधिकारी के नाम, हस्ताक्षर व पदनाम को लिखने के लिए स्थान।
10. स्वीकृति प्रदान करने वाले प्राधिकारी के हस्ताक्षर के लिए स्थान।
11. स्टोरकीपर के हस्ताक्षर के लिए स्थान (सामग्री जारी करने के पश्चात हस्ताक्षर के लिए स्थान)।

**III.** इंडेन्टिंग के सिद्धांत

नियमित सामग्रियों व मदों के लिए इंडेंट अग्रिम रूप से भेजे जाते हैं। इंडेंट भेजते हुए पूर्व के बिक्री आंकड़ो, नई बुकिंग तथा नये ग्राहकों के पूर्वानुमान आदि को ध्यान में रखा जाता है। ग्रोसरी और शुष्क प्रकार की समाग्रियों के लिए भंडार विभाग से 4-5 दिनों के लिए सामग्री उपलब्ध कराये जाने के लिए अनुरोध किया जाता है। ताजी सामग्रियों और खराब होने वाली सामग्रियों के लिए मांगपत्र व इंडेंट दैनिक रूप से भेजा जाता है।

प्रभारी सैफ इंडेंट जारी किए जाने से पहले यह सुनिश्चित करता है कि फ्रीजरों, रेफ्रीजरेट्रों, किचन स्टोर में पहले से क्या-क्या बचा हुआ है और उसके पश्चात ही वह इंडेंट जारी करता है। किचन स्टोर पर हमेशा ताला लगाया जाता है। केवल प्राधिकृत व्यक्ति ही स्टोर में प्रवेश कर सकते हैं।

इंडेंट तीन प्रतियों में भेजे जाते हैं। दूसरी प्रति के साथ-साथ मूल प्रति को स्टोर को भेजा जाता है और स्टोर द्वारा जारी की गई वास्तविक मात्रा को उसमें दर्शा कर उसकी एक प्रति को लेखा/खाद्य एवं पेय नियंत्रण विभाग को भेजी जाती है।

आज के समय में अधिकतर होटल ई-इंडेंट का इस्तेमाल कर रहे हैं, यानी कि सॉफ्टवेयर के माध्यम से इंडेंट भेजना। इससे इंडेंट को शीघ्र रूप से भेजने तथा न्यूनतम कागजी कार्रवाई के साथ प्रोसेस को कंट्रोल करने में सहायता मिलती है। इस प्रकार के सॉफ्टवेयरों में एक ऐसी सिंगल विंडो होती है जिसके जरिए सामग्रियों को जारी करने, शेष सामग्रियों, लेखाकरण, भुगतान और नियंत्रण जैसी प्रोसेसों में सहायता मिलती है। सॉफ्टवेयर के माध्यम से पूर्ण प्रक्रिया काफी आसान बन जाती है।

**IV.** इंडेन्टिंग प्रक्रिया को प्रभावित करने वाले कारक :

इंडेंट सृजित करना एक ऐसी प्रक्रिया है जिसके लिए शैफ के पास इंडेंट भेजने का अनुभव होना चाहिए। पूर्वानुमान के आधार पर अनुमान लगाया जाना एक आवश्यक विषय है, जो कि अनुभव और नियमित अभ्यास के जरिए प्राप्त होता है। इंडेंट भेजते समय मेन्यू नियोजन के सभी मूल सिद्धांतों का अनुसरण किया जाता है। सेवा उपलब्ध कराए जाने वाले व्यक्तियों की संख्या तथा मेन्यू को ध्यान में रखा जाता है। रेगुलर रूम सर्विस, रेस्टोरेंट और अन्य आउटलेटों के लिए एक निर्धारित मांग की जाती है। अतिरिक्त कार्यों, बैंकेट, पार्टियों और समारोहों व घटनाक्रमों के लिए एक अलग इंडेंट जारी किया जाता है। उत्पादन के लिए नियोजन स्टैंडर्ड रेसिपि तथा अपेक्षित ग्राहक संख्या के अनुसार किया जाता है।

तथापि, नियोजन का मतलब यह नहीं है कि अपेक्षित ग्राहक संख्या के साथ स्टैंडर्ड रेसिपि की मात्रा को बढ़ा देना। तथापि, इंडेंट में मात्राओं को दर्शाने के लिए संतुलित मेन्यू और अनुमानों पर सावधानीपूर्वक विचार किया जाता है।

- पोर्शनों का आकार
- समारोह का दिन
- ग्राहक किस प्रकार का है : आयुवर्ग, धर्म
- अपेक्षित ग्राहकों की संख्या और यथार्थ ग्राहकों की संख्या
- मेन्यू की प्रकृति
- परोसे गए स्नैक्स की संख्या
- सर्विस समय
- यदि कॉकटेल ऑफर किया जा रहा है
- मौसम/जलवायु
- सामग्रियों की उपलब्धता
- सर्विस का प्रकार

उत्तम खाद्य सामग्रियों का पोर्शन साइज

बल्क कुकिंग के लिए कुछ सिद्धांत/नापतोल होती हैं जिन्हें इंडेंट भेजते हुए ध्यान रखा जाना चाहिए :

| खाद्य पदार्थ | प्रति इकाई (कच्चा वजन) | स्थिति | सामान्य आहार | पकाई गई सामग्री की संख्या |
|---|---|---|---|---|
| चावल | 1 कि.ग्रा. | बिना ब्रेड | 12 व्यक्तियों के लिए | |
| चावल | 1 कि.ग्रा. | ब्रेड के साथ | 22 व्यक्तियों के लिए | |
| आटा | 1 कि.ग्रा. | तंदूरी रोटी | | 24 |
| आटा | 1 कि.ग्रा. | पूड़ी | | 35 |
| मैदा | 1 कि.ग्रा. | नान | | 18 |
| चिकन | 1 नग | इंडियन करी कट | | 10 पीस |
| मटन | 1 कि.ग्रा. | करी कट | | 22–23 पीस |
| मटन | 1 कि.ग्रा. | बिरयानी कट | | 20 पीस |
| मछली | 1 कि.ग्रा. | फ्राइड हड्डी रहित | | 22 पीस |
| दाल | 1 कि.ग्रा. | | 28–30 व्यक्तियों के लिए | |
| पनीर | 1 कि.ग्रा. | करी कट | 14–16 व्यक्तियों के लिए | |

इंडेंट शीट का प्रफोर्मा (मैनुअल प्रोसेस)

एक्स वाई जैड होटल

स्टोर मांगपत्र पुस्तिका संख्या ............................................... विभाग ........................................................

स्टोर मांग पत्र संख्या ..................................

दिनांक ............................................... समय ........................................................ जिस दिन मांगपत्र भेजा जा रहा है

दिनांक ............................................... समय ........................................................ जिस दिन सामग्री की जरूरत है

| क्र. सं. | मद (विवरण सहित) | विनिर्देशन | अपेक्षित मात्रा | इकाई | जारी की गई मात्रा | इकाई |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| | | | | | | |

मांगपत्र बनाने वाले का नाम ...........................................

हस्ताक्षर ............................................

द्वारा प्राधिकृत (हस्ताक्षर) ...........................................................   ..............................................................................

दिनांक ............................................................................   स्टोर इंचार्ज के हस्ताक्षर

इंडेन्टिंग प्रक्रिया मांगपत्र की तरह ही है, जो कि एक अंतर्विभागीय दस्तावेज होता है, और जिसे स्टेशनरी, खाद्य सामग्रियों व वस्तुओं आदि की मांगों के लिए भेजा जाता है। इंडेंट से अभिप्राय है एक ऐसा दस्तावेज जिसमें वस्तुओं के विवरण, गुणवत्ता, विनिर्देशन तथा इकाइयों के आधार पर सामग्रियों की मांग की जाती है। इसे स्टोर को भेजा जाता है जो तत्पश्चात अपेक्षित सामग्रियों का क्रय कर संबंधित विभाग को प्रेषित करता है।

पुनरीक्षा प्रश्न

(1) इंडेंट और इंडेन्टिंग शब्द की विवेचना कीजिए।

(2) इंडेंट की प्रक्रिया को प्रभावित करने वाले कारक बताइए।

(3) इंडेंट शीट का एक प्रफोर्मा बनाइए।

(4) इंडेन्टिंग करते हुए अपनाए गए मूल सिद्धांतों का वर्णन कीजिए।

# अध्याय – IV

# खाद्य सामग्रियों का क्रय एवं भंडार

अध्ययन का उद्देश्य :– इस अध्याय का अध्ययन करने के पश्चात विद्यार्थी निम्नलिखित में सक्षम होंगे :–

1. क्रय कार्यविधियों का वर्णन करने में।
2. खाद्य सामग्रियों के भंडारण के सिद्धांतों का वर्णन करने में।

## I. परिचय

सेवा उपलब्ध कराने हेतु वास्तविक व्यंजन तैयार करने के लिए आवश्यक खाद्य सामग्रियों का क्रय और भंडारण बहुत महत्वपूर्ण है। सही सामग्रियों का क्रय किए जाने से ही केवल फिनिश्ड उत्पाद की उचित बनावट और मात्रा प्राप्त की जा सकती है। खाद्य सामग्रियों का क्रय करने की अनेक प्रक्रिया हैं। वास्तविक खाद्य सामग्रियों के क्रय पर चर्चा करने से पहले इनकी आवश्यकता को समझना होगा।

## II. खाद्य सामग्रियों की आवश्यकता का निर्धारण

खाद्य सामग्रियों का निर्धारण करना कुल क्रय उत्तरदायित्व का एक बड़ा भाग है। ''आवश्यकता'' से अभिप्राय है अपेक्षित गुणवत्ता तथा मात्रा। ये दोनों लागत नियंत्रण से काफी ज्यादा अंतर-संबंधित होते हैं।

आवश्यक खाद्य सामग्रियों की मात्रा सेवा उपलब्ध कराए जाने वाले कुल व्यक्तियों की संख्या, सेवा उपलब्ध कराए जाने वाले साइज पोर्शन, बर्बादी तथा उन्हें तैयार करने में शुष्कन हानि की मात्रा पर आधारित होती है। विशिष्ट मेन्यू की मदों, जैसे कि मांस, कुक्कुट (मुर्गीवर्गीय पक्षियां), फल एवं सब्जियों के लिए सामग्री का क्रय करते हुए इन सब बातों को ध्यान में रखा जाता है।

सेवा उपलब्ध कराए जाने वाले व्यक्तियों को निर्धारित करने के लिए गत समय के बिक्री आंकडों (meal census) को ध्याान में रखा जाना चाहिए।

मानकीकृत रेसिपि से पोर्शन साइज तथा तैयार किए गए पकवानों के लिए अपेक्षित मात्रा प्राप्त की जाती है। विभिन्न जिंसों के थोक वजनों और आकारों की जानकारी होने से भी क्रेता को अपनी स्थापना के लिए मात्रा का अंदाजा हो जाता है, जिसे कि वह खरीदना चाहता है।

## III. सुव्यवस्थित ऑर्डर देने की प्रक्रिया

क्रय प्रणाली की जटिलता संगठन के स्वरूप और संगठन में स्थापित प्रबंधन नीतियों पर निर्भर करती है। इसलिए संगठन में क्रय करने की कार्यविधियां यथासंभवतः सरल हों और कागजी कार्रवाई मात्र रिकार्ड तथा नियंत्रण एवं संचार तक सीमित हों।

बेहतर प्रकार की क्रय प्रणाली में उचित क्रय विधि और विनिर्देशन, सुव्यवस्थित आर्डर देने की अनुसूची और उत्पादन आवश्यकताओं की पूर्ति हेतु सामग्रियों की उचित मात्रा को कायम रखने की होती है। उचित रूप से नियोजन के साथ खाद्य सामग्रियों की न्यूनतम व अधिकतम मात्रा को कायम रखने से क्रेता को तत्काल रूप से खरीदे जाने वाली सामग्रियों विशेषरूप से डिब्बा बंद, फ्रोजन और जल्दी खराब होने वाली खाद्य सामग्रियों के क्रय के लिए पर्याप्त समय मिल जाता है।

क्रय की बारम्बारता और एक ही समय पर क्रय की जाने वाली खाद्य सामग्री की मात्रा, उपलब्ध नकदी, क्रय बारंबारता की विधि तथा खाद्य सामग्रियों के भंडारण के लिए उपलब्ध स्थान पर निर्भर करती है। पर्याप्त एवं उपयुक्त भंडारण की उपलब्धता के साथ मूल खाद्य सामग्रियों का क्रय 2 से 6 माह तक के लिए किया जा सकता है और जल्दी खराब होने वाली सामग्रियों का क्रय साप्ताहिक या दैनिक रूप से किया जा सकता है।

एक सुव्यवस्थित क्रय प्रक्रिया अपनाए जाने से समय की बचत होगी, गलतियों की संभावनाएं कम होंगी और यह भी आश्वस्त होगा कि आवश्यकता पड़ने पर सही सामग्री सही स्थान पर उपलब्ध है।

**IV**. क्रय की विधि

खाद्य सामग्रियों की अपेक्षित मात्रा और क्रय के लिए निम्नलिखित क्रय विधियों का अनुसरण किया जा सकता है :

1. औपचारिक या खुला बाजार : छोटी स्थापनाओं के लिए खाद्य सामग्रियों का क्रय नियमित आधार पर स्थानीय बाजार से दैनिक रूप में किया जाता है। दैनिक रूप से केवल वही सामग्रियों का क्रय किया जाता है, जो कि जल्दी खराब होने वाली होती हैं और जिनकी आवश्यकता एक ही दिन के लिए होती है। आवश्यकता और उपभोग के आधार पर क्रय की जाने वाली खाद्य सामग्रियों की मात्रा कम होती है।

2. निविदाओं के जरिए औपचारिक रूप से प्रतिस्पर्धात्मक बोली के माध्यम से क्रय : बड़ी स्थापनाएं व संगठन एक निश्चित अवधि के लिए स्थानीय दुकानदारों से खाद्य सामग्री का क्रय करते हैं। उन दुकानदारों को एक निश्चित अवधि के लिए आपूर्ति करने हेतु कुछ तय मदों के लिए एक मुहरबंद लिफाफे में बोलियां देने के लिए कहा जाता है। स्थानीय समाचारपत्रों में विज्ञापनों के जरिए कम से कम तीन या अधिक दुकानदारों को बोली भेजने के लिए आमंत्रित किया जाता है। कथित दुकानदारों को आपूर्ति की जाने वाली मदों के नाम तथा उनके विनिर्देशन बताए जाते हैं। कंपनी की नीति के अनुसार मूल्य एक निश्चित अवधि के लिए स्थिर होते हैं। आपूर्ति और भुगतान के लिए निबंधन एवं शर्तें निर्दिष्ट की जाती हैं।

3. मोलभाव के जरिए क्रय : यह क्रय की एक अर्द्ध-औपचारिक विधि है। इस विधि का इस्तेमाल उन मदों के क्रय के लिए किया जाता है, जिन्हें एक ही बार खरीदा जाता है और जिनके आपूर्तिकर्ता अधिक नहीं होते हैं। बोली के पश्चात आपूर्तिकर्ता के साथ मूल्यों का और अधिक मोलभाव किया जाता है और तदनुसार क्रय आदेश दिए जाते हैं। मोलभाव प्राधिकृत क्रय प्रबंधक या प्रबंधक द्वारा किया जाता है।

4. भावी करार : इस तरह के करार कंपनी द्वारा आपूर्तिकर्ताओ के साथ किए जाते हैं, ताकि खाद्य सामग्रियों की लागत तथा अनुबंधित सेवाओं को स्थिर रखा जा सके। भावी करारों के तहत खरीदी जाने वाली खाद्य

सामग्रियों का प्रयोग निरंतर रूप से किया जाता है, परंतु उनकी आवश्यकता अलग-अलग अंतरालों पर होती है।

**V.** बल्क (वृह्द) क्रय

कुछ निश्चित खाद्य सामग्रियों के लिए बड़ी मात्राओं में क्रय करने की अनुशंसा की जाती है। खाद्य सामग्रियों का क्रय न्यूनतम मूल्य पर किया जाता है। ये ऐसी सामग्रियां होती है, जो मौसमीय फसलो से संबंधित होती हैं और जिन्हें उनकी गुणवत्ता में कोई खराबी आए बिना दीर्घावधि तक भंडारित किया जा सकता है। वस्तुतः कुछ सामग्रियां, जैसे कि चावल को दीर्घावधि भंडारित किए जाने से इसका स्वाद और बेहतर हो जाता है तथा पकने में भी बेहतर रहता है।

क्रय विधि

*क्रय कार्यविधि के निम्न स्तर होते हैं :*

1. रसोई, रेस्तरां, बार आदि स्टोर को अपनी मांग भेजते हैं और स्टोर क्रय विभाग को कथित मांगों के बारे मे सूचित करता है। मांगपत्र पर्ची के लिए कार्यविधि और नमूने को 'स्टोरिंग एवं इश्यूइंग कंट्रोल अध्याय' में देखा जा सकता है।

↓

2. क्रय अधिकारी खरीदे जाने वाले मदों की अंतिम सूची बनाकर अपेक्षित सामग्रियों की मात्रा और गुणवत्ता के साथ यह निर्णय लेता है कि खाद्य सामग्रियों को किस विभाग व आपूर्तिकर्ता से खरीदा जाना है।

↓

3. क्रय अधिकारी आपूर्तिकर्ता को या तो दूरभाष पर आपूर्ति आदेश देता है और क्रय आदेश में बाद में भेजता है, अथवा वह क्रय आदेश जारी कर आपूर्तिकर्ता से सामग्रियां खरीदता है। क्रय आदेश की एक प्रति को स्टोर विभाग को भेजा जाता है, ताकि स्टोर विभाग क्रय विनिर्देशनों के अनुसार मदों को प्राप्त कर सके।

↓

4. स्टोर विभाग द्वारा आपूर्ति आदेश के साथ सामग्रियां व मदें प्राप्त की जाती हैं। स्टोर विभाग सामग्रियों की गुणवत्ता, मात्रा, वजन आदि तथा आदेश व आपूर्ति आदेश की जांच करता है। उचित गुणवत्ता और मात्रा को सुनिश्चित कर स्टोर विभाग आपूर्ति आदेश पर हस्ताक्षर कर उसे आपूर्तिकर्ता को भेजता है। आपूर्ति आदेश की एक प्रति को क्रय विभाग ओर लेखा विभाग को भी भेजा जाता है। आपूर्तिकर्ता द्वारा आपूर्ति आदेश और क्रय आदेश के साथ भुगतान के लिए लेखा विभाग को बिल भेजता है।

↓

5. स्टोर विभाग सामग्रियों को प्राप्त करता है, उनकी प्रविष्टि करता है तथा संबंधित विभागों को उनकी आपूर्ति करता है।

क्रय मांगपत्र फोर्मेट

संख्या ........................... दिनांक ............................

कॉस्ट सेंटर ................

