

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету



(підпис)

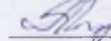
Віра ЦИРУЛЬНІКОВА

(ім'я і прізвище)

«13» 06 2025 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри



(підпис)

Лариса ШАРАН

(ім'я і прізвище)

«13» червне 2025 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

(код та назва спеціальності)

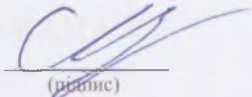
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

на тему: «Удосконалення асортименту борошняних кулінарних виробів в спеціалізованому закладі ресторанного господарства»

Виконав: здобувач 4 курсу, групи ГС-4-9

Соловей Олександр Олександрович

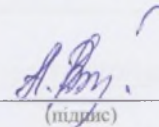
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)



(підпис)

Керівник Арнуй Оксана Володимирівна

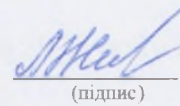
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)



(підпис)

Рецензент Олександра НЕМІРІЧ

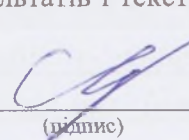
(ім'я і прізвище)



(підпис)

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

Здобувач



(підпис)

Київ – 2025 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь бакалавр

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

“ 08 ” травня 2025 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Солов'я Олександра Олександровича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Удосконалення асортименту борошняних кулінарних виробів в спеціалізованому закладі ресторанного господарства»

керівник роботи Арпуль Оксана Володимирівна, к.т.н., доцент

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “08” травня 2025 року № 265-КС

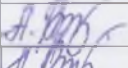





2. Термін подання здобувачем роботи 2 червня 2025 року

3. Вихідні дані до роботи удосконалення асортименту борошняних кулінарних виробів в кафе «Піца Хата» м. Київ

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)
Вступ; Розділ 1 Сучасний стан та особливості функціонування спеціалізованих закладів ресторанного господарства; Розділ 2 Характеристика кафе «Піца Хата»; Розділ 3 Удосконалення асортименту борошняних кулінарних виробів у кафе «Піца Хата»; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та інтернет-ресурсів; Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

6. Консультанти розділів роботи

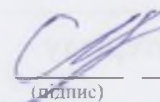
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Арпуль О.В., доцент	 08.05.25 р.	 13.05.25 р.
Розділ 2	Арпуль О.В., доцент	 14.05.25 р.	 20.05.25 р.
Розділ 3	Арпуль О.В., доцент	 21.05.25 р.	 27.05.25 р.

7. Дата видачі завдання 8 травня 2025 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

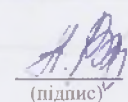
№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП РОЗДІЛ 1 СУЧАСНИЙ СТАН ТА ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	8.05-13.05.2025 р.	Виконано
2	РОЗДІЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ «ПІЦА ХАТА»	14.05-20.05.2025 р.	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 УДОСКОНАЛЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ У КАФЕ «ПІЦА ХАТА»	21.05-27.05.2025 р.	Виконано
4	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	28.05-31.05.2025 р.	Виконано
5	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	02.06.2025 р.	Виконано

Здобувач



Олександр СОЛОВЕЙ

Керівник роботи



Оксана АРПУЛЬ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Солов'я Олександра Олександровича

*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: *«Удосконалення асортименту борошняних кулінарних виробів в спеціалізованому закладі ресторанного господарства»*

Керівник роботи: Арпуль Оксана Володимирівна, к.т.н., доцент

Дата захисту “.....” червня 2025 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

Робота присвячена дослідженню ринку спеціалізованих закладів ресторанного господарства м. Києва та розробці рекомендацій щодо удосконалення асортименту борошняних кулінарних виробів у спеціалізованому закладі ресторанного господарства. У дослідженні розглянуто сучасний стан функціонування спеціалізованих закладів ресторанного господарства, здійснено аналіз виробничих програм провідних мережевих спеціалізованих закладів ресторанного господарства м. Києва. Проаналізовано основні аспекти діяльності кафе «Піца Хата» та існуюче меню. Проведено розробку нових позицій борошняних кулінарних виробів з урахуванням сучасних тенденцій. Визначено ефективність запропонованих заходів для підприємства гостинності на основі порівняння витрат і очікуваних надходжень від оновленого асортименту. Проведена оцінка ефективності дозволила зробити висновок про доцільність реалізації запропонованих заходів.

Ключові слова: борошняні кулінарні вироби, спеціалізований заклад ресторанного господарства, асортимент, виробнича програма.

ABSTRACT

The paper is devoted to the study of the market of specialized foodservice establishments in Kyiv and the development of recommendations for improving the assortment of flour-based culinary products in a specialized foodservice enterprise. The research explores the current state of specialized foodservice operations and analyzes the production programs of leading chain-based specialized establishments in Kyiv. Key aspects of the operations of the café "Pizza Hata" and its current menu are examined. New flour-based product items were developed in line with modern culinary trends. The effectiveness of the proposed measures was assessed based on a comparison of projected revenues and associated costs resulting from the updated assortment. The evaluation confirmed the feasibility of implementing the suggested improvements.

Keywords: flour-based culinary products, specialized foodservice establishment, assortment, production program.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ 1 СУЧАСНИЙ СТАН ТА ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	8
1.1 Ринок спеціалізованих закладів ресторанного господарства України.....	8
1.2 Спеціалізовані заклади ресторанного господарства м. Києва.....	11
1.3 Аналіз виробничих програм спеціалізованих мереж закладів ресторанного господарства	15
РОЗДІЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ «ПІЦА ХАТА»	22
2.1 Загальні відомості про кафе «Піца Хата».....	22
2.2 Характеристика процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства.....	24
2.3 Характеристика організації виробничого процесу в закладі ресторанного господарства	26
2.4 Аналіз виробничої програми кафе «Піца Хата»	40
РОЗДІЛ 3 УДОСКОНАЛЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ У КАФЕ «ПІЦА ХАТА».....	48
3.1 Шляхи удосконалення виробничої програми кафе «Піца Хата»	48
3.2 Розробка асортименту борошняних кулінарних виробів.....	58
3.3 Оцінка ефективності впроваджених заходів	69
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	71
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	73
ДОДАТКИ.....	76

ВСТУП

У сучасних умовах функціонування індустрії гостинності значно зростає увага до вдосконалення асортименту кулінарної продукції як чинника формування конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. Особливого значення набуває якісна та продумана асортиментна політика у спеціалізованих закладах, які орієнтовані на виготовлення та реалізацію певної категорії страв — зокрема борошняних виробів. Цей сегмент має стабільно високий попит серед споживачів різних вікових та соціальних груп, що обумовлює необхідність систематичного аналізу споживчих уподобань, оновлення рецептур і технологій, а також адаптації асортименту до ринкових тенденцій. Зважаючи на насичення ринку закладами швидкого харчування, актуальним завданням стає не лише розширення номенклатури продукції, але й впровадження позицій із вищою кулінарною цінністю та оригінальністю виконання.

Значущість теми дослідження зумовлена потребою спеціалізованих підприємств ресторанного господарства оперативно реагувати на запити споживачів, адаптувати асортимент під умови кризового періоду, забезпечуючи при цьому стабільну якість та економічну ефективність виробництва. Успішність комерційної діяльності таких закладів напряму залежить від гнучкості виробничої програми, її відповідності трендам гастрономії, формату обслуговування та очікуванням цільової аудиторії. Особливої уваги заслуговують борошняні кулінарні вироби, що залишаються базовими елементами меню більшості спеціалізованих кафе та ресторанів, однак потребують системного вдосконалення з урахуванням як технологічних, так і маркетингових аспектів.

Об'єктом дослідження є процес формування та реалізації асортиментної політики у спеціалізованому закладі ресторанного господарства.

Предметом дослідження є асортимент борошняних кулінарних виробів у кафе «Піца Хата» та напрями його вдосконалення з урахуванням сучасних вимог і споживчих очікувань.

Метою кваліфікаційної роботи є вдосконалення асортименту борошняних кулінарних виробів у спеціалізованому закладі ресторанного господарства на

прикладі кафе «Піца Хата» з урахуванням тенденцій розвитку ринку, попиту споживачів і ефективності виробничо-технологічної діяльності підприємства.

Для досягнення поставленої мети в роботі визначено такі основні **завдання**:

1. дослідити сучасний стан функціонування спеціалізованих закладів ресторанного господарства в Україні та місті Києві;
2. проаналізувати виробничі програми ключових представників ринку у відповідному сегменті;
3. охарактеризувати діяльність кафе «Піца Хата» з акцентом на особливості обслуговування, організацію виробничого процесу та існуючий асортимент борошняних виробів;
4. виявити проблеми в структурі асортименту та обґрунтувати необхідність його вдосконалення;
5. розробити конкретні пропозиції щодо оновлення або розширення асортименту;
6. оцінити економічну та технологічну доцільність впроваджених змін.

У процесі написання роботи використано загальнонаукові та спеціальні методи дослідження, зокрема аналітичний, порівняльний, статистичний, графічний, а також метод експертного оцінювання. Комплексний підхід дозволяє об'єктивно оцінити стан асортиментної політики підприємства, виявити ключові напрямки її вдосконалення та сформулювати практичні рекомендації для підвищення конкурентоспроможності кафе «Піца Хата».

РОЗДІЛ 1

СУЧАСНИЙ СТАН ТА ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Ринок спеціалізованих закладів ресторанного господарства України

Сфера спеціалізованих закладів ресторанного господарства посідає важливе місце в сучасній індустрії харчування. На відміну від універсальних ресторанів і кафе, спеціалізовані заклади орієнтуються на чітко визначену групу страв, концепцію або кулінарну тематику. Це дозволяє їм формувати стійку ідентичність на ринку, приваблювати цільову аудиторію та ефективніше реагувати на зміни гастрономічних трендів.

До спеціалізованих закладів належать ресторани національної кухні, шашличні, піцерії, вареничні, чебуречні, суші-бари, бургерні, стріт-фуд заклади, заклади з вегетаріанським меню тощо [11, 21]. Кожен із цих форматів відзначається вузькою асортиментною політикою, стилізованим інтер'єром, особливим способом подачі страв та відповідною атмосферою. Розвиток таких підприємств зумовлений прагненням гостей отримати не просто їжу, а цілісний гастрономічний досвід, побудований навколо певної кухні чи тематики.

В останнє десятиліття ринок спеціалізованих закладів в Україні демонструє динамічне зростання. Зростаюча урбанізація, розвиток внутрішнього туризму, популяризація локальної гастрономії та прагнення споживачів до індивідуалізованого вибору стимулюють відкриття нових проєктів, орієнтованих на вузьку спеціалізацію. Якщо ще десять років тому домінували універсальні ресторани зі змішаним меню, то сьогодні трендом стали саме заклади із чіткою кулінарною ідентичністю.

На рис. 1.1 відображено динаміку розвитку спеціалізованих закладів ресторанного господарства в Україні у період з 2018 по 2024 роки.

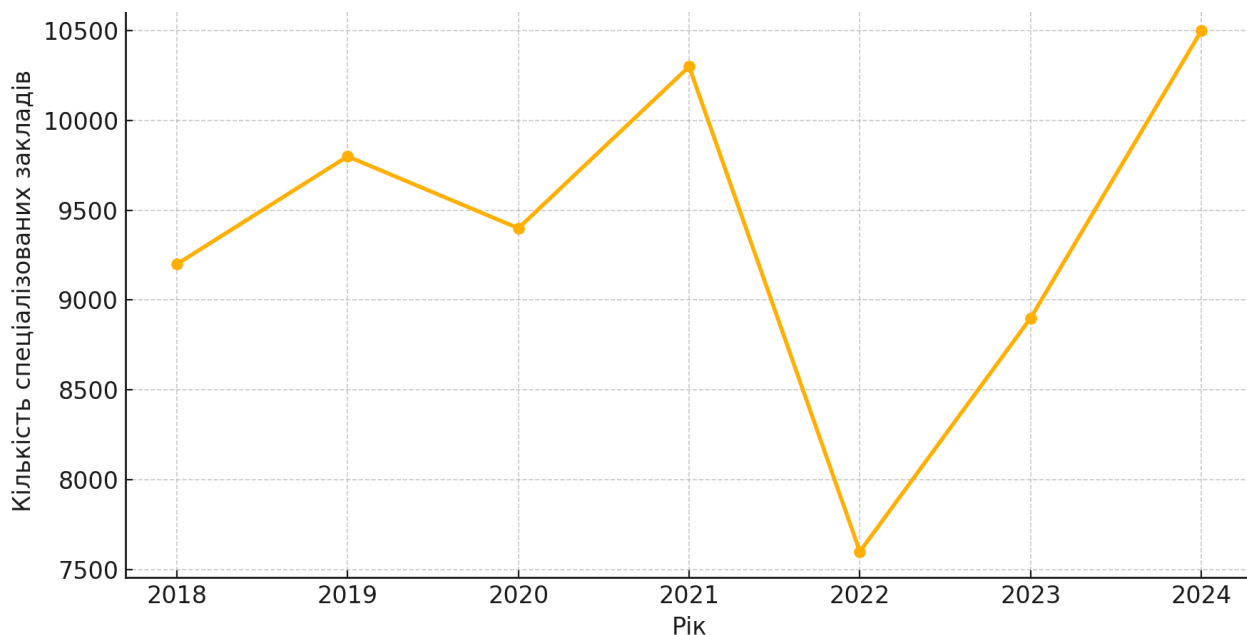


Рис. 1.1 – Динаміка розвитку спеціалізованих закладів ресторанного господарства в Україні

Джерело: розроблено автором за даними [4,7, 20]

Аналіз наведених даних свідчить, що у 2018–2020 роках ринок розвивався стабільними темпами. Впровадження нових форматів, зокрема стріт-фуду, піцерій та концептуальних бургерних, сприяло зростанню кількості закладів. Проте пандемія COVID-19 у 2020–2021 роках призвела до скорочення ринку на 15–20%. Після зняття обмежень у 2021 році спостерігалось поживлення відкриттів, однак початок повномасштабного вторгнення у 2022 році спричинив нову хвилю закриттів. Найбільше постраждали східні та центральні регіони України, де закрилося до 60% підприємств громадського харчування [4,20].

