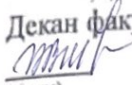



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доменка
Кафедра готельно-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»
Декан факультету

(підпис)
Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(ім'я і прізвище)
«14» 06 2024 р.

«До захисту допущено»
Завідувач кафедри

(підпис)
Лариса ШАРАН
(ім'я і прізвище)
«14» червне 2024 р.

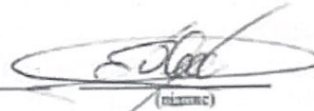
КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
(код та назва спеціальності)
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»
на тему: «Впровадження кулінарних майстер-класів в закладі ресторанного господарства»

Виконав: здобувач 4 курсу, групи ГС-4-5
Зотенко Денис Максимович
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)


(підпис)

Керівник Олег БОРТНІЧУК
(ім'я і прізвище)


(підпис)

Рецензент Роман ЯКОБЧУК
(ім'я і прізвище)


(підпис)

Я, як здобувач Національного університету харчових технологій розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавав(-ла) і не одержував(-ла) незарядженої допомоги під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.


Здобувач 
(підпис)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені В.Ф. Доценка
Кафедра готельно-ресторанної справи
Освітній ступінь бакалавр
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
(код і назва)
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

 Лариса ШАРАН

«08» травня 2024 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Зотенко Дениса Максимовича

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема роботи «Впровадження кулінарних майстер-класів в закладах ресторанного господарства»

керівник роботи Бортнічук Олег Вікторович, доцент, к.т.н.

(прізвище, ім'я, по-батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від « 08 » травня 2024 року №339-КС

2. Термін подання здобувачем роботи 6 червня 2024 року

3. Вихідні дані до роботи «Впровадження кулінарних майстер-класів в закладах ресторанного господарства», місто Київ, ресторан «Руккола»

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в м. Київ; Розділ 2. Характеристика закладу «Руккола»; Розділ 3. Впровадження кулінарних майстер-класів в заклад ресторанного господарства «Руккола»; Висновки та пропозиції; Список використано літератури та інтернет ресурсів; Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Бортнічук О. В., доцент	08.05.24 р.	14.05.24 р.
Розділ 2	Бортнічук О. В., доцент	15.05.24 р.	22.05.24 р.
Розділ 3	Бортнічук О. В., доцент	23.05.24 р.	31.05.24 р.

7. Дата видачі завдання 08.05.2024

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН


№	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП РОЗДІЛ 1 СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В М. КИЇВ	08.05-14.05.2024р.	Виконано
2	РОЗДІЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИ ЗАКЛАДУ «РКУОЛА»	15.05.-22.05.2024р.	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 ВПРОВАДЖЕННЯ КУЛІНАРНИХ МАЙСТЕР-КЛАСІВ В ЗАКЛАД РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «РУККОЛА»	23.05-31.05. 2024р.	Виконано
4	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ- РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	01.06-03.06.2024р.	Виконано
5	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	06.06.2024р.	Виконано

Здобувач


(підпис)

Денис ЗОТЕНКО
(ім'я, прізвище)

Керівник роботи


(підпис)

Олег БОРТНІЧУК
(ім'я, прізвище)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Зотенко Дениса Максимовича

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
імені проф. В.Ф. Доценка

денна форма здобуття освіти, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»,
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Тема роботи: *«Впровадження кулінарних майстер-класів в закладі ресторанного господарства»*

Керівник роботи: Бортнічук Олег Вікторович, к.т.н., доцент

Дата захисту “.....” червня 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

У ході кваліфікаційної роботи проведено дослідження ресторанного господарства в місті Київ, тенденції розвитку та аналіз за останні 4 роки. Відповідно до обраної теми, а саме «Впровадження кулінарних майстер-класів в закладах ресторанного господарства» був проведений аналіз ринку кулінарних майстер-класів та розроблено структуру впровадження кулінарних майстер-класів в заклад ресторанного господарства «Руккола». А також дослідили сам заклад ресторанного господарства, оцінили конкурентноспроможність закладу та розробили підходи до просування даних майстер-класів.

Кваліфікаційна робота виконана на 53 сторінках комп'ютерного тексту та містить 10 таблиць, 12 рисунків, 2 додатків.

Ключові слова: майстер-клас, заклад ресторанного господарства, ресторани послуги.

ADSTRACT

During the qualification work, a study of the restaurant industry in the city of Kyiv, trends in development, and an analysis over the past 4 years were conducted. In accordance with the chosen topic, namely "Implementation of culinary master classes in restaurant establishments," an analysis of the culinary master class market was carried out, and a structure for implementing culinary master classes in the restaurant establishment "Rukkola" was developed. Additionally, the restaurant establishment itself was examined, its competitiveness assessed, and approaches to promoting these master classes were devised.

The qualification work consists of 53 pages of computer text and includes 10 tables, 12 figures, and 2 appendices.

Keywords: master class, restaurant establishment, restaurant services.

ЗМІСТ

	Сторінки
ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ 1 СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В М. КИЇВ.....	8
1.1 Особливості розвитку ресторанного бізнесу в місті Київ.....	8
1.2 Аналіз трендів та інноваційних рішень в ресторанній індустрії.....	10
1.3 Проблематика сучасного ресторанного господарства.....	13
РОЗДІЛ 2 ХАРАКТЕРИСТКА ЗАКЛАДУ «РУККОЛА».....	18
2.1 Аналіз закладу ресторанного господарства.....	18
2.1.2 Особливості безпекових заходів в ресторанні «Руккола».....	22
2.1.2 Характеристика процесу обслуговування споживачів.....	24
2.1.3 Особливості послуг які надаються в ЗРГ.....	26
2.2 Аналіз особливостей проведення майстер-класів.....	28
РОЗДІЛ 3 ВПРОВАДЖЕННЯ КУЛІНАРНИХ МАЙСТЕР-КЛАСІВ В ЗАКЛАД РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «РУККОЛА».....	31
3.1 Розвиток та сучасний стан майстер-класів.....	31
3.2 Розробка та впровадження кулінарного майстер-класу.....	33
3.3 Підходи для просування майстер-класів, реклама та залучення блогерів.....	42
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	48
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	51
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Актуальність теми: ресторанний бізнес представляє собою важливу складову галузі громадського харчування, яка включає в себе створення та експлуатацію закладів, спрямованих на задоволення потреб відвідувачів у їжі та напоях. Цей сегмент галузі відзначається своєю великою динамікою та конкурентною боротьбою, що вимагає від підприємців постійного оновлення та адаптації до змін. Власники ресторанів повинні бути завжди в курсі останніх трендів у гастрономічній сфері, реагувати на зміни у смаках та вподобаннях споживачів, а також адаптувати свої бізнес-стратегії до ринкових умов та конкурентної обстановки. Тільки шляхом постійного вдосконалення та інновацій можна забезпечити успішну діяльність у цьому секторі, привернути та утримувати відвідувачів, та забезпечити стабільний розвиток свого бізнесу.[1]

У сучасному світі кулінарні майстер-класи стають все більш популярними, і це не дивно з огляду на широкий спектр кулінарних та харчових трендів. Вони пропонують чудову можливість не лише вивчити нові рецепти та техніки готування, але й експериментувати зі смаками. Зростання інтересу до здорового харчування також відіграє свою роль у популярності цих заходів. Багато людей шукають можливостей готувати смачні та здорові страви вдома, і кулінарні майстер-класи можуть допомогти їм у цьому.

Напевно, одним із головних переваг таких заходів є їх соціальний аспект. Вони створюють чудову атмосферу для спілкування та спільного проведення часу з друзями, родиною або колегами, сприяючи тим самим розвитку співпраці та творчості. Не можна також забувати про туристичний аспект кулінарних майстер-класів. Для туристів вони є чудовою можливістю поглибити знайомство з місцевою культурою через кулінарні традиції та страви. А для тих, хто мріє про кар'єру у галузі гастрономії, кулінарні майстер-класи стають важливим етапом у професійному розвитку. Вони дозволяють вивчити нові навички та отримати цінні поради від досвідчених шеф-кухарів.

Запровадження кулінарних майстер-класів у ресторані має велике значення в сучасному світі гастрономії. Кулінарні майстер-класи можуть привернути до

ресторану нових відвідувачів, особливо тих, хто цікавиться готуванням та харчовою культурою. Учасники майстер-класів можуть стати постійними відвідувачами закладу, що допоможе збільшити його популярність і прибуток.. Організація цікавих та нестандартних подій, таких як кулінарні майстер-класи, може привернути увагу ЗМІ та блогерів, що допоможе отримати додаткову рекламу. Також не потрібно забувати про додатковий дохід. Участь у майстер-класах може стати додатковим джерелом доходу для ресторану через продаж інгредієнтів, приладдя для готування та закупівлю страв у закладі.

Об’єкт дослідження: аналіз впровадження інновацій в заклад ресторанного господарства «Руккола»

Предмет дослідження: розробка методів впровадження кулінарних майстер-класів в мережі закладів ресторанного господарства «Руккола».

Мета дослідження: вивчення можливостей впровадження кулінарних майстер-класів в закладах ресторанного господарства «Руккола»

Завдання дослідження:

1. Особливості розвитку ресторанного господарства в місті Київ.
2. Проблематика сучасного ресторанного господарства.
3. Характеристика ресторану Руккола.
4. Особливості безпекових заходів в ресторану «Руккола».
5. Аналіз трендів та особливостей проведення кулінарних майстер-класів.
6. Розробка та впровадження кулінарного майстер-класу.
7. Підходи для просування майстер-класів, реклама.

РОЗДІЛ 1 СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В М. КИЇВ.

1.1 Особливості розвитку ресторанного бізнесу в місті Київ

Київ, як столиця України, не лише символізує державність, а й вражає своєю давністю та красою. Заснований більше 1500 років тому, цей міст вважається одним з найстаріших не лише у країні, але й у світі. У Києві густо розміщені цікаві місця та архітектурні пам'ятки. Знамениті Майдан Незалежності, великий та жвавий Хрещатик і Софіївська площа, розташовані у серці міста і часто стають місцем проведення масових заходів та святкувань. Вони також славляться своєю різноманітною культурною сценою та багатством кафе та ресторанів, де можна насолодитися смачною українською кухнею. Одним із найбільш вражаючих місць у місті є Києво-Печерська Лавра, яка манить своєю давністю та містичними легендами. Цей монастирський комплекс служить не лише місцем збереження священних реліквій, а й центром духовного життя та паломництва.[2]

Ресторанний бізнес є справжнім мистецтвом, яке поєднує в собі давні традиції, інновації та стратегії маркетингу, щоб створити унікальне середовище для задоволення різноманітних потреб та бажань відвідувачів. У сучасному світі цей сегмент бізнесу стрімко розвивається, але водночас стикається з жорсткою конкуренцією, що стимулює рестораторів вдосконалювати свої заклади та представлені послуги. Ключовим аспектом успішної діяльності є створення чіткої концепції та її систематичне втілення. Кожен аспект від декору та меню до обслуговування має сприяти формуванню унікального образу закладу, який приваблює та задовольняє смаки та очікування відвідувачів. Ресторани стають важливими центрами соціальних взаємодій та задоволення естетичних потреб. Вони не лише місця, де люди їдять, а й місця, де вони зустрічаються, спілкуються та насолоджуються приємною атмосферою. Створюючи неповторні сенсорні враження, ресторани залишають незабутні враження у своїх гостей.[3]

Аналіз факторів макросередовища зазначений в таблиці 1.1 Аналіз факторів макросередовища підприємств Києва

Таблиця 1.1 Аналіз факторів макросередовища підприємств Києва

Сфера макросередовища	Фактори макросередовища
1. Міжнародна	Середній рівень інфляції, та середній рівень безробіття
2. Політична	Підтримка приватного підприємництва надаючи кредитів з мінімальними %.
3. Економічна	Зменшення доходів населення
4. Соціально-демографічна	Зростання населення що призведе до зростання попиту на туристичні послуги.
5. Правова	Розвиток міжнародного права сприяє зростанню міжнародного туризму.
6. Екологічна	Зростаюча увага до питань екології може призвести до зростання попиту на туристичні послуги, орієнтовані на екологічні цінності.
7. Культурна	Розуміння як споживачі сприймають і оцінюють товари та послуги, які пропонуються в готелі.

Київ славиться своїм різноманіттям закладів ресторанного господарства, тут можна знайти заклади н різний смак. Величезний вибір кухонь, найбільш популярна звичайна українська кухня, безліч закладі які пропонують як автентичні українськи страви з знайомою рецептурою, так і вишукані українськи страви з використанням інноваційних технологій. У світлі великої кількості ресторанів у Києві, конкуренція в цій галузі стає справжнім випробуванням для власників закладів. Жорстка боротьба за відвідувачів змушує рестораторів постійно розвиватися та вдосконалюватися. Вони не лише створюють нові страви, але й удосконалюють якість обслуговування та розвивають унікальні концепції, щоб відзначитися серед конкурентів.