एबीसी होटल

क्रय मांगपत्र

कृपया ................................................................ विभाग के लिए क्रय करें

सामग्री की आवश्यकता दिनांक ......................................................... को है

| मद सं. | कोड सं. | विवरण | अपेक्षित मात्रा | टिप्पणी |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

मांगकर्ता ........................................................... जांचकर्ता............................................ अनुमोदनकर्ता ...................................

| सामग्री जारी करने वाला विभाग | | | | | क्रय विभाग | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| मद सं. | उपलब्ध शेष | दैनिक / मासिक | उपभोग | अपेक्षित मात्रा | क्रय आदेश सं. | आपूर्तिकर्ता | सुपुर्दगी की तारीख |
| | | | | | | | |
| स्टोर कीपर .................................. | | | | | क्रय अधिकारी .......................... | | |

क्रय आदेश का नमूना

क्रय आदेश

दिनांक : 10.02.2007 | एबीसी होटल | सं. 56765

संदर्भ सं. एबसी/07/45456 | नई दिल्ली | दूरभाष : 345434565

सेवा में,

एक्स वाई जेड
द् कनॉट प्लेस
नई दिल्ली।

कृपया आपूर्ति आदेश और बिल में हमारी संदर्भ संख्या को प्रविष्ट करें

| मात्रा | विवरण | मूल्य | | कुल | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | रु. | पैसे | रु. | पैसे |
| 100 कि.ग्रा. | बादाम श्रेणी '6' | 190 | – | 19,000 | – |
| 200 कि.ग्रा. | पिस्ता श्रेणी '8' | 180 | – | 25,000 | – |
| | कुल | | | 44,000 | – |

इस आदेश की स्वीकृति यहां उल्लेखित सभी शर्तों की स्वीकृति भी है।

हस्ताक्षर
क्रय अधिकारी
कृते एबीसी होटल

मानक क्रय विनिर्देशन

खाद्य सामग्रियों के उपयोग को निर्धारित करने के पश्चात खाद्य क्रेता को वांछित खाद्य की गुणवत्ता के विनिर्देशनों को निर्धारित करना होगा तथा विनिर्देशनों के अनुसार सामग्री की खोज करने से पहले प्रत्येक स्टैंडर्ड व मापदंड के विनिर्देशनों को स्पष्ट करना होगा।

विनिर्देशन, संक्षिप्त में सरल परंतु पूर्ण होने चाहिए। विनिर्देशनों को सामग्रियों के ब्रांड, वजन, आकार, रंग, ताजापन, पैकेजिंग आदि के आधार पर विनिर्दिष्ट किया जा सकता है। उदाहरण के लिए, रोस्टेड चिकन के रूप में अनेक उपयोगों के लिए प्रत्येक ड्रैस्ड चिकन का वजन 650 ग्रा., करी के लिए प्रत्येक का वजन 900 ग्रा. आदि होना चाहिए। विनिर्देशनों के अनुसार ही करार किए जाते हैं।

मानक विनिर्देशन तैयार करने के लिए कारण/उद्देश्य

क) क्रय मानक : क्रय की जाने वाली प्रत्येक मद के लिए प्रबंधन द्वारा क्रय मानक स्थापित किया जाता है।

ख) लिखित आदेश : आपूर्तिकर्ता को लिखित में स्पष्ट रूप से प्रबंधन की आकांक्षाओं के अनुसार क्रय के लिए सूचित किया जाता है।

ग) मूल्य : मदों के मूल्यों को उनके क्रय विनिर्देशन के साथ तय किया जाता है।

घ) आदाता विभाग : आदाता विभाग को क्रय विनिर्देशन की एक प्रति यह सूचित करने के लिए दी जाती है कि किस प्रकार की गुणवत्ता स्वीकार की जानी है।

ङ) फिनिश्ड उत्पाद की गुणवत्ता : मद की उचित गुणवत्ता ही फिनिश्ड उत्पाद (व्यंजन) की सही गुणवत्ता को सुनिश्चित करती है। इससे स्टैंडर्ड फूड और स्टैंडर्ड पोर्शन साइज की सुनिश्चितता होगी।

च) शैफ का कार्य प्रदर्शन : यदि शैफ को स्टैडर्ड कच्ची सामग्री उपलब्ध कराई गई है, तब वह रसोई में खराब गुणवत्ता की कच्ची सामग्री उपलब्ध कराए जाने की कोई भी शिकायत के लिए क्रय विभाग को दोषी नहीं ठहरा सकता है।

**VI.** खाद्य सामग्रियों का चयन

खाद्य सामग्रियों की गुणवत्ता के स्तरों को जानने व समझने के लिए प्रत्येक जिंस व सामग्री के ग्रेड स्टैंडर्डों की जानकारी होना बहुत जरूरी होता है।

क्रय विधियां

किसी भी मद की वास्तविक लागत उस पर छपी हुई लागत से अलग होती है। खर्च की गई वास्तविक लागत बिल मूल्य में से छूट को घटाकर तय की जाती है। कम्पलीमेंट कॉस्ट, माल ढुलाई की लागत, पैकेजिंग, बीमा, फारवर्डिंग लागत आदि को वास्तविक लागत में जोड़ा जाता है। भारी उपकरणों के क्रय के संबंध में, संस्थापन की लागत को भी वास्तविक लागत में जोड़ा जाता है।

क्रय करने की निम्नलिखित विधियां हैं :

1. करार क्रय
2. मूल्य दरों के माध्यम से क्रय
3. नकदी के आधार पर क्रय
4. निविदाओं के माध्यम से क्रय
5. केन्द्रीकृत क्रय
6. आवधिक क्रय

1. करार क्रय

करार का अर्थ है जब क्रेता और विक्रेता कतिपय मदों की मात्रा की आपूर्ति करने अथवा कतिपय अवधि के लिए मदों की अनुमानित मात्रा की आपूर्ति करने के लिए एक करार पर हस्ताक्षर करते हैं। करार क्रय दो प्रकार का हो सकता है, अर्थात -

निर्दिष्ट अवधि करार और निर्दिष्ट गुणवत्ता करार।

2. मूल्य दरों (कोटेशन) के माध्यम से क्रय

इस क्रय विधि का उपयोग विशेष रूप से उन खाद्य सामग्रियों, जैसे कि फल, सब्जी, दूध, अंडा, बेकरी उत्पाद आदि के लिए किया जाता है, जिनकी जल्दी खराब होने की संभावना होती है। आपूर्तिकर्ता कभी-कभी कतिपय अवधि के लिए एक स्थिर मूल्य पर कतिपय मदों की आपूर्ति के लिए करार पर हस्ताक्षर करने के लिए इच्छुक नहीं होता है, ऐसे मामलों में निविदाओं के जरिए क्रय करने के मायने बढ़ जाते हैं। कतिपय मदों के लिए विभिन्न आपूर्तिकर्ताओं से मूल्य दरें प्राप्त की जाती हैं और मूल्य दरों की तुलना कर प्रतिस्पर्धी आपूर्तिकर्ता को उन सभी मदों या आंशिक मदों के लिए, जिनके लिए उसने अपनी मूल्य दरें दी हैं, क्रय आदेश दिया जाता है और शेष मदों के लिए अन्य आपूर्तिकर्ताओं को आदेश दिया जाता है।

3. नकदी के आधार पर क्रय

ग्रोसरी, फल, सब्जी, फ्रोजन खाद्य सामग्रियों को बेचने वाले डिपार्टमेंटल स्टोर आज के प्रतिस्पर्धात्मक विश्व में उभर कर आए हैं और उनके मूल्य काफी प्रतिस्पर्धात्मक होते हैं तथा प्रतिस्पर्धा के कारण मूल्यों में दैनिक रूप से बदलाव देखा जाता है। कभी-कभी होटल अपने प्रतिनिधियों को एक सूची के साथ विभिन्न डिपार्टमेंटल स्टोरों से नकद भुगतान कर मदों के क्रय करने के लिए कहते हैं। इससे प्रतिस्पर्धात्मक मूल्यों पर ताजी एवं जल्द खराब होने वाली खाद्य सामग्रियों की गुणवत्ता सूनिश्चित होती है। प्रायः, प्रबंधन द्वारा उन डिपार्टमेंटल स्टोरों की एक सूची तय की जाती है जहां से उन्हें ग्रोसरी तथा अन्य दैनन्दिन उपयोग वाली (जल्द खराब होने वाली) सामग्रियों को खरीदना होता है। इस प्रकार के डिपार्टमेंटल स्टोरों का आकार बड़ा होता है और इसलिए वह प्रतिस्पर्धात्मक दरों पर समूचे जिंसों की नियमित आपूर्ति आश्वस्त करते हैं। डिपार्टमेंटल स्टोर ऊधार पर भी माल देते हैं।

4. निविदाओं के माध्यम से क्रय

खाद्य सामग्रियों के विनिर्देशनों के साथ मदों की कतिपय मात्रा की आपूर्ति के लिए खुली निविदाएं आमंत्रित की जाती हैं। संभावित आपूर्तिकर्ता होटल द्वारा धरोहर राशि के साथ उपलब्ध कराए गए निविदा प्रपत्रों पर मोहरबंद निविदाओं के जरिए अपना आवेदन भेजते हैं। इन निविदाओं को एक निश्चित समय और तारीख पर आपूर्तिकर्ताओं के प्रतिनिधियों, जो कि उस समय उपस्थित रहते हैं, की उपस्थिति में खोला जाता है। निविदाओं में उद्धृत दरों की तुलना कर अंतिम आदेश जारी किया जाता है। जिन आपूर्तिकर्ताओं को आपूर्ति आदेश नहीं दिया जाता है उन्हें उनकी धरोहर राशि लौटाई जाती है और चयनित आपूर्तिकर्ता की धरोहर राशि को अपने पास रखकर करार खत्म होने के पश्चात लौटाया जाता है। करार पर होटल और आपूर्तिकर्ता द्वारा हस्ताक्षर किए जाते हैं। करार आपूर्ति और निविदा के जरिए आपूर्ति में अंतर केवल इतना होता है कि करार किसी नजदीकी आपूर्तिकर्ता को दिया जा सकता है, लेकिन निविदा के संबंध में, एक विज्ञापन दिया जाता है और सभी आपूर्तिकर्ता, जिनकी वित्तीय स्थिति अच्छी होती है, को मदों की आपूर्ति के लिए निविदाएं भरने के लिए कहा जाता है। निविदा के जरिए सामग्रियों के क्रय की अनुशंसा की जाती है, जब बड़ी मात्रा में सामग्री को खरीदा जाना है। प्रिंट मीडिया के जरिए खुली ऑफर देकर बड़ी संख्या में संभावित आपूर्तिकर्ताओं तक पहुंचा जा सकता है और तदनुसार और अधिक प्रतिस्पर्धी दरें प्राप्त की जा सकती हैं।

5. केन्द्रीकृत क्रय

उन होटलों के पास, जिनकी होटलों की एक श्रृंखला होती है, जल्द खराब होने वाली मदों के लिए एक केन्द्रीकृत क्रय प्रणाली होती है। पूरे वर्ष या एक निश्चित अवधि के लिए सभी मांगों/आवश्यकताओं को मुख्यालय को भेजा जाता है। क्रय विभाग सभी होटलों के लिए आदेश जारी करता है और केन्द्रीकृत स्टोर विभाग विभिन्न होटलों को मदें जारी करता है। केन्द्रीकृत क्रय का लाभ यह है कि इससे क्रय विभाग के खर्चे कम हो जाते हैं तथा बड़ी मात्रा में खाद्य सामग्रियों के लिए आदेश दिए जाने के कारण सभी सामग्रियों के लिए प्रतिस्पर्धात्मक दरें तय/प्राप्त की जा सकती हैं। केन्द्रीकृत स्टोर विभिन्न मदों का यथासंभव स्टॉक रखते हैं। कभी-कभी आपूर्तिकर्ताओं को संबंधित होटलों को अपेक्षित मात्रा में आपूर्ति करने हेतु निर्देश दिया जाता है जिसके फलस्वरूप आपूर्ति में आने वाली अनेक समस्याएं भी समाप्त हो जाती हैं।

6. आवधिक क्रय

कतिपय मदों का क्रय नियमित आधार पर नहीं किया जाता है, और इसलिए उन्हें आवधिक रूप से खरीदा जाता है। ऐसी सामग्रियों के क्रय के लिए अपनाई जाने वाली विधि सामान्यतः मूल्य दर के जरिए सामग्री खरीदना, नकदी पर माल लेना या करार क्रय है।

मानक क्रय विनिर्देशन

किसी निश्चित मद के लिए उसकी गुणवत्ता, आकार, वजन, मात्रा आदि का विवरण मानक क्रय विनिर्देशन में स्पष्ट रूप से किया जाता है। विनिर्देशन को प्रबंधन द्वारा काफी विचार विमर्श के पश्चात निर्धारित किया जाता है, और इसलिए उसका यथासंभव अनुपालन किया जाना चाहिए। क्रय विनिर्देशन बनाने हेतु मेन्यू , मूल्यन, पोर्शन साइज, मेन्यू /व्यंजन का मूल्य, वांछित खाद्य लागत आदि पर विचार किया जाता है। प्रत्येक बिन काड पर संबंधित मद का

विनिर्देशन अंकित किया जाता है और स्टोर, क्रय विभाग, आदाता विभाग, शैफ, बार, रेस्तराओं आदि द्वारा उसका सख्ती से अनुपालन किया जाता है। क्रय विनिर्देशनों की प्रतियां उपरोक्त में उल्लिखित सभी विभागों के पास सहज रूप में उपलब्ध होती हैं।

**VII**. क्रय किए गए मदों को प्राप्त करना

कोई भी क्रय की गई मद की ऐसे प्राधिकारी व्यक्ति द्वारा सावधानीपूर्ण रूप से जांच की जानी चाहिए जिसे कि मानक क्रय विनिर्देशनों (जिनके आधार पर सामग्री का क्रय किया जाना है) का अच्छा ज्ञान है, ताकि वह मदों की गुणवत्ता व मात्रा को सुनिश्चित कर सके। उसके पास आपूर्ति की गई मदों को प्राप्त करने अथवा निरस्त करने का प्राधिकार होता है। मांस, मछली, शैलफिश तथा अन्य अनेक मदें, जो कि काफी महंगी और जल्द खराब होने वाली होती हैं, कि जांच शैफ द्वारा की जानी चाहिए ताकि उनके ताजेपन और गुणवत्ता स्टैंर्ड को सुनिश्चित किया जा सके।

**VIII**. भंडारण

प्राप्त और जांच किए गए मदों के पश्चात उनका शीघ्र और उचित रूप से भंडारण करना काफी महत्वपूर्ण होता है, क्योंकि उससे सामग्रियों की बर्बादी एवं चोरी, खराबी या संक्रमण से बचाया जा सकता है। भंडारण की उचित कार्यविधियों पर अगले अध्याय में चर्चा की गई है।

क) मूल्यों में उतार-चढ़ाव के लिए स्थानीय बाजारों पर आवधिक दौरा

वास्तविक बाजार मूल्य के लिए स्थानीय बाजारों की आवधिक रूप से दौरा किया जाना चाहिए ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि खाद्य सामग्रियों का क्रय सही ढंग से किया गया है तथा क्रय सही मूल्य पर किया गया है।

ख) क्रय किए गए मदों का भंडारण

खाद्य सामग्रियों का सावधानीपूर्वक चयन, निरीक्षण और उन्हें प्राप्त किए जाने के पश्चात सबसे महत्वपूर्ण विषय है, उनका उचित भंडारण। क्रय की गई सामग्रियों की प्राप्ति के बाद शीघ्र ही उन्हें संबंधित भंडारण क्षेत्रों में भेजा जाता है। इस बात पर खास ध्यान दिया जाना चाहिए कि क्रय किए गए मदों की गुणवत्ता और ताजापन कायम रहे, क्योंकि यह जरूरी नहीं है कि उनका उपयोग उसी दिन किया जाए। अतः यह सुझाव दिया जाता है कि ऐसी सामग्रियों को यथासंभव उचित भंडारण में रखें। मदों को उनके भंडारण स्थानों के अनुसार पहले अलग-अलग किया जाता है। क्रय की गई मदें निम्नलिखित प्रकृति के होती हैं।

- शुष्क मदें : इस प्रकार की मदें जल्दी खराब होने वाली नहीं होती हैं, अर्थात जिनके लिए भंडारण में कोई निश्चित तापमान की जरूरत नहीं होती है और उन्हें कक्ष तापमान पर भंडारित किया जा सकता है। ऐसी सामग्रियों में मसाले, साफ-सफाई वाले पदार्थ, चीनी, आटा, चावल, दाल, डिब्बा बंद उत्पाद आदि होते हैं।
- जल्दी खराब होने वाली मदें : मांस, मछली, चिकन और अन्य मांस आदि जल्दी खराब होने वाली सामग्रियां होती हैं और उचित गुणवत्ता तथा मात्रा के लिए उन्हें प्राप्त करने तथा जांच करने के पश्चात यथाशीघ्र फ्रीजिंग रेफ्रिजरेशन में रखे जाने की आवश्यकता होती है। सब्जियां एवं फल, ताजा दूध और दूध उत्पाद

भी जल्दी खराब होने वाली खाद्य सामग्रियां हैं और उन्हें भी रेफ्रिजरेशन में रखे जाने की आवश्यकता होती है।

भण्डारण

स्टोर विभाग का मुख्य उद्देश्य रसोइयों, रेस्तराओं, बार, हाउस-कीपिंग आदि को यथाआवश्यकता अपेक्षित सामग्रियों की आपूर्ति करना होता है। खराब भंडारण, अधिक भंडारण, गलत तरीके से भंडारण, गलत तरीके से सामग्री जारी करने (FIFO) आदि के कारण खाद्य सामग्रियों की बर्बादी नहीं होनी चाहिए। स्टोर कीपर को न केवल अपेक्षित आपूर्तियों की आपूर्ति करने में सक्षम होना चाहिए, बल्कि उसे यह सुनिश्चित करना चाहिए कि आपूर्ति की गई सामग्रियां वांछित विनिर्देशनों के अनुसार हैं। बड़ी मात्रा में अनावश्यक भंडारण से बचा जाना चाहिए, क्योंकि इससे इन्वेंटरी लागत बढ़ जाएगी और भंडारण के लिए बड़े स्थल की आवश्यकता पड़ेगी, जो कि भंडारणों की बर्बादी का एक कारण हो सकता है।

भंडारणों को आदाता विभागों के आस-पास स्थापित किया जाना चाहिए और उन तक पहुंच सुलभ होनी चाहिए ताकि विभिन्न विभाग अधिक समय और ऊर्जा को बर्बाद किए बिना खाद्य सामग्रियों को प्राप्त कर सकें। विभिन्न विभागों को खाद्य सामग्रियों की आपूर्ति करने के लिए अच्छी लिफ्टें स्थापित कराई जा सकती हैं।

भंडारण का आकार इतना बड़ा होना चाहिए कि उसमें अनेक खाद्य सामग्रियों को अलग-अलग भंडारित किया जा सके। इसके अलावा, बड़े पैकिटों को खोलकर उन्हें छोटे पैकेटों में बंद कर भंडारित करने के लिए भी कुछ स्थान की आवश्यकता होती है। यह कहा जाता है कि भंडारणों में प्रत्येक मद के लिए एक निश्चित स्थान होना चाहिए और प्रत्येक मद को एक उचित स्थान पर रखा जाना चाहिए। भंडारणों में वायु संचरण बेहतर होना चाहिए। भंडारणों में पर्याप्त रैक, कंटेनर, रेफ्रिजरेटर, डीप फ्रिजर आदि भी होने चाहिए ताकि खाद्य सामग्रियों को उचित तापमान पर भंडारित किया जा सके। मदिरा संबंधी सामग्रियों के भंडारण के लिए भूमिगत तहख़ाना स्थापित किया जाना चाहिए या तहख़ाने के तापमान को कायम किया जाना चाहिए ताकि मदिरा पदार्थों को उचित रूप से भंडारित किया जा सके और वह भंडारण अवधि के दौरान खराब न हों।

स्टोर विभाग को विशेष समय का ध्यान रखना चाहिए ताकि सभी विभागों द्वारा अपने लिए अपेक्षित सामग्रियां प्राप्त की जा सकें। आमतौर पर खाद्य सामग्रियों को प्राप्त करने के लिए विभिन्न विभागों को अलग-अलग समय आवंटित किए गए हैं। इस प्रकार की समय-सारणी से होटलों को बिना समय बर्बाद किए सभी विभागों को सामग्रियों की आपूर्ति करने में सहायता मिलती है। स्टोर विभाग का कार्य समय पूरा हो जाने के बाद उस पर उचित रूप से ताला लगाकर सीलबंद किया जाना चाहिए और उसकी चाबियां टाइम ऑफिस के पास जमा कराई जानी चाहिएं। यदि स्टोर को स्टोर कीपर की गैर मौजूदगी में खोलने की जरूरत पड़ती है, तो तीन जिम्मेदार अधिकारियों की उपस्थिति में स्टोर को खोला जाना चाहिए और जारी की गई सामग्रियों की प्रविष्टि की जानी चाहिए। इस संबंध में स्टोर कीपर को होटल में ड्यूटी पर आने पर सूचित किया जाना चाहिए।

भंडारणों का लेआउट

भंडारणों के निर्माण के लिए जो भी लेआउट का इस्तेमाल किया जाता है, यह सलाह दी जाती है कि स्टोर स्टॉक की सूची को लेआउट के अनुसार प्रिंट कराया जाना चाहिए ताकि खाद्य सामग्रियों को प्राप्त करना सहज हो सके।

भंडारणों के लिए विशिष्ट लेआउट हेतु निम्नलिखित बातों पर ध्यान दिया जा सकता है :

(i) खाद्य सामग्रियों को या तो वर्णानुक्रम या अंको के अनुक्रम में व्यवस्थित किया जाना चाहिए। सभी खाद्य सामग्रियों के लिए अलग-अलग बिन कार्ड बनाए जाने चाहिए।

(ii) बार-बार जारी की जाने वाली सामग्रियों को सुपुदर्गी/डिलीवरी वाले दरवाजे व खिड़की के आस-पास रखा जाना चाहिए और जिन सामग्रियों को बार-बार जारी नहीं किया जाना है, उन्हें खिड़की/दरवाजे से कुछ दूरी पर भंडारित किया जाना चाहिए।

(iii) भंडारित जिंसों व सामग्रियों का वर्गीकरण किया जाना चाहिए। उदाहरण के लिए, सभी दालों को एक स्थान पर तथा सब्जियों एवं फलों को दूसरे स्थान पर और डिब्बाबंद खाद्य सामग्रियों को विभिन्न स्थानों/रैकों पर भंडारित किया जा सकता है।

ग) खाद्य भंडारण के सिद्धांत

खाद्य सामग्रियों के भंडार में मूलभूत सिद्धांत यह अपनाया जाता है कि उसे स्वच्छ, उपयोग हेतु सुरक्षित, ठंडा और कवर किया गया हो। भंडारण क्षेत्र की दैनिक रूप से सफाई तथा नियमित रूप से जांच की जानी चाहिए ताकि भंडारण में किसी भी खराबी को दुरूस्त किया जा सके। भंडारण की साप्ताहिक रूप से पोछे के साथ सफाई किया जाना बहुत जरूरी है ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि चूहों और नाशीकीटों से खाद्य सामग्रियों को परिरक्षित किया जा सके क्योंकि इनसे भंडारित खाद्य सामग्रियों की काफी बर्बादी होती है।

- खाद्य सामग्रियों को चोरी से बचाने तथा उन्हें साफ-सफाई के उच्च्व मानदंडों के साथ कायम रखने के लिए भंडारण में केवल अधिकृत व्यक्तियों को ही प्रवेश की अनुमति दी जानी चाहिए।
- रसोई को/में केवल उन्हीं मदों व सामग्रियों को दिया/रखा जाना चाहिए जिनकी दैनिक रूप से जरूरत होती है या वह जल्दी खराब होने वाली सामग्रियां हैं। शेष सामग्रियों को डीप फ्रीजर या फ्रीजर में रखा जाना चाहिए।
- ड्राई स्टोर रूम में रोशनी अच्छी होनी चाहिए, वह पूर्ण रूप से सूखा होना चाहिए (नमी बिल्कुल भी नहीं होनी चाहिए), उसमें वायु संचरण अच्छा होना चाहिए, उसे कीटरोधी पदार्थों से साफ किया जाना चाहिए और प्रत्यक्ष सूर्य प्रकाश से अलग रखा जाना चाहिए।
- स्टोरेज सेल्फ और कपबोर्ड भारी और संतुलित होने चाहिए ताकि वह भंडारित मदों का वजन उठा सकें। उनकी लंबाई ऐसी होनी चाहिए जिससे कि उनके इस्तेमाल करने में कोई परेशानी न हो। उन्हें ऐसे स्थान पर रखा जाना चाहिए कि जरूरत पड़ने पर स्टोर इंचार्ज उन्हें आसानी से देख सके और तत्काल रूप से जारी कर सके।