Незважаючи на виклики, з другої половини 2023 року ринок спеціалізованих закладів почав поступово відновлюватися. Зокрема, у безпечніших регіонах активізувалося відкриття нових підприємств, що орієнтуються на вузькопрофільні концепції. Формати піцерій, бургерних і закладів локальної кухні стали лідерами відновлення ринку [7].

Регіональний розподіл спеціалізованих закладів ресторанного господарства в Україні характеризується певною нерівномірністю. Орієнтовний розподіл кількості спеціалізованих закладів за макрорегіонами наведений на рис. 1.2.

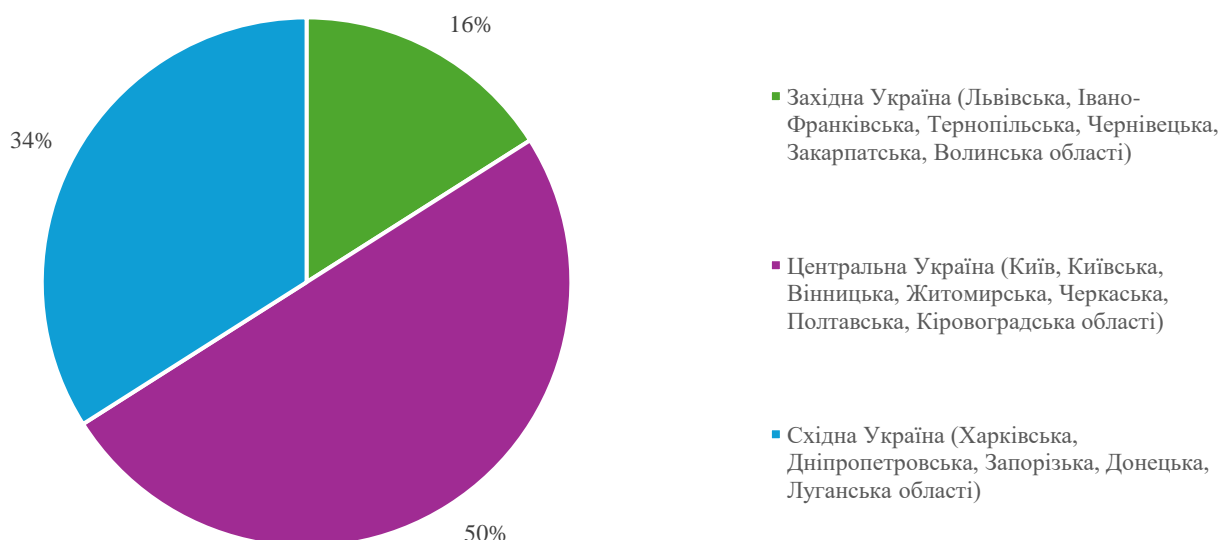


Рис. 1.2 – Регіональний розподіл спеціалізованих закладів ресторанного господарства в Україні

Джерело: розроблено автором за даними [4,7, 20]

Найвищу концентрацію спеціалізованих закладів зафіксовано в Центральному регіоні, що зумовлено значною кількістю підприємств у Києві та навколишніх областях. Східна Україна також має потужну ресторанну інфраструктуру, зосереджену переважно у великих містах (Харків, Дніпро). Західний регіон вирізняється меншою кількістю закладів, однак має сильну орієнтацію на туристичний сервіс та локальну кухню [4,20].

У межах спеціалізованих закладів особливої уваги заслуговує сегмент піцерій, який за останні роки демонструє стабільне зростання та адаптивність до ринкових змін. Структура ринку піцерій в Україні представлена як великими мережевими компаніями, так і локальними незалежними закладами.

Мережеві піцерії мають централізовану модель управління, стандартизовані рецептури та широку географію присутності. Серед найвідоміших мереж в Україні варто відзначити «Domino's Pizza», «Pizza Day», а також Піца Хату — приклад вітчизняного бренду, який поєднує елементи family casual формату із широким асортиментом продукції.

Локальні піцерії, навпаки, орієнтуються на авторські рецептури, індивідуальний підхід до оформлення меню та створення унікальної атмосфери.

Серед таких закладів можна виділити «Vesuvio Pizza» (м. Київ), «Napule» (м. Київ), «Промінь» (м. Львів), «Фонтан» (м. Одеса). Ці підприємства часто пропонують страви преміальної якості та використовують локальні продукти, що робить їх популярними серед вибагливої аудиторії.

За експертними оцінками, на сьогодні близько 60–65% піцерій в Україні складають саме мережеві заклади, що пояснюється кращою адаптивністю до економічних викликів, можливістю централізованого постачання продуктів і сильнішою маркетинговою підтримкою [7]. Локальні піцерії, хоча і займають меншу частку ринку, продовжують залишатися важливою складовою гастрономічного різноманіття, особливо у великих містах і туристичних регіонах.

Особливо варто зазначити, що навіть у складних умовах 2022–2024 років сегмент піцерій демонстрував найвищі показники відновлення серед усіх типів спеціалізованих закладів. Успішне поєднання форматів «dine-in», «take-away» і доставки дозволило багатьом піцеріям зберегти клієнтську базу та продовжити розвиток.

З огляду на вищезазначене, подальший аналіз буде сфокусовано на вивченні особливостей функціонування спеціалізованих закладів ресторанного господарства в місті Києві, з акцентом на сегмент піцерій.

1.2 Спеціалізовані заклади ресторанного господарства м. Києва

Київ залишається безперечним лідером ресторанного ринку України, демонструючи найвищу концентрацію закладів громадського харчування серед усіх міст країни. Розвиток гастрономічної сфери столиці тісно пов'язаний із загальною тенденцією до спеціалізації, що проявляється у формуванні закладів із чіткою концепцією та вузьким асортиментом страв. Саме спеціалізовані заклади ресторанного господарства (ЗРГ) формують сьогодні обличчя столичної гастроіндустрії.

У Києві активно розвиваються заклади різних спеціалізацій — від веганських кафе до тематичних гастропабів, однак беззаперечну першість за популярністю та темпами відкриття утримують піцерії. Це пояснюється універсальністю продукту, широкими можливостями для доставки та порівняно

швидкою окупністю бізнесу. Піцерії забезпечують як швидке обслуговування, так і можливість повноцінного сімейного відпочинку, що робить їх надзвичайно привабливими для різних категорій споживачів.

Відповідно до аналізу ринку, спеціалізовані ЗРГ у Києві можна класифікувати за основними напрямками, представленими на рис. 1.3.

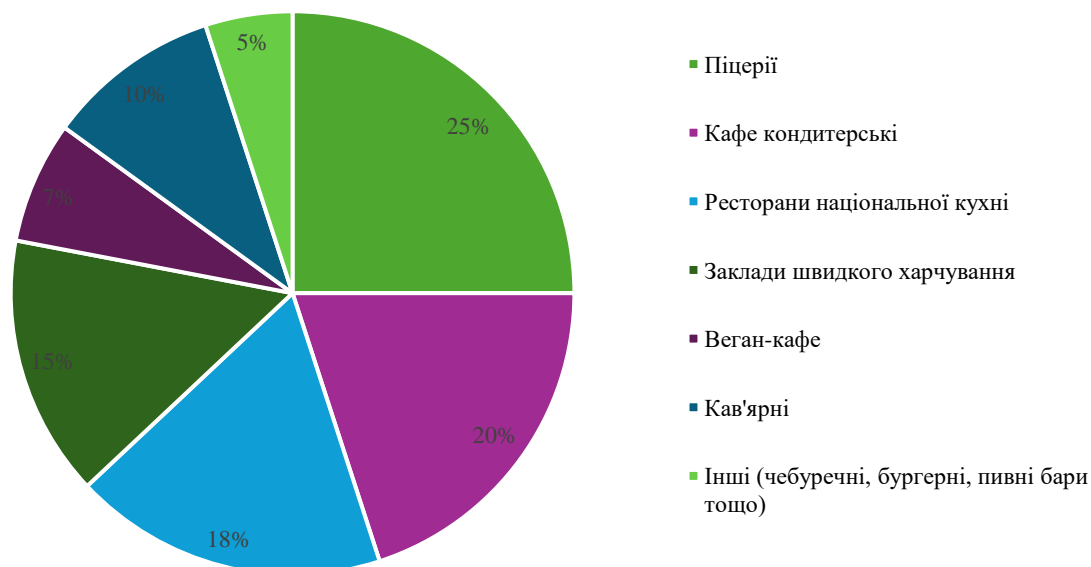


Рис. 1.3 - Розподіл спеціалізованих закладів ресторанного господарства в м. Києві за напрямками спеціалізації

Джерело: розроблено автором методом аналізу ринку

З аналізу видно, що найбільшу частку серед спеціалізованих закладів у Києві займають піцерії — близько 25%. Цей напрям активно представлений як міжнародними мережами на кшталт «Domino's Pizza», так і локальними брендами — зокрема, «Піца Хата», «il Molino», «Chicago Pizza» тощо. Їхня популярність зумовлена швидким обслуговуванням, доступністю доставки та універсальністю асортименту.

Кафе-кондитерські формують другу за обсягом групу — близько 20%. Серед них можна виокремити такі популярні заклади, як «Honey», «Milk Bar» або «Львівська майстерня шоколаду». Вони орієнтуються на реалізацію десертів, випічки та кавових напоїв, часто поєднуючи гастрономічну пропозицію з атмосферним інтер'єром.

Ресторани національної кухні займають третє місце — приблизно 18%. До них належать такі заклади, як «Пузата Хата», «100 років тому вперед», а також численні італійські, грузинські, японські ресторани.

Заклади швидкого харчування складають близько 15% ринку. Це як міжнародні бренди («McDonald's», «KFC»), так і локальні формати на кшталт «БПШ» чи «Печена картопля».

Кав'ярні становлять близько 10% від усіх спеціалізованих закладів Києва. Серед них особливо вирізняються мережі «Аroma Kava», «Grky», а також численні авторські кав'ярні.

Вегетаріанські та веганські кафе охоплюють близько 7% ринку, серед яких відомі «Green 13», «Nebos», «ЕкоБуфе»т.

Нарешті, близько 5% припадає на нестандартні формати: бургерні, млинцеві, гастропаби, які часто вирізняються нестандартними концепціями та оригінальними підходами до обслуговування.

Таким чином, структура спеціалізованих ЗРГ у Києві свідчить про домінування піцерій серед інших форматів, що відповідає сучасним тенденціям урбаністичного харчування.

Для поглиблення аналізу важливо розглянути просторову структуру розміщення спеціалізованих закладів ресторанного господарства в Києві за адміністративними районами. На рис. 1.4 наведено розподіл спеціалізованих ЗРГ по районах міста.

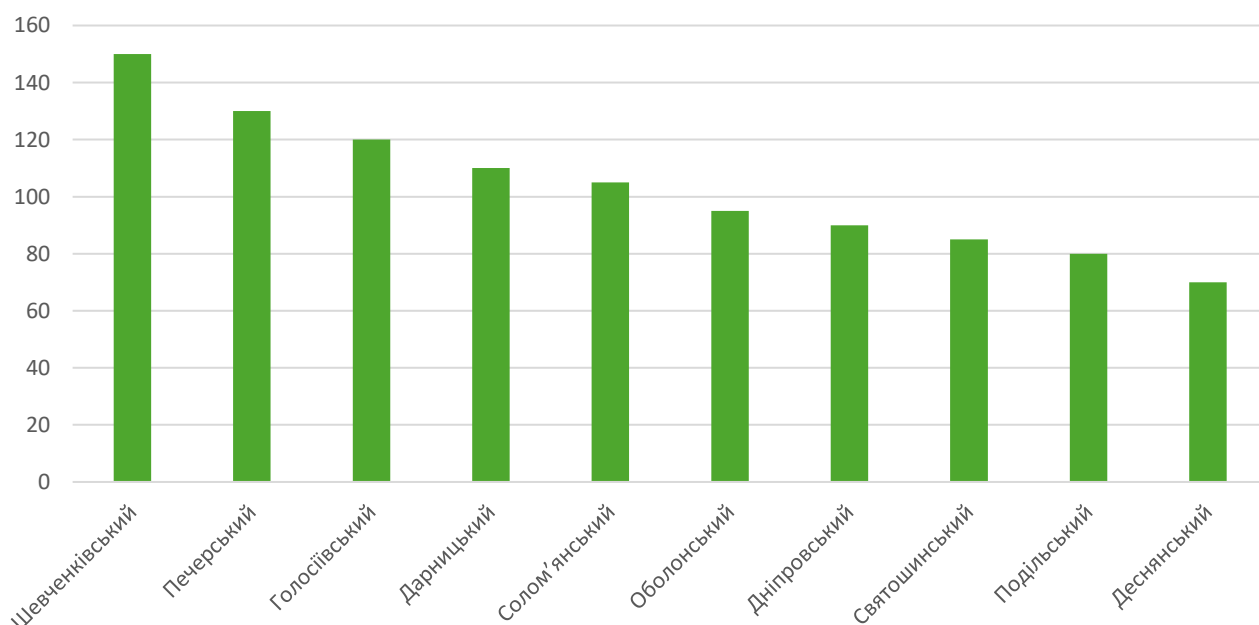


Рис. 1.4 - Розподіл спеціалізованих закладів ресторанного господарства в м. Києві за розташуванням

Джерело: розроблено автором за даними [7]

Як видно з рис. 1.4, найбільшу концентрацію спеціалізованих закладів ресторанного господарства мають центральні райони столиці — Шевченківський та Печерський. Це закономірно, адже саме тут зосереджені основні бізнес-центри, туристичні об'єкти, державні установи та престижна житлова нерухомість. Велика щільність населення та постійний потік туристів створюють стабільний попит на гастрономічні послуги, що стимулює розвиток усіх форматів ЗРГ, зокрема піцерій. Серед найпопулярніших брендів у цих районах можна відзначити «Domino's Pizza», «Pizza Day», а також низку авторських закладів, наприклад «Vezuvio Pizza», «il Molino» тощо [7].