Попит на ресторанні послуги в Києві коливається протягом року відповідно до сезонів. Улітку, коли більше людей проводять час надворі, популярні кафе з терасами або літніми майданчиками, де можна насолоджуватися свіжим повітрям. Узимку ж великою популярністю користуються затишні ресторани з теплою атмосферою, де можна розслабитися і насолодитися вечерею в затишному середовищі.

Успішність ресторанного бізнесу у Києві сильно залежить від економічної ситуації в країні. Під час економічних криз можна спостерігати зменшення попиту на ресторанні послуги, що може негативно позначитися на доходах закладів і їхній

прибутковості. Отже, власникам ресторанів доводиться розробляти стратегії адаптації до змін у економічній обстановці, щоб забезпечити стійкість та конкурентоспроможність їхніх закладів. Такі стратегії можуть включати розширення меню, зменшення витрат, впровадження акцій та знижок, а також залучення нових сегментів ринку.

Останнім часом відзначається зростання популярності онлайн-платформ для замовлення їжі з доставкою та резервування столиків у ресторанах. Цей тенденція робить ресторанний бізнес більш досутпним та зручним для відвідувачів, оскільки вони можуть замовити або забронювати стіл через Інтернет в будь-який зручний для них час. Такі онлайн-системи також допомагають ресторанам залучати нових відвідувачів, розширюючи їх аудиторію та збільшуючи обсяги продажів. Швидке та зручне замовлення їжі або бронювання столика підвищує задоволення відвідувачів та сприяє популяризації ресторанного бізнесу.

Потенціал ресторанного бізнесу в Києві обіцяє бути захоплюючим у майбутньому. За рахунок зростаючого попиту на ресторанный послуги, розвитку туризму та постійного удосконалення закладів, ринок гастрономічного господарства має великі можливості для подальшого розвитку і розширення. Наразі спостерігається значний інтерес до новаторських концепцій, кулінарних експериментів та неповторних вражень, що надихає рестораторів на постійні зусилля у поліпшенні своїх закладів та привертанні нових відвідувачів.

1.2 Аналіз трендів та інноваційних рішень в ресторанній індустрії

Сучасні тенденції у галузі гостинності визначаються змінами в життєвому стилі споживачів. Сприйняття готельно-ресторанних послуг суттєво трансформувалося за останні роки: від розглядання готелів та ресторанів як місць для пересування або проведення зустрічей до розуміння їх як місць, де можна відпочити в приватній атмосфері та насолодитися часом у затишному середовищі. Ці зміни свідчать про те, що сучасні споживачі цінують не лише самі послуги, але й можливість отримати враження та емоції, які змінюють їх уявлення про готельно-ресторанний досвід. [4]

На сучасному етапі розвитку економіки України, особливо в умовах цифровізації, ключовим фактором зростання і розвитку підприємств є досягнення науково-технічного прогресу та інновацій. У довгостроковій перспективі це визначає якість життя суспільства, економічне зростання та конкурентоспроможність України на світовому ринку послуг. Успішний розвиток підприємств сфери послуг стає можливим завдяки впровадженню інноваційної моделі розвитку, яка передбачає пошук новаторських методів управління та технологій, що дозволяють швидко адаптуватися до останніх наукових досягнень. Інновації є важливим інструментом забезпечення конкурентоспроможності та стабільного успіху ресторанного бізнесу на ринку. [4] Тенденції у галузі гостинності зазначені в рис 1.1 Тенденції у галузі гостинності

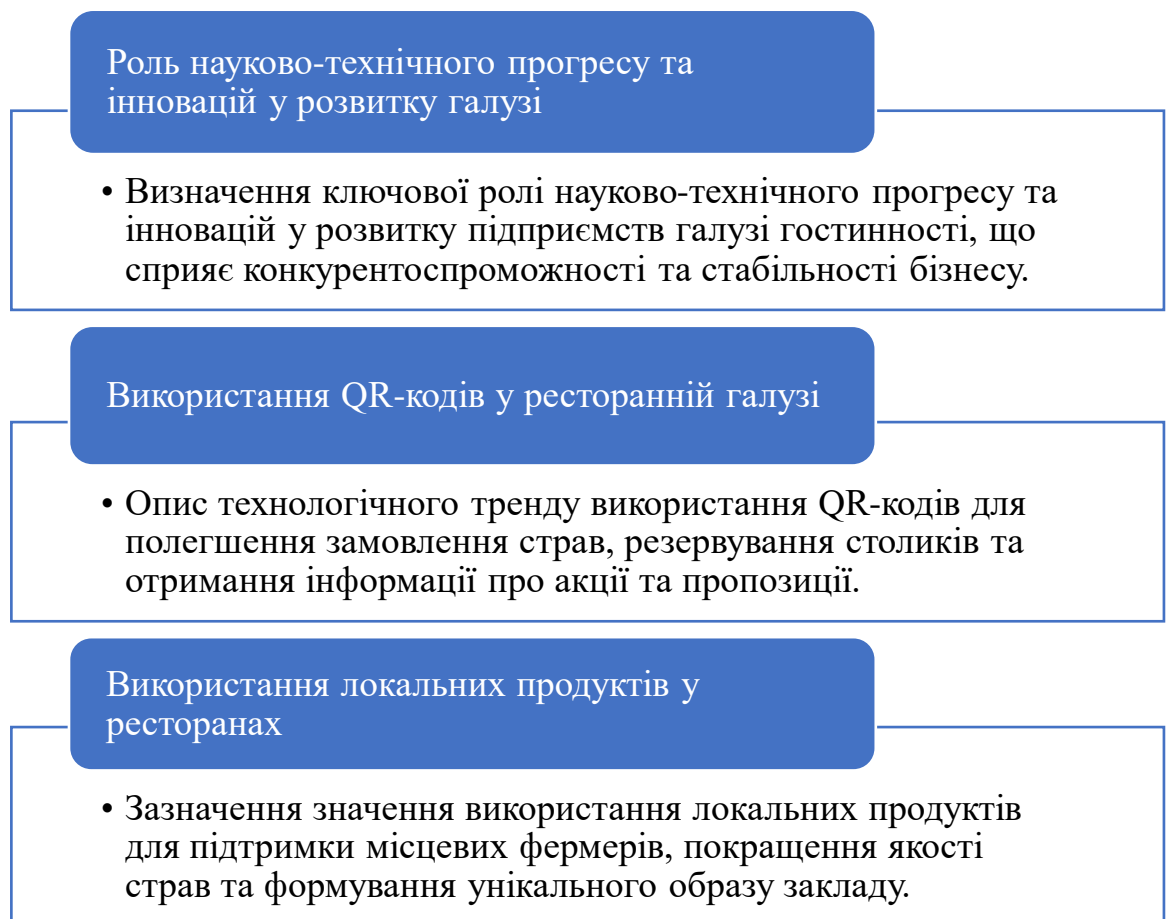


Рис 1.1 Тенденції у галузі гостинності

У ресторанній галузі використання QR-кодів стає все більш поширеним і відкриває перед відвідувачами нові можливості для отримання інформації та

взаємодії з закладами. Ця інноваційна технологія дозволяє швидко та безпечно отримати доступ до різноманітних послуг, підвищуючи рівень зручності для споживачів та оптимізуючи роботу ресторанів.

Починаючи з електронного меню, QR-коди дозволяють відвідувачам миттєво переглянути весь асортимент страв та напоїв, необхідний інформацію про їх склад та ціни, просто сканувавши код за допомогою своїх смартфонів. Це спрощує процес замовлення, зменшує час очікування та уникнення потреби у друкованому меню. QR-коди також використовуються для онлайн-резервування столиків, надаючи відвідувачам можливість зручно обирати дату, час та кількість гостей через смартфон. Це полегшує організацію походу до ресторану та допомагає уникнути очікування на вільний стіл. Крім того, QR-коди можуть містити інформацію про акції, знижки та спеціальні пропозиції ресторанів, привертаючи увагу нових відвідувачів та збільшуючи лояльність існуючих.[5]

Використання QR-кодів у ресторанному бізнесі допомагає не лише покращити обслуговування відвідувачів та забезпечити безпеку в умовах пандемії, а й ефективно оптимізувати бізнес-процеси та просувати заклад на ринку.

Основним трендом в 2024 році стало використання локальних продуктів, та підтримання місцевих фермерів. Так як під час війни з поставками продуктів були складнощі. Локальні продукти в ресторанах дозволяють створити більш здорові, смачні та стійкі до транспортування страви, а також підтримати місцеву економіку та сприяти екологічно стійкому виробництву. Коли ресторани використовують локальні продукти, вони співпрацюють з місцевими фермерськими господарствами та постачальниками, що сприяє підтримці місцевих громад та збільшенню обігу коштів у регіоні. Це може мати позитивний вплив на зайнятість та доходи місцевих жителів, а також сприяти розвитку сільського господарства та збереженню природних ресурсів.

З точки зору рестораторів, використання локальних продуктів може позитивно позначитися на якості страв та репутації закладу. Свіжість та смак продуктів зберігається краще, коли вони не проходять довгий транспортний шлях, що дозволяє готувати більш якісні та смачні страви. Крім того, використання

локальних інгредієнтів може стати частиною унікального ідентичного образу закладу, що привертає нових відвідувачів та утримує постійну базу відвідувачів. Таким чином, підтримка місцевих фермерів та використання локальних продуктів в ресторанах має важливе значення як для економічного розвитку місцевих громад, так і для покращення якості та унікальності послуг, що надаються відвідувачів.

У висновку можна сказати, що сучасні тенденції у галузі гостинності в Україні і світі суттєво впливають на споживачів та підприємства цієї сфери. Зміна сприйняття готельно-ресторанних послуг з підходу "місце для пересування" до "місце для відпочинку та насолоди" свідчить про те, що відвідувачі цінують не лише самі послуги, але й емоції та враження, які вони отримують.

Розвиток науково-технічного прогресу та інновацій стає ключовим фактором у підтримці конкурентоспроможності підприємств галузі гостинності. Впровадження QR-кодів для оптимізації процесів замовлення та резервування, а також використання локальних продуктів сприяє підвищенню ефективності, зручності для відвідувачів та збільшенню прибутковості для підприємств

1.3 Проблематика сучасного ресторанного господарства

За останні декілька років ресторанне господарство зазнало значних змін, зумовлених різними кризовими ситуаціями, такими як пандемія COVID-19 та війна в Україні. Ці події змусили ресторани швидко адаптуватися до нових умов і шукати альтернативні шляхи ведення бізнесу.

З початком пандемії COVID-19 ресторани були змушені тимчасово припинити свою роботу, оскільки уряди багатьох країн, включаючи Україну, запровадили жорсткі карантинні обмеження. Це стало серйозним викликом для ресторанного господарства, яке було змушене швидко перекваліфікуватися на доставку їжі. Багато закладів, які раніше не пропонували цю послугу, були змушені інвестувати в розробку логістичних рішень для доставки, укласти договори з кур'єрськими службами та створювати онлайн-платформи для прийому замовлень. Ці зусилля допомогли зберегти бізнес і забезпечити робочі місця для працівників, хоча й не змогли повністю компенсувати втрати від закриття залів.

Після певного періоду, коли карантинні обмеження почали послаблюватися, ресторани поступово відкривалися, впроваджуючи нові правила безпеки здоров'я. Це включало запровадження соціального дистанціювання, обмеження кількості відвідувачів, регулярну дезінфекцію приміщень, використання засобів індивідуального захисту для персоналу та відвідувачів. Крім того, багато закладів почали пропонувати варіанти обслуговування на відкритих майданчиках, що дозволило зменшити ризик зараження.

Однак на початку 2022 року, коли Україну охопила війна, викликана агресією з боку Росії, ресторанне господарство знову опинилося в кризовій ситуації. Війна посіяла хаос серед населення, багато людей були змушені залишити свої домівки, і заклади ресторанного господарства знову повинні були зачинитися. Ситуація ускладнилася ще більше через руйнування інфраструктури, перебої в постачанні продуктів харчування та електроенергії, а також загальну нестабільність.

У цей складний період деякі ресторани змогли швидко адаптуватися, зосередившись на підтримці громади, надаючи безкоштовні або знижені в ціні обіди для тих, хто потребував допомоги, включаючи військовослужбовців, волонтерів та переселенців. Інші заклади активно співпрацювали з гуманітарними організаціями, допомагаючи забезпечувати їжею тих, хто залишився без житла чи засобів до існування. Цей соціально відповідальний підхід не лише допоміг вижити самим ресторанам, але й зміцнив їхню репутацію та лояльність відвідувачів.