- संभवतः, रैकों में सेल्फों के बीच लंबाई को समायोजित करने की व्यवस्था होनी चाहिए ताकि भंडारित मदों के आकार के अनुसार उपलब्ध स्थलों का अधिकतम रूप से उपयोग किया जा सके।
- स्टोरेज बिन के लिए मजबूती से बंद ढक्कनों का इस्तेमाल किया जाना चाहिए।
- बड़ी पैकिंग वाली भारी मदों को नीचे की रैकों में रखा जाना चाहिए और हल्के वजन वाली मदों को ऊपर के खानों में रखा जाना चाहिए।
- बार-बार जारी की जाने वाली मदों को सामने रखा जाना चाहिए और जिनका इस्तेमाल कभी-कभी किया जाना है उन्हें कुछ दूरी पर भी रखा जा सकता है।
- FIFO - अर्थात 'पहले अंदर, पहले बाहर और LIFO - अर्थात पहले अंदर, बाद में बाहर' पर गौर किया जाना चाहिए। इस प्रक्रिया से भंडारणों को रोटेट करने में सहायता मिलती है और निर्धारित समयावधि के भीतर सामग्रियों के उपयुक्त उपयोग सुनिश्चित किया जाता है।
- फर्श पर प्रत्यक्ष रूप से कोई भी फूड स्टोरेज बिन, डिब्बा आदि नहीं रखा जाना चाहिए। इन्हें केवल फर्श से ऊपर की ऊंचाई पर रखा जाना चाहिए।
- स्टोरेज बिनों को ऐसी सामग्री से निर्मित किया जाना चाहिए जिन पर जंग नहीं लगती है या उन पर ग्रीस नहीं जमती है। सफाई करने हेतु वे सहज होने चाहिए। इस बात का विशेष ध्यान रखा जाना चाहिए कि स्टोरेज बिन में रखी सामग्री का डिब्बे के कारण कोई रासायनिक रिएक्शन नहीं होना चाहिए।
- खाद्य सामग्रियों को ढेर में भंडारित करते हुए विशेष ध्यान दिया जाना चाहिए। जो सामग्रियां ठोस होती हैं, उन्हें ऐसी सामग्रियों के नजदीक नहीं रखा जाना चाहिए जिनसे गंध या सड़न आती हो, अन्यथा ठोस सामग्री खराब हो सकती है। उदाहरण के लिए, यदि चाय की पत्तियों को सटाकर रखा जाता है तो उनसे डिटर्जेंट, साबुन की गंध समाप्त हो जाती है।
- सीफूड को $-35^{0}$ से0 पर डीप फ्रीजर में ग्रेडेड खाद्य पॉलीबैग में लपेट कर भंडारित किया जाना चाहिए।
- मासं वाले पदार्थों पर हमेशा एक टैग (मीट टैग) लगा होना चाहिए जिसमें उसकी सुपुर्दगी/डिलीवरी की तारीख और समय, वजन, टाइप और काटी गई तारीख अंकित की गई हो।
- बिन कार्डों (Bin Cards) का इस्तेमाल उत्पाद के सूचनार्थ किया जाना चाहिए।
- पुनः आर्डर देने से पहले स्टॉक में सामग्रियों की उपलब्धता को ध्यान में रखा जाना चाहिए।

कुछ जिंसों व सामग्रियों के भंडारण के लिए संस्तुत तापमान

नीचे उन कुछ खाद्य मदों की सूची दी जा रही है जिन्हें भंडारण करने के लिए तापमानों की संस्तुति की गई है :

| क्र. सं. | मद | संस्तुत तापमान |
|---|---|---|
| 01 | ड्रैस्ड पोल्ट्री फ्रोजन | $-18^0$ C |
| 02 | ड्रैस्ड ताजी पोल्ट्री मछली (उसी दिन उपयोग हेतु) | -3 से $0^0$ C |
| 03 | अंडा | $2^0$ C |
| 04 | दूध (बोतलबंद/ पॉलीबैग) तथा दूध संबंधी उत्पाद | -1 से $4.4^0$ C |
| 05 | मछली | -5 से $-1^0$ C |
| 06 | शैलफिश | -18 से $-10^0$ C |
| 07 | मांस | -8 से $-3^0$ C |
| 08 | कंद फसलें | कमरे के तापमान पर ($22^0$ C) |
| 09 | टमाटर | 13 – $15.5^0$ C |
| 10 | ताजे फल | 5–$8^0$ C |
| 11 | शुष्क ग्रोसरी | कमरे के तापमान पर |
| 12 | तेल एवं वसा | कमरे के तापमान पर |

उत्पादन की लागत और गुणवत्ता दोनों को नियंत्रित करने में क्रय की महत्वपूर्ण भूमिका होती है, इसलिए स्टोर विभाग को उन विशेष समयों का अनुपालन करना चाहिए जिन समयों पर सभी विभाग अपनी आवश्यकतानुसार सामग्रियां प्राप्त कर सकें।

पुनरीक्षा प्रश्न

(1) मानक क्रय विनिर्देशन क्या है। एक एसपीएस का डिजाइन बनाइए।
(2) क्रय और भंडारण की व्याख्या कीजिए।
(3) क्रय की विभिन्न विधियां क्या हैं ?
(4) खाद्य भंडारण के सिद्धांतों का उल्लेख कीजिए।
(5) कुछ जिंसों/सामग्रियों के भंडारण के लिए संस्तुत तापमान बताइए।

# अध्याय – V

# खाद्य लागत

अध्ययन का उद्देश्य :– इस अध्याय का अध्ययन करने के पश्चात विद्यार्थी निम्नलिखित में सक्षम होंगे :–

(i) खाद्य लागत की महत्ता का वर्णन करने में।
(ii) लागत के घटकों (खाद्य लागत, श्रम लागत, खर्चे) का वर्णन करने में।
(iii) खाद्य लागत का परिकलन करने में।
(iv) श्रम लागत का परिकलन करने में।
(v) ऊपरी लागत का परिकलन करने में।
(vi) किचन प्राफिट/ग्रास प्राफिट/आफटर वेज प्राफिट तथा नेट प्राफिट का परिकलन करने में।
(vii) बिक्री के प्रतिशत के रूप में प्रत्येक घटक का वर्णन करने में।

**I.** परिचय

होटल उद्योग में लागत को सामग्री लागत (खाद्य लागत), श्रम लागत और उपरी लागत के रूप में वर्गीकृत किया जाता है। इन लागतों पर काफी बारीकी रखना महत्वपूर्ण होता है, क्योंकि उनमें थोड़े से भी बदलाव से होटल का लाभ/बिक्री बुरी तरह प्रभावित हो सकती है। यदि वास्तविक खाद्य लागत आकलित खाद्य लागत से अधिक होती है तब रेस्तरां/खाद्य एवं पेय विभाग का लाभ कम होगा। यदि वास्तविक खाद्य लागत आकलित लागत से कम है तब ग्राहक को ऐसी धोखाधड़ी की आशंका हो सकती है कि या तो उसे खराब खाद्य व्यंजन उपलब्ध कराया जा रहा है या उसे परोसा गया व्यंजन स्टैंडर्ड पोर्शन साइज से कम है। इसलिए बिक्री से पहले सामग्री लागत, श्रम लागत और व्यय लागत के परिकलन का अच्छा ज्ञान होना चाहिए।

क) सामग्री लागत (खाद्य लागत)

सामग्री लागत (खाद्य लागत) का परिकलन अथशेष (ओपनिंग स्टॉक), नयी सामग्री की प्राप्ति, आदि शेष (क्लोजिंग स्टॉक) तथा कर्मचारियों द्वारा उपभोग किए गए या ग्राहकों को उपहार स्वरूप परोसे गए व्यंजन को ध्यान में रखकर किया जाता है। आम तौर पर खाद्य सामग्री की बर्बादी को भी सामग्री लागत में जोड़ा जाता है। निम्नलिखित उदाहरण से यह स्पष्ट हो जाएगा कि सामग्री लागत का परिकलन किस प्रकार किया जाता है :

उदाहरण नं. 1 : निम्नलिखित सूचना के आधार पर, शुद्ध बिक्री की तुलना में, कुल सामग्री (खाद्य) लागत और उसके प्रतिशत का परिकलन कीजिए।

| | |
|---|---|
| कुल बिक्री | रु. 57,500 |
| ओपनिंग स्टॉक | रु. 1,000 |
| नए इंडेंट/ | रु. 12,000 |
| क्लोजिंग स्टॉक | रु. 500 |

| | |
|---|---|
| कर्मचारियों द्वारा उपभोग किए गए खाद्य पदार्थ | रु. 600 |
| ग्राहकों द्वारा उपभोग (कम्पलीमेंट्री) किए गए खाद्य पदार्थ | रु. 400 |

हलः कुल सामग्री/ खाद्य लागत :

| | रुपए |
|---|---|
| ओपनिंग स्टॉक | 1,000 |
| इसमें नए इंडेंट/क्रय की गई सामग्रियों की लागत जोड़ें | 12,000 |
| | 13,000 |
| इसमें से आदि शेष को घटा दें | 500 |
| | 12,500 |
| इसमें से कर्मचारियों और ग्राहकों को परोसे गए भोजन (निःशुल्क)* की लागत को घटा दें | 1,000 |
| कुल सामग्री/खाद्य लागत | 11,500 |

शुद्ध बिक्री की तुलना में सामग्री की लागत के प्रतिशत को प्राप्त करने के लिए समीकरण है :

$$= \frac{\text{कुल श्रम लागत} \times 100}{\text{कुल बिक्री}} = \frac{11{,}500 \times 100}{57{,}500} = 20\%$$

शुद्ध बिक्री की तुलना में सामग्री की लागत प्रतिशत 20 प्रतिशत है।

वर्किंग नोट्स

| | |
|---|---|
| *कर्मचारियों द्वारा उपभोग की गई आहार की लागत | रु. 600 |
| ग्राहकों को (कम्पलीमेंट्री के रूप में) परोसी गई खाद्य सामग्री की लागत | रु. 400 |
| कुल | रु. 1,000 |

ख) श्रम लागत

श्रम लागत का परिकलन करने हेतु वेतन एवं मजदूरियों के अलावा, कर्मचारियों पर या उनके कल्याण हेतु खर्च किए गए अन्य सभी व्यय, जैसे कि चिकित्सा प्रतिपूर्ति, यात्रा भत्ता रियायत (एल.टी.सी.)/ कर्मचारी भविष्य निधि (ई.पी.एफ.) के लिए दिया गया अंशदान, निःशुल्क खाद्य, वर्दी, आवास, ऋण पर ब्याज सब्सिडी, दूरभाष आदि को शामिल किया जाना चाहिए।

उदाहरण 2 : निम्नलिखित सूचना के आधार पर, कुल बिक्री की तुलना में, कुल श्रम लागत का परिकलन कीजिए :

| | राशि (रु.) |
|---|---|
| कुल बिक्री | 1,14,000 |
| मजदूरी एवं वेतन | 7,000 |

| | |
|---|---|
| ई.पी.एफ. के लिए दिया गया अंशदान | 700 |
| चिकित्सा प्रतिपूर्ति | 500 |
| एल.टी.सी. | 1,200 |
| वर्दी एवं धुलाई भत्ता | 500 |
| आवास शुल्क 600 रु. की दर से प्रभारित | 200 |
| ब्याज सब्सिडी | 200 |
| आवास पर निःशुल्क दूरभाष | 500 |
| कार्मिकों से वसूली गई खाद्य राशि | 200 |

हल 2 : *कुल श्रम लागत*

| | राशि (रु.) |
|---|---|
| मजदूरी एवं वेतन | 7,000 |
| ई.पी.एफ. | 700 |
| चिकित्सा प्रतिपूर्ति | –500 |
| एल.टी.सी. | 1,200 |
| वर्दी एवं धुलाई भत्ता | 500 |
| आवास के लिए किराया | 600 |
| इसमें से कार्मिकों से वसूले गए 200 रु. घटा दें | 400 |
| ब्याज सब्सिडी | 200 |
| आवास पर मुफ्त दूरभाष | 500 |
| कार्मिकों के लिए आहार | 400 |
| 200 रु. की दर से प्रभारित खाद्य राशि | 200 |
| कुल श्रम लागत | 11,200 |

कुल बिक्री की तुलना में श्रम लागत प्रतिशत का परिकलन करने के लिए समीकरण है :

$$\frac{\text{कुल श्रम लागत} \times 100}{\text{कुल बिक्री}} = \frac{11{,}200 \times 100}{1{,}14{,}000} = 9.82\%$$

कुल बिक्री की तुलना में श्रम लागत प्रतिशत 9.82 प्रतिशत है।

ग) व्यय

अन्य सभी लागतों, जैसे कि कार्यालय के खर्चे, किराया, ब्याज, बिजली एवं ऊर्जा, कमीशन, जल, गैस एवं ईंधन, जलाने वाला कोयला और लकड़ी, विज्ञापन एवं विपणन खर्चे, विविध व्यय आदि खर्चों को इस शीर्ष के तहत शामिल किया जाता है।

उदाहरण 3 : निम्नलिखित सूचना के आधार पर कुल बिक्री की तुलना में व्यय का परिकलन कीजिए :

| | राशि (रु.) |
|---|---|
| कुल बिक्री | 27,900 |
| किराया | 4,000 |
| ब्याज | 1,000 |
| कमीशन | 500 |
| मूल्यह्रास(Depreciation) | 1,000 |
| विज्ञापन | 700 |
| गैस एवं ईंधन | 200 |
| बिजली एवं ऊर्जा | 500 |
| जल | 100 |
| विविध खर्चे | 1,000 |
| लॉन्ड्री (सफाई-धुलाई) | 300 |

हल :

*कुल व्यय*

| | राशि (रु.) |
|---|---|
| किराया | 4,000 |
| ब्याज | 1,000 |
| कमीशन | 500 |
| मूल्यह्रास | 1,000 |
| विज्ञापन | 700 |
| गैस एवं ईंधन | 200 |
| बिजली एवं ऊर्जा | 500 |
| जल | 100 |
| विविध खर्चे | 1,000 |
| लॉन्ड्री | 300 |
| कुल व्यय | 9,300 |

टिप्पणी : लॉन्ड्री शुल्कों को दो भागों में विभक्त किया जा सकता है, यानी कि 1) व्यय, 2) श्रम लागत। इस आबंटन को तभी शामिल किया जाएगा जब होटल द्वारा कर्मचारियों की वर्दी की निःशुल्क धुलाई कराई जाती है।

शुद्ध बिक्री की तुलना में, व्यय प्रतिशत का परिकलन करने के लिए समीकरण है :

$$= \frac{\text{कुल व्यय} \times 100}{\text{कुल बिक्री}}$$

$$= \frac{9,300 \times 100}{27,900} = 33.33\%$$

कुल बिक्री की तुलना में श्रम लागत प्रतिशत 33.33 % है

उदाहरण 4

निम्नलिखित सूचना के आधार पर खाद्य लागत, श्रम लागत, व्यय लागत तथा कुल बिक्री की प्रत्येक लागत के प्रतिशत को ज्ञात करें। इसके अलावा, कुल बिक्री की तुलना में सकल लाभ एवं हानि एवं शुद्ध लाभ एवं हानि तथा उसका प्रतिशत ज्ञात करें :

| | | राशि (रु.) |
|---|---|---|
| बिक्री | खाद्य | 20,000 |
| | पेय | 15,000 |
| ओपनिंग स्टॉक | खाद्य | 700 |
| | पेय | 800 |
| क्रय | खाद्य | 8,500 |
| | पेय | 6,800 |
| क्लोजिंग स्टॉक | खाद्य | 300 |
| | पेय | 400 |
| रेस्तरां का किराया | | 14,000 |
| ईंधन पर खर्च | | 800 |
| कार्यालय व्यय | | 2,000 |
| विविध खर्चे | | 1,200 |
| यातायात भत्ता | | 500 |
| ई.पी.एफ. के लिए दिया गया अंशदान | | 1,500 |
| मजदूरी एवं वेतन | | 10,000 |
| फर्नीचर का क्रय | | 4,000 |
| मूल्यह्रास | | 300 |
| दूरभाष | | 200 |
| मरम्मत | | 200 |

मुख्य रसोई से स्टाफ कैंटीन को डेबिट की गई कुल खाद्य सामग्री की लागत 1200 रुपए थी, पर कर्मचारियों से भोजन आहार के रूप में 200 रुपए लिए गए थे। होटल ने कर्मचारियों के आवास के लिए 1000 रुपए का भुगतान

किया लेकिन स्टाफ से केवल 300 रुपए लिए गए। होटल द्वारा कुछ ग्राहकों को 1100 रुपए की लागत का भोजन निःशुल्क उपलब्ध कराया गया।

हल 4 : *कुल खाद्य लागत*

| | | राशि (रु.) |
|---|---|---|
| ओपनिंग स्टॉक | खाद्य रु. 700 | |
| | पेय रु. 800 | 1,500 |
| इसमें क्रय की गई सामग्रियां जोड़ें | खाद्य रु. 8,500 | |
| | पेय रु. 6,800 | 15,300 |
| | | 16,800 |
| इसमें से क्लोजिंग फूड को घटा दें रु. 300<br>स्टॉक पेय रु. 400 | | 700 |
| | | 16,100 |
| इसमें से कर्मचारियों के आहार * की लागत को घटा दें (1200 – 200) | | 1,000 |
| | | 15,100 |
| इसमें से ग्राहकों को निःशुल्क परोसे गए आहार की लागत को घटा दें | | 1,100 |

*कुल श्रम लागत*

| | राशि (रु.) |
|---|---|
| कर्मचारियों का आहार | 1,000 |
| मजदूरी एवं वेतन | 10,000 |
| यातायात भत्ता | 500 |
| ई.पी.एफ. अंशदान | 1,500 |
| चिकित्सा प्रतिपूर्ति | 500 |
| किराया** | 700 |
| कुल श्रम लागत | 14,200 |

*कुल व्यय*

| | राशि (रु.) |
|---|---|
| रेस्तरां किराया | 14,000 |
| ईंधन पर खर्च | 800 |
| कार्यालय के खर्चें | 2,000 |
| विविध खर्चें | 1,200 |
| बिजली एवं ऊर्जा | 400 |

| | |
|---|---|
| ग्राहकों को निःशुल्क परोसा गया भोजन | 1,100 |
| जल शुल्क | 300 |
| मूल्यह्रास | 300 |
| दूरभाष | 200 |
| मरम्मत | 200 |
| कुल व्यय | 20,500 |

*कुल बिक्री*

| | राशि (रु.) |
|---|---|
| खाद्य रु. 20,000<br>पेय रु. 15,000 | 35,000 |

*खाद्य एवं पेय लागत प्रतिशत*

$$= \frac{\text{कुल खाद्य एवं पेय लागत} \times 100}{\text{कुल बिक्री}} = \frac{14{,}000 \times 100}{35{,}000} = 40 \text{ प्रतिशत}$$

*श्रम लागत प्रतिशत*

$$= \frac{\text{कुल श्रम लागत} \times 100}{\text{कुल बिक्री}} = \frac{14{,}200 \times 100}{35{,}000} = 40.57\%$$

*व्यय प्रतिशत*

$$= \frac{\text{कुल व्यय} \times 100}{\text{कुल बिकी}} = \frac{20{,}000 \times 100}{35{,}000} = 58.57\%$$

शुद्ध हानि = कुल लागत – कुल बिक्री

शुद्ध लाभ = कुल बिक्री – कुल लागत

कुल लागत = कुल खाद्य लागत + कुल श्रम लागत + कुल व्यय

= 14,000 + 14,200 + 20,500 = रु. 48,700

शुद्ध हानि = 48,700 - 35,000 = रु. 13,700

सकल लाभ = कुल बिक्री - कुल खाद्य लागत (चर लागत)

= 35,000 - 14,000 = रु. 21,000

$$\text{सकल लाभ प्रतिशत} = \frac{\text{सकल लाभ} \times 100}{\text{कुल बिक्री}}$$

$$= \frac{21,000 \times 100}{35,000} = 60\%$$

$$\text{सकल हानि प्रतिशत} = \frac{\text{सकल हानि} \times 100}{\text{कुल बिक्री}}$$

$$= \frac{13,700 \times 100}{35,000} = 39.14\%$$

*वर्किंग नोट्स*

| | |
|---|---|
| स्टाफ कैंटीन को भेजी गई कुल खाद्य सामग्री | रु. 1,200 |
| कर्मचारियों से आहार के लिए ली गई राशि को इसमें से घटा दें | 200 |
| कर्मचारियों के आहार पर खर्च की गई शुद्ध राशि | 1,000 |
| कर्मचारियों के आवास के लिए होटल द्वारा भुगतान किया गया कुल किराया | 1,000 |
| इसमें से कर्मचारियों से आवास के रूप में लिए गए किराए को घटा दें | 300 |
| कर्मचारियों के आवास के लिए होटल द्वारा भुगतान की गई शुद्ध राशि | 1,000 |

नोट : फर्नीचर के क्रय के लिए खर्च की गई रु. 4,000 की राशि पूंजीगत व्यय है, इसलिए इसे राजस्व व्यय में नहीं दर्शाया जाएगा।

उदाहरण 5 : निम्नलिखित उपलब्ध आंकड़ों से खाद्य लागत, श्रम लागत और व्यय लागत तथा कुल बिक्री की तुलना में सकल लाभ/सकल हानि तथा शुद्ध लाभ/ शुद्ध हानि ज्ञात करें

| | | राशि (रु.) |
|---|---|---|
| बिक्री | खाद्य | 2,00,000 |
| | पेय | 1,60,000 |
| | अन्य | 24,000 |
| ओपनिंग स्टॉक | खाद्य | 10,000 |
| | पेय | 2,000 |
| क्रय | खाद्य | 60,000 |
| | पेय | 40,000 |
| क्लोजिंग स्टॉक | खाद्य | 8,000 |
| | पेय | 4,000 |
| मजदूरी एवं वेतन | | 40,000 |

| | |
|---|---|
| ई.पी.एफ. अंशदान | 5,000 |
| चिकित्सा प्रतिपूर्ति | 4,000 |
| लांड्री खर्च | 2,000 |
| दूरभाष बिल | 1,000 |
| रेस्तरां का किराया | 12,000 |
| मरम्मत एवं रख–रखाव | 2,000 |
| बिजली एवं ऊर्जा | 1,500 |
| जल शुल्क | 500 |
| गैस एवं ईंधन | 2,000 |
| विविध खर्चे | 800 |
| कार्यालय खर्चे | 5,000 |
| मुद्रण एवं स्टेशनरी | 1,000 |
| कर्मचारियों के एल.टी.सी. के लिए किया गया भुगतान | 1,200 |
| मूल्यह्रास | 1,000 |