Голосіївський, Дарницький та Солом'янський райони демонструють дещо іншу динаміку розвитку. Тут основний акцент зроблено на сімейні кафе, мережеві піцерії та заклади швидкого харчування. Близькість великих житлових масивів, наявність транспортних розв'язок та торговельних центрів створюють сприятливі умови для закладів, орієнтованих на середній чек та формат «family casual». У цих районах активно працюють такі мережі піцерій, як «Domino's», «Pizza Day», а також локальні бренди на кшталт «Pizzburg».

На лівому березі Києва, особливо у Дніпровському та Дарницькому районах, спостерігається активне зростання закладів стріт-фуду та швидкого харчування, однак помітне й збільшення кількості піцерій, орієнтованих на доставку. Це зумовлено щільною житловою забудовою, великою кількістю молодих родин та активною міграцією населення у ці райони [7].

Натомість у Деснянському та Святошинському районах загальна кількість спеціалізованих ЗРГ є дещо нижчою. Проте і тут піцерії займають важливу частку ринку, працюючи у форматі швидкого харчування із зоною доставки. Зокрема, популярністю користуються заклади «Pizza Day» та локальні формати стріт-фуд піцерій, орієнтовані на оперативне обслуговування та доступні ціни [7].

Подільський район демонструє цікаву динаміку — тут стрімко розвиваються концептуальні заклади: авторські піцерії, тематичні ресторани, крафтові кав'ярні. Локальні бренди, такі як «Napule», «Гастробар та піцерія дядька Джузеппе» пропонують альтернативу масовим мережам, орієнтуючись на індивідуальність гастрономічної пропозиції та атмосферу [7].

Отже, аналіз регіонального розподілу спеціалізованих закладів ресторанного господарства в Києві свідчить про чітку тенденцію: незалежно від району, саме піцерії є одними з найпопулярніших форматів, що стабільно зростають і демонструють високу адаптивність до ринкових умов. Це створює передумови для подальшого детального аналізу виробничих програм піцерій у наступному підрозділі.

1.3 Аналіз виробничих програм спеціалізованих мереж закладів ресторанного господарства

Одним із ключових компонентів діяльності будь-якого закладу ресторанного господарства є його виробнича програма, яка визначає не лише технологічні рамки роботи підприємства, але й загальний напрям розвитку, асортиментну політику, обсяг продукції, методи організації праці та взаємодію з кінцевим споживачем. Виробнича програма охоплює широкий спектр етапів: від розроблення меню й технологічних карт до вибору сировини, форматів страв, інструментів приготування, а також частоти оновлення страв і відповідності запитам цільової аудиторії. Її значення важко переоцінити, оскільки саме вона є базовою платформою для формування комерційної стратегії підприємства [26].

В умовах високої конкуренції на ринку громадського харчування, особливо у великих містах, виробнича програма стає інструментом не лише організації внутрішньої діяльності, а й формування зовнішньої конкурентної переваги. Успішні заклади розробляють свої меню з урахуванням гастрономічних тенденцій, сезонності, рівня платоспроможності споживача, потреб у швидкому обслуговуванні чи навпаки — в атмосферності та досвіді споживання. Таким чином, кожне підприємство, навіть у межах однієї спеціалізації, наприклад, піцерії, формує свою унікальну виробничу модель.

Порівняльний аналіз виробничих програм спеціалізованих мереж — це ефективний інструмент вивчення ринку, який дозволяє не лише оцінити асортиментну політику конкурентів, але й виявити тенденції до стандартизації або, навпаки, до індивідуалізації страв, підходів до їх подачі, рецептурних рішень та механізмів взаємодії з гостем. Саме тому дослідження виробничих програм набуває

особливого значення у контексті стратегічного розвитку підприємств ресторанного господарства.

Особливий інтерес у цьому контексті становлять спеціалізовані мережеві піцерії, які, попри спільну назву типу закладу, можуть значно відрізнятись за змістовним наповненням меню, кулінарними технологіями, широтою пропозицій, рівнем автоматизації та спрямованістю на ту чи іншу споживчу нішу. Сегмент піцерій в Україні вирізняється активним зростанням, високою насиченістю й розгалуженою мережею, що дозволяє провести предметний аналіз виробничих рішень, закладених у основі цих підприємств.

Для порівняння виробничих програм піцерій, слід виділити представників та ознайомитись з їхньою характеристикою. Основні представники мережевих піцерій наведені в табл. 1.1:

Таблиця 1.1 – Загальна характеристика мережевих піцерій м. Києва

Назва мережі	Рік заснування	Кількість закладів	Формат обслуговування	Основна концепція
Піца Хата	2010	4 (3 з них в Києві)	Family casual	Українська мережа з широким асортиментом та акцентом сімейний відпочинок.
Domino's Pizza	1960 (в Україні з 2010)	65 (35 з них в Києві)	Delivery & dine-in	Міжнародна франшиза з фокусом на доставку та стандартизоване меню.
Pizzburg	2017	5 (3 з них в Києві)	Casual dining	Локальна мережа з авторськими рецептами та затишною атмосферою.
Піца Хаус	2008	5	Quick service	Мережа з фокусом на доставку і асортиментом
Pizza Day	2012	268 (61 з них в Києві)	Fast food	Орієнтована на швидке обслуговування та демократичні ціни.

Джерело: розроблено автором за даними [5,16,26-28]

У таблиці 1.1 наведено узагальнену характеристику провідних мереж піцерій, що функціонують у місті Києві. Ці заклади, попри спільний тип спеціалізації, суттєво відрізняються за масштабами діяльності, форматом обслуговування, асортиментною політикою та маркетинговим позиціонуванням. Такий підхід до класифікації дозволяє виявити тенденції розвитку сегмента піцерій у столиці, а також охарактеризувати сильні та слабкі сторони кожного бренду з точки зору організації виробничої програми.

Найбільшою за кількістю точок мережевою структурою в межах міста

Києва є «Pizza Day», яка налічує 61 заклад (загалом по Україні — 268). Її формат орієнтований на «fast food»-концепцію з мінімальним часом очікування, спрощеним меню та акцентом на доступність. Така модель дозволяє обслуговувати велику кількість гостей щодня, зберігаючи стабільну якість за рахунок стандартизації процесів [27].

Другу позицію за масштабністю займає «Domino's Pizza» — міжнародна франшиза, що активно розвивається на українському ринку з 2010 року. Станом на сьогодні в Києві працює 35 закладів мережі. Її головна стратегічна перевага — це потужна система доставки, автоматизація процесів, а також чітка уніфікація рецептур та форматів порцій. Поєднання обслуговування на місці з «delivery-сервісом» дозволяє «Domino's» зберігати конкурентоспроможність як у центрі, так і в спальних районах міста [26].

Піца Хата, яка представлена трьома точками в Києві (чотири загалом), працює у форматі «family casual». Це означає, що основна увага приділяється комфортному перебуванню гостей, широкому асортименту та можливості відпочити всією сім'єю. Меню «Піца Хати» включає піцу, суші, гарячі страви, десерти, напої, що формує багаторівневу виробничу програму, орієнтовану на різні смаки та уподобання [16].

«Pizzburg» є прикладом локальної київської мережі з вузькою географією — три з п'яти закладів функціонують саме у столиці. Формат «casual dining» передбачає акцент на атмосфері, авторські рецептури та обслуговування в залі. Піцерії цієї мережі прагнуть поєднати естетику, індивідуальність смаків та комфорт для гостей, що вирізняє їх серед масмаркет-пропозицій [5].

«Піца Хаус» — менш відома, але стабільна мережа, представлена п'ятьма закладами, які працюють у форматі «quick service». Її основною особливістю є фокус на доставку, а також наявність базового асортименту піци без надлишкової гастрономічної складності. Такі підприємства націлені на щоденне споживання, обслуговують переважно студентську та офісну аудиторію [28].

Сегмент мережевих піцерій у Києві демонструє значну диференціацію за форматами діяльності, сервісними моделями та цільовими аудиторіями. У попередньому підрозділі було встановлено, що мережі на кшталт «Pizza Day»,

«Domino's», «Піца Хата», «Pizzburg» і «Pizza House» по-різному позиціонують себе на ринку: одні націлені на масовий попит і швидке обслуговування, інші роблять акцент на атмосферності й унікальності рецептур. Водночас спільною платформою для порівняння цих закладів виступає асортиментна політика, яка безпосередньо відображає маркетингову стратегію, виробничі потужності та клієнтоорієнтованість мережі.

Саме аналіз меню є ключовим інструментом для глибшого розуміння того, як кожна з мереж реагує на запити ринку, адаптує асортимент під цільову аудиторію та впроваджує гастрономічні тренди. Через кількість позицій у меню, представлені категорії страв, їх співвідношення та структурну логіку можна оцінити виробничу гнучкість підприємства, його рентабельність та комунікаційну чіткість.

Порівняльний аналіз виробничих програм вищенаведених мереж дозволить зробити висновки щодо цілісності асортиментної політики, виявити сильні й слабкі сторони кожної з мереж (табл. 1.2):

Таблиця 1.2 – Порівняльне асортиментне наповнення меню мереж піцерій м. Києва

Категорія страв	Піца Хата	Domino's Pizza	Pizzburg	Піца Хаус	Pizza Day
Піца	31	32	43	37	24
Салати	8	6	7	11	0
Гарячі і холодні закуски	4	4	18	18	0
Суші/Роли	108	0	54	55	0
Бургери	4	0	10	10	0
Супи	13	0	8	7	0
Основні страви	30	25	12	31	0
Десерти	4	24	4	10	2
Напої, в тому числі напої власного виробництва	62	19	24	18	17
Алкоголь	0	10	27	30	0
Комбо-сети	47	0	8	26	3

Джерело: розроблено автором за даними [8,17,24,25,26]

Для візуального представлення даних побудовано діаграму, яка наочно демонструє пропорційність та структуру меню різних мереж за основними продуктовими групами (див. рис. 1.5).

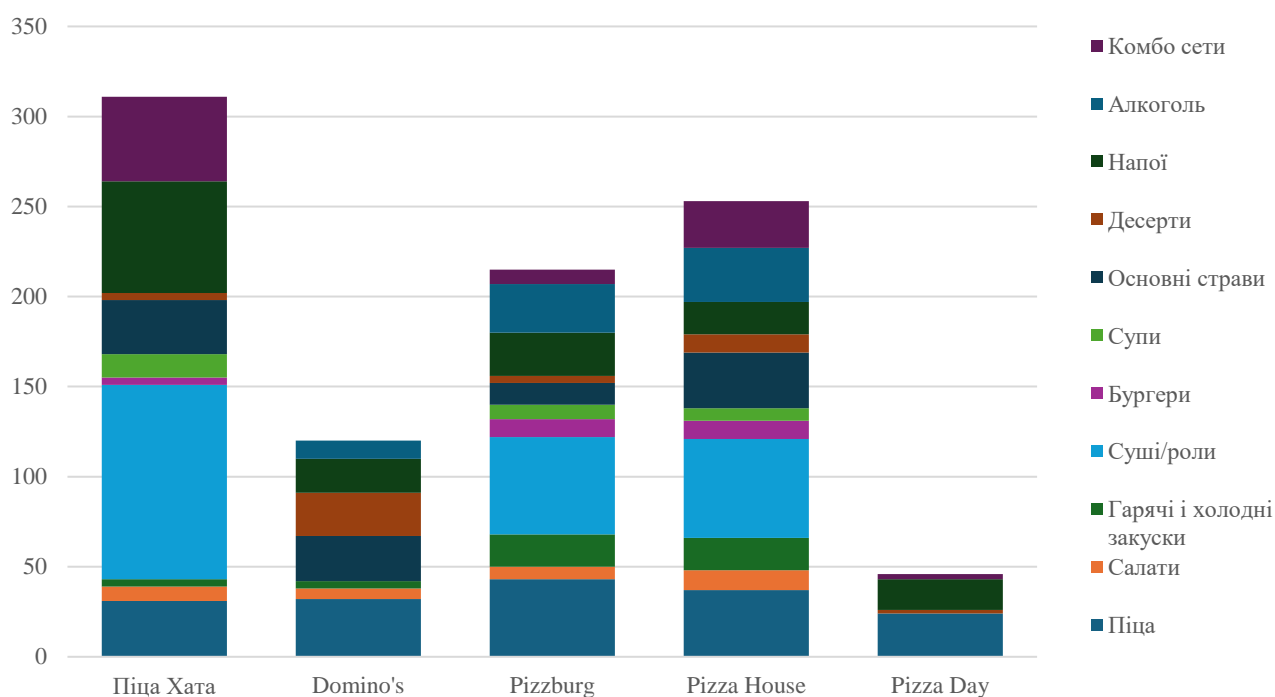


Рис. 1.5 – Порівняльна діаграма асортиментного наповнення мережових піцерій в м. Києві

Джерело: розроблено автором за даними [8,17,24,25,26]

Згідно з аналізом, найбільш об'ємне й багатогранне меню пропонує «Піца Хата», де представлено широку палітру страв: 31 позиція піци, 108 найменувань суші/ролів, 62 найменування напоїв, зокрема власного виробництва, а також потужна група основних страв — 30 позицій. У «Піца Хаті» домінують класичні варіанти піци середньоамериканського типу, орієнтовані на широку аудиторію. Асортимент складається переважно з традиційних смаків: «Маргарита», «Папероні», «Гаваї», «Три сира». При цьому активно представлені варіації з куркою («Курочка барбекю», «Курочка теріякі») та морепродуктами («Фрутто ді маре», «Сушиман» – піца з морепродуктами й суші-топінгами). Меню побудоване так, що основний акцент іде на піцу в трьох розмірах (25, 35, 45 см), де кожен варіант дублюється у всіх категоріях. Окрім піци, виробнича програма включає суші, мангал-меню та основні страви, однак головний фокус саме на піц [17].