Згідно з даними [6], загалом ринок зменшився на 25% порівняно з лютим 2022 року. Зазначено падіння Київського ринку на 30%. Представники ресторанної асоціації повідомляють, що до початку літа спостерігалось значне зниження на ринку. Проте з початком червня почали відкриватися ресторани у Києві та західних областях. Загалом було відкрито понад 2 тисячі закладів. [6]

Сучасне ресторанне господарство стикається з різноманітними проблемами, які вимагають уваги та вирішення з боку власників закладів і галузевих експертів. Підвищення вартості інгредієнтів та енергоресурсів є серйозною проблемою для сучасних ресторанів, оскільки це призводить до зростання загальних витрат на

утримання закладу та виготовлення страв. Наприклад, збільшення цін на продукти харчування, такі як м'ясо, риба, овочі та фрукти, а також на електроенергію та газ, вимагає від ресторанів збереження фінансової стабільності та ефективного управління витратами. В сфері кадрового забезпечення ресторанне господарство постійно зустрічає виклики. Зміни в умовах праці, такі як нові правила безпеки та гнучкий графік роботи, можуть вплинути на працівників та їх продуктивність. Забезпечення достатньої кількості кваліфікованих працівників і підтримка сплоченої команди є ключовими завданнями для власників ресторанів. Крім цього, інвестування в професійний розвиток персоналу та створення мотиваційних умов праці є важливими для збереження талановитих кухарів, офіціантів та інших працівників. Тільки через постійне вдосконалення та підтримку персоналу ресторани можуть забезпечити високу якість обслуговування та задоволення відвідувачів, що є критичним для їх успішної діяльності.

Ця проблема ставить під загрозу прибутковість ресторанного бізнесу і може вплинути на його подальший розвиток. Щоб забезпечити фінансову стійкість, власники ресторанів повинні активно шукати ефективні рішення для зменшення витрат. Це може включати в себе кілька стратегій: Для аналізу проаналізуємо рішення для зменшення витрат рис. 1.2 Рішення для зменшення витрат.

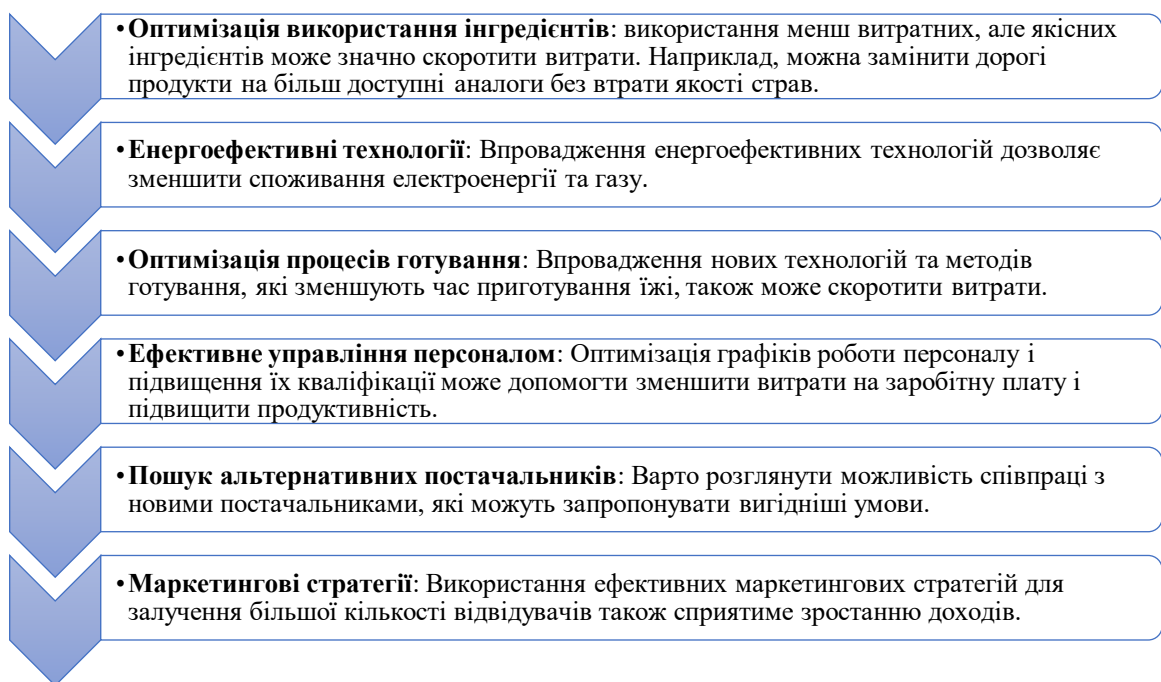


Рис. 1.2 Рішення для зменшення витрат

Застосовуючи ці стратегії, власники ресторанів можуть не лише знизити витрати, але й покращити загальну ефективність бізнесу, забезпечуючи його стабільність та конкурентоспроможність на ринку. Проаналізуємо збільшення середнього чеку рис.1.3 Аналіз Середнього чеку

#Дослідження

Poster x РЕБЕ ТА СТОГНЕ
РЕСТОРАТОР

Рис.1.3 Аналіз Середнього чеку

За останні роки конкуренція в галузі ресторанного бізнесу значно зростає через збільшення кількості закладів, що пропонують різноманітні послуги. Це змусило власників ресторанів активно працювати над тим, щоб залучити і утримати увагу відвідувачів. Для цього необхідно розробляти ефективні маркетингові стратегії та покращувати рівень обслуговування. З метою виокремлення від конкурентів, ресторани мають акцентувати увагу на унікальності своєї пропозиції, чи то через оригінальне меню, особливу атмосферу, високу якість обслуговування або спеціальні пропозиції та акції для відвідувачів. Крім того, важливо активно розвивати свою присутність в Інтернеті та соціальних медіа для привертання нових відвідувачів і підтримки взаємодії з постійними. Не менш важливою є якість обслуговування. Власники ресторанів повинні намагатися забезпечити найвищий рівень сервісу, задовольняючи потреби та очікування кожного гостя. Це може

включати в себе навчання персоналу, впровадження програм відкритих кухонь або надання додаткових послуг для забезпечення задоволення від візиту.

За останні роки ресторанна галузь пережила значні труднощі через два ключові фактори: спочатку пандемія Covid-19, а потім війна. В обличчі цих викликів власники ресторанів виявили високу гнучкість та адаптивність, шукаючи способи виживання та підтримки свого бізнесу. Першою реакцією на обмеження, накладені пандемією, стала перекваліфікація на доставку, а пізніше - впровадження нових правил безпеки здоров'я. Однак, після війни, ринок знову зазнав збоїв, що призвело до значного зменшення обсягів.

Крім внутрішніх викликів, таких як підвищення вартості інгредієнтів та енергоресурсів, ресторани власники стикаються зі збільшеною конкуренцією в галузі. Відповідно, для подолання цих проблем вони змушені розробляти ефективні маркетингові стратегії, покращувати якість обслуговування та ставити на унікальність своєї пропозиції. Незважаючи на ці труднощі, власники ресторанів проявляють активність та впевненість у здатності подолати перешкоди і знову знайти шлях до успіху.

РОЗДІЛ 2 ХАРАКТЕРИСТКА ЗАКЛАДУ «РУККОЛА»

2.1 Аналіз закладу ресторанного господарства

Ресторан «Руккола» відомий своїми смачними італійськими стравами та затишною атмосферою. Заклад випромінює гостинність і тепло, що створює ідеальні умови для приємного проведення часу відвідувачів.

Інтер'єр ресторану «Руккола» миттєво переносить гостей в атмосферу старовинного італійського містечка. Теплі відтінки, які переважають у дизайні, надають приміщенню затишку та забезпечують комфортне перебування. Використання природних матеріалів, таких як дерево та камінь, додає інтер'єру автентичної краси та природності. Розташовані у різних куточках живі рослини додають свіжості та наповнюють простір живою енергією. Особлива увага приділяється деталям: полиці з винами та сирами, мистецькі арт-об'єкти, які прикрашають стіни, створюють неповторну атмосферу. Інтер'єр ресторану «Руккола» випромінює спокій та романтику, дозволяючи гостям повністю зануритися в чарівний світ італійської гастрономії, де кожна деталь відтворює справжній дух Італії. Гарно оформлені столи, м'яке освітлення та мелодійна італійська музика завершують загальну картину, роблячи перебування у ресторані незабутнім досвідом. Фото зазначено на рис 2.1 Ресторан «Руккола»



Рис 2.1 Ресторан «Руккола»

Кухня ресторану "Руккола" багата на автентичні італійські страви. У меню можна знайти традиційну пасту та стейки, приготовані за класичними рецептами. Вважається, що найкращу піцу в Італії роблять у Неаполі, і в "Рукколі" її готують саме за класичним неаполітанським рецептом, зберігаючи всі традиції цього регіону. Серед гостей особливою популярністю користуються салати та гарячі страви, асортимент яких значно розширився останнім часом. Для дітей ресторан пропонує чудові десерти власного приготування, що безсумнівно порадують малечу. Крім того, в "Рукколі" можна насолодитися смачними лимонадами та багатю колекцією чаїв.

Особливу увагу ресторан приділяє родинному відпочинку. Для того щоб батьки могли спокійно насолодитися своїм дозвіллям, у "Рукколі" працюють професійні няні-аніматори. Вони з радістю проведуть час з вашими дітьми, розважаючи їх захоплюючими та цікавими іграми. Це дозволяє дорослим розслабитися і повністю зануритися у приємну атмосферу закладу, знаючи, що їхні діти перебувають у надійних руках. Повне найменування юридичної особи: приватне підприємство «Руккола».

Організаційно-правова форма : приватне підприємство[10]

Види діяльності

Основний:

- 56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування

Інші:

- 10.85 Виробництво готової їжі та страв
- 47.29 Роздрібна торгівля іншими продуктами харчування в спеціалізованих магазинах
- 56.21 Постачання готових страв для подій
- 56.30 Обслуговування напоями[10]

Тип закладу розміщення – ресторан, клас вищий.

Руккола – це мережа ресторанів, яка налічує 5 закладів:

- вул. Велика Васильківська, 57/3

- вул. Антоновича, 176
- вул. Сагайдачного, 22/1
- пр. Перемоги, 33/1
- вул. Хрещатик 24

Заклад в якому я проходив практику знаходиться на вул. Сагайдачного, 22/1. що знаходиться в історичному центрі міста Києва, у районі Поділля. Ця вулиця славиться своєю багатою історією, вузькими вуличками та колоритними будівлями. Розташування ресторану неподалік від станції метро «Контрактова площа» робить його легко доступним для мешканців та гостей міста. Фото зазначено на рис 2.2

Ресторан «Руккола»

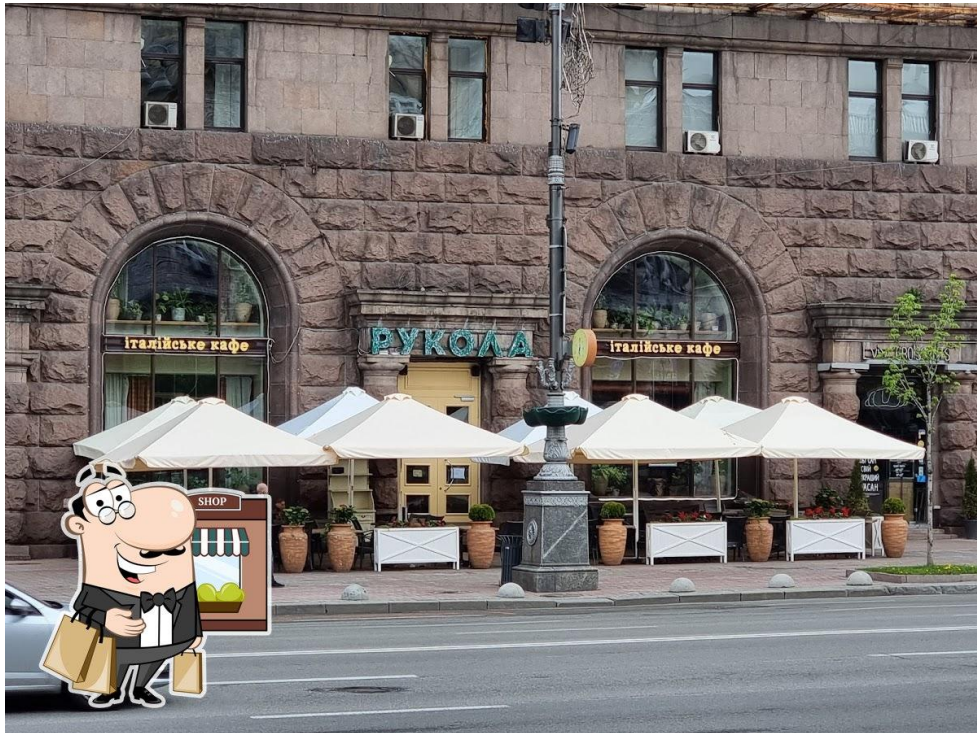


Рис. 2.2 Ресторан «Руккола»