(i) लॉन्ड्री पर खर्च किए गए रु. 2,000 में से रु. 500 कर्मचारियों की वर्दी की धुलाई के लिए खर्च किए गए।

(ii) कर्मचारियों को रु. 2,000 की लागत का आहार निःशुल्क परोसा गया।

(iii) कर्मचारियों के आवास के लिए रु. 2000 खर्च किए गए जबकि होटल ने कर्मचारियों से इसके लिए मात्र रु. 500 वसूले।

(iv) कर्मचारियों को ब्याज पर रु. 500 की सब्सिडी दी गई।

(v) ग्राहकों को रु. 2000 की लागत का भोजन आहार उपहार स्वरूप परोसा गया।

हल 5 : *कुल खाद्य लागत*

| | राशि (रु.) | राशि (रु.) |
|---|---|---|
| ओपनिंग स्टॉक खाद्य सामग्री | 10,000 | |
| पेय | 2,000 | 12,000 |
| इसमें क्रय की गई खाद्य सामग्री की लागत को जोड़ दें | 60,000 | |
| पेय | 40,000 | 1,00,000 |
| | | 1,12,000 |
| इसमें से क्लोजिंग स्टॉक खाद्य सामग्री को घटा दें | 8,000 | |
| पेय | 4,000 | 12,000 |
| | | 1,00,000 |
| इसमें से कर्मचारियों को निःशुल्क दिया गया आहार घटा दें | 2,000 | |
| | | 98,000 |
| ग्राहकों को निःशुल्क परोसा गया भोजन आहार घटा दें | 2,000 | |

| | | |
|---|---|---|
| *कुल खाद्य लागत* | | 96,000 |

*कुल श्रम लागत*

| | राशि (रु.) |
|---|---|
| वेतन एवं मजदूरी | 40,000 |
| ई.पी.एफ. अंशदान | 5,000 |
| चिकित्सा प्रतिपूर्ति | 4,000 |
| लॉन्ड्री | 500 |
| कर्मचारियों के एल.टी.सी. के लिए किया गया भुगतान | 1,200 |
| कर्मचारियों के आहार की लागत | 2,000 |
| कर्मचारियों के आवास की लागत (रु. 2,000 – रु. 500) | 1,500 |
| ब्याज सब्सिडी | 500 |
| *कुल श्रम लागत* | 54,700 |

*कुल व्यय*

| | |
|---|---|
| लॉन्ड्री (रु. 2,000 - रु. 500) | 1,500 |
| दूरभाष बिल | 1,000 |
| रेस्तरां का किराया | 12,000 |
| मरम्मत एवं रखरखाव | 2,000 |
| बिजली एव ऊर्जा | 1,500 |
| जल शुल्क | 500 |
| गैस एवं ईंधन | 2,000 |
| विविध खर्चे | 800 |
| कार्यालय पर खर्च | 5,000 |
| मुद्रण एवं स्टेशनरी | 1,000 |
| मूल्यह्रास | 1,000 |
| ग्राहकों को निःशुल्क उपहार स्वरूप परोसा गया भोजन | 2,000 |
| *कुल व्यय* | 30,000 |

| कुल बिक्री | राशि (रु.) | राशि (रु.) |
|---|---|---|
| खाद्य | 2,00,000 | |
| पेय | 1,60,000 | |

| | | |
|---|---|---|
| अन्य | 24,000 | 3,84,000 |

$$\text{खाद्य लागत प्रतिशत} = \frac{\text{कुल खाद्य लागत}}{\text{कुल बिक्री}} \times 100$$

$$= \frac{96,000}{3,84,000} \times 100 = 25\%$$

$$\text{श्रम लागत प्रतिशत} = \frac{\text{कुल श्रम लागत}}{\text{कुल बिक्री}} \times 100$$

$$= \frac{54,700}{3,84,000} \times 100 = 14.24\%$$

$$\text{व्यय प्रतिशत} = \frac{\text{कुल व्यय}}{\text{कुल बिक्री}} \times 100$$

$$= \frac{30,300}{3,84,000} \times 100 = 7.89\%$$

शुद्ध हानि = कुल लागत – कुल बिक्री

शुद्ध लाभ = कुल बिक्री – कुल लागत

कुल लागत = कुल खाद्य लागत + कुल श्रम लागत + कुल व्यय

= 96,000 + 54,700 + 30,300 = रु. 1,81,000

शुद्ध लाभ = 3,84,700 - 1,81,000 = रु. 2,03,000

सकल लाभ = कुल बिक्री – कुल खाद्य लागत

= 3,84,700 - 96,000 = रु. 2,88,000

$$\text{सकल लाभ प्रतिशत} = \frac{\text{सकल लाभ}}{\text{कुल बिक्री}} \times 100$$

$$= \frac{2,88,000}{3,84,000} \times 100 = 75\%$$

$$\text{शुद्ध लाभ प्रतिशत} = \frac{\text{शुद्ध लाभ}}{\text{कुल बिक्री}} \times 100$$

$$=\frac{2,03,000}{3,84,000}\times 100=52.87\%$$

*नोट :*

1. खाद्य लागत के परिकलन के प्रयोजनार्थ 'फूड' का अर्थ है खाद्य एवं पेय।
2. खाद्य लागत प्रतिशत और सकल लाभ प्रतिशत ज्ञात करने हेतु कुल बिक्री की बजाय खाद्य एवं पेय की बिक्री को शामिल किया जाना चाहिए।

**II.** खाद्य लागत का नियंत्रण

खाद्य लागत रेस्तरां की समस्त लागतों में से एक मुख्य लागत है और कर्मचारियों की लापरवाही के कारण खाद्य की लागत ऊंची या कम रहने का खतरा हमेशा बना रहता है। यदि खाद्य लागत ऊंची रहती है तो इसका मतलब है कि होटल/रेस्तरां को प्रत्यक्ष हानि होगी क्योंकि बिक्री की लागत (खाद्य लागत) ऊंची हो जाएगी और सकल लाभ (बिक्री - खाद्य लागत) कम हो जाएगा। दूसरी ओर यदि लागत कम रहती है, तब या तो ग्राहक को कम मात्रा में भोजन परोसा जाता है या उसे खराब गुणवत्ता का भोजन परोसा जाता है। इसके परिणामस्वरूप होटल व रेस्तरां अपने ग्राहकों को स्थायी रूप से खो सकता है और इस कारण उसकी बिक्री कम हो जाएगी और उसका लाभ भी घट जाएगा।

*खाद्य लागत को नियंत्रित करने के लिए निम्नलिखित बातों पर अवश्य ध्यान दिया जाना चाहिए :*

***(i)*** *क्रय*

क्रय विभाग को यह सुनिश्चित करना चाहिए कि खाद्य लागत को नियंत्रित करने के लिए उचित गुणवत्ता, प्रतिस्पर्धी मूल्य तथा उचित मात्रा में कच्ची खाद्य सामग्री ही खरीदी जाए।

***(ii)*** *कच्ची सामग्री को प्राप्त करना और उनका भंडारण*

उचित गुणवत्ता और मात्रा के लिए स्टोर द्वारा प्राप्त कच्ची सामग्री का निरीक्षण और जांच की जानी चाहिए और यदि उसे अपेक्षा के अनुसार नहीं पाया जाता है तो उसे बदले जाने के लिए आपूर्तिकर्ता को वापस किया जाना चाहिए। प्राप्त की गई समस्त सामग्री को एक उचित स्थान पर भंडारित किया जाना चाहिए। इसका आशय यह है कि स्टोरों में 'प्रत्येक सामग्री के लिए एक स्थान और प्रत्येक वस्तु अपने स्थान' पर होनी चाहिए। स्टोर कीपर को यह सुनिश्चित करना चाहिए कि कोई भी खाद्य सामग्री की बर्बादी नहीं हो रही है, और यदि ऐसा होता है तो इसकी वसूली की जाती है।

***(iii)*** *खाद्य सामग्री को जारी करना*

समस्त खाद्य सामग्रियों को उचित मांगपत्र प्राप्त किए जाने के पश्चात ही जारी किया जाना चाहिए। स्टोर कीपर द्वारा 'फर्स्ट इन फर्स्ट आउट (एफ.आई.एफ.ओ)' के सिद्धांत का अनुसरण किया जाना चाहिए जिसका अर्थ है पहले जो सामग्री प्राप्त की गई है, उसी को पहले जारी किया जाए।

***(iv)*** *कच्ची सामग्री की बर्बादी*

सभी स्तरों पर अर्थात, पोर्शनिंग, कुकिंग, भंडारण आदि में बर्बादी कम से कम होनी चाहिए। खाद्य सामग्रियों की बर्बादी को हर संभव रोका जाना चाहिए। स्टॉक, सूप, ग्रेवी, सॉस आदि को तैयार करने के लिए सब्जियों, हड्डियों एवं अन्य कच्ची सामग्री अपशिष्टों का विवेकपूर्ण रूप से उपयोग किया जाना चाहिए।

***(v)*** *पकाए गए पकवानों का उचित भंडारण*

यदि पकाये गए पकवान दिन की समाप्ति पर बच जाता है तो उसे उचित तापमान पर भंडारित किया जाना चाहिए ताकि उसे अगले दिन यथाआवश्यकता उपयोग किया जा सके।

***(vi)*** *पकाए गए पकवानों की बर्बादी*

कुक को यह सुनिश्चित करना चाहिए कि रसोई में खाद्य सामग्री की बर्बादी व खराबी यथासंभवतः कम से कम होनी चाहिए।

***(vii)*** *ध्यान रखें की कोई भी व्यंजन बिना बिल के न परोसा जाए*

यदि कोई भी व्यंजन को बिना उचित बिल के साथ परोसा जाता है, तो इससे खाद्य लागत बढ़ जाएगी।

***(viii)*** *पोर्शन कंट्रोल*

शैफ को यह सुनिश्चित करना चाहिए कि व्यंजन स्टैडर्ड पोर्शन के अनुसार परोसा गया है क्योंकि लार्जर पोर्शन तथा स्मालर पोर्शन, दोनों होटल/रेस्तरां के लिए नुकसानदेह हैं। बड़े पोर्शन से खााद्य लागत बढ़ेगी और छोटे पोर्शन से ग्राहक की संतुष्टि नहीं होगी।

***(ix)*** *स्टैंडर्ड रेसिपि*

शैफ को यह सुनिश्चित करना होगा कि हमेंशा स्टैंडर्ड रेसिपि का उपयोग किया जा रहा है अन्यथा ग्राहक को हमेशा एक ही स्टैंडर्ड का व्यंजन उपलब्ध नहीं होगा जिसके कारण वह असंतुष्ट हो सकता है।

III. श्रम लागत नियंत्रण

श्रम लागत को नियंत्रित करने के लिए होटल को यह सुनिश्चित करना होगा कि उसके कर्मचारी उससे जुड़े रहें। नए कर्मचारियों को होटल की व्यवस्था से रूबरू होने या उससे एडजेस्ट होने में कुछ समय लगेगा जिसके कारण होटल को उनसे कम आउटपुट मिलेगा। अधिकतर होटलों को जरूरत से ज्यादा कर्मचारी रखे जाने के कारण घाटा होता है। अनुभव के साथ यह पाया गया है कि जरूरत से ज्यादा कर्मचारी नियोजित किए जाने से सेवा की गुणवत्ता में सुधार नहीं आता है, बल्कि दूसरी ओर इससे कर्मचारियों में सुस्ती आती है और उनका आउटपुट कम हो जाता है। जरूरत से ज्यादा कर्मचारी नियोजित किए जाने से श्रम लागत भी बढ़ती है। साथ ही यह अनुशंसा की जाती है कि कर्मचारियों को कम वेतन नहीं दिया जाना चाहिए। यदि होटल अपने कर्मचारियों से उनकी पूर्ण क्षमता से कार्य लेता है तो इसे मानव संसाधन का एक बेहतर प्रबंधन कहा जाता है।

होटलों को यथासंभव, कर्मचारियों पर खर्च किए जाने वाले खर्चों एवं अन्य व्ययों, जैसे कि उनके आवास, भोजन, ब्याज सब्सिडी, एलटीसी आदि को कम करना चाहिए। श्रम लागत को नियंत्रित करना बहुत ही संवदेनशील और जोखिमपूर्ण विषय है। यदि कर्मचारियों को समान प्रकार के अन्य होटलों की तुलना में कम वेतन दिया जाता है तो वह अपनी नौकरी छोड़कर किसी अन्य होटल में नौकरी प्राप्त कर सकते हैं। इसके कारण होटल के उत्पाद की गुणवत्ता पर काफी बुरा असर पड़ेगा क्योंकि कुशल कारीगर अपनी नौकरी छोड़कर अन्य होटल में नौकरी करेंगे और अकुशल कारीगर होटल में ही बने रहेंगे।

यदि बिक्री बढ़ती है तो कुल बिक्री की तुलना में श्रम लागत प्रतिशत स्वतः ही कम हो जाएगा। यदि बिक्री घटती है तो इसका ठीक उलटा हो जाएगा। श्रम लागत को नियंत्रित करने हेतु होटल को यह निर्णय करना होगा कि क्या उसे स्वयं ही अपने उत्पादों की बेकिंग करनी चाहिए या उसे बाजार से रेडिमेड सामग्री का क्रय करना चाहिए। उन्हें यह भी विचार विमर्श करना होगा कि क्या वह एक ही प्रकार के मेन्यू से अपना व्यवसाय चलाएंगे या लागतों व शुल्कों को कम करने के लिए अपने मेन्यू को बदलेंगे। उदाहरण के लिए, यदि चाइनीज़ फूड की बिक्री अच्छी नहीं हो रही है, तो होटल को चाइनीज़ खाना बंद करने का निर्णय लेना चाहिए जिससे कि वह श्रम लागत बचा सकता है।

**IV**. व्यय लागत (ओवर हैड कॉस्ट) का नियंत्रण

व्यय लागत को नियंत्रित करने हेतु होटल/रेस्तरां को प्रत्येक लागत को विस्तार से समझना होगा। प्रबंधन और लेखापाल को यह निर्णय लेना होगा कि किस प्रकार व्यय लागत को कम किया जा सकता है। कभी-कभी व्यय लागतों को कम करने हेतु उपाय प्राप्त करने के लिए परामर्शदाता की सेवाएं भी ली जाती हैं।

सबसे ज्यादा व्यय लागत जिसे नियंत्रित किया जाना है, वह है ब्याज। इसलिए ऋण को एक निश्चित सीमा से आगे नहीं बढ़ने देना चाहिए क्योंकि उससे ब्याज का बोझ बढ़ता है। कभी-कभी जब कंपनी द्वारा ब्याज अदा नहीं किया जा पाता है, तो वह कंगाल हो जाती है। अन्य संवदेनशील व्यय लागतों में यात्रा व्यय, किराया, चोरी, बिजली एवं ऊर्जा, विज्ञापन, मनोरंजन, मुद्रण एवं स्टेशनरी आदि हैं। व्यय लागतों को वस्तुओं/सेवाओं की गुणवत्ता की कसौटी पर नियंत्रित नहीं किया जाना चाहिए क्योंकि इससे बिक्री प्रत्यक्ष रूप से घट जाएगी।

**V**. मूल्यन

होटल उद्योग में मूल्यन की दो प्रणालियां काफी प्रचलन में हैं। सर्वप्रथम, मूल्यन खाद्य लागत के आधार पर तय किया जाता है और तत्पश्चात मूल्य अंकित किया जाता है। यदि प्रबंधन 30 प्रतिशत खाद्य लागत की इच्छा रखता है तो व्यंजन या मेन्यू की कुल खाद्य लागत का परिकलन किया जाता है और तदनुसार बिक्री मूल्य तय किया जाता है। मान लिया जाए कि यदि किसी व्यंजन की लागत रु. 30 है, तो उसका बिक्री मूल्य रु. 100 होगा, शेष रु. 70 से श्रम शुल्कों तथा अन्य व्यय लागतों को वसूला जाना होता है और उसके बाद जो शेष बचता है, वह लाभ होता है। इस प्रकार की मूल्यन विधि तब ज्यादा प्रासंगिक व कारगर है, जब अन्य लागतें पूर्ण रूप से नियंत्रण में हैं, अन्यथा प्रबंधन को घाटा सहना पड़ेगा।

*मार्क अप प्राइजिंग :* यह व्यंजन या मेन्यू का मूल्य है जो कि कुल लागत मूल्य से अधिक होता है। अन्य शब्दों में यह है :

कुल लागत = वांछित लाभ = बिक्री मूल्य

मार्क अप प्राइजिंग के संबंध में, समस्त व्ययों को एकल डिश या मेन्यू में विभाजित किया जाता है ताकि मेन्यू या डिश की कुल लागत ज्ञात की जा सके। लागत का विभाजन किया जाना बहुत कठिन कार्य है और इसके अलावा यह बिक्री दर बिक्री भिन्न रहती है। इसका अर्थ यह है कि यदि उत्पादन अधिक है ता प्रति डिश लागत कम होगी और यदि उत्पादन कम है तो प्रति डिश लागत ज्यादा हो जाएगी। इसे एक उदाहरण के द्वारा निम्न तालिका से स्पष्ट किया जाता है।

*मार्क अप प्राइजिंग*

| डिश / मेन्यू के लिए मूल्यन | उच्च बिक्री 200 व्यक्तियों का कवर | मध्य बिक्री 150 व्यक्तियों का कवर | कम बिक्री 100 व्यक्तियों का कवर |
|---|---|---|---|
| प्रत्यक्ष सामग्री लागत (चर) | रु. 30 | रु. 30 | रु. 30 |
| अर्द्ध चर लागत | रु. 25 | रु. 30 | रु. 35 |
| (श्रम + व्यय) | रु. 20 | रु. 30 | रु. 40 |
| स्थिर लागत | रु. 75 | रु. 90 | रु. 105 |
| प्रति डिश / मेन्यू लागत | रु. 15 | रु. 18 | रु. 21 |
| 20 प्रतिशत लाभ के साथ बिक्री मूल्य | रु. 90 | रु. 108 | रु. 126 |

उपरोक्त उदाहरण से यह देखा जा सकता है कि चर लागत एक समान रहती है, भले ही बैंकेट पार्टी 100 व्यक्तियों के लिए, 150 व्यक्तियों के लिए या 200 व्यक्तियों के कवर के लिए आयोजित की गई हो, लेकिन अर्द्ध चर लागत व्यक्तियों की संख्या में वृद्धि के साथ-साथ घटती है। जब 100 ग्राहकों को सेवा दी जा रही है, तब प्रति व्यक्ति कवर (100 व्यक्ति) अर्द्ध चर लागत रु. 35 है, और जब सेवा 150 ग्राहकों को दी जा रही है या 200 ग्राहकों को दी जा रही है तो अर्द्ध चर लागत घटकर क्रमशः रु. 30 और 25 हो जाती है। स्थिर लागत के संबंध में, जब व्यक्तियों की संख्या में वृद्धि होती है, तब प्रति कवर लागत समान अनुपात में घट जाती है। जब 100 व्यक्तियों के कवर को सेवा दी जाती है तब स्थिर लागत प्रति कवर रु. 40 होती है और यदि कवर बढ़कर 200 व्यक्तियों का होता है तब स्थिर लागत बिल्कुल आधी, यानी रु. 20 हो जाती है और यदि 150 व्यक्तियों के कवर को सेवा दी जानी है तब स्थिर लागत प्रति कवर रु. 30 होती है। इसीलिए जब भी बड़ी पार्टी का आयोजन किया जाता है, तो केटरर तुलनात्मक दृष्टि से प्रति कवर कम राशि लेने पर सहमत हो जाता है।

FIFO : इसका अर्थ है 'पहले अंदर पहले बाहर' यानी जो आपूर्ति पहले प्राप्त की गई है उसे स्टोर से पहले जारी किया जाना चाहिए।

LIFO : इसका अर्थ है 'बाद में अंदर पहले बाहर' यानी कि जो सामग्री को बाद में प्राप्त किया गया है उसे लागत का परिकलन करने के लिए आपूर्ति की गई सामग्रियों के लिए पहले प्रभारित किया जाना चाहिए, यदि उसकी लागत पहले प्राप्त की गई सामग्रियों की तुलना में अधिक है।

*त्रुटिपूर्ण, स्क्रैप और बर्बादी :* इसे लागत में जोड़ा जाना चाहिए या उसे आपूर्तिकर्ता को लौटा दिया जाना चाहिए।

**VI.** बिन कार्ड

स्टोरों में भंडारित प्रत्येक मद के लिए बिन कार्डों का उपयोग किया जाता है। इस कार्ड में मद का नाम, आपूर्तिकर्ता का नाम, उसका पता एवं दूरभाष संख्या, अधिकतम एवं न्यूनतम सामग्री (जिसे सामान्य स्थितियों के तहत भंडारित किया जा सकता है) तथा रिआर्डरिंग प्वाइंट क्या है (जिसका अर्थ यह है कि सामग्री के किस स्तर पर स्टोरकीपर ताजे स्टॉक के लिए आवेदन दे सकता है) जैसी सूचनाएं उपलब्ध कराई जाती हैं। इस कार्ड में शेष, नई आपूर्तियां, कुल सामग्रियां, जारी की गई सामग्रियां आदि जैसी सूचनाएं भी दी जाती हैं। कार्ड को देखने मात्र पर ही स्टोरकीपर यह जान लेता है कि कथित उत्पाद की कितनी सामग्री स्टोर में उपलब्ध है।