Domino's Pizza, як міжнародна мережа, вирізняється більш компактною структурою меню. Основний акцент зроблено на піцу (32 позиції) та основні страви (25), при цьому в асортименті присутні 6 салатів і 24 десерти. Domino's в Україні робить ставку на оригінальні рецептури з американською інтерпретацією. Меню складається зі звичних для бренду позицій типу «Тоні Пепероні», «Гавайська»,

«Барбекю», але додаються і цікаві новинки як-от «Піца з грушею і блакитним сиром» або «Піца П'ять сирів» з комбінацією чеддера, фети, пармезану, дорблю та моцарели. Структура виробничої програми чітка: піци в різних розмірах і видах тіста (тонке, пухке, сирний борт), що дає змогу персоналізувати замовлення за бажанням споживача. [24].

Pizzburg демонструє концепцію максимально збалансованого меню у форматі casual dining. Особливо помітним є широкий вибір піци (43 позиції), 18 закусок, 54 суші-позиції, 8 супів, 10 бургерів і повноцінна категорія основних страв. Крім того, заклад має 24 найменування напоїв і 27 алкогольних напоїв. У «Піцбурзі» структура виробничої програми зміщена в бік ресторанного підходу до піци. Піца тут часто включає дорогі інгредієнти: лосось («Піца Салмон»), сир дорблю («Піца Груша Дор Блю»), мікс грибів шіїтаке й гливи («Піца Американа»). Багато піц будуються на вершкових або авторських соусах замість класичного томатного. Наприклад, «Піца Жульєн» базується на білому соусі, «Піца Нью-Йорк» комбінує котлету з яловичини та соус чеддер. Порівняно з іншими мережами, «Піцбург» позиціонує себе ближче до сегменту гастрономічної піци з ресторанною якістю і складнішими смаками. [8].

Піца Хаус об'єднує формат швидкого обслуговування з широким асортиментом. Меню включає 37 піц, 55 суші, 18 закусок, 30 позицій алкоголю, 31 основну страву та 11 салатів. Піца тут лише один із напрямів поряд із суші, ролами, бургер-меню, гриль-стравами, веганськими позиціями та навіть сніданками. У категорії піци представлені звичні смаки («Маргарита», «Пепероні»), але загальний акцент іде на комбо-набори (наприклад, «Комбо-паті» з кількох видів піци та бургерів) і на асортимент алкоголю – від пива Stella Artois до віскі Jack Daniel's. Тобто вони будують стратегію на комплексному споживанні: їжа + напої в одному замовленні. [26].

Pizza Day має найкомпактніше меню серед усіх досліджуваних мереж, що відповідає її fast food-формату. Усі категорії, крім піци (24 позиції) і напоїв (17), мають мінімальне або нульове представлення. У «Піца Дей» чітко простежується ставка на м'ясні піци та вершкові соуси. Більшість піц містить комбінації м'яса — саламі, мисливські ковбаски, бекон, шинка, курка («М'ясна», «Чотири м'яса»,

«Франческа», «Піца Дей»), часто доповнені вершковими або барбекю-соусами. Також представлено кілька класичних варіантів із сирами, наприклад, «Чотири сири». Виробнича програма побудована так, щоб основний акцент був на калорійних, насичених білком стравах, що добре підходять для ситних вечерь або перекусів [25].

Проведений аналіз виробничих програм п'яти спеціалізованих мереж піцерій, що функціонують у місті Києві, засвідчив значну варіативність форматів закладів, асортиментних підходів та ступеня розгалуженості меню. Дослідження дозволило простежити прямий зв'язок між форматом обслуговування та глибиною виробничої програми: від вузькоспеціалізованих fast food-мереж із лаконічним набором страв (Pizza Day, Domino's Pizza) до комплексних концепцій сімейного або ресторанного типу, що охоплюють десятки позицій у різних категоріях (Піца Хата, Піца Хаус, Pizzburg).

Особливої уваги заслуговує той факт, що навіть у межах одного типу спеціалізації — піцерій — виробничі підходи можуть відрізнитися кардинально: від спрощених технологічних моделей з мінімальним використанням кухні до складних, мультиетапних процесів з приготуванням суші, супів, основних страв та комбо-наборів. Це свідчить про активну конкуренцію в сегменті, де кожна мережа прагне сформувати власну нішу шляхом адаптації до споживчих тенденцій.

Застосування порівняльного аналізу виробничих програм не лише дало змогу визначити сильні та слабкі сторони кожного бренду, але й виявило загальні тенденції розвитку ринку. Зокрема, спостерігається тренд до зростання кількості супутніх категорій (суші, салати, десерти, комбо), що свідчить про поступове розмивання меж між класичними форматами фастфуду й повноцінними закладами casual dining. У свою чергу, це потребує від підприємств вищого рівня операційної дисципліни, стандартизації процесів та впровадження гнучких логістичних рішень.

Отже, виробнича програма виступає не лише внутрішнім технічним інструментом, а й стратегічною складовою позиціонування підприємства ресторанного господарства. Її структура, глибина, оновлюваність та здатність до масштабування безпосередньо впливають на комерційний успіх закладу, ефективність його роботи та довготривалі перспективи розвитку на ринку.

РОЗДІЛ 2

ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ «ПІЦЦА ХАТА»

2.1 Загальні відомості про кафе «Піцца Хата»

Кафе «Піцца Хата» (рис. 2.1) функціонує у сфері ресторанного господарства на підставі реєстрації як фізична особа-підприємець — ФОП Супрович Г.О.



Рис. 2.1 – Кафе «Піцца Хата» [17]

Джерело: [16]

Заклад ресторанного господарства розташований у місті Києві за адресою: вулиця Харченка, 29 та знаходиться у житловому районі з активним пішохідним і транспортним трафіком, що сприяє формуванню стабільного потоку споживачів, серед яких переважають мешканці прилеглих будинків, працівники офісних центрів та інші відвідувачі, які цінують швидке та якісне обслуговування [16].

Місткість кафе – 60 місць, включаючи основну обідню залу та криту терасу. Таке планування дозволяє забезпечити гнучке зонування простору відповідно до сезонного попиту.

Архітектурне оформлення та дизайнерське рішення інтер'єру відповідає сучасним вимогам до закладів швидкого обслуговування. В інтер'єрі переважають теплі кольори, елементи оздоблення деревом та декоративною цеглою, що створює затишну атмосферу для гостей. Функціональність простору забезпечується компактним розміщенням меблів, що дозволяє ефективно використовувати кожен

квадратний метр площі.

Кулінарне спрямування закладу поєднує у собі елементи європейської, української, американської, азійської кухонь з акцентом на піцу та суши. Крім того, кафе пропонує розширене меню зі стравами швидкого приготування, салатами, пастою, гарячими стравами та десертами [16]. Такий формат забезпечує широкий вибір для споживача, а також можливість задовольнити різноманітні гастрономічні вподобання.

Цінова політика підприємства є гнучкою і побудована з урахуванням конкурентного середовища в межах мікрорайону. Середній чек у кафе «Піца Хата» становить близько 250–300 грн, що відповідає середньому ціновому сегменту та є прийнятним для основної цільової аудиторії.

У безпосередній близькості до закладу (в межах кількох хвилин пішки) розташовані два заклади-конкуренти: Pizza Day та Київська Реберня. У першому реалізується концепція демократичної піцерії з лаконічним меню та бюджетними цінами — середній чек тут становить близько 200 грн. У другому — формат кафе зі спеціалізацією на м'ясних стравах, зокрема ребрах-гриль, де середній чек перевищує 400 грн.

Режим роботи кафе: щоденно з понеділка по неділю, з 10:00 до 21:00. Проте, під час оголошення повітряної тривоги діяльність кафе припиняється, нові замовлення не приймаються, а персонал переміщується до укриття (в будинку, в якому розташоване кафе є укриття-підвал). Якщо під час оголошення повітряної тривоги в закладі перебувають гості, їх просять покинути приміщення з можливістю повернення після відбою та можливістю пакування готового замовлення «з собою».

Кафе орієнтоване на обслуговування широкої аудиторії: серед постійних відвідувачів — молодь, сімейні пари, офісні працівники, а також замовники доставки, які обирають зручність і швидкість отримання замовлень. Гнучкість у формуванні асортименту та демократична цінова політика сприяють підтриманню стабільного контингенту споживачів.

2.2 Характеристика процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства

Організація процесу обслуговування споживачів у кафе «Піца Хата» здійснюється на основі поєднання класичних методів обслуговування офіціантами та елементів самообслуговування. Такий комбінований підхід забезпечує гнучкість у взаємодії з гостями та дозволяє оптимізувати процес надання послуг залежно від характеру замовлення і побажань відвідувачів.

Процес підготовки обідньої зали до обслуговування розпочинається задовго до відкриття закладу. Щоденно вранці персонал здійснює вологе та сухе прибирання приміщення, перевіряє справність вентиляційних систем, освітлення та обладнання. Особлива увага приділяється контролю за наявністю чистого столового посуду та столових наборів, розміщенням спецій і серветок. Також проводиться підготовка POS-обладнання до роботи, перевіряється наявність актуальної продукції у меню.

Попереднє сервірування столів у закладі не передбачено, що є характерною особливістю даного підприємства. Підготовка простору для обслуговування зводиться до загальної готовності приміщення: чистота меблів, справність техніки, доступність меню, належний санітарний стан. Поряд із цим, кожен член персоналу проходить щоденний інструктаж і ретельну перевірку зовнішнього вигляду, дотримання стандартів охайності та ввічливості у роботі з гостями.

Процес обслуговування у кафе «Піца Хата» може реалізовуватись за трьома основними методами залежно від способу взаємодії з гостями: безпосередньо у залі, у форматі замовлення із собою або шляхом доставки продукції. У всіх трьох випадках форма обслуговування – «а ля карт».

При обслуговуванні гостей у залі головним є повний цикл супроводу гостя з моменту його прибуття до моменту завершення обслуговування, відповідно в даному випадку метод обслуговування – повне обслуговування офіціантами з попереднім або наступним розрахунком. Офіціанти працюють за індивідуальною формою організації праці. Гості самостійно обирають місце за столиком, після чого здійснюють ознайомлення з меню у паперовому або електронному вигляді (через QR-коди). Оформлення замовлення відбувається через офіціанта або

безпосередньо на касі. Офіціанти здійснюють прийом замовлень, передають їх на виробництво за допомогою системи POS, подають страви та напої, здійснюють розрахунок гостей після завершення трапези та проводять прибирання використаного посуду. Середній час обслуговування у залі становить 30–45 хвилин, що свідчить про достатньо високий рівень оперативності.

Замовлення із собою є альтернативною формою взаємодії із гостями, які прагнуть скористатися послугами закладу без тривалого перебування у залі. Гості можуть сформулювати замовлення через касу або за допомогою QR-коду зі столу, обравши опцію "із собою". Після обробки замовлення через POS-систему продукція готується і видається гостеві у спеціалізованому пакуванні, що забезпечує збереження смакових та температурних характеристик страв.

Окремий напрям діяльності закладу складає доставка продукції, яка здійснюється як через партнерські платформи (Glovo, BoltFood), так і через власний ресурс замовлень. Завдяки використанню системи Kitchen Display System (KDS), замовлення автоматично передаються на виробничі ділянки, де їх комплектують та передають на доставку.

Типова організація процесу обслуговування у кафе «Піца Хата» представлена на рис. 2.2, що відображає послідовність основних етапів взаємодії персоналу з гостями в різних форматах обслуговування.