Для аналізу ресторану «Руккола» доцільно провести аналіз цін даного закладу який зазначений в таблиці 2.1

Таблиця 2.1 Аналіз цінової політики

Назва групи страв	Назва закладу	
	Ресторан «Руккола»	Ресторан «SORCO»
Холодні страви та закуси	190-250 грн	150-200 грн

Гарячі закуски	190-250 грн	190-200 грн
Перші страви	12-150 грн	70-100 грн
Основні страви	200-250 грн	180-250 грн
Солодкі страви та десерти	100-140 грн	100-150 грн

Проаналізувавши цінову політику ресторан «Руккола» можна сказати, що ресторан має конкурентоспроможні ціни, які не є занадто високими або занадто низькими. Усі ці аспекти допомагають ресторану «Руккола» залишатися популярним та успішним серед конкурентів у галузі ресторанного бізнесу. Також для аналізу ресторану потрібно описати сильні та слабкі сторони. Також доцільно оцінити сильні та слабкі сторони підприємства Таблиця 2.2 Сильні та слабкі сторони підприємства «Рукола»

Таблиця 2.2 Сильні та слабкі сторони підприємства «Рукола»

Елемент середовища	Сильні сторони	Слабкі сторони
1. Виробництво основних і додаткових послуг	- Широкий спектр послуг - Розташування в центрі міста - Сучасний ремонт і обладнання - Доступні ціни	- Недостатній контроль якості послуг
2. Персонал	- Дотримання високих стандартів обслуговування - Відданість компанії	- Недостатня система навчання персоналу
3. Інноваційно-інвестиційна діяльність	- Впровадження сучасних технологій - Розширення спектру послуг	- Недостатній контроль за ефективністю інноваційної діяльності
4. Маркетинг	- Розробка спеціальних пропозицій для цільової аудиторії	- Недостатня ефективність маркетингових заходів
5. Управління	- Досвід і кваліфікація менеджерів - Наявність стратегії розвитку	- Недостатня адаптація до змін зовнішнього середовища
6. Фінанси	- Достатня кількість власних коштів - Доступ до кредитних ресурсів	- Недостатня ефективність використання фінансових ресурсів - Недостатній контроль за фінансовою діяльністю

Підприємство "Рукола" має значні переваги, такі як широкий спектр послуг, висока відданість персоналу та впровадження сучасних технологій. Проте слабкі сторони, такі як недостатня система навчання персоналу, недостатній контроль якості послуг і ефективності маркетингових заходів, вимагають уваги та вдосконалення. Шляхом активного впровадження системи навчання, поліпшення

контролю якості та ефективності маркетингу підприємство може підвищити свою конкурентоспроможність та забезпечити стабільний розвиток.

На рисунку зображені графіки виходу на роботу офіціантів ресторану «Руккола»

2.1.2 Особливості безпекових заходів в ресторані «Руккола»

Безпека в закладах ресторанного господарства (ЗРГ) - це не просто набір правил і норм, а основа успішного та процвітаючого бізнесу. Ефективна система безпеки забезпечує не лише здоров'я та благополуччя персоналу і гостей, але й бездоганну репутацію, високий рівень довіри та, як наслідок, стабільний прибуток.[12]

Безпека у закладах ресторанного господарства має першорядне значення з кількох причин. По-перше, захист життя та здоров'я персоналу й відвідувачів є надзвичайно важливим, включаючи запобігання пожежам, нещасним випадкам, харчовим отруєнням та іншим загрозам. Забезпечення безпеки передбачає наявність сучасних систем пожежогасіння, регулярні інструктажі для персоналу та ретельний контроль якості продуктів.

По-друге, дотримання санітарно-епідеміологічних норм, правил пожежної безпеки та інших законодавчих вимог є обов'язковим для всіх закладів ресторанного господарства. Це включає в себе регулярні перевірки, сертифікацію та навчання персоналу, що гарантує відповідність високим стандартам гігієни та безпеки.

По-третє, збереження майна від пошкоджень через пожежі, крадіжки або інші події допомагає уникнути значних збитків. Наявність системи відеоспостереження, сигналізації та відповідних страхових полісів є важливими заходами для захисту матеріальних цінностей.

Крім того, підтримка іміджу закладу залежить від того, наскільки безпечно почуваються його відвідувачі. Кожен гість хоче бути впевненим, що його здоров'я та добробут не опиняться під загрозою під час відвідування ресторану. Негативні події, пов'язані з безпекою, можуть призвести до втрати довіри, зниження відвідуваності та погіршення репутації закладу.

Нарешті, безпечний заклад приваблює більше відвідувачів, що сприяє зростанню прибутків. Відвідувачі цінують не лише смачну їжу та приємну атмосферу, але й високий рівень безпеки. Інвестиції в безпеку окупаються через підвищення лояльності відвідувачів, збільшення їхньої кількості та, відповідно, підвищення доходів закладу.[12]

Ресторан "Руккола": Забезпечення безпеки на найвищому рівні. У ресторані "Руккола" безпека гостей та персоналу є одним з найвищих пріоритетів. Персонал ресторану ретельно дотримується всіх норм та правил пожежної безпеки, санітарно-епідеміологічного контролю, техніки безпеки та безпеки харчових продуктів. Аналіз типів безпек зазначений в Таблиця 2.3 типи безпек ресторану «Руккола»

Таблиця 2.3 Типи безпек ресторану «Руккола»

Тип безпеки	Заходи безпеки
Протипожежна безпека	Регулярна перевірка та справність системи пожежної сигналізації та оповіщення. Наявність легко доступних евакуаційних виходів та вогнегасників Регулярні інструктажі персоналу з пожежної безпеки
Санітарно-епідеміологічна безпека	Дотримання санітарних норм при приготуванні та зберіганні їжі. Регулярне прибирання та дезінфекція приміщення. Регулярні медичні обстеження персоналу для попередження захворювань
Технічна безпека	Регулярна перевірка та ремонт обладнання та приладів кваліфікованими фахівцями. Регулярні інструктажі персоналу з техніки безпеки

Протипожежна безпека:

Сучасна система пожежної сигналізації та оповіщення: Ця система регулярно перевіряється, щоб гарантувати її справність. Вона негайно оповіщає про будь-яку небезпеку, даючи час на евакуацію. У ресторані легко знайти евакуаційні виходи, які завжди вільні та доступні. Це важливо, щоб люди могли швидко та безпечно покинути приміщення у разі пожежі. Також у ресторані є достатня кількість вогнегасників, які розміщені в доступних місцях. Це дає можливість

персоналу та гостям швидко загасити вогонь на ранній стадії. Регулярні інструктажі з пожежної безпеки: Персонал ресторану регулярно проходить інструктажі з пожежної безпеки

Санітарно-епідеміологічна безпека:

На кухні ресторану "Руккола" суворо дотримуються всі санітарні норми при приготуванні та зберіганні їжі. Це включає в себе використання чистих та продезінфікованих поверхонь, правильне зберігання продуктів харчування та дотримання правил особистої гігієни персоналом. Якісні продукти: Ресторан "Руккола" використовує лише якісні продукти харчування від перевірених постачальників. Це гарантує, що всі страви, які подаються в ресторані, є свіжими, безпечними та смачними. Регулярне прибирання та дезінфекція: Приміщення ресторану "Руккола" регулярно прибираються та дезінфікуються. Це допомагає запобігти поширенню бактерій та інших шкідливих мікроорганізмів. Персонал ресторану "Руккола" регулярно проходить медичні обстеження, щоб гарантувати, що вони не хворіють на інфекційні захворювання, які можуть бути небезпечними для гостей

Технічна безпека:

Все обладнання та прилади в ресторані "Руккола" регулярно перевіряються та ремонтуються кваліфікованими фахівцями. Це допомагає виявити та усунути потенційні проблеми до того, як вони призведуть до аварії. Всі електроприлади в ресторані "Руккола" заземлені. Це гарантує, що у разі короткого замикання або іншої електричної несправності персонал та гості будуть захищені від ураження електричним струмом. Персонал ресторану "Руккола" регулярно проходить інструктажі з техніки безпеки. Це допомагає їм знати, як правильно використовувати обладнання та прилади, а також як діяти у разі технічної несправності.

2.1.2 Характеристика процесу обслуговування споживачів

Послуга громадського харчування – це результат діяльності підприємств та приватних підприємців, спрямованих на задоволення потреб споживачів у харчуванні та організації дозвілля. Процес обслуговування включає низку операцій,

які виконуються надавачем послуг під час безпосереднього контакту зі споживачем, що охоплює реалізацію кулінарної продукції та організацію дозвілля. Якість цих послуг повинна відповідати встановленим або очікуваним потребам споживачів. Послуги закладів ресторанного господарства мають бути безпечними та екологічними, відповідати своєму цільовому призначенню та надаватися в умовах, що відповідають вимогам чинних нормативних документів.

Процес обслуговування в ресторані «Руккола» включає детальне планування і організацію всіх етапів взаємодії з відвідувачами, починаючи з їхнього прибуття і завершуючи розрахунком.

Структура та оформлення приміщень для обслуговування відіграють важливу роль у створенні приємної атмосфери для відвідувачів. Гостьова зала ресторану «Руккола» простора та затишна, вміщує до 110 людей. Її сучасний дизайн з використанням натуральних матеріалів сприяє створенню комфортного середовища. Бар, хоч і невеликий, але добре оснащений, що дозволяє пропонувати широкий асортимент алкогольних і безалкогольних напоїв. Кухня відповідає сучасним стандартам і оснащена новітнім обладнанням, що дозволяє шеф-кухарям готувати страви італійської кухні зі свіжих та якісних інгредієнтів.

Щоденна підготовка торгових приміщень до обслуговування в ресторані «Руккола» є важливим і складним процесом, що здійснюється перед відкриттям. Персонал щодня дбає про кожну деталь, щоб забезпечити комфорт та безпеку гостей. На рис. 2.3 Схема підготовки приміщень розписані етапи підготовки приміщень.

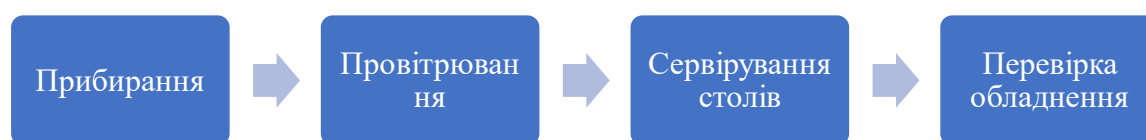


Рис. 2.3 Схема підготовки приміщень

Ранок починається з прибирання: миття підлог, очищення поверхонь від пилу та бруду. Це створює чисте середовище, де відвідувачі почуватимуться затишно. Приміщення також добре провітрюють, щоб забезпечити свіже повітря.

Потім персонал розставляє меблі, ретельно плануючи розташування столів і стільців для зручності гостей. Після цього проводиться сервірування столів, акуратно розкладаються скатертини, столові прибори та посуд. Важливим етапом є перевірка обладнання. Перед відкриттям ресторану персонал перевіряє роботу всіх кухонних та барних пристроїв, від плит до холодильників, щоб уникнути несподіваних проблем під час роботи. Ресторан «Руккола» використовує обслуговування офіціантами, які приймають замовлення, подають страви та напої, а також прибирають зі столів.

Аналіз місткості зали, її пропускної здатності та навантаження на персонал сприяє ефективному обслуговуванню гостей і оптимальному використанню ресурсів. Зала ресторану вміщує 110 гостей, а її пропускна здатність складає 150-200 відвідувачів на годину. На одного офіціанта припадає 2-4 столи, що дозволяє забезпечити високий рівень обслуговування.

Програмні засоби, такі як система автоматизації замовлень, система обліку товарних запасів і система управління персоналом, допомагають ресторану оптимізувати робочий процес та підвищити ефективність обслуговування відвідувачів. Автоматизація системи управління персоналом дозволяє планувати графіки роботи, вести облік робочого часу та нараховувати заробітну плату співробітникам, що сприяє більш ефективній роботі закладу.

2.1.3 Особливості послуг які надаються в ЗРГ

Послуга харчування в галузі гостинності є важливим аспектом, який забезпечує відвідувачам готові страви та напої у різних закладах, таких як ресторани, кафе, готелі та інші. Вона включає не лише приготування їжі, але й обслуговування гостей, створення комфортної атмосфери та консультації з вибору страв. Головними компонентами послуги харчування є приготування страв, обслуговування гостей, створення атмосфери, консультації та дотримання стандартів безпеки і санітарії. Персонал закладу забезпечує підготовку інгредієнтів та приготування страв згідно з рецептами або побажаннями відвідувачів, дотримуючись високих стандартів якості та безпеки. Вони також виконують функції обслуговування, приймаючи замовлення та доставляючи страви та напої, а

також створюють затишну атмосферу, де гості можуть насолоджуватися приємним відпочинком. Персонал також надає консультації щодо вибору страв і напоїв, а також дотримується всіх вимог щодо безпеки та санітарії, щоб гості могли насолоджуватися їжею в безпечному середовищі.