बिन कार्ड

| | | | |
|---|---|---|---|
| मद | : उड़द साबुत (दाल) | अधिकतम स्टॉक : | 50 कि.ग्रा. |
| आपूर्तिकर्ता | : एबीसी एवं एसोसिएट्स दिल्ली | न्यूनतम स्टॉक : | 5 कि.ग्रा. |
| दूरभाष संख्या | : 24567658 | रिआर्डरिंग | 10 कि.ग्रा. |

| दिनांक | शेष | नई आपूर्ति | कुल | जारी की गई | टिप्पणी | हस्ताक्षर |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |

प्रबंधक स्टोर मुख्य स्टोरकीपर स्टोरकीपर

उदाहरण 6 :

मयूर होटल की बहियों से निम्नलिखित आंकड़े एकत्रित किए गए। खाद्य लागत रु. 800, श्रम और व्यय लागत रु. 1000 तथा बिक्री रु. 2000। सकल लाभ, शुद्ध लाभ, कुल बिक्री का सकल लाभ प्रतिशत तथा बिक्री का शुद्ध लाभ प्रतिशत ज्ञात कीजिए।

हल :

*सकल लाभ* = बिक्री – खाद्य लागत

= 2,000 - 800 = रु. 1,200

*शुद्ध लाभ* = बिक्री - कुल लागत (कुल लागत = खाद्य लागत + श्रम लागत + व्यय लागत)

= 800 + 1,000 = रु. 1,800

= 2,000 − 1,800 = रु. 200

$$\text{सकल बिक्री की तुलना में लाभ प्रतिशत} = \frac{\text{सकल लाभ} \times 100}{\text{बिक्री}}$$

$$= \frac{1,200 \times 100}{2,000} = 60\%$$

$$\text{बिक्री की तुलना में शुद्ध लाभ प्रतिशत} = \frac{\text{शुद्ध लाभ} \times 100}{\text{बिक्री}}$$

$$= \frac{200 \times 100}{2,000} = 10\%$$

उदाहरण 7 : किसी संस्थान की कैंटीन की कुल बिक्री रु. 5,000 थी और कुल लागत रु. 6,000 थी। प्राप्तियों की तुलना में शुद्ध हानि और शुद्ध हानि प्रतिशत ज्ञात कीजिए।

हल :

*शुद्ध हानि* = कुल लागत – कुल प्राप्तियां (बिक्री)

= 6,000 − 5,000 = रु. 1,000

$$\text{प्राप्तियों की तुलना में शुद्ध हानि प्रतिशत} = \frac{\text{शुद्ध हानि} \times 100}{\text{प्राप्तियां}}$$

$$= \frac{200 \times 100}{5,000} = 20\%$$

उदाहरण 8 : दिसम्बर, 2006 माह के लिए एबीसी रेस्टोरेंट से निम्नलिखित सूचना प्राप्त की गई

| प्राप्तियां | राशि (रु.) |
|---|---:|
| बिक्री | 50,000 |
| ओपनिंग स्टॉक | 1,000 |
| क्रय | 22,000 |
| क्लोजिंग स्टॉक | 1,500 |
| मजदूरी एवं वेतन | 8,500 |
| ई.एस.आई. | 500 |
| गैस एवं बिजली | 2,000 |

| | |
|---|---|
| कार्यालय खर्च | 2,000 |
| बीमा प्रीमियम | 1,000 |
| दूरभाष एवं इंटरनेट | 800 |
| प्रिंटिंग एवं स्टेशनरी | 700 |
| डाक खर्च | 500 |
| मूल्यह्रास | 5,000 |
| लाईट एवं ईंधन | 2,500 |

नोट : परिकलन से पहले निम्नलिखित सूचना पर ध्यान दीजिए

क) रु. 1,500 की लागत का भोजन कर्मचारियों को परोसा गया था जिनसे मात्र रु. 500 लिए गए थे।

ख) रु. 500 की लागत का भोजन उपहार स्वरूप परोसा गया था।

ग) माह के दौरान 2000 ग्राहकों को सेवा दी गई थी।

उपरोक्त के आधार पर (i) सकल लाभ (ii) शुद्ध लाभ (iii) वेतन व मजदूरी के बाद लाभ (iv) प्रति कवर बिक्री (v) प्रति कवर बिक्री का सकल लाभ प्रतिशत ज्ञात कीजिए।

हल : *कुल खाद्य लागत*

| | राशि (रु.) |
|---|---|
| ओपनिंग स्टॉक | 1,000 |
| इसमें क्रय जोड़ दें | 22,000 |
| | 23,000 |
| इसमें से क्लोजिंग स्टॉक घटा दें | 1,500 |
| | 21,500 |
| कर्मचारियों को दिए गए भोजन को घटा दें (1,500 – 500) | 1,000 |
| | 20,500 |
| ग्राहकों को उपलब्ध कराए गए निःशुल्क भोजन की लागत को घटा दें | 500 |
| | 20,000 |

$$\text{खाद्य लागत प्रति कवर / व्यक्ति} = \frac{\text{कुल खाद्य लागत}}{\text{ग्राहकों की सं.}}$$

$= \frac{20,000}{2,000} =$ रु. 10 पर कवर

सकल लाभ = बिक्री – कुल खाद्य लागत

= 50,000 – 20,000 = रु. 30,000

| कुल श्रम लागत | राशि (रु.) |
|---|---|
| मजदूरी एवं वेतन | 8,500 |
| ई.एस.आई. | 500 |
| कर्मचारियों के लिए आहार (1,500 – 500) | 1,000 |
| कुल श्रम लागत | 10,000 |

*खाद्य एवं मजदूरी लागत* = कुल खाद्य लागत + कुल श्रम लागत

= 20,000 + 10,000

= रु. 30,000

*मजदूरी के बाद लाभ* : = बिक्री – खाद्य एवं मजदूरी लागत

= 50,000 – 30,000

= रु. 20,000

| कुल व्यय लागत | राशि (रु.) |
|---|---|
| गैस एवं बिजली | 2,000 |
| कार्यालय खर्चे | 2,000 |
| बीमा प्रीमियम | 1,000 |
| दूरभाष एवं इंटरनेट | 800 |
| मुद्रण एवं स्टेशनरी | 700 |
| डाक खर्च | 500 |
| मूल्यह्रास | 5,000 |
| लाइट एवं ईंधन | 2,500 |
| ग्राहकों को उपहार स्वरूप परोसा गया भोजन | 500 |
| कुल व्यय लागत | 15,000 |

कुल लागत = कुल खाद्य लागत + कुल मजदूरी लागत + कुल व्यय लागत

= 20,000 + 10,000 + 15,000

= रु. 45,000

शुद्ध लाभ = कुल बिक्री − कुल लागत

= 50,000 − 45,000

= रु 5,000

$$\text{बिक्री प्रति कवर} = \frac{\text{कुल बिक्री}}{\text{कवर कुल संख्या}}$$

$$= \frac{50,000}{2,000} = \text{रु·}25$$

प्रति कवर सकल लाभ = प्रति कवर बिक्री − प्रति कवर खाद्य लागत

= 25−10 = रु. 15

$$\text{प्रति कवर बिक्री की तुलना में सकल लाभ प्रतिशत} = \frac{\text{सकल लाभ प्रति कवर} \times 100}{\text{बिक्री प्रति कवर}}$$

$$= \frac{15 \times 100}{25} = 60\%$$

उदाहरण 9 : निम्नलिखित का परिकलन कीजिए :

(i) लागत प्रतिशत; जब लागत रु. 400 और बिक्री रु. 1,000 की होती है

(ii) लागत : जब लागत प्रतिशत 27 % और बिक्री रु. 400 की होती है

(iii) बिक्री : जब लागत प्रतिशत 25 % और लागत रु. 100 होती है

हल 9 : ***(i)*** *लागत प्रतिशत* : यदि बिक्री रु. 1000 की है तब लागत रु. 400 है

यदि बिक्री रु. 1 की है तब लागत है $= \frac{\text{रु·}\ 400}{1000}$

और यदि बिक्री रु. 100 की है तब लागत है $= \frac{400 \times 100}{400} = 40\%$

***(ii)*** *लागत* : यदि बिक्री रु. 100 की है तब लागत रु. 27 की है

यदि बिक्री रु. 1 की है तब लागत है $= \frac{रु\cdot 27}{100}$

और यदि बिक्री रु. 400 की है तो लागत है $= \frac{27 \times 400}{100} = रु\cdot 108$

***(iii)*** *बिक्री* : यदि लागत रु. 25 है तब बिक्री रु. 100 है

यदि लागत रु. 1 तब बिक्री है $= \frac{रु\cdot 100}{25}$

और यदि लागत रु. 100 है तब बिक्री है $= \frac{100 \times 100}{25} = रु\cdot 400$

पुनरीक्षा प्रश्न

प्र. 1 लागत नियंत्रण का वर्णन कीजिए। लागत नियंत्रण का उद्देश्य क्या है और विभिन्न प्रकार की लागतों का संक्षिप्त में वर्णन कीजिए।

प्र. 2 एक फ्लो चार्ट डायग्राम की सहायता से खाद्य एवं पेय विभाग में नियंत्रण के चक्र का वर्णन कीजिए।

प्र. 3 बिन कार्ड का वर्णन कीजिए और बिन कार्ड का फोर्मेट बनाइए।

प्र. 4 कंट्रोल के लक्ष्यों एवं उद्देश्यों का वर्णन कीजिए।

प्र. 5 कंट्रोल के चक्र में विभिन्न स्तरों का संक्षिप्त रूप से वर्णन कीजिए।

प्र. 6 केटरिंग उद्योग की तुलना में चर, स्थिर, अर्द्ध चर लागतों का वर्णन कीजिए। यूनिट कॉस्टिंग में उपरोक्त लागतों का क्या प्रभाव है?

प्र. 7 लागतों के तीन प्रमुख घटकों का वर्णन कीजिए। अनियंत्रित लागत के साथ नियंत्रित लागत में विभेद कीजिए।

प्र. 8 स्थिर, अर्द्ध स्थिर व चर व्यय लागतों के बीच विभेद करते हुए प्रत्येक का एक उदाहरण दीजिए।

प्र. 9 लागत नियंत्रण लेखा क्या हैं? उनके लाभों का वर्णन कीजिए।

प्र. 10 निम्नलिखित सूचना एक 100 व्यक्तियों के कवर वाले बफेट रेस्टोरेंट से संबंधित है, जिसकी खाद्य लागत और श्रम लागत क्रमशः रु. 5,000 और 2,000 हैं। प्रबंधन 15 प्रतिशत बिक्री को व्यय लागत से वसूलना चाहता है।

*निम्नलिखित का परिकलन कीजिए :*

क) 15 प्रतिशत शुद्ध लाभ के लिए प्रति व्यक्ति कवर बिक्री मूल्य और

ख) प्रति व्यक्ति कवर सकल लाभ

प्र. 11 जून, 1997 के लिए एक रेस्तरां की बहियों से निम्नलिखित सूचना प्राप्त की गई :

| प्राप्तियां | राशि (रु.) |
|---|---|
| बिक्री | 40,000 |

| | |
|---|---|
| ओपनिंग स्टॉक | 2,500 |
| क्लोजिंग स्टॉक | 3,200 |
| क्रय | 12,300 |
| मजदूरियां एवं वेतन | 5,600 |
| गैस एवं बिजली | 1,800 |
| मरम्मत एवं नवीनीकरण | 1,000 |
| किराया एवं दरें | 1,800 |
| बीमा | 400 |
| डाक एवं दूरभाष | 200 |
| मुद्रण एवं स्टेशनरी | 300 |
| मूल्यह्रास | 2,000 |

*निम्नलिखित का परिकलन कीजिए :*

क) लागत के घटकों का परिकलन कीजिए और बिक्री के प्रतिशत के रूप में प्रत्येक घटक को दर्शाइए, यदि यह माना जाता है कि रु. 800 की लागत का भोजन कर्मचारियों के आहार के रूप में परोसा गया था।

ख) सकल लाभ का परिकलन करने के लिए मजदूरी के पश्चात लाभ एवं शुद्ध लाभ क्या है

प्र. 12 निम्नलिखित के आधार पर परिकलन कीजिए।

क) खाद्य लागत : जब खाद्य लागत प्रतिशत 30 % है और कुल बिक्री रु. 600 है।
ख) सकल लाभ प्रतिशत : जब कुल बिक्री रु. 5,000 है और कुल खाद्य लागत रु. 3000 है
ग) बिक्री : जब खाद्य लागत प्रतिशत 25 % है और कुल खाद्य लागत रु. 750 है

प्र. 13 दिसंबर माह के लिए एबीसी रेस्टोरेंट से निम्नलिखित सूचना प्राप्त की गई

| | राशि (रु.) |
|---|---|
| बिक्री | 50,000 |
| ओपनिंग स्टॉक | 1,000 |
| क्रय | 22,000 |
| क्लोजिंग स्टॉक | 1,500 |
| मजदूरी एवं वेतन | 8,500 |
| ईएसआई | 500 |
| गैस एवं बिजली | 2,000 |
| कार्यालय व्यय | 2,000 |
| बीमा प्रीमियम | 1,000 |
| दूरभाष एवं इंटरनेट | 800 |
| मुद्रण एवं स्टेशनरी | 700 |

| | |
|---|---|
| डाक | 500 |
| मूल्यह्रास | 5,000 |
| लाइट एवं ईंधन | 2,500 |

*नोट : परिकलन करने से पहले निम्नलिखित सूचना पर ध्यान दीजिए :*

क) रु. 1,000 की लागत का भोजन कर्मचारियों को निःशुल्क परोसा गया था।

ख) रु. 500 की लागत का भोजन उपहार स्वरूप परोसा गया था।

ग) माह के दौरान 2000 ग्राहकों को सेवा दी गई थी।

*ज्ञात कीजिए :*

(i) सकल लाभ और प्रतिशत सकल लाभ

(ii) शुद्ध लाभ और प्रतिशत शुद्ध लाभ

(iii) वेतन के बाद लाभ

(iv) प्रति व्यक्ति कवर शुद्ध लाभ

प्र. 14 मार्च माह के लिए किसी रेस्टोरेंट के बहियों से निम्नलिखित सूचना प्राप्त की गई :

| प्राप्तियां | राशि (रु.) |
|---|---|
| बिक्री | 1,50,000 |
| ओपनिंग स्टॉक | 2,800 |
| क्रय | 28,000 |
| मजदूरियां एवं वेतन | 7,000 |
| मूल्यह्रास | 5,000 |
| ईएसआई | 2,000 |
| मरम्मत एवं रखरखाव | 600 |
| मुद्रण एवं लेखन सामग्री | 3,000 |
| कर्मचारियों के लिए आवास | 1,000 |
| किराया | 10,000 |
| गैर एवं ईंधन | 1,000 |
| क्लोजिंग स्टॉक | 4,000 |
| बीमा | 2,500 |
| डाक एवं दूरभाष | 1,000 |

*निम्नलिखित का परिकलन कीजिए*

क) लागतों के घटक और बिक्री के प्रतिशत के रूप में प्रत्येक घटक का परिकलन कीजिए, यह मानकर कि रु. 800 की लागत के भोजन का इस्तेमाल कर्मचारियों के आहार के लिए किया गया था और रु. 1,200 की लागत का भोजन उपहार स्वरूप परोसा गया था।

ख) सकल लाभ, वेतन घटाने के बाद लाभ और शुद्ध लाभ।

ग) यह मानकर कि मार्च माह में 7,500 ग्राहकों को सेवा दी गई थी, प्रति ग्राहक औसत व्यय क्षमता का परिकलन कीजिए।

प्र. 15 एक ठेकेदार के पास दैनिक रूप से चलने वाली एक यात्री रेलगाड़ी के लिए नाश्ते की आपूर्ति करने का आदेश है। साप्ताहिक स्थिर लागत रु. 2,000 होगी। चर श्रम लागत रु. 2 होगी, चर कच्ची सामग्री लागत रु. 3 होगी तथा बिक्री मूल्य रु. 10 होगा, (सभी प्रति यूनिट)। ठेकेदार को कितनी बिक्री करनी चाहिए कि उसे प्रति सप्ताह रु. 10,000 का लाभ प्राप्त हो सके।

प्र. 16 जनवरी माह के लिए एक रेस्टोरेंट की लेखा बहियों से निम्नलिखित सूचना प्राप्त की गई :

| प्राप्तियां | राशि (रु.) |
|---|---|
| बिक्री | 1,00,000 |
| ओपनिंग कच्ची सामग्रियां | 10,000 |
| क्लोजिंग कच्ची सामग्रियां | 20,000 |
| कच्ची सामग्रियों का क्रय | 50,000 |
| श्रम लागत | 15,000 |
| मूल्यह्रास | 8,000 |
| किराया | 2,000 |
| नगरनिगम कर | 1,000 |
| प्रशासनिक लागत | 4,000 |
| बिक्री एवं वितरण लागत | 5,000 |
| अनुरक्षण एवं सेवा लागत | 2,500 |
| मरम्मत एवं रखरखाव लागत | 2,500 |

निम्नलिखित का परिकलन करते हुए बिक्री के प्रतिशत के रूप में प्रत्येक का वर्णन कीजिए :

(i) रसोई लाभ (ii) शुद्ध लाभ

(iii) वेतन के बाद लाभ (iv) घटकों की लागत

प्र. 17 पांच सामग्रियों से एक मिश्रित मसाला बनाया जाता है। मिश्रित मसाले के 40 ग्रा. की लागत ज्ञात कीजिए, यदि निम्नलिखित राशियों का उपयोग किया गया है :

| क्र.सं | सामग्रियां | मात्रा | मूल्य (रु.) |
|---|---|---|---|
| 1. | काली मिर्च | 0.270 कि.ग्रा. | 150 प्रति कि.ग्रा. |
| 2. | मिर्च | 0.05 कि.ग्रा. | 90 प्रति कि.ग्रा. |
| 3. | धनिया | 0.10 कि.ग्रा. | 40 प्रति कि.ग्रा. |
| 4. | जीरा | 0.03 कि.ग्रा. | 120 प्रति कि.ग्रा. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 5. | लौंग | 0.25 कि.ग्रा. | 220 प्रति कि.ग्रा. |

प्र. 18 निम्नलिखित के आधार पर परिकलन कीजिए

(i) लागत प्रतिशत, जब लागत रु. 500 और बिक्री रु. 2,000 है।

(ii) लागत, जब लागत प्रतिशत 30 % और बिक्री रु. 1,500 है।

(iii) बिक्री, जब लागत प्रतिशत 25 % और लागत रु. 750 है।

*(उत्तर: (i) 25% (ii) रु. 450 (iii) रु. 3000)*

प्र. 19 निम्नलिखित का परिकलन कीजिए

(i) खाद्य लागत, जब खाद्य लागत प्रतिशत 30 % और कुल बिक्री रु. 900 है।

(ii) सकल लाभ प्रतिशत, जब कुल बिक्री रु. 5,000 और खाद्य लागत रु. 3,000 है।

(iii) शुद्ध लाभ प्रतिशत, जब कुल बिक्री रु. 6,000 और कुल लागत रु. 4,000 है।

*(उत्तर : (i) रु. 270 (ii) 40 % (iii) 33.33 %)*

प्र. 20 एबीसी होटल से निम्नलिखित आंकड़े प्राप्त किए गए जिसकी खाद्य लागत रु. 5,000; श्रम एवं व्यय लागत रु. 2,500; बिक्री रु. 15,000 थी। बिक्री के प्रतिशत के रूप में ज्ञात कीजिए : (क) सकल लाभ (ख) शुद्ध लाभ

*(उत्तर : (क) 66.67 (i) (ख) 50 %)।*

प्र. 21 एक रेस्टोरेंट की कुल लागत रु. 15,00,000 है। उसकी स्थिर लागत निम्न प्रकार है : वेतन एवं मजदूरी रु. 75,000; कार्यालय खर्चे रु. 25,000; बीमा प्रीमियम रु. 10,000; ब्याज रु. 5,000; मूल्यह्रास रु. 70,000; किराया रु. 25,000। चर लागत बिक्री की 30 प्रतिशत होगी। औसत बिक्री मूल्य रु. 30 तथा कुल बिक्री रु. 9,00,000 होगी। वांछित बिक्री पर शुद्ध लाभ का परिकलन कीजिए।

(उत्तर : रु. 4,20,000)

प्र. 22 निम्नलिखित सूचना एक 150 व्यक्तियों वाले कवर बफेट से संबंधित है। खाद्य लागत और श्रम लागत क्रमशः रु. 8,000 और रु. 3,000 होगी। प्रबंधन व्यय लागतों के लिए 20 प्रतिशत बिक्री बढ़ाना चाहता है। आपको परिकलन करना है :

(क) 25 प्रतिशत शुद्ध लाभ कमाने हेतु बिक्री मूल्य (ख) प्रति कवर शुद्ध लाभ

(ग) प्रति कवर सकल लाभ (घ) औसत बिक्री मूल्य

प्र. 23 जून माह के लिए एक रेस्टोरेंट की बहियों से निम्नलिखित सूचनाएं प्राप्त की गईं :

| प्राप्तियां | राशि (रु.) |
|---|---|
| बिक्री | 30,000 |

| | |
|---|---|
| ओपनिंग स्टॉक | 2,500 |
| क्लोजिंग स्टॉक | 3,200 |
| क्रय | 13,000 |
| मजदूरी एवं वेतन | 5,600 |
| ईएसआई | 300 |
| गैस एवं बिजली | 800 |
| मरम्मत एवं नवीनीकरण | 1,000 |
| किराया एवं दरें | 1,800 |
| बीमा प्रीमियम | 400 |
| डाक एवं दूरभाष | 200 |
| मुद्रण एवं लेखन सामग्री | 300 |
| मूल्यह्रास | 2,000 |

निम्नलिखित के आधार पर परिकलन कीजिए :