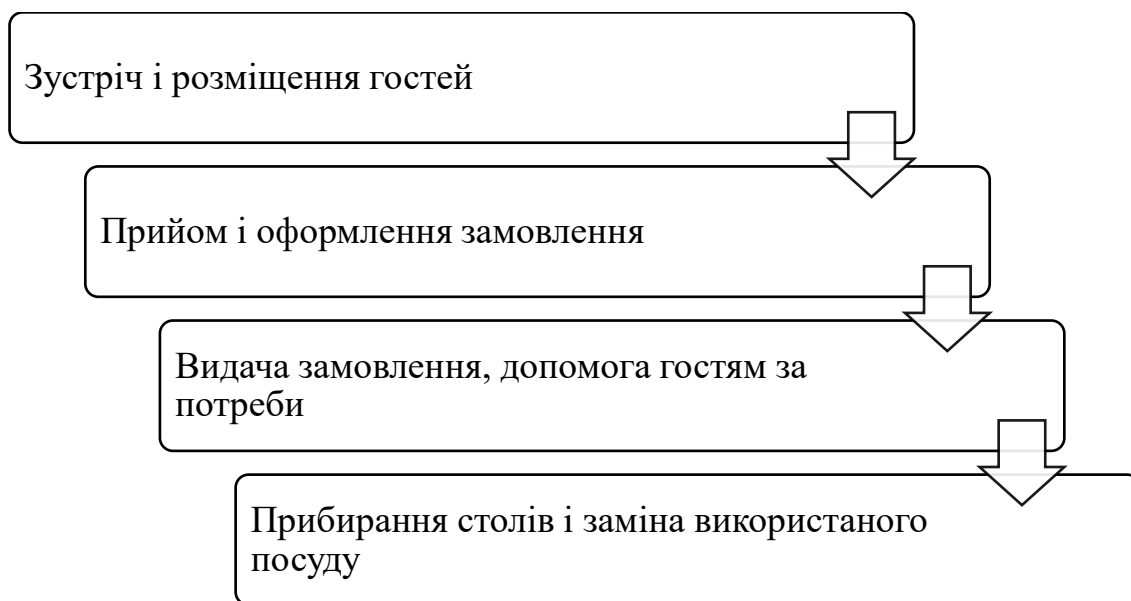


Рис. 2.2 – Схема процесу обслуговування споживача в кафе «Піца Хата»

Джерело: розроблено автором на основі даних підприємства

Кожен із етапів обслуговування структурований і передбачає швидку реакцію персоналу. Середній час обслуговування — 30–45 хвилин.

В організації обслуговування застосовуються сучасні програмні продукти. Зокрема, POS-система фіксує всі транзакції та передає замовлення на виробництво, Kitchen Display System (KDS) дозволяє кухарям оперативно бачити чергу замовлень, CRM-система збирає дані про вподобання споживачів для подальших персоналізованих пропозицій.

Поєднання класичних сервісних моделей з цифровими інструментами дозволяє кафе «Піца Хата» обслуговувати широкий потік гостей без втрати якості та забезпечує позитивний досвід на кожному етапі взаємодії.

2.3 Характеристика організації виробничого процесу в закладі ресторанного господарства

Виробнича програма кафе «Піца Хата» вирізняється надзвичайною широтою асортименту, що включає в себе велику кількість страв різних груп. Меню кафе наведене в табл. 2.1.

Таблиця 2.1 – Меню кафе «Піца Хата»

Назва страви	Вихід, г (мл)			Ціна, грн		
	45 см	35 см	25 см	45 см	35 см	25 см
Піца						
Вегетаріанська	1495	950	430	474	323	184
Венеціанська	1345	890	380	659	441	232
Гаваї	1350	885	400	522	369	193
Гетьманська	1750	1000	455	676	446	230
Італійська	1250	800	410	677	468	251
Копчений край	1275	840	360	512	342	169
Курочка барбекю	1246	850	373	534	352	175
Курочка з грибами	1370	970	405	501	347	181
Лагуна	1205	805	355	766	497	246
Лакомка	1300	1070	410	476	314	161
Маргарита	1080	755	330	375	274	138
Мисливська	1235	835	385	456	318	163
Монтанара	1270	845	380	475	323	162
Неаполітано	1340	880	400	489	329	169
Папероні	1200	770	360	446	309	161
Паперчілі	1210	805	380	457	315	164
Парма	1340	880	400	479	337	171
Супрім	1350	865	400	679	413	208
Сушиман	1250	860	390	1039	601	293
Три сира	1150	775	330	636	426	213

Улюблена	990	655	280	347	232	126
Фірмова	1150	900	410	509	354	177
Фругто ді маре	1330	870	400	648	427	218
Халапеньйо	1085	740	345	581	357	205
Цезар з креветкою	1264	860	404	681	534	282
Цезар	1403	945	458	607	432	228
Карбонара	1250	850		487	349	169
Стефанія	1420	980	470	603	413	232
Генератор	1730	1087	524	676	432	224
Курочка Теріякі	1480	850	370	559	383	242
Кебаб	1410	960	395	598	404	242
Соле	-	858	430	-	327	176
Марічка	-	605	358	-	449	252
Суші сети						
Самурай Бонзай (ролл Філадельфія томаго, ролл Філадельфія спайсі, ролл Філадельфія Ебі кані, ролл унагі apple)					1000	1100
Східний сет XL (Рол з свіжим лососем та базиліком XL, Рол з копченим лососем та креветкою XL, Рол з копченим лососем та хамоном XL, Рол сніжним крабом та унагі XL)					1305	1500
Райдужний Самурай XL (Рол Філадельфія з вугрем XL, Рол з лососем та базиліком XL, Рол Філадельфія з криветкою та чілі-манго XL, Рол Філадельфія з тунцом спайс XL)					1300	1450
Самурай Унагі Біг (Маки вугор, Філадельфія з вугор у кунжуті, Каліфорнія Унагі, Авокадо Унагі, Філадельфія Унагі Томаго)					1045	862
Окі Самурай XL (Кані Філадельфія XL, Ролл Цезарь XL, Теріякі спайсі XL)					970	905
Сет Дракон XL (Дракон з лососем XL, Тигровий дракон XL спайсі, Дракон з вугром і креветкою XL, Дракон з копченим лососем XL)					1320	1380
Самурай XL (Філадельфія з лососем XL, Філадельфія з вегрем XL, Філадельфія теріякі XL, Масаго краб XL)					1270	1020
Запечений Самурай XL (Запечений з креветкою, Запечений з лососем, Запечений з вугрем)					1050	986
Мікс Самурай XL (Кані Філадельфія XL, Теріякі спайсі XL, Тигрова Філадельфія спайсі XL, Боніто Вугор спайсі XL)					1240	1262
Морський самурай XL (Фреш Філадельфія XL, Філадельфія вугор в кунжуті XL, Теріякі спайсі XL, Тигрова Філадельфія спайсі XL, Сяке томаго XL)					1605	1445
Самурай Футо (Ролл Ебі унагі XL, ролл Ебі футо XL, ролл кані футо XL, ролл теріякі футо XL)					1280	1200
Агета Самурай (Запечений рол з мідіями, Запечений роз з креветками, Рол з копченим лососем та хамоном)					1045	925
Світ Самурай (Світ Чіз, Світ краб, Світ Філадельфія, Світ Унагі)					920	647
НіТ Самурай (НіТ рол з лососем, НіТ рол з лососем копченим, НіТ рол з сніжним крабом, НіТ Чікен рол)					985	780
Big Самурай (Філадельфія класична, Філадельфія кані, Філадельфія з вугрем, Філадельфія в кунжуті, Філадельфія з вугрем в кунжуті, Боніто лосось)					1075	1374
Самурай Філа (Філадельфія лайт, Філадельфія кані, Філадельфія капа, Філадельфія авокадо)					880	850
Нижній самурай (Філадельфія лайт, Каліфорнія кані, Рол з тофу, Філадельфія з лососем копченим в кунжуті)					765	703
Сакура самурай (Філадельфія лайт, Філадельфія в кунжуті, Каліфорнія унагі, Каліфорнія з креветкою в ікрі летючої риби)					765	789

Сяке Самурай (Маки з лососем, Філадельфія лайт каппа, Філадельфія сяке Томаго, Авокадо сяке, Каліфорнія з лососем у кунжуті)	980	733
Сакана Самурай (Футомакі Унагі, Футомакі Сякэ, Маки Філадельфія вугор, Маки Філадельфія сякэ)	825	710
Фішанутий самурай (Філадельфія в кунжуті, Філадельфія з вугрем в кунжуті, Каліфорнія с вугрем, Калифорнія масаго)	795	852
Гунтаї Самурай (Футомакі сяке, Маки Філадельфія тунець, Філадельфія Лайт авокадо, Чіз Ебі Ролл, Кані Спайс Ролл)	1020	900
Касаї самурай (Філадельфія спайсі, Чіз лосось, Запечена креветка, Філадельфія гриль)	1165	1013
Самурай лайт (Філадельфія лайт з лососем, з креветкою, з вугром, з копченим лососем)	815	942
Мега самурай (Філадельфія з лососем в кунжуті XL, Філадельфія з вугрем в кунжуті XL, Філадельфія Теріякі XL, Боніто вугор XL, Каліфорнія з лососем XL)	1580	1100
Уме 6 суші (тигрова креветка, лосось, тунець, окунь, вугор, кальмар)	198	398
Таке 8 суші (тигрова креветка, лосось, тунець, окунь, вугор, кальмари, гребінець, копчений лосось)	262	423
2 Самураї (Червоний дракон, Каліфорнія з вугрем в кунжут; Суші: окунь 2шт, лосось 2шт, тунець 2шт)	594	629
3 Самураї (Філадельфія, Зелений Дракон, Каліфорнія з тигровими креветками в ікрі летючої риби; Суші: лосось 3шт, тунець 3шт)	864	974
5 Самураїв (Золотий дракон, фудзі з тунцем, Каліфорнія з вугрем, Сакура, Філадельфія; Сашими Вугор; Суші: лосось 5шт, вугор 5шт, креветки тигрові 5шт)	1515	1849
Суші		
Суші лосось (рис, лосось)	34	45
Суші тунець (рис, тунець)	34	40
Суші морський окунь (рис, морський окунь)	34	29
Суші вугор (рис, вугор, соус унагі, кунжут)	34	66
Суші креветка тигрова (рис, креветка тигрова)	34	56
Суші морський гребінець (рис, морський гребінець)	34	42
Суші лосось копчений (рис, лосось копчений)	34	47
Суші сніжний краб (рис, норі, сніжний краб)	34	31
Суші ікра летючої риби (рис, норі, ікра летючої риби)	34	40
Спайс з лососем (рис, норі, лосось, соус спайс, огірок)	34	31
Спайс з тунцем (рис, норі, тунець, соус спайс, огірок)	34	34
Спайс з креветкою тигровою (рис, норі, креветка тигрова, соус спайс, огірок)	34	51
Спайс з вугрем (рис, норі, вугор, соус спайс, огірок)	34	61
Спайс з окунем (рис, норі, морський окунь, соус спайс, огірок)	34	28
Спайс з морським гребінцем (рис, норі, морський гребінець, соус спайс, огірок)	34	39
Спайс з сніжним крабом (рис, норі, сніжний краб, спайс соус, огірок)	34	29
Маки роли		
Маки з огірком (рис, норі, огірок)	95	127
Маки з авокадо (рис, норі, авокадо)	95	133
Маки з тунцем (рис, норі, тунець)	100	154
Маки з вугрем (рис, норі, вугор, соус унагі, кунжут)	105	217
Маки з лососем (рис, норі, лосось)	100	154
Маки з окунем (рис, норі, морський окунь)	100	136

Макі з сніжним крабом (рис, норі, сніжний краб)	100	138
Макі з креветкою тигровою (рис, норі, креветка тигрова)	100	190
Запечені роли		
Запечений з креветкою (Рис, норі, креветка тигрова, огірок, сир Філадельфія, сирний соус, соус унагі)	360	280
НіТ з лососем копченим (норі, рис, сир Філадельфія, копчений лосось, авокадо, сирна шапочка, кунжут б/ж, соус Унагі)	250	265
НіТ з лососем (норі, рис, сир Філадельфія, лосось, авокадо, сирна шапочка, кунжут)	245	259
НіТ з сніжним крабом (норі, рис, сир Філадельфія, сніжний краб, огірок, сирна шапочка, кунжут)	250	231
НіТ Чікен рол (норі, рис, майонез, курка, огірок, сирна шапочка, кунжут, соус Унагі)	240	201
НіТ з тигровою креветкою (норі, рис, майонез, креветки тигрові, огірок, сирна шапочка, кунжут)	225	248
НіТ з вугрем (норі, рис, сир Філадельфія, вугор, огірок, сирна шапочка, кунжут б/ж, соус Унагі)	255	283
3 мідіями (Норі, рис, сир Філадельфія, мідії, огірок, сирний соус, гострий майонезний соус, ікра масаго)	345	285
XL роли		
3 копченим лососем та хамоном (Норі, рис, сир Філадельфія, копчений лосось, зелена цибуля, хапон, гострий майонезний соус)	340	420
Том ям ролл XL (Норі, рис, сир Філадельфія, томат, тигрова креветка, лосось, соус Том ям, зелена цибуля)	370	470
Туна гриль XL (Норі, рис, сир Філадельфія, огірок, омлет, тунець, соус кимчі, нитки перця чилі)	345	430
Чедер гриль XL (Норі, рис, сир Філадельфія, лосось теріякі, айсберг, сир чедер, маринований гарбуз, унагі, горіх кеш'ю)	370	410
XL 3 креветкою та копченим лососем (Рис, норі, авокадо, копчений лосось, тигрова креветка, ікра масаго, спайс соус)	300	480
XL 3 лососем та базиліком (Норі, рис, сир Філадельфія, огірок, лосось, соус чілі-ананас, базилік)	335	415
Конго XL (Норі, рис, сніжний краб, авокадо, тигрова креветка, майонез, ікра масаго, соус горіховий, соус унагі)	330	460
Сяке Томаго XL (Норі, рис, сир Філадельфія, лосось, омлет, авокадо, соус унагі, кунжут)	345	428
Фреш Філадельфія XL (Норі, рис, сир Філадельфія, авокадо, лосось, соус Чілі манго, рукола)	325	433
Кані Філадельфія XL (Норі, рис, крабовий мікс, лосось, сир Філадельфія, огірок)	345	455
Авокадо унагі XL (норі, рис, вугор, японський омлет, огірок, авокадо, соус унагі, кунжут)	285	435
XL рол з вугрем (рис, норі, сир Філадельфія, огірок, вугор, кунжут)	330	509
XL рол з креветкою (рис, норі, сир Філадельфія, огірок, тигрові креветки)	310	443
XL рол з тунцем (рис, норі, сир Філадельфія, огірок, тунець, водорості хіяші, кунжут б/ш)	320	375
XL рол з лососем (рис, норі, сир Філадельфія, огірок, авокадо, лосось)	310	415
Чорний дракон XL (норі, рис, тунець, ікра тобіко, огірок, авокадо, вугор, соус унагі, кунжут)	315	657
Дабл Філадельфія XL (норі, рис, сир Філадельфія, огірок, лосось, тунець)	300	410
Філадельфія унагі XL (норі, рис, сир Філадельфія, вугор, авокадо, лосось)	330	615