Ресторан «Руккола» пропонує розширений спектр послуг, включаючи організацію дозвілля для своїх відвідувачів. Ця послуга спрямована на створення затишної та комфортної атмосфери для гостей, які відвідують ресторан. Бронювання столиків є однією з важливих послуг, яку ресторан пропонує своїм відвідувачам. Відвідувачі можуть здійснювати бронювання столиків за допомогою телефонних дзвінків або онлайн-системи, що доступна на веб-сайті ресторану або на спеціалізованих платформах.

Під час бронювання, персонал ресторану може надавати консультації та рекомендації відвідувачам щодо вибору столика, а також надавати інформацію щодо меню та спеціальних пропозицій закладу. Для особливих подій, таких як дні народження, весілля або корпоративні заходи, персонал ресторану готовий допомогти у плануванні та організації цих подій, включаючи вибір меню, декору та розташування.

У додаток до цього, персонал ресторану зустрічає відвідувачів при вході та супроводжує їх до столика, а також надає допомогу з придбанням квитків або інших послуг, забезпечуючи комфорт та задоволення для кожного відвідувача. Ці послуги надаються з урахуванням індивідуальних потреб та побажань кожного гостя.

Послуга кейтерінгу в ресторані «Руккола» є відмінним вибором для відвідувачів, які шукають вишукані страви та професійне обслуговування на будь-якому заході. Їх професійний персонал працює з кожним відвідувачем індивідуально, надаючи персоналізоване обслуговування та готовість врахувати всі їхні побажання та потреби. Шеф-кухарі ресторану готують лише найсвіжіші та найсмачніші страви, забезпечуючи вишуканий смак кожного блюда. Забезпечуючи високоякісне обслуговування в будь-якому місці заходу, персонал «Руккола» прагне зробити кожен деталь ідеальною, надаючи відвідувачам бездоганні враження від їхнього заходу. Вони готові відповісти на будь-які запити та рекомендації,

забезпечуючи максимальний комфорт та задоволення для всіх присутніх. Їхні високі стандарти якості та безпеки гарантують безпечність та задоволення на кожному заході.

2.2 Аналіз особливостей проведення майстер-класів

Кулінарні майстер-класи є захоплюючими подіями, де експерти з галузі кулінарії діляться своїм досвідом та вміннями з учасниками. Це не лише можливість спостерігати за процесом приготування страв, але й чудова нагода отримати цінні поради щодо вибору і якості інгредієнтів, а також ефективних методів приготування та оформлення страв. Всі, хто бажає розширити свої кулінарні знання та навички, знаходять у таких майстер-класах відмінну можливість отримати професійні поради від справжніх експертів. Такі заходи надають унікальну атмосферу спільного навчання та творчості, де кожен може знайти щось нове та корисне для себе у світі кулінарії.

Сучасні кулінарні майстер-класи не лише мотивують учасників придивлятися до приготування страв, а й активно залучають їх до процесу, дозволяючи кожному взяти участь, задавати питання та ділитися своїм досвідом. Часто організовані для невеликих груп, такі заходи гарантують індивідуальну увагу та підтримку від шеф-кухаря.

Використання сезонних продуктів та дослідження різних етнічних кухонь стають основою для захопливих експериментів та нових кулінарних вражень. Зростаючий інтерес до здорового харчування знайшов відображення на майстер-класах, де велика увага приділяється використанню корисних інгредієнтів та створенню збалансованих страв.

Популярність онлайн-формату дозволяє учасникам з різних країн світу приєднатися до заходу зручно, не залишаючи дому. Крім того, кулінарні майстер-класи для дітей відкривають молодшому поколінню світ готування та сприяють корисному проведенню часу, а корпоративні заходи стають важливим інструментом для розвитку командної роботи та підвищення корпоративного потенціалу. Проаналізуємо особливості кулінарних майстер-класів таблиця 2.4.1 Особливості кулінарних майстер-класів

Таблиця 2.4.1 Особливості кулінарних майстер-класів

Особливості	Опис особливостей
Тематика	Вибір тематики майстер-класу відповідає концепції закладу та потребам цільової аудиторії
Кваліфікація інструкторів	Професійні шеф-кухарі та кулінарні експерти як інструктори з великим досвідом
Матеріали та обладнання	Забезпечення всім необхідним обладнанням та інгредієнтами для учасників майстер-класу
Дегустація	Можливість спробувати приготовані страви та отримати зворотний зв'язок
Персонал	Доступність професійного персоналу для допомоги та консультацій під час майстер-класу
Емоційний досвід	Створення неповторної атмосфери, що поєднує навчання, розваги та гастрономічні враження
Реклама та просування	Використання соціальних мереж, рекламних банерів та інших каналів для привертання уваги до події
Продаж продуктів і послуг	Можливість продажу кулінарних товарів, книг, приладдя та інших товарів під час майстер-класу

Кулінарні майстер-класи представляють собою важливий елемент в розвитку кулінарної культури та освіти. Під керівництвом досвідчених шеф-кухарів або експертів з кулінарії, учасники отримують унікальну можливість вдосконалити свої навички готування та ознайомитися з новими техніками та інгредієнтами.

Однією з ключових особливостей кулінарних майстер-класів є їхня інтерактивність. Учасники активно залучаються до процесу, спостерігаючи за демонстрацією та власноруч втілюючи отримані знання під керівництвом викладача. Це створює сприятливу атмосферу для обміну ідеями та досвідом між учасниками та викладачем.

Окрім того, кулінарні майстер-класи зазвичай організуються для обмеженої кількості учасників, що дозволяє забезпечити кожного індивідуальною увагою та підтримкою від інструктора. Це стимулює більш ефективне навчання та розвиток кулінарних навичок кожного учасника.

Надто, важливою особливістю є різноманітність тематик, які охоплюються під час кулінарних майстер-класів. Вони можуть включати в себе приготування конкретних страв, вивчення різних кулінарних традицій та культур, а також

використання нових технік та інгредієнтів. Такий підхід до організації кулінарних майстер-класів створює неповторний досвід для кожного учасника, дозволяючи їм не лише отримати нові знання та навички, а й насолодитися процесом творчого самовираження в кулінарній сфері.

Кулінарні майстер-класи є важливим елементом кулінарної культури та освіти, які надають унікальну можливість учасникам розширити свої кулінарні знання та навички. Під керівництвом досвідчених експертів, учасники можуть вивчити нові техніки, дізнатися про різноманітні інгредієнти та страви, а також отримати цінні поради щодо вибору та якості продуктів.

Особливість кулінарних майстер-класів полягає у їхній інтерактивності та індивідуальному підході до кожного учасника. Малі групи дозволяють забезпечити кожного учасника увагою та підтримкою від інструктора, що сприяє більш ефективному навчанню та розвитку навичок.

Тематика кулінарних майстер-класів може бути дуже різноманітною, що дозволяє кожному знайти щось цікаве та корисне для себе. Від приготування конкретних страв до вивчення різних кулінарних традицій та культур - це надає можливість розширити свої горизонти в галузі кулінарії.

Загалом, кулінарні майстер-класи створюють унікальну атмосферу спільного навчання та творчості, де кожен може знайти щось нове та корисне для себе у світі кулінарії.

РОЗДІЛ 3 ВПРОВАДЖЕННЯ КУЛІНАРНИХ МАЙСТЕР-КЛАСІВ В ЗАКЛАД РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «РУККОЛА»

3.1 Розвиток та сучасний стан майстер-класів

Кулінарний майстер-клас - це захід, під час якого професійний кухар або кулінарний експерт демонструє та навчає учасників готувати певні страви чи ділитися цінними кулінарними навичками та секретами. Під час майстер-класу учасники можуть спостерігати за процесом приготування, отримувати пояснення щодо вибору і якості інгредієнтів, а також отримувати поради щодо приготування та подачі страви.

Цей формат заходу дозволяє не лише вивчити нові рецепти та техніки готування, але й сприяє спільному досвіду та обміну знаннями між учасниками. Крім того, кулінарні майстер-класи часто стають частиною гастрономічної культури та сприяють розвитку кулінарних традицій та вмінь серед широкої аудиторії

Історія кулінарних майстер-класів: від середньовічних цехів до сучасних розваг. Ідея ділитися знаннями та досвідом приготування їжі існує вже багато століть. Ще в середні віки в Європі з'явилися цехи, де ремісники, у тому числі кухарі, об'єднувалися для навчання та підтримки професійних стандартів. Ці цехи часто організовували демонстрації та конкурси, де кухарі могли показати свої навички та рецепти. З часом подібні заходи ставали все більш публічними та розважальними. У 18 столітті в Європі та Америці з'явилися перші кулінарні книги, які містили не лише рецепти, але й описи методів приготування та поради щодо етикету. Ці книги стали популярними серед домогосподарок, які прагнули покращити свої кулінарні навички. В кінці 19 - на початку 20 століття кулінарні демонстрації стали невід'ємною частиною ярмарків та фестивалів. Відомі кухарі, такі як Огюст Ескоф'є та Джулія Чайлд, часто виступали з публічними лекціями та майстер-класами, де ділились своїми секретами приготування їжі.[18]

Кулінарні майстер-класи в Україні в останні роки стали дуже популярними, і це можна пояснити кількома чинниками.

Зростання інтересу до кулінарії в Україні стало помітним як серед професіоналів гастрономічної сфери, так і серед звичайних любителів готування. Здорове харчування, культура харчування та гастрономічні враження стали для багатьох важливими аспектами життя. Крім того, сучасні люди постійно шукають нових вражень і хочуть відкривати для себе щось нове. Кулінарні майстер-класи стають чудовим способом провести час разом з друзями або родиною, а також дозволяють отримати нові вміння та знання.

Перші кулінарні майстер-класи в Україні з'явилися у Києві та інших великих містах на початку 2000-х років, організовувалися кулінарними школами та ресторанами. Згодом вони почали проводитися у всіх регіонах країни, навіть у невеликих містечках та селах.

Сьогодні кулінарні майстер-класи доступні у різних форматах: від кулінарних шкіл та ресторанів до приватних занять від експертів гастрономії. Це стало частиною культури харчування в Україні та сприяло розвитку кулінарної освіти в нашій країні.

Також розвиток кулінарних майстер-класів можна поділити на декілька етапів які зазначені в таблиці 3.1 Етапи розвитку.

Таблиця 3.1 Етапи розвитку

Етапи розвитку	Опис
Початок	Переважно організовувалися у великих кулінарних школах або професійних кулінарних закладах для вивчення технік готування страв професіоналами.
Розширення аудиторії	Популяризація серед широкої публіки завдяки соціальним мережам, рекламним кампаніям та організації спеціальних заходів для любителів кулінарії.
Різноманіття тематик	Поява майстер-класів з різних кухонь світу, веганської та сирової кухні, а також спеціалізованих майстер-класів щодо приготування конкретних страв.
Інтерактивність	Зростання популярності інтерактивних майстер-класів, де учасники беруть активну участь у процесі приготування страв під керівництвом шеф-кухарів.
Корпоративні заходи	Організація кулінарних майстер-класів для корпоративних заходів як спосіб командоутворення та розвитку комунікаційних навичок.

Туристичні майстер-класи	Популярність майстер-класів у рамках туристичних маршрутів, де туристи мають змогу побувати в місцевих кулінарних традиціях та спробувати місцеві страви.
Використання онлайн-формату	Поява віртуальних кулінарних майстер-класів, які можна відвідати з будь-якої точки світу, де доступ до Інтернету.

Розвиток кулінарних майстер-класів демонструє поступове вдосконалення їхньої форми, доступності та розмаїтості. Від організації у великих кулінарних школах для професіоналів до широкого поширення серед широкої аудиторії, вони пройшли великий шлях. Збільшення популярності та диверсифікація тематики, включаючи різні кухні світу та спеціалізовані заходи, вказують на зростання інтересу до кулінарних знань та навичок.

Інтерактивність майстер-класів та їхня роль у розвитку командної роботи стали основними факторами їхньої популярності серед різних груп людей. Організація майстер-класів у рамках туристичних маршрутів надає унікальну можливість спробувати місцеву кухню та поглибити знання про культурні традиції.