(क) घटकों की लागत का परिकलन करते हुए बिक्री के प्रतिशत के रूप में प्रत्येक घटक को दर्शाइए, यदि यह माना जाता है कि रु. 800 की लागत के भोजन का इस्तेमाल कर्मचारियों के लिए किया गया था और रु. 500 की लागत का भोजन उपहार स्वरूप परोसा गया था।

(ख) सकल लाभ, वेतन के बाद लाभ और शुद्ध लाभ का परिकलन कीजिए।

(ग) प्रति ग्राहक औसत व्यय क्षमता का परिकलन कीजिए, यदि यह माना जाता है कि जून माह में 6000 ग्राहकों को सेवा दी गई थी।

प्र. 24 कॉस्टिंग शीट बनाइए और निम्नलिखित के बारे में प्रति पोर्शन लागत ज्ञात कीजिए।

(क) शार्ट ब्रेड बिस्किट (12 पोर्शन)

| | |
|---|---|
| आटा | 150 ग्रा. |
| कैस्टर चीनी | 50 ग्रा. |
| मारगेरीन | 100 ग्रा. |

(ख) पुडिंग की रानी (4 पोर्शन)

| | |
|---|---|
| दूध | 100 ग्रा. |
| कैस्टर चीनी | 25 ग्रा. |
| जैम | जैम |
| अंडा | अंडा |
| मक्खन | 25 ग्रा. |

सामग्रियों की दरे निम्नानुसार हैं :

| क्र. सं. | नाम | मात्रा | दर (रु.) |
|---|---|---|---|
| 1 | अंडा | 1 नग | 1.50 |
| 2 | कैस्टर चीनी | 1 कि.ग्रा. | 30 |
| 3 | मक्खन | 1 कि.ग्रा. | 110 |
| 4 | आटा | 1 कि.ग्रा. | 20 |
| 5 | जैम | 500 ग्रा. | 40 |
| 6 | मारेगेरीन | 1 कि. ग्रा. | 100 |
| 7 | दूध | 1 लीटर | 15 |

प्र. 25 निम्नलिखित सूचना 200 व्यक्तियों के कवर वाले रेस्तरां की है। रेस्तरां की स्थिर दर है :

| | राशि (रु.) |
|---|---|
| किराया | 800 |
| ब्याज | 500 |
| वेतन | 800 |
| मूल्यह्रास | 900 |

निम्नलिखित का परिकलन कीजिए, यदि यह माना जाता है कि खाद्य लागत रु. 800 है

(i) 25 % शुद्ध लाभ कमाने हेतु बिक्री मूल्य

(ii) प्रति कवर शुद्ध लाभ

(iii) प्रति कवर सकल लाभ

(iv) औसत बिक्री मूल्य

प्र. 26 निम्नलिखित के आधार पर परिकलन कीजिए

(i) लागत प्रतिशत, जब लागत रु. 300 और बिक्री रु. 1,000 है।

(ii) लागत, जब लागत प्रतिशत 40 % और बिक्री रु. 800 है।

(iii) बिक्री, जब लागत प्रतिशत 30 % और लागत रु. 120 है।

प्र. 27 दिसम्बर माह के संबंध में एक रेस्तरां की बहियों से निम्नलिखित सूचना प्राप्त की गई : बिक्री रु. 60,000; ओपनिंग स्टॉक रु. 5,000; क्लोजिंग स्टॉक रु. 6,400; क्रय रु. 26,000; मजदूरी एवं वेतन रु. 11,200; चिकित्सा रु. 600; ऊर्जा एवं ईंधन रु. 1,600; मरम्मत एवं नवीनीकरण रु. 2,000; किराया एवं दरें रु. 3,600; बीमा प्रीमियम रु. 800; डाक एवं दूरभाष रु. 400; मुद्रण एवं लेखन सामग्री रु. 600; मूल्यह्रास रु. 4,000. निम्नलिखित के आधार पर परिकलन कीजिए :

(क) घटकों की लागत का परिकलन करते हुए बिक्री के प्रतिशत के रूप में प्रत्येक घटक को दर्शाइए, यदि यह माना जाता है कि रु. 1,600 की लागत का भोजन उपहार स्वरूप परोसा गया था।

(ख) सकल लाभ, वेतन के बाद लाभ और शुद्ध लाभ एवं उनके प्रतिशत का परिकलन कीजिए।

(ग) ग्राहकों के लिए औसत व्यय क्षमता का परिकलन कीजिए, यदि यह माना जाता है कि दिसंबर माह में 6000 ग्राहकों को सेवा दी गई थी।

प्र. 28 निम्नलिखित के आधार पर परिकलन कीजिए :

(i) लागत प्रतिशत, जब लागत रु. 200 और बिक्री रु. 500 है।

(ii) लागत, जब लागत प्रतिशत 28 % और बिक्री रु. 500 है।

(iii) बिक्री, जब लागत प्रतिशत 30 % और लागत रु. 90 है।

# अध्याय – VI

# खाद्य लागत नियंत्रण

अध्ययन का उद्देश्य :– इस अध्याय का अध्ययन करने के पश्चात विद्यार्थी निम्नलिखित में सक्षम होंगे :–

1. खाद्य लागत नियंत्रण की महत्ता का वर्णन करने में।
2. खाद्य लागत को प्रभावित करने वाले कारकों को बताने में।
3. प्रदूषण नियंत्रण का वर्णन करने में।
4. खाद्य लागत को नियंत्रित करने हेतु उपायों का वर्णन करने में।

## I. खाद्य लागत और इसके नियंत्रण की महत्ता

लागत-निर्धारण (कॉस्टिंग) को लागत लेखाकरण (कॉस्ट अकाउंटिंग) नहीं समझा जाना चाहिए। लागत साधारण रूप से अंकगणितीय, लेखा ज्ञापन विवरणों का एक स्रोत या आंतरिक नियंत्रण विधियों की प्रक्रिया है। लागत एक तकनीक और लागतों को अभिप्राप्त करने की एक प्रक्रिया है। नियम और सिद्धांत, जो उत्पादों और सेवाओं की लागतों को अभिप्राप्त करने वाली कार्यविधि को अभिशासित करते हैं, एक तकनीक है, जिसका उपयोग लागतों को अभिप्राप्त करने के लिए किया जाता है। कार्यविधियों के विकास और उनमें संशोधन के साथ–साथ लागत की तकनीक भी बदलती है। खाद्य लागत को नियंत्रित करने के लिए क्रय, सामग्री प्राप्त करना, उसका भंडारण, सामग्री जारी करना, खाद्य उत्पादन, खाद्य बिक्री आदि को नियंत्रित किए जाने की जरूरत होती है।

## II. व्याख्या

खाद्य लागत को कच्ची सामग्री (खाद्य) के रूप में पारिभाषित किया जाता है, जिसका उपयोग कोई व्यंजन या खाद्य सामग्री तैयार करने के लिए किया जाता है।

दिन शुरू होने पर कुल स्टाक + क्रय की गई सामग्री (कच्ची सामग्री) या भंडार से प्राप्त की गई सामग्री में से दिन समाप्त होने पर कुल सामग्री को घटाकर जो शेष निकले, उसे किसी विशेष दिन की खाद्य लागत के रूप में परिभाषित किया जाता है।

खाद्य लागत नियंत्रित करने के लिए ध्यान में रखे जाने वाली बातें और इसके उद्देश्य एवं लाभ :

होटल उद्योग में खाद्य लागत को सामग्रियों (कच्ची खाद्य सामग्री लागत) के रूप में वर्गीकृत किया जाता है। यह कुल लागत का एक बड़ा भाग होती है। जितना छोटे आकार का होटल/ रेस्तरां होगा उसकी खाद्य लागत ज्यादा होगी और जितना बड़ा होटल/ रेस्तरां होगा, उसकी लागत उतनी ही कम होगी। खाद्य लागत रेस्तरां की एक प्रमुख लागत है और कर्मचारियों की लापरवाही के कारण हमेशा खाद्य लागत कम होने या अधिक होने की गुंजाइश बनी रहती है। यदि खाद्य लागत बढ़ जाती है, तो इसका मतलब यह है कि होटल/ रेस्तरां को हानि होगी क्योंकि बिक्री लागत (खाद्य लागत) भी बढ़ जायेगी और उसका सकल लाभ (बिक्री - खाद्य लागत) कम हो जायेगा। दूसरी ओर, यदि खाद्य लागत कम होती है तो या तो ग्राहक को कम मात्रा में भोजन परोसा जाता है या उसे सही गुणवत्ता का

भोजन नहीं परोसा जाता है। इसके फलस्वरूप होटल/रेस्तरां अपने ग्राहकों को स्थायी रूप से खो सकता है और इसलिए होटल/रेस्तरां की बिक्री एवं लाभ घट जायेगा। यदि खाद्य लागत को सावधानीपूर्वक नियंत्रित नहीं किया जाता है तो रेस्तरां द्वारा बहुत अच्छी बिक्री किए जाने के बावजूद भी, उसे घाटा हो सकता है।

खाद्य लागत को नियंत्रित करने हेतु निम्नलिखित बातों को ध्यान में रखा जाना चाहिए :

क) क्रय

क्रय विभाग को यह सुनिश्चित करना करना चाहिए खाद्य सामग्री की लागत को नियंत्रित करने हेतु सही मात्रा में, सही गुणवत्ता तथा अति–प्रतिस्पर्धी मूल्य पर खाद्य सामग्री का क्रय किया जाता है।

ख) कच्ची सामग्री को प्राप्त करना और उसका भंडारण

उचित गुणवत्ता और मात्रा के लिए स्टोर द्वारा प्राप्त कच्ची सामग्री का निरीक्षण और जांच की जानी चाहिए और यदि उसे अपेक्षा के अनुसार नहीं पाया जाता है तो उसे बदले जाने के लिए आपूर्तिकर्ता को वापस किया जाना चाहिए। प्राप्त की गई समस्त सामग्री को एक उचित स्थान पर भंडारित किया जाना चाहिए। इसका आशय यह है कि स्टोरों में *'प्रत्येक सामग्री के लिए एक स्थान और प्रत्येक वस्तु अपने स्थान'* पर होनी चाहिए। स्टोर कीपर को यह सुनिश्चित करना चाहिए कि कोई भी खाद्य सामग्री की बर्बादी नहीं हो रही है, और यदि ऐसा होता है तो उससे इसकी वसूली की जाती है।

ग) खाद्य सामग्री को जारी करना

समस्त खाद्य सामग्रियों को उचित मांगपत्र प्राप्त किए जाने के पश्चात ही जारी किया जाना चाहिए। स्टोर कीपर द्वारा 'फर्स्ट इन फर्स्ट आउट (एफ.आई.एफ.ओ)' के सिद्धांत का अनुसरण किया जाना चाहिए जिसका अर्थ है पहले जो सामग्री प्राप्त की गई है, उसी को पहले जारी किया जाए।

घ) कच्ची सामग्री की बर्बादी

सभी स्तरों पर अर्थात, पोर्शनिंग, कुकिंग, भंडारण आदि में बर्बादी कम से कम होनी चाहिए। खाद्य सामग्रियों की बर्बादी को हर संभव रोका जाना चाहिए। स्टॉक, सूप, ग्रेवी, सॉस आदि को तैयार करने के लिए सब्जियों, हड्डियों एवं अन्य कच्ची सामग्री अपशिष्टों का विवेकपूर्ण रूप से उपयोग किया जाना चाहिए।

ङ) पकाए गए पकवानों का उचित भंडारण

यदि पकाये गए पकवान दिन की समाप्ति पर बच जाते हैं तो उन्हें उचित तापमान पर भंडारित किया जाना चाहिए ताकि उन्हें अगले दिन यथाआवश्यकता उपयोग किया जा सके।

च) *पकाए गए पकवानों की खराबी*

कुक को यह सुनिश्चित करना चाहिए कि रसोई में खाद्य सामग्री की बर्बादी व खराबी यथासंभवतः कम से कम होनी चाहिए।

छ) ध्यान रखें कि कोई भी व्यंजन बिना बिल के न परोसा जाए

यदि कोई भी व्यंजन को बिना उचित बिल के साथ परोसा जाता है, तो इससे खाद्य लागत बढ़ जाएगी।

ज) पोर्शन कंट्रोल

शैफ को यह सुनिश्चित करना चाहिए कि व्यंजन स्टैंडर्ड पोर्शन के अनुसार परोसा गया है क्योंकि लार्जर पोर्शन तथा स्मालर पोर्शन, दोनों होटल/रेस्तरां के लिए नुकसानदेह हैं। बड़े पोर्शन से खााद्य लागत बढ़ेगी और छोटे पोर्शन से ग्राहक की संतुष्टि नहीं होगी।

झ) *स्टैंडर्ड रेसिपि*

शैफ को यह सुनिश्चित करना होगा कि हमेंशा स्टैंडर्ड रेसिपि का उपयोग किया जा रहा है अन्यथा ग्राहक को हमेशा एक ही स्टैंडर्ड का व्यंजन उपलब्ध नहीं होगा जिसके कारण वह असंतुष्ट हो सकता है।

खाद्य लागत नियंत्रण के उद्देश्य और लाभ की महत्ता ग्राहक को संतुष्ट करना और हमेशा ही अच्छा लाभ प्राप्त करना है।

**III.** खाद्य लागत नियंत्रण करने का उद्देश्य

**i)** लागत को समझना

लागत को लागत लेखाकरण की पद्धति के जरिए समझा जा सकता है कि उत्पादों या सेवाओं की सही लागत को कैसे अभ्रिपाप्त किया जा सकता है। यद्यपि लागत अभिप्राप्त करने के लिए किसी भी विधि का उपयोग किया जा सकता है, परंतु जो भी विधि अपनाई गई हो वह वास्तविक लागतों के काफी करीब हो।

**ii)** बिक्री मूल्य तय करना

जब कोई कुल लागत को अभिप्राप्त करने की विधि को अच्छी तरह समझ लेता है, तब वह किसी पकवान व व्यंजन के बिक्री मूल्य को तय कर सकता है। रेस्तरांओं में खाद्य लागत को ध्यान में रखकर उनका बिक्री मूल्य तय किया जाता है। जितने बड़ा लग्जरी रेस्टोरेंट होगा, उसकी लागत उतनी ही कम होगी और दूसरी ओर जितना छोटा लग्जरी रेस्टोरेंट होगा, उसकी कीमत उतनी ही अधिक होगी। सड़क के पास कोई छोटे रेस्तरां की खाद्य लागत 45–50 प्रतिशत अधिक हो सकती है और एक स्पेशियेलिटी रेस्तरां की लागत 20–25 प्रतिशत से भी कम हो सकती है।

**iii)** लागत को नियंत्रण करना

शैफ/ रेस्तरां प्रबंधक/लागत लेखाकार को किसी व्यंजन के लिए मूल्य को तय करते हुए उसकी यथार्थ रेसिपि की जानकारी होनी चाहिए। उसे खाद्य लागत को निर्धारित करते हुए श्रम लागत, व्यय तथा उसमें उतार–चढ़ाव को भी ध्यान में रखना चाहिए।

**iv)** लेखा तैयार करना तथा खाद्य लागत का नियंत्रण

शैफ/रेस्तरां प्रबंधन/लागत लेखाकार को उत्पादन, बिक्री एवं प्रचालनीय परिणामों, कच्ची सामग्रियों के भंडारण एवं फिनिश्ड फूड तथा अन्य मदों की निरंतर रूप से समीक्षा करनी होगी ताकि उनके मूल्य को लागत मूल्य या बाजार मूल्य पर निर्धारित किया जा सके, जो भी कम हो। स्टॉक इन्वेंटरी की समीक्षा प्रत्येक मद का भौतिक रूप से निरीक्षण कर की जाती है। भंडारणों की स्थिति तथा लागतों एवं बिक्री की स्थिति को जानने के पश्चात् ही वह खाद्य लागत को नियंत्रित कर सकता है।

**v)** प्रचालनीय नीतियां

खाद्य लागत लेखाकरण से प्रचालनीय नीतियों को रूपरेखा देने या उन्हें लागू करने में सहायता मिलती है, जैसे कि खाद्य व्यंजन की लागत क्या होनी चाहिए, क्या बेकरी उत्पादों को इनहाउस ही बेक किया जाना चाहिए या उन्हें बाहर से बेक करवाकर लिया जाना चाहिए। यदि मीठे पदार्थों की बिक्री अच्छी नहीं है और इसके लिए कोई कारगर शैफ नहीं है तो ऐसी सामग्रियों को भी बाहर से आउटसोर्स पर मंगाया जा सकता है।

**IV.** खाद्य लागत नियंत्रण की सीमा

यह देखने में काफी साधारण लगता है कि यदि स्टैंडर्ड रेसिपि और पोर्शन साइज कंट्रोल का अनुपालन किया जाता है तो खाद्य लागत हमेशा ही नियंत्रण में रहेगी। लेकिन वास्तविक रूप में स्टैंडर्ड रेसिपि और पोर्शन साइज का अनुपालन करने के बावजूद भी खाद्य लागत में अंतर हो सकता है। खाद्य लागत को निम्नलिखित कारक प्रभावित करते हैं, जो कि शैफ और प्रबंधन के सीधे नियंत्रण में हो सकते हैं/ या नहीं हो सकते हैं।

1. कच्ची सामग्री की लागत में उतार–चढ़ाव।
2. कच्ची सामग्री का गलत तरीके से क्रय।
3. बिक्री में गिरावट।
4. खाद्य व्यंजन तैयार करने के दौरान ज्यादा बर्बादी।
5. खाद्य की बिक्री में चोरी।
6. खराब भंडारण के कारण बर्बादी।

**V.** खाद्य लागत नियंत्रण करने के लिए मूल सिद्धांत

1. उचित रूप से क्रय करना।
2. क्रय में नियंत्रण करना।
3. क्रय कार्यविधि का अनुपालन करना।
4. खाद्य उत्पादन को नियंत्रित करना।
5. स्टैंडर्ड रेसिपि का अनुसरण करना।
6. स्टैंडर्ड पोर्शन साइज का अनुसरण करना।

**VI.** पोर्शन कंट्रोल

होटलों के लिए यह काफी महत्वपूर्ण है कि उनके पास स्टैंडर्ड रेसिपि के साथ–साथ एक स्टैंडर्ड पोर्शन साइज भी होना चाहिए। यदि व्यंजन की मात्रा में शैफ के मूड के कारण कोई बदलाव आता है, तब इसका मेन्यू के विपणन पर प्रतिकूल प्रभाव पड़ता है। यही नहीं, रेस्तरां के कर्मचारी भी संदेह में रहेंगे क्योंकि उन्हें स्वयं भी पोर्शन साइज के बारे में सही जानकारी नहीं होगी। यदि कोई ग्राहक तुलनात्मक रूप से लार्जर पोर्शन प्राप्त करता है तो वह खुश होगा लेकिन दूसरी ओर, यदि वह अपेक्षाकृत स्मालर पोर्शन प्राप्त करता है तो वह नाराज हो सकता है। इसलिए यदि स्टैंडर्ड पोर्शन साइज को कायम नहीं किया जाता है, तो इससे खाद्य लागत को कायम रखने पर भी असर पड़ेगा। स्टैंडर्ड पोर्शन साइज table D' hotel के मेन्यू से a la carte menu के मेन्यू से भिन्न होगा। यहां प्रश्न यह नहीं है कि एक पोर्शन साइज क्या होना चाहिए क्योंकि प्रबंधन नीति, व्यंजन/मेन्यू के मूल्य के आधार पर यह होटल दर होटल भिन्न हो सकता है। यहां प्रश्न इस बात है कि जो भी स्टैंडर्ड पोर्शन साइज प्रबंधन द्वारा तय किया गया है, वही पोर्शन साइज रेस्तरां/ रसोई द्वारा सभी दिनों में परोसा जाना चाहिए। यही नही, मुख्य व्यंजन के साथ और परोसे जाने वाले पकानों का भी स्टैंडर्ड पोर्शन साइज तय होना चाहिए। जिस थाली में पकवान को परोसा जा रहा है, उसकी एवं व्यंजन की सजावट/ प्रस्तुतिकरण एक समान होना चाहिए।

**VII.** स्टैंडर्ड रेसिपि

स्टैंडर्ड रेसिपि को खाद्य लागत नियंत्रण करने के लिए तैयार किया जाता है।

स्टैंडर्ड रेसिपि को तैयार करने के उद्देश्य निम्नलिखित हैं :

1. खाद्य सामग्रियों की मात्रा और गुणवत्ता : स्टैंडर्ड रेसिपि से कच्ची सामग्री, जिसका उपयोग स्टैंडर्ड व्यंजन तैयार करने के लिए किया जाता है, की गुणवत्ता और मात्रा को निर्धारित करने में सहायता मिलती है। इससे विभिन्न व्यंजनों के लिए प्रत्येक कच्ची सामग्री के संबंध में एक स्टैंडर्ड क्रय विनिर्देशन बनाने में सहायता मिलती है। उदाहरण के लिए, हरी स्लाद के लिए टमाटर के स्टैंडर्ड विनिर्देशन अन्य रेसिपियों की बजाय भिन्न होंगे।

2. मात्रा : स्टैंडर्ड रेसिपि से मांस या केरकास, की मात्रा का क्रय करने तथा बर्बादी को कम से कम करने में सहायता मिलती है। स्टैंडर्ड रेसिपि शैफ को प्रत्येक पोर्शन के वजन और आकार को तय करने में सहायता करती है, जिसके फलस्वरूप क्रय की गई कच्ची सामग्री से अधिकतम मात्रा प्राप्त की जा सकती है।

3. प्रति व्यंजन खाद्य लागत : स्टैंडर्ड रेसिपि से प्रत्येक व्यंजन और पकवान की लागत को कायम रखने में सहायता मिलती है, जिसके फलस्वरूप सकल लाभ कायम रहता है। बिक्री प्रति व्यंजन – खाद्य लागत प्रति व्यंजन (चर लागत) = सकल लाभ।