Ебі Футо XL (Норі, рис, сир Філадельфія, тигрова креветка, огірок, такуан)	300	320
Кані Футо XL (Норі, рис, масаго, майонез, сніжний краб, гриби шіітаки, маринований гарбуз, огірок, омлет)	340	310
Ебі Унагі XL (Норі, рис, кунжут, гриби шіітаки, маринований гарбуз, огірок, вугор, креветка тигрова, омлет, унагі)	330	415
Теріякі Футо XL (Норі, рис, сир Філадельфія, лосось теріякі, омлет, огірок, соус унагі)	310	295
Роли «Каліфорнія»		
Зелена каліфорнія (огірок, авокадо, болгарський перець, салат, рис, норі, морква, кріп, гострий соус)	200	169
Вегетаріанська каліфорнія (огірок, авокадо, болгарський перець, салат, рис, норі, кунжут)	200	157
Каліфорнія кані (рис, сир філадельфія, сніжний краб, авокадо, кунжут, норі)	200	198
Каліфорнія унагі (рис, вугор, огірок, кунжут, соус унагі, норі)	200	276
Каліфорнія з креветкою тигровою (тигрова креветка, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, кунжут)	200	270
Каліфорнія з вугрем в кунжуті (вугор, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, кунжут, соус Унагі)	200	290
Каліфорнія з лососем в кунжуті (лосось, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, кунжут)	200	209
Каліфорнія з тунцем в кунжуті (тунець, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, кунжут)	200	230
Каліфорнія з сніжним крабом в кунжуті (м'ясо краба, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, кунжут)	200	184
Каліфорнія з креветкою в ікрі летючої риби (тигрові креветки, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, ікра летючої риби)	200	293
Каліфорнія з вугрем в ікрі летючої риби (вугор, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, ікра летючої риби)	200	345
Каліфорнія з лососем в ікрі летючої риби (лосось, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, ікра летючої риби)	200	247
Каліфорнія з тунцем в ікрі летючої риби (тунець, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, ікра летючої риби)	200	259
Каліфорнія з сніжним крабом в ікрі летючої риби (сніжний краб, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, ікра летючої риби)	200	229
Оригінальні роли		
Фудзі з морським гребінцем (огірок, авокадо, окунь, рис, норі, фелікс з гребінцем)	220	244
Фудзі з тунцем (огірок, авокадо, бас, рис, норі, фелікс з тунцем)	220	233
Білий дракон (авокадо, омлет, майонез, рис, норі, гребінець, ікра летючої риби)	200	248
Райдужний дракон (ікра летючої риби, вершковий сир, салат, огірок, рис, норі, лосось, тунець, окунь, тигрова креветка, авокадо)	220	311
Золотий дракон (Сир філадельфія, салат, огірок, рис, норі, копчений лосось, авокадо, чорно-білий кунжут)	205	270
Кунсей (копчений лосось, вершковий сир, салат, огірок, рис, норі)	200	248
Кацурі спайс з лососем (лосось, огірок, авокадо, рис, норі, стружка тунця, соус спайс)	200	222
Кацурі спайс з окунем (окунь, огірок, авокадо, рис, норі, стружка тунця, соус спайс)	200	190
Кацурі спайс з тунцем (тунець, огірок, авокадо, рис, норі, стружка з тунця, соус спайс)	200	226

Грін рол (сніжний краб, ікра летючої риби, майонез, помідор, авокадо, рис, норі, кріп)	195	196
Горячий з вугрем (вугор, помідор, авокадо, соус зі спецій, рис, норі, сир, соус унагі)	240	307
Хіяші ролл (сивід, огірок, рис, норі, кунжут мікс, горіховий соус)	180	179
З тофу (рис, норі, сир філадельфія, вершковий сир, сир тофу, кунжут чорно-білий)	185	190
Зелений дракон (вугор, ікра летючої риби, рис, норі, авокадо, огірок, соус унагі, кунжут)	235	327
Червоний дракон (вугор, ікра летючої риби, рис, норі, лосось, огірок, японський майонез)	230	332
Сакура (рис, норі, тунець, соус спайс, огірок)	115	199
Аріна рол (вугор, креветки тигрові, соус кімасу, огірок, рис, норі, ікра масаго)	205	318
Кіото (тигрова креветка, ікра летючої риби, авокадо, японський майонез, рис, норі, вугор, соус унагі, кунжут)	215	370
Боніто лосось (копчений лосось, сир Філадельфія, авокадо, рис, норі, стружка тунця)	180	243
Балтімор (сніжний краб, норі, вугор, ікра летючої риби, японський майонез, авокадо, рис)	280	296
Боніто вугор (вугор, сир Філадельфія, рис, норі, авокадо, стружка тунця)	190	290
Роли «Філадельфія»		
Філадельфія томаго (Норі, рис, сир Філадельфія, гриби шіітаке, омлет, лосось)	255	280
Філадельфія спайсі (Норі, рис, сир Філадельфія, авокадо, лосось, соус спайс, нитки пецю чілі)	250	280
Філадельфія унагі apple (Норі, рис, сир Філадельфія, яблуко, вугор, соус унагі, кунжут)	250	350
Філадельфія ебі Кані (Норі, рис, сир Філадельфія, сніжний краб, авокадо, тигрова креветка, соус Том-ям)	245	330
Філадельфія лайт (рис, норі, сир філадельфія, лосось)	190	224
Філадельфія авокадо (рис, норі, сир філадельфія, авокадо, лосось)	225	267
Філадельфія капа (рис, норі, сир Філадельфія, огірок, лосось)	220	253
Філадельфія кані (рис, норі, сир Філадельфія, сніжний краб, огірок, лосось)	240	267
Філадельфія з вугрем (рис, норі, сир філадельфія, огірок, вугор, соус унагі, кунжут)	230	338
Філадельфія в кунжуті (рис, норі, сир філадельфія, лосось, авокадо, кунжут)	195	228
Філадельфія з лососем копченим в кунжуті (рис, норі, сир філадельфія, копчений лосось, авокадо, кунжут чорно-білий)	195	243
Філадельфія з вугрем в кунжуті (рис, норі, сир філадельфія, вугор, огірок, кунжут чорно - білий, соус унагі)	200	263
Філадельфія лайт із креветкою (норі, рис, сир Філадельфія, креветка тигрова)	200	300
Філадельфія лайт з вугром (норі, рис, сир Філадельфія, вугор, соус Унагі, кунжут)	215	311
Філадельфія лайт із копченим лососем (норі, рис, сир Філадельфія, копчений лосось)	235	283
Філадельфія макс (креветки, вугор, авокадо, рис, норі, лосось, сир Філадельфія, ікра масаго)	275	446
Філадельфія класична (рис, норі, лосось, сир філадельфія, авокадо, огірок)	210	265
Філадельфія у вугрі (рис, норі, сир філадельфія, вугор, авокадо, ікра летючої риби, соус унагі, кунжут)	300	356

Філадельфія в ікрі (рис, норі, лосось, сир філадельфія, сніжний краб, авокадо, ікра летючої риби)	225	337
Спрінг-роли		
Спрінг рол овочевий з горіховим соусом (рисовий папір, салат айсберг, вершковий сир, огірок, авокадо, салат з водоростей, горіховий соус, болгарський перець майонезу)	150	147
Спрінг рол кімасу з тунцем, вугрем, лососем (рисовий папір, салат айсберг, огірок, авокадо, японський майонез, вершковий сир, ікра летючої риби, лосось, вугор, тунець)	130	177
Спрінг рол з лососем (рисовий папір, салат айсберг, огірок, авокадо, японський майонез, вершковий сир, ікра летючої риби, лосось)	115	169
Спрінг рол з лососем копченим (рисовий папір, салат айсберг, огірок, авокадо, сир Віола, вершковий сир, ікра летючої риби, копчений лосось)	115	172
Спрінг рол з креветкою тигровою (рисовий папір, салат айсберг, огірок, авокадо, японський майонез, вершковий сир, ікра летючої риби, тигрова креветка)	120	165
Спрінг рол з тунцем (рисовий папір, салат айсберг, огірок, авокадо, японський майонез, вершковий сир, ікра летючої риби, тунець)	120	170
Спрінг рол з вугрем (рисовий папір, салат айсберг, огірок, авокадо, японський майонез, вершковий сир, ікра летючої риби, вугор, соус унагі, кунжут)	115	208
Спрінг рол спайс з тунцем, вугрем та лососем (рисовий папір, салат айсберг, огірок, авокадо, японський майонез, соус спеції, вершковий сир, ікра летючої риби, лосось, вугор, тунець)	120	306
Сашимі		
Сашимі лосось (Лист салату, огірок, лосось)	60	119
Сашимі тунець (Лист салату, огірок, тунець)	60	114
Сашимі окунь (Лист салату, огірок, окунь)	60	86
Сашимі вугор (Лист салату, огірок, вугор, соус унагі, кунжут)	60	190
Сашимі гребінець (Лист салату, огірок, гребінець)	60	137
Сашимі креветка тигрова (лист салату, огірок, креветка тигрова)	60	166
Суші-бургери		
КУБургер (рис, соус зі спецій, копчений лосось, салат, вугор, сир філадельфія, сир чеддер, огірок, помідор, кунжут)	300	192
Холодні закуски		
Соління (Мариновані огірки, томати, гриби, морква по-корейськи)	350	147
Овочеve асорті (Огірок, томат, перець Болгарський)	200	126
Капрезе (Сир Моцарелла, томат, базилік, соус Песто)	240	168
Лаваш вірменський (1 шт)	50	20
Салати		
Салат Суномоно (Вакаме, огірок, болгарський перець, соус сономоно, кунжут)	150	150
Салат Сивід з горіховим соусом (Водорослі сивід, горіховий соус, кунжут)	80	119
Салат Вакаме з тофу (Водорослі вакаме, тофу, соус унагі, кунжут)	120	80
Салат з вугрем, авокадо та айсбергом (Салат айсберг, вугор, авокадо, соус унагі, кунжут)	140	167
Салат Грецький (Мікс салатів, томати, огірки, маслини, перець болгарський, сир фета, базилік, олія оливкова, цибуля)	230	169
Салат Цезар з куркою (Мікс салатів, курка, бекон, перепилині яйця, чері, сухарики, соус Цезар, сир Пармезан)	230	175
Салат Східний (Куряче філе, помідор, гриби смажені, часниковий соус, майонез, сир Гауда, зелень)	250	155

Салат Середземноморський (Мікс салатів, креветки, авокадо, ананас, огірок)	230	189
Салат Королівський (Язик, шинка, спаржа, сир, гриби, соус майонез)	250	179
Салат Український (Філе куряче, шинка, яйце, томат, сир, соус майонез)	250	175
Салат з пекінською капустою та куркою су-від (Пекінська капуста, курка су-від, огірок, морква, соус)	195	149
Перші страви		
Том ям з креветкою (Креветка, гриби шиїтаке, томати чері, бульйон Том ям, лимонний фреш, рибний соус, рис, листя лайму)	350	260
Том ям з лососем (Лосось, томати чері, бульйон Том ям, лимонний фреш, рибний соус, рис, листя лайму)	350	250
Місо суп (Місо бульйон, тофу, вакаме, гриби шиїтаке, кунжут)	230	70
Місо з вугром (Місо бульйон, тофу, вакаме, вугор, удон, кунжут)	270	150
Місо з креветками (Місо бульйон, тофу, вакаме, тигрова креветка, удон, кунжут)	270	140
Місо з лососем (Місо бульйон, вакаме, лосось, гриби шиїтаке, тофу, кунжут)	275	127
Клер суп (Клер бульйон, вакаме, тофу, кунжут)	230	65
Вершковий суп (Клер бульйон, вакаме, тофу, вершки, зелень)	230	85
Вершковий із лососем (Клер бульйон, лосось, вакаме, тофу, вершки, зелень)	230	137
Борщ з реберцем (Борщ, свинне реберце, сметана, зелень)	320	136
Солянка	320	132
Крем суп з броколі (Броколі, цибуля, олія оливкова)	300	129
Бульйон курячий (Курка, яйце перепелине, порей, морква, часник)	350	129
Крем суп з печериць (Печериці, цибуля, олія оливкова)	300	129
Окрошка	250	125
Основні страви		
Овочі в кисло-солодкому соусі (Перець, морква, спаржа, броколі, соус кисло-солодкий, кунжут)	150	171
Рис з куркою (на пару рис, болгарський перець, морква, цибуля, куряче філе, кунжут)	180	120
Удон з морепродуктами в вустричному соусі (локшина удон, овочі, морський коктейль, соус вустричний, кунжут)	220	175
Удон з куркою в соусі теріякі (локшина удон, овочі, курка, соус теріякі, кунжут, стружка тунця)	220	155
Удон з овочами в соусі теріякі (локшина удон, овочі, соус теріякі, кунжут)	220	140
Соба з овочами в вустричному соусі (локшина соба, овочі, соус вустричний, кунжут)	220	133
Паровий рис (рис паровий, кунжут)	150	47
Рис з овочами (на пару рис, овочі, кунжут)	180	90
Рис з креветками та кальмаром (на пару рис, овочі, тигрова креветка, кальмари, кунжут)	180	120
Рис з омлетом та вугрем (на пару рис, овочі, омлет, вугор, кунжут)	180	150
Холостяцька картопля з беконом (фрі під сиром, бекон, овочі, рукола, соус)	300	177
Холостяцька картопля з ковбасками (фрі під сиром, мисливські ковбаски, овочі, рукола, соус)	300	177
Вареники з картоплею та шкварками	270	127
Пельмені з маслом	220	128
Куряча відбивна з грибами (філе в сухарях та грибами)	250	181
Нагетси (6 шт)		121
Стейк зі свинини (ошийок, чері, порей, крем-соус бальзамічний)	100	129
Крильця BBQ (запечені в соусі BBQ)	250	177
Пательня 'Свіжина' (ошийок, картопля, гриби, перець, порей, чері)	350	192