З'явлення віртуальних майстер-класів відкрило нові можливості для глобального доступу до кулінарної освіти та взаємодії з професіоналами без обмежень географії. Це сприяє популяризації кулінарної культури та підвищенню рівня майстерності серед широкого кола аудиторії.[18]

3.2 Розробка та впровадження кулінарного майстер-класу

Впровадження кулінарних майстер-класів у заклад ресторанного господарства "Руккола" відкриває нові перспективи для розвитку бізнесу та привертання нових гостей. Цей інноваційний підхід не лише дозволяє розширити аудиторію закладу, але й створює унікальний досвід для відвідувачів. Участь у майстер-класах надає можливість не лише насолоджуватися вишуканими стравами, але й отримувати нові знання та навички в галузі кулінарії. Такий формат заходів сприяє позитивному сприйняттю закладу і підвищує його привабливість серед відвідувачів, що робить його конкурентоспроможним на ринку гастрономічних послуг. Більше того, кулінарні майстер-класи у ресторані "Руккола" допомагають

зблизити співтовариство, створюючи можливості для взаємодії між гостями та шеф-кухарями. Такий підхід не лише сприяє збільшенню задоволення від відвідування ресторану, але й сприяє формуванню вірних та лояльних клієнтських відносин, що є важливим аспектом у забезпеченні успішності та стабільності закладу. Переваги впровадження кулінарних майстер-класів у ресторан «Руккола»

рис.3.1 Переваги впровадження кулінарних майстер-класів

Привертання нових відвідувачів:

- майстер-класи зацікавлять тих, хто хоче не лише насолоджуватися стравами, а й дізнатися, як їх готувати. Це може привернути нових відвідувачів, які шукають цікаві та корисні заняття.

Розвиток бренду:

- проведення майстер-класів дозволить підвищити впізнаваність закладу як місця, де можна не лише смачно поїсти, але й отримати нові знання.

Додатковий дохід:

- заклад може отримати додатковий дохід від участі у майстер-класах. Крім того, учасники можуть придбати продукти або послуги закладу після завершення заходу.

Підвищення впізнаваності бренду:

- майстер-класи можуть сприяти підвищенню впізнаваності ресторану через позитивні відгуки учасників та поширення інформації у соціальних мережах.

Особистий контакт:

- майстер-класи дозволяють встановити особистий контакт із гостями, що покращує взаєморозуміння та створює позитивний імідж ресторану.

Зворотній зв'язок:

- Під час майстер-класів можна отримати цінний зворотній зв'язок від учасників щодо меню, сервісу та інших аспектів роботи ресторану.

Соціальні мережі

- Майстер-класи є чудовим контентом для соціальних мереж, що допомагає підвищити активність на сторінках ресторану та залучити більше підписників.

Рис.3.1 Переваги впровадження кулінарних майстер-класів

Щоб успішно впровадити кулінарні майстер-класи в заклад ресторанного господарства, потрібно виконати наступні кроки:

По-перше розробка програми майстер-класу. Визначити тему, склад програми та формат майстер-класу, враховуючи інтереси цільової аудиторії. По-друге підготувати приміщення. Забезпечити необхідне обладнання та інгредієнти для проведення майстер-класу. Переконайтеся, що приміщення відповідає вимогам безпеки та має всі необхідні зручності для учасників. По-третє продаж та маркетинг. Потрібно активно рекламувати майстер-класи серед цільової аудиторії. Використовувати соціальні медіа, веб-сайт закладу, афіші та інші канали комунікації для привертання уваги.

Та останній пункт це - проведення майстер-класу. Організувати майстер-клас згідно з розробленою програмою. Забезпечити якісне проведення заходу та відповідну підтримку для учасників. Після цього потрібно проаналізувати відгуки, щоб оцінити їхнє задоволення, та зрозуміти що саме варто покращити.

Розробка програми майстер-класів:

Майстер клас №1

Тема: Різотто з грибами: секрети італійської кухні. Рис.3.2 Різотто з грибами



Рис.3.2 Різотто з грибами

Тривалість: 2 години

Цільова аудиторія: Люди, які цікавляться італійською кухнею та хочуть навчитися готувати різотто з грибами.

Мета: Навчити учасників готувати класичне ризотто з грибами, використовуючи автентичні італійські рецепти та техніки.

1. Вступ (10 хвилин)
 - Привітання учасників та знайомство з шеф-кухарем.
 - Короткий опис італійської кухні та її особливостей.
 - Ознайомлення з історією ризотто та його різновидами.
2. Демонстрація приготування ризотто (30 хвилин)
 - Шеф-кухар демонструє процес приготування ризотто з грибами, пояснюючи кожен крок.
 - Учасники можуть ставити запитання та отримувати пояснення.
3. Практична частина (60 хвилин)
 - Учасники діляться на групи та готують ризотто під керівництвом шеф-кухаря.
 - Шеф-кухар допомагає учасникам, дає поради та відповідає на запитання.
4. Дегустація (30 хвилин)
 - Учасники дегустують ризотто, яке вони приготували.
 - Шеф-кухар дає поради щодо подачі ризотто та поєднання його з винами.
5. Завершення (10 хвилин)
 - Підведення підсумків майстер-класу.
 - Відповіді на запитання учасників.
 - Вручення сертифікатів про участь.

Підготування приміщення та сировини

Для проведення майстер-класу приготування ризотто потрібно підготувати необхідну сировину та обладнання. Сировина яка потрібна для проведення майстер-класу зазначена в таблиці 3. 2 технологічна карта «Ризотто з грибами»

Таблиця 3. 2 Технологічна карта «Ризотто з грибами»

№	Найменування сировини та напівфабрикатів	Витрата сировини на 1 порцію, г	
		Брутто	Нетто
1	Рис Арборіо	150	150

2	Гриби	60	58
3	Цибуля ріпчаста	17	15
4	Масло вершкове	15	15
5	Бульйон грибний сухий	1	1
6	Вода	100	100
7	сіль	2	2
8	Вершки 20%	50	50
9	Сир «Пармезан»	15	15
10	Всього		270

Технологія приготування:

Починаємо з очищення та нарізання цибулі на дрібні шматочки, які обсмажуємо на оливковій олії до прозорості. Потім додаємо гриби до цибулі та продовжуємо обсмажувати їх на маленькому вогні протягом 7–10 хвилин, солимо за смаком. Додаємо шматочок вершкового масла до грибів і готуємо кілька хвилин, доки воно не розтане. Потім на ту ж сковороду висипаємо рис та ретельно перемішуємо інгредієнти. Далі, доводимо курячий бульйон до кипіння та заливаємо ним рисово-грибну суміш, тримаємо на середньому вогні до готовності рису. Коли крупа стане м'якою, додаємо вершки та шафран, перемішуємо, зменшуємо вогонь і готуємо ще п'ять хвилин. Залишається лише додати вино, видавити часник і тушкувати суміш грибів та рису під закритою кришкою протягом п'яти хвилин.

Підготовка обладнання для майстер-класу - це ключовий етап, який визначає комфорт та продуктивність учасників. Ресторан «Руккола», де можливо одночасно прийняти 12 гостей у 4 групах, повинен забезпечити кожну групу необхідними інструментами для приготування страв. Це охоплює електричні плити для готування ризотто та його компонентів, виробничі столи для підготовки інгредієнтів, різноманітні каструлі та сковорідки, ложки та лопатки для перемішування інгредієнтів, кухонні ножі для різання овочів, трав і грибів, дощечка для нарізки перед готуванням, шпателі для розподілу ризотто у тарілках, терки для тертя сирів або овочів, а також посуд для подачі готового ризотто та кухонні рушники для видалення зайвої вологості або очищення рук учасників. Забезпечення всім цим обладнанням гарантує успішний перебіг майстер-класу, забезпечує комфорт та зручність для учасників, що дозволяє їм насолоджуватися процесом

готування та отримувати задоволення від отриманих результатів. Інвентар зазначений в таблиця 3.3 інвентар.

Таблиця 3.3 Інвентар

Необхідний інвентар	Кількість
Електронні плити	5
Виробничі столи	9
Сковорідки	9
Каструлі	6
Ложки	15
Лопатки	9
Ножі	15
Дощечки	10
Шпателі	10
Терки	5
Посуд для подачі (Тарілки)	13
Кухонні рушники	5
Мірні чаші	10
Декоративні елементи	13
Виделки для подачі	13
Ложки для подачі	13
Кухонні термометри	5

Майстер клас №2

Тема: Пана Котта: класика італійських десертів. Рис. 3.3 Пана Котта



Рис. 3.3 Пана Котта

Тривалість: 2 години

Цільова аудиторія: Люди, які цікавляться італійською кухнею та хочуть навчитися готувати панакоту.

Мета: Навчити учасників готувати класичну Пана Котта, використовуючи автентичні італійські рецепти та техніки.

1. Вступ (10 хвилин)

- Привітання учасників та знайомство з шеф-кухарем.
- Короткий опис італійської кухні та її особливостей.
- Ознайомлення з історією Пана Котти та її різновидами.

2. Демонстрація приготування Пана Котти (30 хвилин)

- Шеф-кухар демонструє процес приготування Пана Котти, пояснюючи кожен крок.
- Учасники можуть ставити запитання та отримувати пояснення.

3. Практична частина (60 хвилин)

- Учасники діляться на групи та готують Пана Котту під керівництвом шеф-кухаря.
- Шеф-кухар допомагає учасникам, дає поради та відповідає на запитання.

4. Дегустація (30 хвилин)

- Учасники дегустують Пана Котту, яку вони приготували.
- Шеф-кухар дає поради щодо подачі Пана Котти та поєднання її з іншими десертами чи напоями.

5. Завершення (10 хвилин)

- Підведення підсумків майстер-класу.
- Відповіді на запитання учасників.
- Вручення сертифікатів про участь.

Підготування приміщення та сировини

Для проведення майстер-класу приготування Пана Котти потрібно підготувати необхідну сировину та обладнання. Сировина яка потрібна для проведення майстер-класу зазначена в таблиці 3.4 технологічна карта «Пана Котта класична» таблиця 3.4 Технологічна карта «Пана Котта класична»

Таблиця 3.4 Технологічна карта «Пана Котта класична»

№	Найменування сировини та напівфабрикатів	Витрата сировини на 1 порцію, г	
		Брутто	Нетто
1	Вершки 33%	380	380
2	Цукор	110	110
3	Молоко	120	120
4	Желатин	10	10
5	Ванілін	12	12
6	Полуниця	150	150
7	Всього		500

Технологія приготування

Починаємо замочування желатину у воді відповідно до інструкцій на пакуванні, після чого його розігріваємо на маленькому вогні до повного розчинення, щоб забезпечити однорідну консистенцію панакоти. Суміш молока з вершками підігріваємо на плиті без кипіння і додаємо цукор, щоб повністю розчинити кристалики. Потім додаємо розчинений желатин у тонкому струмені, попередньо проціджуючи його через ситечко, щоб уникнути утворення грудочок. Отриману масу розливаємо у формочки і залишаємо в холодильнику на три години для застигання. Поки панакота застигає, готуємо соус, розморожуємо полуницю, додаємо малину, перетерту з цукром, і збиваємо в блендері. Після виймання панакоти з формочок, рекомендується дати їй постояти при кімнатній температурі протягом години для кращого розкриття смаку та більш ніжної консистенції. Поливаємо панакоту ягідним соусом та прикрашаємо за смаком перед подачею.

Для проведення майстер-класу з приготування Пана Котти у ресторані «Руккола» необхідно забезпечити учасників всім необхідним обладнанням та інгредієнтами. Спочатку потрібно визначити кількість гостей, які одночасно зможуть брати участь у майстер-класі. У ресторані «Руккола» достатньо місця для 12 гостей, розділених на 4 групи. Для кожної групи необхідно облаштувати робоче місце, забезпечене відповідним обладнанням та приладдям.

Основне обладнання та інструменти включають електричні плити для кожної групи, виробничі столи, каструлі різного розміру, мірні чаші для точного вимірювання інгредієнтів, кухонні термометри для контролю температури суміші,

кухонні ножі для нарізки ванільних стручків або фруктів, дощечки для нарізки, ложки та лопатки для перемішування інгредієнтів, міксер або вінчик для рівномірного змішування інгредієнтів, мірні ложки для точного додавання спецій та екстрактів, індивідуальні форми для Пана Котти, кухонні рушники для очищення рук та робочих поверхонь.

Інструменти для подачі включають тарілки для сервірування готової Пана Котти, виделки та ложки для дегустації десерту, шпателі для акуратного викладання Пана Котти на тарілки, та терки для додавання тертих інгредієнтів, таких як шоколад чи цитрусова цедра, як прикраса. Додаткове приладдя включає чаші для водяної бані, якщо в рецепті потрібно використовувати водяну баню для розчинення желатину, кондитерські мішки для точного розподілу Пана Котти по формах, якщо це передбачено рецептом, та декоративні елементи, такі як ягоди, м'ята, шоколадні стружки тощо для прикраси готового десерту.