4. व्यंजन की पोशाहार वैल्यू : यह छात्रावासों, अस्पतालों, औद्योगिक कैंटीनों के लिए विशेष रूप से लाभकारी है। किसी भी व्यंजन की पोशाहार वैल्यू तब यथार्थ हो सकती है, जब उपयोगी की जाने वाली कच्ची सामग्री की मात्रा और गुणवत्ता की जानकारी होती है।

5. मेन्यू नियोजन : इससे मेन्यू का नियोजन करने, विशेष रूप से व्यंजन के रंग, उसको पकाए जाने की विधि, मूल कच्ची सामग्री में सहायता मिलती है क्योंकि कच्ची सामग्रियों की गुणवत्ता और मात्रा की पहले से ही जानकारी होती है।

6. क्रय, मांगपत्र और विभागीय हस्तांतरण : जब सही पूर्वानुमान और स्टैंडर्ड रेसिपि के कारण प्रत्येक सामग्री की गुणवत्ता और मात्रा की यथार्थ रूप में जानकारी प्राप्त होती है, तब इससे क्रय विभाग को गोपनीय रूप से क्रय करने में सहायता मिलती है और रसोई घर अपेक्षित सामग्रियों की यथार्थ मांग की पूर्ति तथा अंतरविभागीय हस्तांतरण भी कर सकते हैं। अंतरविभागीय हस्तांतरण भी यथार्थ रूप में किए जाते हैं।

7. स्टैंडर्ड फूड : यदि स्टैंडर्ड रेसिपि का उपयोग किया जाता है, तब समस्त व्यंजनों का स्टैंडर्ड एक जैसा रहेगा, भले ही रेस्तरां / होटल का मुख्य शैफ छुट्टी पर चला जाता है या नौकरी छोड़कर चला जाता है।

8. पोर्शन कंट्रोल : स्टैंडर्ड रेसिपि से पोर्शन कंट्रोल को कायम रखने में सहायता मिलती है, जिसके फलस्वरूप खाद्य लागत नियंत्रित रहती है।

9. स्टैंडर्ड रेसिपि बुक : आमतौर पर होटल स्टैंडर्ड रेसिपि तैयार करते हैं, प्रत्येक व्यंजन की फोटो खींचते हैं, अपेक्षित सामग्रियों की गुणवत्ता और मात्रा को लिखते हैं तथा खाना पकाने की विधि का विस्तार से वर्णन करते हैं। इस रेसिपि बुक से नये कर्मचारियों को होटल / रेस्तरां के अपेक्षित स्टैंडर्ड को कायम रखने में सहायता मिलती है। रेस्तरां कर्मचारियों को स्टैंडर्ड रेसिपि बुक के अनुसार प्रशिक्षित किया जा सकता है जो कि आर्डर प्राप्त करते हुए ग्राहकों को सेवाओं व व्यंजनों के बारे में अच्छी तरह जानकारी दे सकते हैं, जिसके कारण ग्राहकों को उनकी इच्छानुसार व्यंजन की बिक्री करने में सहायता मिलती है।

## VIII. होटल के कर्मचारियों के लिए भोजन

छोटे होटलों की तुलना में बड़े होटलों में कर्मचारियों के भोजन करने के लिए एक अलग डायनिंग हाल होता है और सभी कर्मचारियों से स्टॉफ अल्पाहार गृह में खाना खाने की अपेक्षा की जाती है। कुछ होटलों में एक्जिक्यूटिव के लिए एक अलग डायनिंग हाल होता है, जिसे एक्जिक्यूटिव डायनिंग हाल (ई.डी.आर.) के नाम से जाता है लेकिन आज के समय में केवल एक ही डायनिंग हाल होता है और सभी कर्मचारियों से उसी स्थान पर खाना खाने की अपेक्षा की जाती है। कर्मचारियों के लिए डायनिंग हाल में परोसे जाने वाले भोजन की लागत अलग से तय की जाती है। डायनिंग हाल से संबद्ध रसोई अपनी स्वयं की खाद्य लागत को कायम करती है। किसी अन्य रसोई की तरह उसकी भी लेखापरीक्षा की जाती है। होटल आमतौर पर अपने कर्मचारियों से ड्यूटी के दौरान परोसे गए भोजन के लिए एक सीमित लागत लेते हैं।

ऐसे छोटे होटल, जो कि कर्मचारियों के भोजन करने के लिए एक अलग रसोई का खर्चा नहीं उठा सकते हैं, वह अपने कर्मचारियों को केवल मुख्य रसोई से ही भोजन परोसते हैं, लेकिन कर्मचारियों को परोसे जाने वाले भोजन की लागत अलग से तय की जाती है और उसे श्रम लागत को डेबिट किया जाता है, न की खाद्य लागत को।

## IX. खाद्य लागत का नियंत्रण

खाद्य लागत रेस्तरां की समस्त लागतों में से एक मुख्य लागत है और कर्मचारियों की लापरवाही के कारण खाद्य की लागत ऊंची या कम रहने का खतरा हमेशा बना रहता है। यदि खाद्य लागत ऊंची रहती है तो इसका मतलब है कि होटल/रेस्तरां को प्रत्यक्ष हानि होगी क्योंकि बिक्री की लागत (खाद्य लागत) ऊंची हो जाएगी और सकल लाभ (बिक्री – खाद्य लागत) कम हो जाएगा। दूसरी ओर यदि लागत कम रहती है, तब या तो ग्राहक को कम मात्रा में भोजन परोसा जाता है या उसे खराब गुणवत्ता का भोजन परोसा जाता है। इसके परिणामस्वरूप होटल व रेस्तरां अपने ग्राहकों को स्थायी रूप से खो सकता है और इस कारण उसकी बिक्री कम हो जाएगी और उसका लाभ भी घट जाएगा।

*खाद्य लागत को नियंत्रित करने के लिए निम्नलिखित बातों पर अवश्य ध्यान दिया जाना चाहिए :*

***(i)*** *क्रय*

क्रय विभाग को यह सुनिश्चित करना चाहिए कि खाद्य लागत को नियंत्रित करने के लिए उचित गुणवत्ता, प्रतिस्पर्धी मूल्य तथा उचित मात्रा में कच्ची खाद्य सामग्री ही खरीदी जाए।

***(ii)*** *कच्ची सामग्री को प्राप्त करना और उनका भंडारण*

उचित गुणवत्ता और मात्रा के लिए स्टोर द्वारा प्राप्त कच्ची सामग्री का निरीक्षण और जांच की जानी चाहिए और यदि उसे अपेक्षा के अनुसार नहीं पाया जाता है तो उसे बदले जाने के लिए आपूर्तिकर्ता को वापस किया जाना चाहिए। प्राप्त की गई समस्त सामग्री को एक उचित स्थान पर भंडारित किया जाना चाहिए। इसका आशय यह है कि स्टोरों में 'प्रत्येक सामग्री के लिए एक स्थान और प्रत्येक वस्तु अपने स्थान' पर होनी चाहिए। स्टोर कीपर को यह सुनिश्चित करना चाहिए कि कोई भी खाद्य सामग्री की बर्बादी नहीं हो रही है, और यदि ऐसा होता है तो इसकी वसूली की जाती है।

***(iii)*** *खाद्य सामग्री को जारी करना*

समस्त खाद्य सामग्रियों को उचित मांगपत्र प्राप्त किए जाने के पश्चात ही जारी किया जाना चाहिए। स्टोर कीपर द्वारा 'फर्स्ट इन फर्स्ट आउट (एफ.आई.एफ.ओ)' के सिद्धांत का अनुसरण किया जाना चाहिए जिसका अर्थ है पहले जो सामग्री प्राप्त की गई है, उसी को पहले जारी किया जाए।

***(iv)*** *कच्ची सामग्री की बर्बादी*

सभी स्तरों पर अर्थात, पोर्शनिंग, कुकिंग, भंडारण आदि में बर्बादी कम से कम होनी चाहिए। खाद्य सामग्रियों की बर्बादी को हर संभव रोका जाना चाहिए। स्टॉक, सूप, ग्रेवी, सॉस आदि को तैयार करने के लिए सब्जियों, हड्डियों एवं अन्य कच्ची सामग्री अपशिष्टों का विवेकपूर्ण रूप से उपयोग किया जाना चाहिए।

***(v)*** *पकाए गए पकवानों का उचित भंडारण*

यदि पकाये गए पकवान दिन की समाप्ति पर बच जाता है तो उसे उचित तापमान पर भंडारित किया जाना चाहिए ताकि उसे अगले दिन यथाआवश्यकता उपयोग किया जा सके।

***(vi)*** *पकाए गए पकवानों की बर्बादी*

कुक को यह सुनिश्चित करना चाहिए कि रसोई में खाद्य सामग्री की बर्बादी व खराबी यथासंभवतः कम से कम होनी चाहिए।

***(vii)*** *ध्यान रखें की कोई भी व्यंजन बिना बिल के न परोसा जाए*

यदि कोई भी व्यंजन को बिना उचित बिल के साथ परोसा जाता है, तो इससे खाद्य लागत बढ़ जाएगी।

***(viii)*** *पोर्शन कंट्रोल*

शैफ को यह सुनिश्चित करना चाहिए कि व्यंजन स्टैंडर्ड पोर्शन के अनुसार परोसा गया है क्योंकि लार्जर पोर्शन तथा स्मालर पोर्शन, दोनों होटल/रेस्तरां के लिए नुकसानदेह हैं। बड़े पोर्शन से खााद्य लागत बढ़ेगी और छोटे पोर्शन से ग्राहक की संतुष्टि नहीं होगी।

***(ix)*** *स्टैंडर्ड रेसिपि*

शैफ को यह सुनिश्चित करना होगा कि हमेंशा स्टैंडर्ड रेसिपि का उपयोग किया जा रहा है अन्यथा ग्राहक को हमेशा एक ही स्टैंडर्ड का व्यंजन उपलब्ध नहीं होगा जिसके कारण वह असंतुष्ट हो सकता है।

पुनरीक्षा प्रश्न

प्र. 1. खाद्य लागत का वर्णन कर उसकी महत्ता को विस्तार में बतायें।

प्र. 2. खाद्य लागत नियंत्रण के उद्देश्यों एवं लाभों को विस्तार में लिखें।

प्र. 3. खाद्य लागत से आपका अभिप्राय क्या है? इसकी सीमाओं को विस्तार से लिखें।

प्र. 4. स्टैंडर्ड रेसिपि से आपका अभिप्राय क्या है और इसके उद्देश्य क्या हैं?

प्र. 5. खाद्य लागत को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन करें।

# अध्याय – VII

# क्षेत्रीय रसोई (क्वीज़न)

अध्ययन का उद्देश्य :– इस अध्याय का अध्ययन करने के पश्चात विद्यार्थी निम्नलिखित में सक्षम होंगे :–

1. क्षेत्रीय रसोई (क्वीज़न) के संदर्भ में भौगोलिक स्थल का वर्णन करने में।
2. विभिन्न प्रकार के व्यंजनों (क्षेत्रीय आधारित) की प्रकृतियों तथा उनकी कुकिंग विधियों को समझने में।
3. त्यौहार संबंधी रेसिपियों को समझने में।
4. विशिष्ट क्षेत्रीय रसोईयों की विशेषताओं का वर्णन करनें में।
5. भारतीय रोटी के प्रकार और उसको तैयार करने के बारे में।

**I.** कश्मीरी रसोई

मुख्य खाद्य व्यंजन

चावल

**I.** भौगोलिक स्थल

कश्मीर की घाटी हिमालय और पीर पंचाल के पहाड़ी क्षेत्रों के बीच तक फैली हुई है।

**II.** विशेषताएं

- कश्मीरी रसोई के अंतर्गत भारतीय, इरानी, अफगानी और मध्य एशिया क्षेत्र की सर्वश्रेष्ठ व्यंजनों का एक सम्मिश्रण परोसा जाता है।
- वजावान (wazawan) – इसका शाब्दिक अर्थ है कुक का विशाल बाजार – जो कि पारंपरिक रूप से मुस्लिम पर्व है और जिसमें एक दर्जन से भी अधिक मांस व्यंजनों तथा कुछ शाकाहारी व्यंजनों को परोसा जाता है।
- कश्मीरी खाने के अंतर्गत मटन, मछली, चिकन, जंगली फाउल और कुछ सब्जियों और फलों – ताजे एवं सूखे, को परोसा जाता है।

दक्षिण भारतीय रसोई

| तमिलनाडु | केरल | आंध्र प्रदेश |
|---|---|---|
| कर्नाटक | सिरियन, क्रिश्चिन, मुस्लिम (सी फूड व्यंजन) अरबी खाना | शाकाहारी, बौद्ध धर्म का खाना या मुगलीय खाना या हैदराबादी रसोई |

अनाज एवं मसूरवर्गीय दालें

- अदरक और सौंफ का पाउडर यहां का मुख्य मसाला है।
- कश्मीर में गुदादार, फ्लेवरयुक्त मिर्च उगाई जाती है, जिसमें ज्यादा तीखापन नहीं होता है।

- यहां के व्यंजनों में दही/योगहर्ट एक प्रमुख सामग्री है।
- यहां खाना पकाने के लिए सरसों के तेल का इस्तेमाल किया जाता है।

**III.** विशिष्ट रसोई

- तबाख माज/कबारगाह – टेंडर्ड फ्राईड रिब्ज मीट कीमें के कोफते
- रिस्ता – लाल ग्रेवी में
- आबगोश – दुधिया ग्रेवी में पकाया हुआ मटन
- गोशताबा – दही की ग्रेवी में पकाया हुआ
- रोगनजोश – ब्राउन मटन
- कालिया (पीला मीट) – पीली ग्रेवी में पकाया गया मटन
- याखनी – दही की ग्रेवी में पकाया गया मटन
- अला याखनी – दही की ग्रेवी में मेरो(Marrow)

डायग्राम महाराष्ट्रीयन धर्म

- नादुर याखनी – दही की ग्रेवी में पकाई गई कमल ककड़ी
- ब्राउन किए गए दम आलू
- Tsaman – पीली ग्रवी में पकाया गया पनीर
- मोंजीहक – हरी एवं सफेद खोल गोभी (गांठ गोभी)
- कानागुच्ची – दही की सॉस में मोरेल मशरूम
- मटन पुलाव
- मिठा भात
- फिरनी – चावल के आटे व दूध से बनाया गया मिष्ठान
- काहवा – ग्रीन टी

दक्षिण भारत का तापमान हमेशा से ही गरम रहता है, इसलिए यहां खाना भारत के अन्य भागों की तुलना में ज्यादा गरम परोसा जाता है क्योंकि गरम खाने का आहार लिए जाने से शरीर के तापमान को ठण्डा करने में सहायता मिलती है। यहां के खाने में निम्नलिखित व्यंजन उपलब्ध होते हैं :

- मुख्यतः शाकाहारी
- चावल खाने वालों की अधिक संख्या
- यहां खाना घी के बजाय तेल में पकाया जाता है
- मिष्ठानों की जगह फल का उपभोग
- पायेसेम – उत्तर भारत की खीर की तरह एक पकवान(सेवियां, मेवे व दूध)
- सांभर – सब्जी और मसूर वर्गीय दालों से बनायी गई एक सामग्री, जिसे चावल, वड़ा, डोसा और इडली के साथ परोसा जाता है

- रस्म – मसालेदार सूप
- पच्चड़ी – उत्तर भारतीय रायते की तरह एक व्यंजन
- कम मसाले वाले पापड़
- इडली – जिसे मसूर वर्गीय दाल और चावल को किण्वित कर एक साथ मिलाया जाता है और सीटी वाले कुकर या बर्तन में भाप देकर पकाया जाता है।
- डोसा – इसे बड़े तवे में पतली परत में फैलाकर पकाया जाता है, दोनों ओर से इसे फ्राई किया जाता है जैसे कि मसले हुए आलू को भरकर या उसके बिना पैनकेक के साथ परोसा जाता है।
- वड़ा – मेड्यू वड़ा(उड़द दाल वड़ा), पेरीप्पू वड़ा (चना दाल वड़ा)आदि
- सिरियन क्रिश्चिन का होपर या अपेम्स(आटा, यीस्ट,नारियल पानी कढ़ाई में बनाया जाता है)
- यहां के खाने के साथ परोसे जाने वाला पेय पदार्थ हमेशा ही काफी होती है
- ईसाई समुदाय द्वारा बीफ को बड़ी मात्रा में खाया जाता है

**IV.** त्यौहार

1. *पोंगल*

- वेन पोंगल – मसूरवर्गीय दाल के साथ चावल
- सरकराई पोंगल – मीठे चावल

2. *ओनम – इसे केरल में 10 दिनों तक मनाया जाता है।*

मराठी खाना

क) विदर्भ

- मुख्यतः किसान
- शाकाहारी खाना
- टमेटो चे सार
- वड़ा भात
- भाजी चे फुटे
- हुर्दा
- भुनी हुई ज्वार जिसे सर्दियों में दही और एक टैंगी आहार वाली चटनी के साथ परोसा जाता है।

ख) कोल्हापुर और उसके आस–पास के क्षेत्र

- काफी मसालेदार खाना जिसमें काफी मिर्च होती है।
- अधिकतर मांसाहारी
- यह सूखा मटन के लिए काफी प्रसिद्ध है
- कोल्हापुरी मटन

- रावन पिली – बेसन और मिर्च पाउडर बराबर मात्रा में डालकर पकाया गया खाना
- कोल्हापुर पांडा रस टंबडा रस कोमदी वा रस के लिए भी प्रसिद्ध है

ग) मराठवाड़ा

- काफी मसालेदार खाना, जिसमें मिर्च और अदरक काफी मात्रा में इस्तेमाल किया जाता है।
- अनेक प्रकार के अचार और चटनिया।
- ताजी सामग्रियों का उपयोग किया जाता है।

घ) ब्राह्मण

- कोनकनष्ठा
- देशास्थ्स
- सारस्वत (ग्रांड सारस्वत)
- खारहडे (मसालों का कम उपयोग)

चंद्रासेनिया कायस्थ प्रभु (सीकेपी) – ये लोग मछली और मटन का उपभोग कर अपना जीवन यापन करते हैं और बिना शाकाहारी भोजन के बिना यह एक दिन भी नहीं रह सकते। ये लोग भोजन नारियल, प्याज, अदरक, लहसुन, मिर्च और गरम मसाले के मिश्रण का उपयोग कर पकाते हैं। मछली के साथ अनेक प्रकार के भोजन बनाये जाते हैं।

ङ) कोंकण

यहां के खाने पर कर्नाटक राज्य के खाने का प्रभाव दिखाई पड़ता है क्योंकि यहां के खाने में नारियल की बड़ी भूमिका है। कोकूम (अंशुल) का उपयोग हल्दी के स्थान पर किया जाता है, जिससे की कोकूम को टेंगी फ्लेवर प्रदान किया जा सके। फ्लेवर ग्रेवी में त्रिफल (मसाला) का प्रयोग किया जाता है। रत्नागिरि अल्फानसो आम के लिए प्रसिद्ध हैं।

स्नेक्स : वड़ा पॉव, पॉव भाजी, मिसल, बटाटा वड़ा, भेलपुरी

च) मराठा

यहां के लोग खाने में मिर्च का काफी ज्यादा इस्तेमाल करते हैं।

पंद्रारा रास (सफेद चिपचिपा) ताम्दी रासा कोम्बदी (ब्राउन चिकन)

मराठी भोजन ही एक मात्र ऐसा भोजन है जो कि गेहूं और चावल दोनों को वरन भात (varan bhat) के लिए बराबर की मात्रा में उपयोग करता है, जिसे शुद्ध देसी घी में पकाया जाता है और जिसका आर्डर पहले से दिया जाता है। यह ऐपिटाइजर को बढ़ाता है तथा आंतों को उदर में रस उद्ग्रहण करने में सहायता देता है, जिससे आहार नली के जरिए भोजन आसानी से निगला जा सकता है।

**II.** त्यौहार

1. सक्रांति : तिल–गुल (तिल और गुड के साथ बनाये गये लड्डू), के साथ गुवाची पोली, कोलाचे भारित, मुगाचया दालीची खिचड़ी।

2. Ranuaijanchani (होली) : पुरन पोली (काफी मात्रा में शुद्ध देसी घी, नारियल, दूध या सादा दूध के साथ)

3. गुडी पंडवा : श्रीखंड और पफ पेस्ट्री।

4. दशहरा : शकर भात, श्रीखंड पुरी

5. दिवाली : चाक्लया, अनारसे, कारोंजवा, घेर आदि जैसे खाद्य व्यंजनों को दिवाली से एक दिन पहले बनाया जाता है।

6. गणेश चतुर्थी : मोदक, हरेली भात (नारियल चावल), करंजिया, कन्वलवा।

**III.** महाराष्ट्र के गुणवत्ता पूर्ण व्यंजन

- **Zunka-bhakar** (जुनका–भाकर) : जुनका मिर्च और अदरक के साथ तेल में भुने गए बेसन, प्याज और नमक में पकाया जाता है। भाकर को ज्वार के आटे और पानी से गुंधकर चारकोल पर सेक कर तैयार किया जाता है।
- टोमाटोचे–सार : टमाटर प्यूरी टॉप को नारियल के दूध के साथ तैयार किया जाता है और उसे तेल, सरसों के बीज, हींग और कड़ी पत्ते का छौंका लगाया जाता है।
- मटनाचे सुखे : शुष्क एवं भुने नारियल के दूध पाउडर के साथ सूखा मटन पकाये जाने के लिए इस्तेमाल किया जाता है, जिसमें तेल, सरसों बीज, हींग और कड़ी पत्ते का छौंका लगाया जाता है।
- मटननाचे सुखे : शुष्क एवं भुने नारियल के गरम मसाला पाउडर के साथ सूखा मटन पकाये जाने के लिए इस्तेमाल किया जाता है, जिसमें पॉपी बीज, जीरा और मिर्च का छौंका लगाया जाता है।
- कोलाचे भार्त (बैंगन) : इसे बैंगन को को भुनकर, छिलका उतारकर, उसे मसलकर, उसमें इमली का गुदा और नारियल दूध मिलाकर बनाया जाता है। उसके बाद गुड़ एवं नमक मिलाया जाता है।
- शकरपारे : मैदा, चीनी, दूध के साथ एक क्रस्ट पेस्ट्री तैयार कर उसे डायमंड आकार में काटकर डीप फ्राई किया जाता है, ताकि उसमें कुरकुरापन आ जाए।
- पंदारा रोसा (**Pandra Rossa**) : नारियल दूध, काजू और गरम मसाला के साथ तैयार की गई मटन ग्रेवी।
- पूर्णपोली : चमलल, गुड़ फ्लेवर और इलायची एवं नट रिंग के साथ पकाई गई चपातियां जिन्हें घी या सादे दूध या नारियल दूध के साथ परोसा जाता है।