Крильця Теріякі	250	177
Картопля по-селянськи (картопля, часник, зелень)	180	98
Картопляні діпи	100	85
Картопля фрі	150	95
Деруни з сметаною	250	166
Паста Карбонара (спагеті, бекон, соус, сир Пармезан)	300	175
Паста з курочкою та печерицями (спагеті, курка, печериці, соус, сир Пармезан)	300	175
Паста з морепродуктами (тальятелле, мідії, кальмари, креветки, вершковий соус, сир Пармезан)	300	209
Млинці з шинкою та сиром 'Моцарелла' (Соус Браво, шинка, сир 'Моцарелла')	250	139
Млинці з грибами та сиром Моцарелла	250	139
Млинці з сирковою масою та родзинками	230	119
Хачапурі (Фірмовий соус, Моцарела, бринза, зелень)		135
Стейк з телятини	220	290
Реберця свинина (Свинні реберця, цибуля, зелень)	200	95
Шашлик з ошийку свинини (Шийна частина, цибуля, зелень)	200	120
М'ясо по-карські на кістці	100	120
Шашлик курячий з томатами	160	116
Шашлик курячий з перцем	160	116
Люля-кебаб зі свининою	200	120
Перепілка гриль	100	165
Скумбрія гриль	100	100
Сьомга гриль (Стейк сьомги в лимонному соку)	100	165
Картопля гриль	200	115
Грибочки гриль	200	75
Перець гриль	200	79
Томати гриль	200	68
Набір №1 (Люля-кебаб 150г, овочі гриль 150г, фрі 100г, соус)	400	295
Набір №2 (Ошийок 200г, люля-кебаб 200г, овочева нарізка, картопля, соус, лаваш)	700	620
Набір №3 (Люля-кебаб 400г, ошийок 300г, картопля 300г, соління 200г, соус, лаваш)	1200	875
Набір №4 (Ошийок 400г, люля-кебаб 400г, ребра 400г, овочі гриль 300г, соус, лаваш)	1500	1285
Набір №5 (Лаваш, скумбрія, картопля, гриби з мангалу, соус)	800	595
Сніданки		
Скрембл з прошутто або лососем (Прошутто, яйце куряче, кунжут, зелена цибуля, хрусткий тост, чері, американо)	185	185
Тости з сиром Чедер та смаженим яйцем, руколою та огірком	250	129
Сирники з сметаною (Сир, ізюм, сметана, м'ята)	310	139
Вівсяна каша	100	115
Омлет з сиром, шинкою та грибами	200	142
Англійський сніданок	250	185
Курячий бульйон (з фрикадельками, яйцем, макаронами, морквою)	115	95
Дитяче меню		
Рублений биток з кус-кусом	200	139
Паста з куркою су-від та сиром Пармезан	165	132
Млинець з сирковою масою	115	94
Сирники (дитяче меню)	160	139
Бургери і комбо		
Класичний бургер (яловича котлета, томати, салат, огірок, цибуля, соуси)	200	175

Чізбургер (яловича котлета, сир 'Чедер', помідори, салат, огірок, цибуля, соуси)	200	180
Курячий бургер (кур'ячий биток, помідори, салат, огірок, цибуля, соуси)	200	175
Подвійний бургер (2 котлети, помідори, салат, огірок, цибуля, соуси)	200	209
Комбо меню - Класичний (бургер, картопля фрі, напій)	450	219
Комбо меню - Чізбургер (бургер, картопля фрі, напій)	450	229
Комбо меню - Курячий (бургер, картопля фрі, напій)	450	219
Комбо меню - Подвійний (бургер, картопля фрі, напій)	450	239
Соуси		
Кетчуп	50	35
Сметана	50	35
Соевий	50	15
Чілі	50	35
Кисло-солодкий	50	35
Шашликовий	50	35
Часниковий	50	35
BBQ	50	45
Сирний	50	45
Манго і чілі	50	45
Десерти		
Тірамісу	100	115
Наполеон	180	115
Медовик	200	115
Панна-кота	200	115
Морозиво	100	70
Морозиво з фруктами	200	115
Коктейлі		
Грін Дей	250	95
Беррі Біт	250	95
Форрест Гамп	250	95
Мохіто	250	85
Мохіто полуничний	250	90
Чай		
Суниця з вершками (заварний чай)	200	50
Іскри шампанського (заварний чай)	200	50
М'ятна фантазія (заварний чай)	200	50
Сау-Сеп (заварний чай)	200	50
Клеопатра (заварний чай)	200	50
Нахабний фрукт (заварний чай)	200	50
Молочний Оолонг (заварний чай)	200	50
Альпійські Луки (заварний чай)	200	50
Квітка Жасміну (заварний чай)	200	50
Англійський сніданок (заварний чай)	200	50
Граф Грей (заварний чай)	200	50
Малина з м'ятою (холодний чай)	300	55
Апельсин з м'ятою (холодний чай)	300	55
Обліпіха з імбирем (холодний чай)	300	55
Імбир з лемонграсом (натуральний чай)	300	60
Обліпіха з імбирем (натуральний чай)	300	60
Обліпіха з яблуком (натуральний чай)	300	60
Малина з м'ятою (натуральний чай)	300	60
Апельсин з м'ятою (натуральний чай)	300	60

Глінтвейн (натуральний)	300	60
Смородиновий (натуральний чай)	300	60
Напої		
Сік 'Sandora' в асортименті	1000	100
Вода Аква газована	500	40
Вода Аква негазована	500	40
Узвар 'Піца Хата'	1000	85
Фірмовий квас	500	60
Pepsi	1000	90
Кава		
Еспресо	30	35
Американо	130	40
Американо з молоком	150	45
Капучино	250	55
Лате	300	55
Холодний Лате	300	60
Доппіо	60	45
Флет уайт	180	60
Кава по-віденськи	200	60
Раф-кава	230	65
Мокачино	250	55
Бамбл	300	70
Глясе	60	65
Гарячі напої власного виробництва		
Какао	200	55
Глінтвейн безалкогольний	200	80
Холодні напої власного виробництва		
Ванільний молочний коктейль	300	75
Бананово-ванільний молочний коктейль	300	75
Шоколадний молочний коктейль	300	75
Полуничний молочний коктейль	300	75
Хліб		
Хліб білий	30	10
Хліб чорний	30	10

Джерело: [16]

На основі проведеного аналізу виробничої програми кафе «Піца Хата» можна перейти до розгляду технологічного процесу виробництва, який забезпечує щоденне виконання асортиментної пропозиції закладу. Виробнича діяльність організована відповідно до чіткої структурно-технологічної схеми, що охоплює всі етапи — від приймання сировини до видачі готової продукції гостям.

Зберігання сировини на різних етапах виробничого процесу, передача її у відповідні виробничі зони, підготовка та виготовлення страв відображені на рис. 2.3.

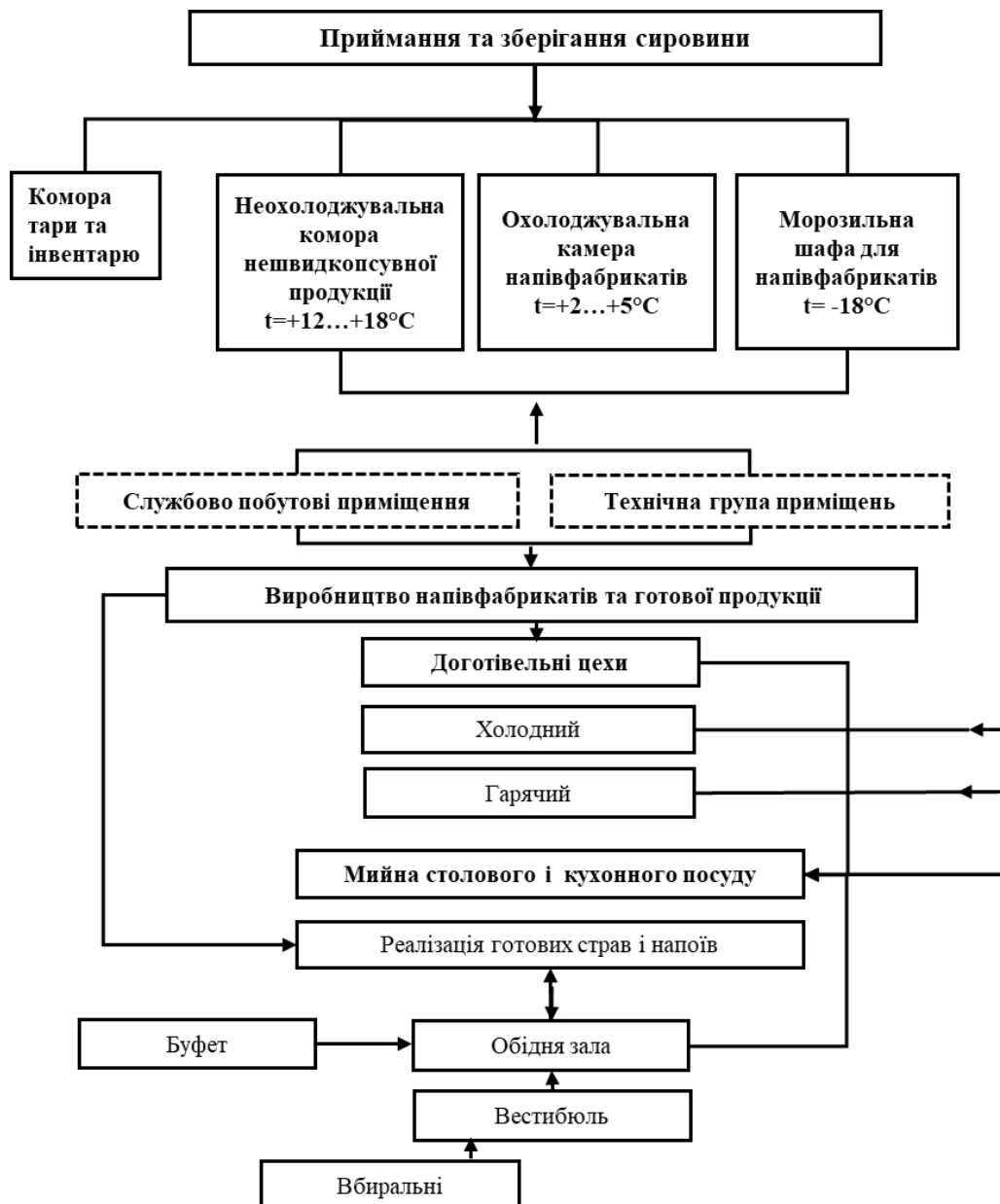


Рис. 2.3 – Структурно-технологічна схема організації виробництва кафе «Піца Хата»

Джерело: розроблено автором на основі даних підприємства

Принциповою особливістю організації виробничого процесу є використання напівфабрикатів високого ступеня готовності. М'ясо, риба, овочі, тісто та інші продукти надходять до закладу вже у підготовленому вигляді із заготівельного підприємства ресторанного господарства. Такий підхід дозволяє скоротити тривалість технологічного циклу, оптимізувати трудові витрати персоналу та забезпечити стабільний рівень якості страв.

Постачання сировини до кафе здійснюється двічі на тиждень відповідно до затверджених графіків. Процес приймання супроводжується ретельною перевіркою товаросупровідної документації, візуальним контролем якості

продукції та обов'язковим маркуванням кожної партії із зазначенням дати отримання й терміну придатності. Швидкопсувна продукція (м'ясо, риба, молочні вироби) надходить до охолоджувальної камери напівфабрикатів, де розміщується з дотриманням правил товарного сусідства та герметичного пакування. Нешвидкопсувні продукти (борошно, крупи, спеції) зберігаються у спеціально облаштованій неохолоджувальній коморі.

Відповідно до наведеної схеми, після приймання та зберігання сировина передається до виробничих цехів. У гарячому цеху здійснюється приготування основних гарячих страв, супів, гарячих закусок, а також випікання піци. Випікання піци відбувається шляхом нанесення соусів та начинки на закуплене готове тісто відповідно до затвердженої рецептури, після чого вироби випікаються у спеціалізованих печах при температурі 280–320°C, порціонуються та оформляються для подачі.