Це обладнання дозволить учасникам майстер-класу під керівництвом шеф-кухаря ефективно приготувати Пана Котти, отримати задоволення від процесу приготування та насолодитися готовим десертом. таблиця 3.5 Інвентар. Та витрати зазначені в таблиця 3.5 Витрати на інвентар

Таблиця 3.5 Інвентар

Необхідний інвентар	Кількість
Електронні плити	2
Виробничі столи	9
Сковорідки	9
Каструлі	6
Ложки	15
Лопатки	9
Ножі	15
Дощечки	10
Шпателі	10
Терки	5
Посуд для подачі страви	13
Мірні чаші	10
Кухонні термометри	2
Міксери	5
Форми для пана котти	13
Кухонні рушники	5
Кондитерські мішки	13
Декоративні елементи	13

Таблиця 3.5 Витрати на інвентар

Необхідний інвентар	Кількість	Ціна за 1 шт грн	Ціна всього грн
Електронні плити	2	20000	40 000
Виробничі столи	9	3000	27 000
Сковорідки	9	1000	9000
Каструлі	6	1000	6000
Ложки	15	20	300
Лопатки	9	40	360
Ножі	15	700	10 500
Дошечки	10	600	6000
Шпателі	10	40	400
Терки	5	550	2750
Посуд для подачі страви	13	500	6500
Мірні чаші	10	150	1500
Кухонні термометри	5	400	2000
Міксери	2	12000	24 000
Форми для пана котти	13	300	3900
Кухонні рушники	5	70	350
Кондитерські мішки	13	5	650
Декоративні елементи	13	100	1300
Всього			142 240

Для підготовки для майстер-класів потрібно закупити інвентар, тому проведено аналіз витрат на інвентар, для запуску кулінарних майстер класів потрібно 142 340 грн.

3.3 Підходи для просування майстер-класів, реклама та залучення блогерів

Просування кулінарних майстер-класів є важливою складовою успішного розвитку ресторанного бізнесу. Для залучення нових учасників та підвищення популярності таких заходів можна застосовувати різноманітні підходи, серед яких особливу роль відіграють ефективна реклама та співпраця з блогерами.

Просування кулінарних майстер-класів в сучасному гастрономічному світі є важливим інструментом для залучення нових відвідувачів, підвищення популярності ресторану та розширення аудиторії. Ці заходи дозволяють ресторанам не лише демонструвати свою кулінарну майстерність, а й сприяють взаємодії з

аудиторією, її залученню та формуванню почуття спільноти. Крім того, просування майстер-класів сприяє позиціонуванню ресторану як місця, де відвідувачі можуть не лише насолоджуватися стравами, але й активно брати участь у кулінарних заходах та отримувати навички від досвідчених шеф-кухарів. Такий підхід сприяє побудові позитивного іміджу ресторану та формуванню довгострокових зв'язків з відвідувачами.

Цілком зрозуміло, що успішне просування кулінарних майстер-класів вимагає комплексного підходу, що включає ідентифікацію цільової аудиторії, використання різноманітних каналів реклами, співпрацю з впливовими особистостями та створення інтерактивного контенту. Співпраця з блогерами, активне використання соціальних мереж, відео-контент та віртуальні майстер-класи - це лише деякі з ефективних методів, які можуть допомогти залучити більше учасників та підвищити популярність подій.[19]

Важливо також враховувати специфіку аудиторії та її інтереси, щоб надати персоналізовані пропозиції та зробити заходи максимально привабливими для потенційних учасників. Також, успішне просування кулінарних майстер-класів передбачає уважне вивчення конкурентного середовища та аналіз попиту на подібні заходи. Рестораторам варто звернути увагу на тенденції ринку та інноваційні підходи до організації подій, щоб забезпечити своєму закладу конкурентні переваги та привабити увагу цільової аудиторії. Такий підхід дозволить ресторану "Руккола" зберегти лідерські позиції на ринку та залучати нових гостей, сприяючи його подальшому розвитку та успіху.

Для досягнення максимального ефекту від просування кулінарних майстер-класів важливо забезпечити постійну комунікацію з учасниками та потенційними відвідувачами. Створення інтерактивних платформ для зворотного зв'язку, проведення опитувань та анкетування після кожного майстер-класу допоможе краще зрозуміти потреби аудиторії та виявити можливості для вдосконалення. Залучення відгуків та пропозицій від відвідувачів сприятиме підвищенню якості заходів та формуванню лояльності відвідувачів. Впровадження системи лояльності, спеціальних пропозицій та бонусів для постійних учасників майстер-класів

стимулюватиме повторні відвідування та рекомендації серед друзів і знайомих. Рис

3.4 Аналіз методів

Цільова аудиторія:

- **Ідентифікація цільової аудиторії:** визначення вікової групи, статі, інтересів і кулінарних уподобань потенційних учасників.
- **Персоналізація пропозицій:** створення персоналізованих пропозицій на основі вподобань та інтересів цільової аудиторії.

Ефективна реклама:

- **Соціальні мережі:** Використання платформ, таких як Facebook, Instagram, TikTok, для публікації барвистих і привабливих постів, сторіз, відео та реклами.
- **Платна реклама:** Застосування платних рекламних кампаній у соціальних мережах та Google Ads для підвищення видимості майстер-класів.
- **Електронна розсилка:** Створення регулярних розсилок для підписників із інформацією про нові майстер-класи, акції та спеціальні пропозиції.
- **SEO та контент-маркетинг:** Оптимізація вебсайту ресторану для пошукових систем та ведення блогу з цікавими кулінарними статтями, які включають інформацію про майстер-класи.

Залучення блогерів

- **Співпраця з локальними та національними блогерами:** Запрошення популярних кулінарних блогерів на майстер-класи з метою подальшого висвітлення заходу на їхніх платформах.
- **Партнерські програми:** Впровадження партнерських програм, де блогери отримують комісію за кожного учасника, якого вони привернули.
- **Спільні проекти:** Організація спільних проектів, таких як кулінарні челенджі або конкурси з блогерами, що привертає увагу їхніх підписників.

Інтерактивні заходи:

- **Живі трансляції:** проведення живих трансляцій майстер-класів у соціальних мережах, що дозволяє залучити аудиторію в режимі реального часу.
- **Віртуальні майстер-класи:** пропозиція віртуальних майстер-класів для тих, хто не може бути присутнім особисто, що розширює географію учасників.
- **Відео-контент:** створення коротких навчальних відео та тізерів для соціальних мереж, які демонструють процес приготування страв.

Рис 3.4 Аналіз методів

Успішне просування кулінарних майстер-класів вимагає глибокого розуміння потреб та інтересів цільової аудиторії, а також використання

різноманітних стратегій та інструментів реклами. Співпраця з блогерами, активне використання соціальних мереж, створення відео-контенту та віртуальні майстер-класи дозволяють ресторанам залучати увагу та зацікавленість аудиторії, підвищуючи популярність подій та привертаючи нових відвідувачів. Підходячи до цього процесу з урахуванням усіх аспектів та використовуючи персоналізовані підходи, ресторан може досягти успіху в організації кулінарних майстер-класів та позитивно вплинути на свій бізнес. Гарна реклама є невід'ємною складовою успішного проведення майстер-класу, оскільки вона визначає його видимість, приваблює увагу цільової аудиторії та спонукає її до участі. Ефективна рекламна кампанія допомагає створити свідомість про подію, розповсюджує інформацію про її ціль, формат і переваги, а також стимулює інтерес та бажання прийняти участь. Крім того, реклама сприяє залученню нових учасників, розширенню аудиторії та підвищенню рівня зацікавленості в події. Таким чином, вона є ключовим інструментом у просуванні майстер-класу та забезпечує його успішне проведення.[19]

Приклад оформлення рекламного посту рис 3.5 Рекламний пост

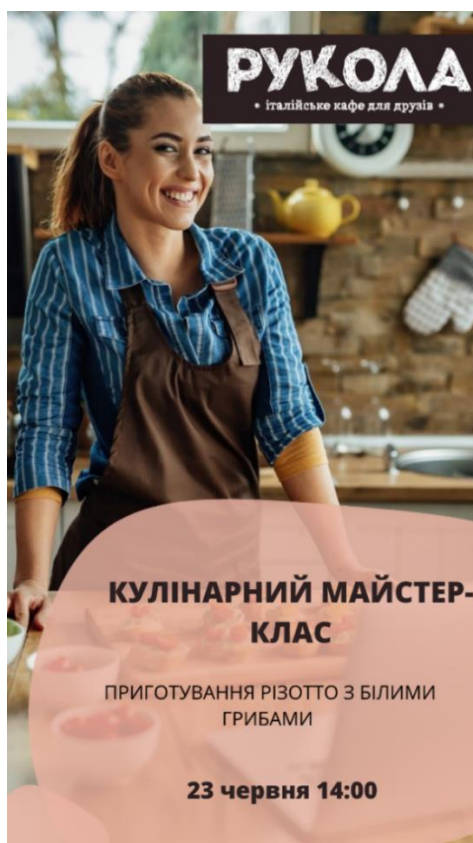


Рис. 3.5 Рекламний пост

Залучення блогерів для реклами проведення кулінарних майстер-класів може мати значний вплив на привертання уваги аудиторії та підвищення популярності подій. Ось кілька способів, якими це може бути корисним:

Широкий охоплення аудиторії: блогери мають свою власну аудиторію, яка часто складається з великої кількості людей. Якщо блогер рекомендує або рекламує кулінарний майстер-клас, це може привернути увагу тисяч або навіть мільйонів людей до події.

Довіра та авторитет: якщо блогер має репутацію експерта в галузі кулінарії або має велику кількість фоловерів, його рекомендація може бути сприйнята як довірена та авторитетна думка. Це може переконати більше людей взяти участь у майстер-класі.

Візуальний контент: багато блогерів спеціалізуються на створенні візуального контенту, такого як фотографії та відео. Їхня участь у майстер-класі може призвести до створення привабливого візуального матеріалу, який може використовуватися для реклами та просування події.

Співпраця та партнерство: залучення блогерів може також стати взаємовигідним партнерством, де вони отримують можливість познайомитися зі специфікою вашого закладу та події, а ви отримуєте доступ до їхньої аудиторії.

Отже, співпраця з блогерами може допомогти залучити увагу широкого кола людей, підвищити авторитет події та сприяти формуванню позитивного іміджу вашого ресторану або кулінарного закладу.

Для покращення комунікації можна розробити анкету опитувальник яка допоможе зрозуміти проблеми та враження гостей від майстер-класу. Створення анкети-опитувальника для збору зворотного зв'язку від учасників майстер-класу є відмінним способом покращити якість майбутніх заходів. Анкета може охоплювати різні аспекти, від загальної організації до конкретних деталей кожного сегменту майстер-класу. Приклад такої анкети наведено на рис 3.6 приклад анкети-опитувальник.

Шановні відвідувачі ресторану "Руккола"!

Дякуємо, що ви взяли участь у нашому кулінарному майстер-класі! Ваша думка дуже цінна для нас, тому ми просимо вас витратити кілька хвилин, щоб відповісти на декілька запитань.

Ваші відповіді допоможуть нам:

- Оцінити ваш досвід участі у майстер-класі;
- Визначити, що вам сподобалося найбільше;
- Покращити наші майстер-класи в майбутньому.

Анкета є анонімною. Ваші відповіді будуть використані лише в цілях дослідження.

Будь ласка, дайте відповіді на наступні запитання:

1. Як ви дізналися про кулінарний майстер-клас у ресторані "Руккола"?

- З соціальних мереж
- З реклами
- Від друзів/знайомих
- Інше (вказіть):

2. Що вам сподобалося найбільше в майстер-класі?

- Вибір страви, яку готували
- Професіоналізм та знання шеф-кухаря
- Атмосфера майстер-класу
- Інше (вказіть):

3. Що можна покращити в майстер-класі?

- Більше інформації про рецепти
- Більше практичного досвіду
- Дегустація готових страв
- Інше (вказіть):

4. Чи хотіли б ви взяти участь в інших кулінарних майстер-класах ресторану "Руккола"?

- Так
- Ні

5. Чи рекомендували б ви кулінарний майстер-клас у ресторані "Руккола" своїм друзям та знайомим?

- Так
- Ні

Дякуємо за ваш час!

З повагою,

Команда ресторану "Руккола"

Рис 3. 6 Приклад анкети-опитувальник

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У висновку, ресторанний бізнес у Києві є не лише складним, але й захоплюючим предметом для дослідження. Як символ столиці України, Київ пропонує багатий культурний та кулінарний досвід, який вражає та привертає туристів та місцевих жителів. В контексті зростаючої конкуренції та змін у економічному та соціокультурному середовищі, ресторани підприємства змушені постійно адаптуватися та вдосконалюватися, щоб залишатися конкурентоспроможними та приваблювати гостей.

За останні роки спостерігається значний попит на інноваційні рішення та підхоплення нових трендів у галузі гостинності. Використання технологій та локальних продуктів стає не лише ключем до успіху, але і показником соціальної відповідальності та екологічної стійкості для підприємств. Такі підходи допомагають не лише задовольнити потреби споживачів, а й сприяють розвитку місцевої економіки та збереженню навколишнього середовища.