3. गुजराती रसोई

- यहां का मुख्य खाद्य बाजरा है।
- अधिकतर गुजराती जैन हैं और वे अदरक, प्याज आदि नहीं खाते हैं। वे बाजरा, गुड़, सब्जियों और अनाजों का उपयोग करते हैं।

यहां गैर–हिन्दू में दो जातियां हैं → बोहरी : यह सबसे प्राचीन मुस्लिम समुदाय है और सूप और मीठे पकवान बनाने के लिए प्रसिद्ध है

→ पारसी : (ईरान से) ये लोग अंग्रेजी और पारसी रसोई के मिश्रित पकवान बनाते हैं।

- धेवर या मेथी थेलपा।
- गुड़ और नीबू का काफी उपयोग किया जाता है क्योंकि यहां चीनी का उत्पादन विशाल मात्रा में किया जाता है।
- चटनी : लहसुन, लाल मिर्च, नमक की मिश्रित चटनी।
- स्नेक्स : ढोकला, खाडंवी, कचोरी सेव, घातिया और पापड़ी।

**i)** पारसी

ये लोग भोजन करते हुए सबसे पहले अचार खाते हैं और उसके बाद चपाती – मछली – चिकन – मटन – अंडा – आईसक्रीम या अन्य मीठे पदार्थ खाते हैं।

**ii)** विशेष पकवान

1. मेथी थेप्ला : गेहुं आटा, बाजरा, बेसन, मेथी और मसालों को मिलाकर गुंधे गए आटे को रोल कर तैयार किया जाता है।

2. ढोकला : इसे चना दाल, दही और सुगंधित मसालों से तैयार किया जाता है और तत्पश्चात् उसे भाप देकर पकाया जाता है।

3. कांडवी **(Kahndvi)** : यह छोटे–छोटे रोल की गई क्रेप होती हैं, जिन्हें बेसे (bese) दही और अदरक, हरी मिर्च की लपसी के साथ पकाकर तैयार किया जाता है और चटनी के साथ परोसा जाता है।

4. उनधियु (**Oondhiyu**)ः यह अनेक सब्जियों जैसे कि आलू, शकरकंदी, रतालू, केला, बैंगन को पकाकर तैयार किया जाता है। मेथी के साथ नारियल, मिर्च पूद, नीबू, चीनी, काफी मात्रा में अदरक, धनिया, पूद की मिश्रित सामग्री को धीमी आंच पर पकाकर तैयार किया जाता है।

5. दूधपाक : सुगंधित दूध में चावल को पकाकर तैयार किया जाता है।

6. पतरा–ना–माची (**Patra-na-machi**)ः सुगंधित दूध में पकाकर तैयार किया जाता है।

7. साली जारदालू मुर्गी **(Sali jardaloo murgi)** : आलू के स्ट्रॅा, खुमानी और अदरक के साथ मसालेदार ग्रेवी में पकाया गया चिकन।

8. धानसेक : यह (**Dhansak**) 05 दालों + मटन + सब्जी का एक मिश्रण है, जिसे ब्राउन चावल के साथ परोसा जाता है।

9. लगन–नु–कस्टर्ड **(Lagan-nu-custard)**: उबले हुए दूध एवं गिरियों के साथ बेक किया गया या भाप देकर पकाया गया राइस कस्टर्ड।

10. मलाई नु खाजा **(Malai no khaja)**: यह फ्लेकी पेस्ट्री के कोने होते हैं, जिनमें मीठे पदार्थ मिलाकर उभरी (क्लॉटेड) क्रीम डाली जाती है।

4. हैदराबादी रसोई

- यहां का मुख्य खाद्य चावल है।
- यहां के खाने में काफी ज्यादा मिर्च, काफी मसाले तथा व्यंजन के ऊपर तैरता हुआ तेल होता है।
- यहां पकवान बनाने के लिए दही या इमली का इस्तेमाल किया जाता है।
- नास्ते से लेकर रात्रि भोज तक मांस का उपभोग किया जाता है।

**i)** विशेष पकवान

- नहारी : टॉट्रल, मैमने की जिव्हा के साथ बनाया गया सूप स्टॉक
- खिचड़ी : चावल, मसूर दाल और घी के साथ बनाई जाती है।
- खागिना : अंडा की भुजी।
- अम्बेडे की भाजी : आम भाजी।
- भरवा बैंगन : साबुत बैंगन को भुनकर तिल, मूंगफली, नारियल तथा इमली की चटनी के साथ पकाकर तैयार किया जाता है।
- हालीम : अच्छी तरह पकाये गये मटन व दलिया या पिसी गेहूँ के साथ
- अंडे की पियोसी : अंडा, घी, पीसे बादाम और खोये के साथ सौंफ के फ्लेवर के साथ तैयार किया जाता है।
- अशरफी : खोये के साथ बनाये गये सिक्के।
- हब के लौज : खोया और बादाम।
- खुमानी का मीठा : खुमानी, चीनी और क्रीम।
- गिले फरडोस : दूधी, राइस फ्लोर मिल्क, खोया चीनी और गिरियां(घीया की खीर)

त्यौहार

बकरा–ईद

5. पंजाबी रसोई

- मुख्य आहार – गेहूं
- सरसों का साग और मक्के की रोटी
- मूली और आलू का परांठा
- छोले भठूरे
- मुगलई खाने जैसा स्वाद

- गृहणियों द्वारा तंदुर का इस्तेमाल किया जाता है
  - यहां ढाबे होते हैं।
- गाजर का हलवा
- लस्सी या छांछ
- विशेष अवसरों पर पुलाव या बिरयानी
- दूध काफी मात्रा में इस्तेमाल किया जाता है, खीर – रसमलाई, क्रीम के लिए
- खाना पकाने में पनीर : देसी घी काफी ज्यादा मात्रा में इस्तेमाल किया जाता है
- मुगलई खाने के रूप में : तंदुरी चिकन और नान
- चावल के साथ रायता परोसा जाता है
- दाल : राजमा, मक्खनी दाल और दही एवं मसालों के साथ पकाई गई अन्य अनेक दालें
- अचार : सब्जी अचार और गाजर, शलगम, फूल गोभी और चटनी
- मिष्ठान मुख्यतः दूध से बनाये जाते हैं।
- खाना पकाये जाने के लिए घी या सरसों के तेल का इस्तेमाल किया जाता है।
- मांसाहारी व्यंजन – मेमना, मटन या मुर्गी वर्गीय पक्षी।

6) दम क्वीज़न

दम (Dum) का शब्दिक अर्थ 'तैयार किए गए व्यंजन की परिपक्वता' है। आज के समय में धीमी आंच पर खाना पकाये जाने की विधियों में दम सबसे प्रमुख विधि है। प्राचीन काल में जब खाना हांडी में बनाया जाता था, तब बर्तनों व हांडियों पर आटे का लेप लगाया जाता था ताकि हांडी व बर्तन के भीतर नमी को बरकरार रखा जा सके और हांडी को धुएं वाली आग पर रखा जाता था। इसके साथ–साथ कुछ जलते कोयले हांडी के ऊपर रखे ढक्कन पर भी रखे जाते थे, जिससे यह सुनिश्चित होता था कि हांडी को नीचे तथा ऊपर दोनों ओर से ताप दिया जा सके। आज के समय में धीमी आंच पर खाना पकाने और व्यंजन को ताप देने के लिए ओवन का इस्तेमाल किया जाता है।

इस प्रक्रिया में मुख्य सामग्री को उसके घटकों के साथ आंशिक रूप से पकाया जाता है (कुछ मामलों में घटक सामग्रियों को खाना परोसने के समय पर ही डाला जाता है) और तत्पश्चात् उस पर ढक्कन लगा दिया जाता है, जिसे आटे का लेप लगाकर सीलबंद कर दिया जाता है। उसके बाद उसे ओवन में रखा जाता है। इस प्रकार भोजन अपने ही भाप से पकता है। दम कुकिंग के जरिये पकाये गए खाने का मुख्य लाभ यह है कि चूंकि इसकी भाप उड़ती नहीं है इसलिए खाद्य सामग्री का विशेष गुण, फ्लेवर तथा उसकी सुगंध कायम रहती है।

आमतौर पर दम कुकिंग विधि का उपयोग तब किया जाता है जब मांस अधपका और उसकी तरी लगभग तैयार हो जाती है। यह वास्तविकता है कि दम कुकिंग विधि में पकाये गये खाने की ऊपरी सतह पर तैरता हुआ घी या तेल दिखाई देता है जो व्यंजन की बनावट में सुधार लाता है।

नवप्रर्वतनकारी दम पुख्त (innovative dum pukht) का प्रचलन परोपकारी नवाब असफ–उद–दौला के शासनकाल में देखा जाता था। इसकी उत्पत्ति पारस में हुई थी, जहां की किसी पकाये गये व्यंजन को सीलबंद कर गरम मिट्टी में पकने के लिए दफनाया जाता था।

भारत में दम पुख्त का आगमन लगभग 200 वर्ष पूर्व हुआ था जब 1784 के ज्वार भाटे के दौरान नवाब–उद–दौला द्वारा भूख से मरने वाले अपने नागरिकों को भोजन उपलब्ध कराये जाने का निणर्य लिया गया था। नवाब–उद–दौला ने बड़ा इमामबाड़ा का निर्माण कर लोगों को रोजगार उपलब्ध कराने का निर्णय लिया। इस पुरातत्व का निर्माण दिन में किया जाता था और रात को उसे गिराया जाता था। इस प्रक्रिया के दौरान विशाल मात्रा में खाद्य सामग्री को पका कर गड्ढों (gigantic handisl) में गाड़ दिया जाता था और उसके बाद विशाल दोहरी दीवार वाले बुखारियर चूल्हें में उसे गरम रखा जाता था। इसके परिणामस्वरूप तैयार किया गया भोजन बुखारी के ताप की भाप से कायम रखा जाता था।

एक बार नवाब ने भोजन का नमूना लेने का निर्णय लिया, उसने सभी मोरसेल पर विश्वास किया। उसने रॉयल बैंकट पर उपयोग के लिए hnkhan को अंगीकृत किया। पकवान को पर्याप्त फ्लेवर देने के लिए उसके शैफ दम कुकिंग विधि से खाना पकाते हुए पूर्व में विदेशी मसालों और शाकों का इस्तेमाल करते थे।

उदाहरण :

1. गुलनार जलपरी : विशिष्ट बेटर में मेरिनेट किए गए तरीदार प्रॉन (मछली) का एक विशिष्ट व्यंजन, जिसे दम कुकिंग विधि से पकाया जाता था।
2. खुरूस–ए–टर्श **(Khuroos-e-tursh)**: यह टैंगी चिकन का एक विशिष्ट व्यंजन है, जिसमें केसर फ्लेवर और काली मिर्च, जिसे भारत में मुख्यतः शाही जीरा या रोयायी जीरा के रूप में जाना जाता था, का प्रयोग किया जाता था।
3. एकंड–ई–कव्वाबी (**Zaqand-e-kebabi**) : मेमना मांस पकाने के लिए लौंग के फ्लेवर का इस्तेमाल, जिसे दम विधि में पकाये जाने से पहले स्टोन मार्बल पर पकाया जाता था।
4. सब्ज गोश्त (**Subz gosht**): यह मेमना, शलगम और पालक का एक सम्मिश्रण है, जिसे सरसों के तेल में पकाया जाता है।

7) गोवा रसोई

- यहां के खाने पर ईसाई, हिंदू और पुर्तगाली खाने का प्रभाव है
- मुख्य व्यंजन मछली और चावल
- यहां गेहूं का इस्तेमाल ब्रेड के लिए, जिसे ओवन में बेक किया जाता है और चपाती के लिए किया जाता है।
- सामान्य रूप से उपभोग किये जाने वाले मांसों में सूअर, चिकन और मेमना हैं।

**i)** विशेष व्यंजन

1. यहां का खाना काफी मसालेदार होता है और उसमें मिर्च का इस्तेमाल ज्यादा से ज्यादा किया जाता है।
2. हिंदुओं द्वारा कोकुम और ईसाइयों द्वारा सिरके का इस्तेमाल किया जाता है।
3. ईसाइयों द्वारा पोर्क का उपभोग काफी ज्यादा किया जाता है।
4. यहां के खाने में पीसे मसाले को बारीक–बारीक पीसकर इस्तेमाल किया जाता है।

5. गोवा के लोगों को मीठे भोजन खाने की आदत नहीं है और उनका सबसे पसंदीदा भोजन बिबिन्का है।
6. यहां अधिकतर मांस सी–फूड और पोर्क होते हैं।

**ii)** गोवा के कुछ अन्य विशेष व्यंजन

1. गोवा प्रान मसाला : प्रान (मछली के बच्चे व छोटी मछलियां) को लाल मिर्च, साबुत जीरा, हल्दी, लौंग, दाल चीनी, अदरक और माल्ट सिरका के साथ पकाया जाता है।
2. विंदालु मसाला : मटन या पोर्क को लाल मिर्च, दालचीनी, जीरा और धनिये के बीजों, हल्दी, अदरक, लहसुन और सिरके के साथ पकाया जाता है।
3. मेरीनेड
4. सोरपोटेल : पोर्क को प्याज, टमाटर, सिरका, लाल मिर्च, काली मिर्च और जीरे के साथ पकाया जाता है।
5. बिहिन्का नारियल दूध, गुड़ एवं अण्डे पेनकेक को एक दूसरे पर रखकर तैयार किया जाता है।
6. Xacuti

8. बंगाली रसोई

बंगाली लोगों के तीन पसंदीदा व्यंजनों में चावल, मछली और मिष्ठान हैं, ये लोग मीठे जल की मछली को विशेष रूप से पसंद करते हैं, जिसे देवी माँ को अर्पित किया जाता है और मिष्ठानों में रसगुल्ला और संदेश इनके पसंदीदा भोज हैं क्योंकि बंगाल में दूध पर्याप्त मात्रा में उपलब्ध होता है।

बंगाली खाने में सरसों के तेल में पांच सामग्रियों के पंच फोरन मिश्रण का छौंका लगाने के लिए इस्तेमाल किया जाता है और दही की ग्रेवी में मछली को पकाये जाना यहां की एक विशिष्ठता है।

**i)** पारंपरिक पकवान

बंगाली रसोई के अंतर्गत शाकाहारी एवं गैर–शाकाहारी दोनों का एक मिश्रण है। यहां लोगों की मुख्य प्राथमिकता मछली की होती है और यहां कोई भी भोज बिना मछली परोसे पूर्ण नहीं माना जाता है

- बंगाल में दिन शुरू होते ही मूरी (उबले चावल), गाढ़े दूध की क्रीम तथा मीठे एवं पके आम या झाड़ीदार अन्नानास जैसे ताजे एवं गुदेदार फलों के स्वस्थ डोलोब के साथ तैयार किए गए भोजन किया जाता है।
- दोपहर के भोज में इनके पसंदीदे खाने में शुकियो है, जिसमें ताजी एवं सब्जियां – कुछ मात्रा में लौकी, सफेद मूली, आलू, आइक बेसन, सब्जियों की पत्तियों एवं डंडियों का इस्तेमाल किया जाता है।
- खाने में चावल और दाल के साथ–साथ सब्जियों और मछलियों से बनाई गई फ्राई फाजी परोसी जाती है।
- कुछ लोग चावल माचर झोल (machar jhol) खाते हैं जो कि मीठी और खट्टी चटनी होती है।
- आम झाल – यह पानी की तरह पतला सूप होता है, जिसे सरसों के बीजों के साथ हरे आम के फ्लेवर के साथ तैयार किया जाता है।
- मिष्ठी दोई – इसे गाढ़ी दही, जिसे मिट्टी के कुल्हड़ में जमाया जाता है, के साथ तैयार किया जाता है।
- रसगुल्ला, संदेश, सिंघाड़ा, रसमलाई, बंगाल के प्रसिद्ध मिष्ठान हैं।

- सायंकालीन नाश्ता

  - झाल मुरी (jahl moori): यह उबले हुए चावल, आलू और खीरे का एक मसालेदार मिश्रण है।
  - पूड़ीः पूड़ी में मसले हुए आलू भरा जाता है, जिसे जीरा और लाल मिर्च तथा इमली के पानी से तैयार किया जाता है।
  - तेंतुल जल (tetul jal)
- यहां साधारण रूप से भोजन में चावल, दाल और भाजा खाया जाता है। चावल यहां का पसंदीदा भोजन है। दाल फ्लेवर के साथ मछली के सिर भाग का व्यंजन या मछली या सब्जी भाजा को भाजी कहते हैं। इसके बाद पंसदीदा भोजन मछली मांस है।
- चिंगरी माछर मलाई – प्रान (मछली के बच्चे) को नारियल के दूध में पकाकर तैयार किया जाता है।
- Yeg and kopir(gobi) dantar dalna chingri macher dim(eNyh ds vaMs) (छोटे श्रृंप मछली के साथ गोभी की डंडियों को पकाकर)
- चटनी टमाटर में संरक्षित मीठे आमों के टुकड़ों को भरकर तैयार किया जाता है।
- मीठी दही – भापा दोई(steamed curd)

9. भारतीय रोटी

*रोटी* भारतीय लोगों का मूलभूत आहार है। वस्तुतः, भारत में रोटी का नाम ब्रेड के रूप में लिया जाता है। एक हजार वर्षों से भी अधिक समय के दौरान भारत में विदेशी संस्कृति के आगमन से पूर्व भारत की गेहूं के आटे से रोटी बनाने की अनूठी विशिष्टता थी। इन विशिष्टिताओं को अलग–अलग नामों से पुकारा जाता था जैसे *चपाती, पुलका, पराठा या पूड़ी* आदि। गेहूं के आटे के अलावा बनाई जाने वाली रोटियों के नाम भारत में अलग–अलग थे, जैसे कि *मकई की रोटी, ज्वार की रोटी, बाजरे* की रोटी आदि। इस प्रकार की रोटियां भारत के अनेक क्षेत्रों व अंचलों में काफी प्रसिद्ध थीं। दक्षिण भारत और उत्तर पूर्वी राज्यों को छोड़कर भारत के समस्त भागों में रोटी का उपभोग किया जाता है। उत्तर और मध्य भारत में गेहूं का उपयोग आमतौर पर किया जाता है और गेहूं का आटा रोटी बनाने की मूलभूत सामग्री है।

**i)** खाना पकाने की विधियां

खाना पकाने की विभिन्न विधियों के आधार पर भारतीय रोटी को निम्नलिखित श्रेणियों में वर्गीकृत किया जा सकता हैः

- डीप फ्राईंगः पूड़ी, बेडमी पूड़ी, कचोड़ी, भठूरा, लूची, थकेई परांठा
- शेलो फ्राईंगः सादा परांठा, भरवा परांठा
- बेकिंगः पाव, डबल रोटी
- तंदुरीः नान, तंदुरी रोटी, रूमाली रोटी
- स्टिमिंगः खामन, दाल ढोकला
- ब्रॉयलिंगः फुलका, चपाती

**ii)** कुछ प्रसिद्ध भारतीय रोटियां

- बिराही
- बथुवे की रोटी
- बेडा रोटी
- खामन
- खाखरा
- भाखरी
- बाफला
- टिक्कर
- बाटी
- रोगनी नान
- खुरमी नान
- बादामी नान
- तफतान (Taftan)
- कुलचा
- शीरमाल
- बाकुअरखानी (Baaquarkhani)
- खस्ता रोटी
- पिटलस
- मुस्लिम नान
- यहुदी रोटी
- कटनी रोल्स
- धाकई परांठा
- लुची
- डोसाई

भारतीय रसोई (क्वीजन) अपने आप में अद्वितीय, साधारण और विशिष्ट है। भारतीय खाने में चावल, मांस तथा साधारण शाकाहारी व्यंजन उपलब्ध होते हैं। भारतीय खाने के स्वाद की बड़ी रेंज हैं। भारत के प्रत्येक आंचल व क्षेत्र के खाने की अपनी ही एक प्रकृति और विशिष्टता है। भारतीय खाना पकाने के लिए मसालों का उपयुक्त मिश्रण, अनुभव, सामग्रियों की सावधानीपूर्वक हैंडलिंग तथा खाना पकाये जाने के लिए उपयुक्त प्रकार के बर्तनों का ज्ञान होना जरूरी है।

पुनरीक्षा प्रश्न

प्र. 1. वाजावान (Wazawan) शब्द से आपका क्या तात्पर्य है?

प्र. 2. निम्नलिखित शब्दों की व्याख्या दीजिए

(क) गोशतबा (Goshtaba)
(ख) याखिनी (Yakhni)
(ग) वेनपोंगल (Venpongal)
(घ) पुरनपोली (Puranpoli)
(ङ) ढोकला (Dhokla)

प्र. 3. निम्नलिखित क्वीजन (रसोई) का विस्तार से वर्णन कीजिए

(क) कश्मीरी क्वीजन
(ख) हैदराबादी क्वीजन
(ग) दम क्वीजन

प्र. 4. पंजाबी रसोई के पांच प्रसिद्ध व्यंजनों के नाम बताइये।

प्र. 5. महाराष्ट्र के क्वीजन में कोंकण और कोल्हापुर के बारे में बताइये।

***