Можна зазначити, що ресторанна галузь в Україні за останні роки зазнала значних труднощів через пандемію та війну, що призвело до збільшення конкуренції, а також до зменшення обсягів та прибутків. Однак власники ресторанів демонструють високу гнучкість та адаптивність, шукаючи шляхи виживання та розвитку свого бізнесу.

Для подолання цих викликів власники ресторанів активно розробляють ефективні маркетингові стратегії, покращують якість обслуговування та ставлять на унікальність своєї пропозиції. Вони активно використовують різноманітні підходи, включаючи розвиток присутності в Інтернеті та соціальних медіа, підтримку взаємодії з відвідувачами та пошук нових способів привертання уваги.

Ресторан "Руккола" є відомим закладом з італійською кухнею, що пропонує смачні страви в затишній та автентичній атмосфері. Його інтер'єр та дизайн тісно переплітаються з італійською культурою, створюючи неповторну атмосферу старовинного італійського містечка. Кухня ресторану пропонує широкий вибір автентичних італійських страв, які готуються за класичними рецептами, а також дбайливо підібрані десерти та напої. Зокрема, ресторан активно працює над

забезпеченням комфорту для всієї родини, пропонуючи професійні аніматори для дітей та створюючи умови для спокійного відпочинку для батьків.

З розташуванням у самому центрі історичного Києва, ресторан "Руккола" легко доступний для місцевих мешканців та гостей міста, пропонуючи їм незабутній досвід італійської гастрономії та відпочинку.

Ресторан "Руккола" представляє сучасний підхід до обслуговування в галузі громадського харчування. Його процес обслуговування базується на детальному плануванні і організації, що включає в себе усі етапи взаємодії з відвідувачами, починаючи з прибуття і закінчуючи розрахунком. Структура та дизайн приміщень, підготовка до обслуговування, а також використання сучасного обладнання та програмних засобів сприяють створенню комфортної та безпечної атмосфери для гостей.

Застосування автоматизованих систем управління дозволяє оптимізувати робочий процес і підвищує ефективність обслуговування. Крім того, ресторан відділяє особливу увагу аналізу місткості зали та пропускної здатності, що допомагає забезпечити високий рівень обслуговування при оптимальному використанні ресурсів.

Кулінарні майстер-класи є важливим елементом сучасної культури харчування, який дозволяє спільно навчатися, ділитися знаннями та вдосконалювати кулінарні навички. Їх історія сягає середньовіччя, коли кухарі об'єднувалися для навчання та демонстрації своїх майстерностей. З того часу кулінарні майстер-класи пройшли шлях від ексклюзивних заходів для професіоналів до доступних заходів для широкої аудиторії.

В Україні кулінарні майстер-класи стали особливо популярними в останні роки завдяки зростанню інтересу до культури харчування та бажанню вивчати нові рецепти та техніки готування. Вони розвиваються від традиційних заходів у великих містах до онлайн-формату, що дозволяє отримати доступ до кулінарної освіти з будь-якої точки світу. За допомогою прописаних концепцій майстер-класів ресторан «Руккола» може удосконалити спектор своїх послуг

Просування кулінарних майстер-класів у сучасному гастрономічному світі є ключовим елементом успішного розвитку ресторанного бізнесу. Використання різноманітних стратегій та інструментів реклами, співпраця з впливовими особистостями, такими як блогери, та створення цікавого та відмінного від інших контенту - це лише деякі з методів, які можуть допомогти залучити увагу та зацікавленість аудиторії та підвищити популярність майстер-класів.

Успішне просування майстер-класів передбачає глибоке розуміння потреб та інтересів цільової аудиторії, використання різноманітних каналів реклами, співпрацю з впливовими особистостями та створення відмінного від інших інтерактивного контенту. Це дозволяє ресторанам не лише привертати увагу до своєї події, але й створювати позитивний імідж та встановлювати довгострокові зв'язки з відвідувачами.

Також важливо враховувати специфіку аудиторії та її інтереси, щоб надати персоналізовані пропозиції та зробити майстер-класи максимально привабливими для потенційних учасників. Урахування конкурентного середовища та аналіз попиту на подібні заходи також допомагають у розробці ефективних стратегій просування.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. .Готельно-ресторанна справа: бакалаврський курс. Частина 1 [Електронний ресурс] / [Н. В. Якименко-Терещенко, В. О. Александрова, Т. А. Жадан та ін.] // НТУ «ХП». - 2022. - Режим доступу до ресурсу: <https://repository.kpi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/88704544-23b5-4908-afb4-7003227cbb8e/content>
2. Офіційний сайт Dovibka [Електронний ресурс]. - <https://dovidka.biz.ua/rozpovid-pro-kiyiv/>
3. Офіційний сайт Studfile [Електронний ресурс]. - <https://studfile.net/preview/2299329/page:2>
4. Інноваційні технології та тренди в сфері гостинності сьогодні // Михайлов Богдан, Кузьмін Олег, 2021. 155 с. Режим доступу до ресурсу: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/d9489108-fbdf-4c37-834b-a9614ad7ab1d/content>.
5. Офіційний сайт Все про туризм [Електронний ресурс]. - https://tourlib.net/statti_ukr/ilnicka.htm
6. . Ресторанний бізнес під час війни: де найбільш інтенсивно відкриваються нові заклади.– . Режим доступу до ресурсу: https://24tv.ua/business/restoranniy-biznespid-chas-viyini-vidkrittuya-restoraniv-ukrayini_n2151721.
7. . Офіційний сайт Booking [Електронний ресурс]. - <https://www.booking.com/index.uk>.
8. Офіційний сайт Tripadvisor [Електронний ресурс]. - <https://www.tripadvisor>
9. Офіційний сайт ресторану «Руккола» [Електронний ресурс]. - <https://www.tarantino-family.com/ua/restaurants/rukkola/>
10. Офіційний сайт ресторану You control [Електронний ресурс]. - https://youcontrol.com.ua/catalog/company_details/38523615/
11. Офіційний сайт You control [Електронний ресурс]. - <https://youcontrol.com.ua/>

12. Офіційний сайт туристична бібліотека [Електронний ресурс]. - https://tourlib.net/statti_ukr/snizhko.htm
13. Офіційний сайт Вікіпедія [Електронний ресурс]. - <https://uk.wikipedia.org/wiki>
14. Особливості організації та проведення майстер-класів//Семенова О. 2023, 15 с.
15. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: Навчальний посібник / В.Ф. Доценко, Н.П. Бондар, В.О. Губеня та ін. - К.: Видавничий дім «Кондор», 2021. - 368 с
16. Технологія продукції ресторанного господарства : навчально-наочний посібник /В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга та ін. - К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. - 292 с.
17. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня. - Київ: Кондор-Видавництво, 2016. - 635 с.
18. Майстер-клас: Покрокова інструкція до успіху//Якіменко І., 2023., 45 с.
19. Офіційний сайт Всеосвіта [Електронний ресурс]. - <https://vseosvita.ua/library/embed/01003b10-815d.doc.html>
20. Готельний бізнес: стратегії розвитку: монографія/ Л.Д.Завідна. - Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 600 с
21. Організація ресторанного господарства. Модуль1 [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О.Б. Шидловська. - К.: НУХТ, 2018. - 121 с.
22. Основи наукових досліджень та технічної творчості [еле- ктронний ресурс]: методичні рекомендації до вивчення дисципліни, про ведення практичних занять та виконання контрольної роботи для здобу- вачів освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресто- ранна справа» ден. та заоч. форм навч. / О. М. Люлька, Т. А. Нікітіна, Ю. М. Ткачук - К.: НУХТ, 2020. 175 с.

23. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства /навчальний посібник/ О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран. - Київ: НУХТ, 2017. - 227с.
24. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч.посіб. / О.В.Новікова, Л.О.Радченко, К.П.Вініченко та ін. - Х.: Світ книг, 2014. - 411с.
25. Сильчук, Т. А. Шляхи оптимізації роботи закладів готельного та ресторанного господарства / Т. А. Сильчук, О. С. Пушка, Е. Золотарева // Інфраструктура ринку. – 2023. – Вип. 70. – С. 114-118
26. Мирошник, Ю. А. Використання можливостей соціальних мереж в індустрії гостинності / Ю. А. Мирошник, А. Г. Абрамова, О. С. Пушка // Економіка та суспільство. – 2022 – (38)
27. Кваліфікаційна робота [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно - ресторанна справа» денної та заочної форм здобуття освіти / уклад.: Л.О.-Шаран, В.В. Цирульнікова., Н. П.- Бондар, В.О. убеня- К.: НУХТ, 2023. -24с.1

ДОДАТКИ



ЗАКУСКИ STARTERS	САЛАТИ SALADS	ПАСТА ТА РАВІОНИ PASTA AND RAVIOLI	ПІЦЦА PIZZA	МОРЕРПРОДУКТИ НА ГРИЛІ SEAFOOD ON THE GRILL	ОСНОВНІ СТРАВИ MAIN COURSES	СУПИ SOUPS	СНІДАНКИ BREAKFAST
Антипаста / Antipasti 198	Капрезе / Caprese 140	Лазанья Болоньезе 145	Маргарита / Margherita 109	Дорадо / Dorado 120	Курче філе з ішпинатом і томатами 165	Крем-суп з білими грибами / White mushroom cream soup 89	Від 59 грн
Тартар із лосося Salmon tartar 185	Салат з лососем та грейпфрутом 185	Спагетти з курятиною та горгонзолією / spaghetti with chicken and gorgonzola 149	Дивовіла / Diavola 175	Стейк з лосося / Salmon fillet 160	Рибай із запеченою картоплею 155	Курячий бульйон з переливним яйцем 69	
Брускетти з цукіні Bruschettes with zucchini 85	Фірмовий салат із риб'ячим 165	Спагетти Араб'ята spaghetti alla 105	3 запеченим ягням With roasted lamb 279	Креветки / Shrimp 155	Рибай із запеченою картоплею 155	Овочевий суп Мінестроне 67	
Ассорті брускетт Assorted bruschettes 89	Салат з печеними овочами та сиром Страчатела 159	Спагетти Карбонаре Spaghetti Carbonara 135	Піца сирія / Piza cheese 195	Кальмар / Calamari 125	Судак у соусі Нілі 68	Суп Tarantella з морепродуктами 129	
Вітелло Тонато 195	Салат «Цезар на грилі» 139	Феттуччине з морепродуктами Fettuccine with seafood 189	3 горгозола і сиром Горгонзола 265	Кукурудза на мангалі 179	Яловичина у грибочному соусі 55	Суп Tarantella з морепродуктами 129	
Тартар з яловичини Beef tartar 158	Салат зі свіжими овочами та сиром Фета 98	Феттуччине з запеченим ягням Fettuccine with baked lamb 119	3 горгозола і сиром Чеддер 199	Картопля фри / French fries 179	Морський окунь з овочами 55	Пана котта з ягідним соусом / Panna cotta with berry sauce 79	
Карпаччо з телятини Veal Carpaccio 149	Салат з морепродуктами 185	Равіоли з запеченим ягням Ravioli with baked lamb 195	3 комоною курятиною та сиром Чеддер 179	Картопляне пюре 165	Морський окунь з гороховим соусом 79	Шоколадний фондан 95	
Плато з італійських сирів / Italian cheese plate 225	Салат з яловичиною та Факданьоні 165	Равіоли соф фрукти di mare Ravioli con frutti di mare 179	Кальцоне / Calzone 159	Брокколи в часниковому соусі / Broccoli with garlic sauce 79	Каміна ніжка з пюре із запеченого батату 94	Фірмовий десерт «Руккола» 99	
Лосось Гравлак Salmon gravlak 185	Салат з яловичиною та Факданьоні 165	СИЦИЛІЙСЬКА ПІЦЦА SICILIAN PIZZA	СТРАВИ НА ГРИЛІ GRILL MENU	Овочі гриль 94	Каміна ніжка з пюре із запеченого батату 94	Тарт-татин з карамелізованими яблуками / Tart Tatin with caramelized apples 99	
Каманбер з журавлинним соусом Camembert with cranberry sauce 269	АВТОРСЬКІ СИРИ CHEESE FROM OUR CHEESE FACTORY	З шинкою і сиром Чеддер 255	Рублений стейк Піа соусом з грибів 198	Трифельне ріізотто 165	Трифельне ріізотто 165	Сирильйскі каннолі 99	
Паштет із курячої печінки Chicken liver pate 85	Версія авазза за 100 г продукту 269	З лисичками та сиром Моцарела / With chanterelles and Mozzarella 255	Мінед стейк з грибів 174	Хлібний кошик Bread basket 45	Сорбет (в асортименті) Sorbets in assortment 40	Морозиво (в асортименті) Ice cream in assortment 39	
	Моцарела / Mozzarella 78	Стрателла / Strattella 78	Антрекот зі свинини 74				
	Буррата / Burrata 97	З беконом та гострою Саламі 275	Стейк Рибай / Ribeye 94				

Всі ціни у меню вказані у національній валюті