Холодний цех використовується для приготування салатів, суші, холодних закусок і десертів. У процесі приготування суші здійснюється варіння та підготовка рису, підготовка начинки (овочі, риба, морепродукти), формування ролів за допомогою бамбукових килимків та їх подальше порціонування. Салати та холодні закуски формуються безпосередньо перед подачею із дотриманням норм порціонування та оформлення.

Особливу групу у виробничій програмі становлять страви, які виготовляються на основі заморожених напівфабрикатів. До них належать «деруни», «картопля фрі», «картопля по-селянськи», «нагетси курячі» та низка інших гарячих закусок. Зберігання заморожених продуктів здійснюється у морозильній шафі при температурі не вище -18°C. Перед подачею ці продукти проходять відповідну термічну обробку — обсмажування у фритюрі, запікання або розігрівання у конвекційній печі.

Кожен етап виготовлення кулінарної продукції у кафе «Піца Хата» здійснюється згідно із технологічними картами. У технологічних картах чітко прописано вимоги до вагових норм, послідовності операцій, термічних режимів обробки, способів подачі та умов зберігання готових страв. Використання технологічних карт забезпечує стандартизацію процесів, мінімізує виробничі

помилки та сприяє підтримці стабільно високого рівня якості обслуговування гостей.

Організація виробництва у кафе «Піца Хата» передбачає також належну інфраструктуру допоміжних приміщень. Зокрема, мийна столового і кухонного посуду функціонує як окремий виробничий підрозділ. В одному фізичному приміщенні розмежовано зони миття столового та кухонного посуду завдяки встановленій перегородці. Брудний посуд після обслуговування гостей надходить до відповідної секції, де здійснюється його очищення із використанням професійних посудомийних машин. Чистий посуд зберігається у спеціальній шафі, розташованій безпосередньо у мийній. Окреме приміщення сервізної у закладі не передбачено, що пояснюється компактністю закладу та оптимізацією простору.

Комора тари та інвентарю використовується для зберігання транспортної тари, прибирального інвентарю та допоміжних матеріалів. Вона обладнана відповідно до санітарно-гігієнічних норм і дозволяє забезпечити правильне зонування логістичних потоків.

Окреме місце у виробничій схемі займає касова зона, яка виконує функції буфету та бару. Саме тут готуються кавові напої, фірмові лимонади, соки, молочні коктейлі та відбувається видача закупівельних напоїв

Організація праці виробничого персоналу передбачає гнучкі графіки з урахуванням пікових навантажень. У денну зміну в будні залучено менше працівників, тоді як у вечірній час та у вихідні кількість кухарів, офіціантів і бармена збільшується для забезпечення високої пропускної здатності. У таблиці 2.2 наведено типовий графік виходу працівників кафе «Піца Хата» залежно від дня тижня та зміни.

Таблиця 2.2 – Графік виходу виробничого персоналу кафе «Піца Хата»

Посада	Будні (день)	Будні (вечір)	Вихідні (день)	Вихідні (вечір)
Піцайоло	1	2	2	3
Сушист	1	2	2	3
Офіціант	2	3	3	4
Бармен	0	1	1	2
Прибиральник	1	1	1	1

Джерело: розроблено автором на основі даних підприємства

У таблиці простежується логічне підвищення чисельності персоналу у

вечірній час та на вихідних, що обумовлено вищим рівнем відвідуваності кафе у ці періоди. Так, кількість кухарів у вечірню зміну на вихідних зростає до 6, збільшується також склад офіціантів, сушистів і барменів.

Організація виробничого процесу у кафе «Піца Хата» демонструє достатній рівень системності та відповідності санітарно-гігієнічним вимогам. Чіткий розподіл функцій між виробничими приміщеннями, використання технологічних карт та раціональне управління сировинними потоками забезпечують стабільність якості продукції та ефективність обслуговування гостей. Водночас аналіз виробничої програми виявив її надмірну розгалуженість: значна кількість позицій у меню, включення великої кількості різноформатних страв створюють додаткове навантаження на виробничі потужності, ускладнюють логістику постачання та можуть впливати на стабільність технологічних процесів. Враховуючи зазначене, оптимізація виробничої програми за рахунок скорочення малорентабельних позицій та акцент на розширення власного виробництва борошняних виробів є перспективним напрямом удосконалення діяльності закладу.

2.4 Аналіз виробничої програми кафе «Піца Хата»

Виробнича програма кафе «Піца Хата» охоплює надзвичайно широкий асортимент страв і напоїв, що, з одного боку, свідчить про прагнення закладу задовольнити потреби різноманітної цільової аудиторії, а з іншого — ускладнює процес виробництва та обслуговування.

Однією з ключових проблем є недостатня структурованість меню: у багатьох категоріях відсутня логічна послідовність або принцип сортування страв (за складом, ціною, типом або об'ємом порції). Наприклад, у розділах суши-роли окремі страви повторюються або фігурують в різних категоріях, не маючи суттєвих відмінностей. Деякі позиції мають ідентичні назви, але різний вихід або інгредієнти, що може викликати непорозуміння як у гостей, так і у персоналу.

Ще одним суттєвим недоліком є відсутність повної інформації щодо складу, ваги та ціни страв. У ряді випадків не зазначено точний вихід порцій (особливо в коктейлях, соусах, бургерних позиціях), що ускладнює подальший технологічний облік, формування собівартості й контроль норм витрат продуктів. Також виявлено

повторення однакових позицій з різними назвами, наприклад, соління або сирники зустрічаються у кількох розділах, що свідчить про неузгодженість структури меню.

Варто також зазначити, що занадто широкий асортимент призводить до надмірного навантаження на виробничий процес, особливо з урахуванням складних страв (наприклад, великі сети суші або комбіновані гарячі страви з численними інгредієнтами). Це може негативно позначатись на швидкості обслуговування, збереженні якості страв, а також оптимальності складських запасів.

В табл. 2.3 наведено загальні дані щодо кількості позицій у кожній категорії страв, що представлені у меню закладу.

Таблиця 2.3 – Кількісне та відсоткове співвідношення кожної групи страв у меню кафе «Піца Хата»

Категорія	Кількість позицій, шт	Відсоток від загальної кількості, %
«Піца»	31 в різних розмірах	25,16 %
«Суші та роли»	127	40,45 %
«Бургери»	8	2,55 %
«Супи»	8	2,55 %
«Основні страви»	12	3,82 %
«Гарніри»	4	1,27 %
«Десерти»	7	2,23 %
«Салати»	9	2,87 %
«Мангал-меню»	8	2,55 %
«Напої»	30	9,55 %
«Дитяче меню»	5	1,59 %
«Комбо-пропозиції»	8	2,55 %
«Соуси»	9	2,87 %

Джерело: розроблено автором за даними [17]

Як свідчить аналіз, найбільшу частку у загальній структурі виробничої програми займають страви категорії «Суші та роли», що становлять понад 40% від загальної кількості пропозицій. Дещо менший відсоток припадає на категорію «Піца» — близько 25%, незважаючи на те, що саме цей продукт формує ядро концепції закладу. Водночас у меню представлені також такі категорії, як «Бургери», «Основні страви», «Гарніри», «Супи», «Мангал-меню», «Десерти», «Салати», «Комбо-пропозиції», «Дитяче меню» та «Соуси», кожна з яких включає певну кількість позицій, варіюючи від 4 до 12 найменувань.

Таке розгалуження виробничої програми дозволяє закладу задовольняти

різні сегменти споживачів, пропонуючи як страви швидкого приготування, так і більш складні гастрономічні рішення. Однак надмірна розгалуженість асортименту створює значне навантаження на виробничі потужності підприємства.

Крім об'єктивного аналізу структури меню, варто також врахувати зворотний зв'язок від гостей, зокрема у вигляді публічних відгуків на онлайн-платформах. Вивчення коментарів у Google Maps та на сторінках закладу в соціальних мережах засвідчує, що негативні згадки найчастіше стосуються не піци або суші, які є профільною продукцією закладу, а саме другорядних позицій: основних страв, салатів та супів [17].

Споживачі вказують на низьку якість приготування таких страв, невідповідність опису в меню, а також на відчуття «додатковості» цих позицій у загальному асортименті. Це підтверджує припущення, що надто розгалужена виробнича програма перевищує фактичні можливості підприємства, внаслідок чого частина страв не отримує належної уваги на етапах приготування, подачі та контролю якості [17].

При цьому варто підкреслити, що у відгуках гостей найбільше схвальних оцінок отримують саме основні продуктові напрями закладу — піца та суші [17]. Власне, з огляду на назву закладу та його позиціонування, саме піца є ключовою позицією меню, яка формує гастрономічний образ бренду та забезпечує найбільшу лояльність споживачів. У зв'язку з цим подальший аналіз доцільно зосередити на борошняних виробках, зокрема асортименті піци, з метою оцінки їхньої представленості, популярності та відповідності очікуванням гостей.

У структурі меню кафе «Піца Хата» борошняні кулінарні вироби представлені переважно у вигляді піци — універсальної страви на основі тіста з додаванням різноманітних інгредієнтів. Саме піца становить ядро асортименту закладу, і її варіативність визначає загальну привабливість меню. Станом на травень 2025 року в кафе представлено 31 вид піци великого розміру, що охоплює як класичні рецептури, так і авторські інтерпретації, солодкі варіанти, а також позиції з морепродуктами чи гострими інгредієнтами.

Для здійснення глибокого аналізу було сформовано узагальнену таблицю, яка містить повний перелік піци, її склад, масу, ціну та рівень популярності серед

гостей (табл. 2.4).

Таблиця 2.4 – Характеристика борошняних кулінарних виробів кафе «Піца Хата»

Назва піци	Вихід, г			Ціна, грн			Склад
	45 см	35 см	25 см	45 см	35 см	25 см	
Вегетаріанська	1495	950	430	474	323	184	Основа, фірмовий соус, броколі, цвітна капуста, спаржа, гриби, спеції, сир Моцарелла, помідор, перець, маслини
Венеціанська	1345	890	380	659	441	232	Основа, фірмовий соус, червона риба, цибуля, спеції, лимонний сік, кріп, сир Моцарелла, помідор
Гаваї	1350	885	400	522	369	193	Основа, вершковий соус, курка, спеції, сир Моцарелла, кукурудза, ананас, помідор
Гетьманська	1750	1000	455	676	446	230	Основа, фірмовий соус, аджика, куряче філе, свинина, яловичина, цибуля, спеції, сир Моцарелла, помідор, зелень
Італійська	1250	800	410	677	468	251	Основа, вершки, шинка Пармська, рукола, черрі, крем-сир, Пармезан, Моцарелла
Копчений край	1275	840	360	512	342	169	Основа, фірмовий соус, ковбаски, копчена курка, копчений сир, Моцарелла, оливки
Курочка барбекю	1246	850	373	534	352	175	Фірмовий соус, Моцарелла, копчена курка, червона цибуля, барбекю
Курочка з грибами	1370	970	405	501	347	181	Основа, фірмовий соус, куряча шинка, гриби, спеції, Моцарелла, помідор, маслини
Лагуна	1205	805	355	766	497	246	Основа, вершки, креветки, спеції, Моцарелла, Пармезан
Лакомка	1300	1070	410	476	314	161	Основа, згущене молоко, банан, яблуко, апельсин, ананас, Моцарелла
Маргарита	1080	755	330	375	274	138	Основа, фірмовий соус, Моцарелла, спеції, помідор
Мисливська	1235	835	385	456	318	163	Основа, фірмовий соус, ковбаски, чорнослив, мариновані огірки, Моцарелла
Монтанара	1270	845	380	475	323	162	Основа, фірмовий соус, гриби, спеції, Моцарелла, помідор, перець, маслини
Неаполітано	1340	880	400	489	329	169	Основа, фірмовий соус, свиняча шинка, гриби, спеції, Моцарелла, помідор, маслини
Папероні	1200	770	360	446	309	161	Основа, фірмовий соус, саямі, спеції, Моцарелла, помідор, маслини
Паперчілі	1210	805	380	457	315	164	Основа, фірмовий соус, аджика, ковбаски, саямі, спеції, чилі, Моцарелла, помідор
Парма	1340	880	400	479	337	171	Основа, фірмовий соус, бекон, цибуля, спеції, Моцарелла, помідор, маслини
Супрім	1350	865	400	679	413	208	Основа, фірмовий соус, шинка, саямі, бекон, креветки, спеції, Моцарелла, помідор

Суши-ман	1250	860	390	1039	601	293	Соус Унагі, вугор, окунь, сьомга, авокадо, Моцарелла, оливки
Три сира	1150	775	330	636	426	213	Основа, соус, сири: Гауда, Рокфор, Пармезан
Улюблена	990	655	280	347	232	126	Соус, Моцарелла
Фірмова	1150	900	410	509	354	177	Основа, фірмовий соус, три види шинки, гриби, спеції, Моцарелла, помідор, маслини
Фругто ді маре	1330	870	400	648	427	218	Основа, фірмовий соус, морепродукти, спеції, Моцарелла, помідор, перець, цибуля, маслини
Халапеньйо	1085	740	345	581	357	205	Основа, соус, Моцарелла, салямі пікантна, халапеньйо, Пармезан
Цезар з креветкою	1264	860	404	681	534	282	Основа, соус Цезар, вершки, креветки, айсберг, черрі, Пармезан
Цезар	1403	945	458	607	432	228	Основа, соус Цезар, Моцарелла, курка, бекон, айсберг, черрі, Пармезан
Карбонара	1250	850		487	349	169	Основа, вершковий соус, гриби, грудинка, червона цибуля, Моцарелла
Стефанія	1420	980	470	603	413	232	Основа, соус Цезар, ковбаса, маринована цибуля, огірок, грудинка, гриби, Моцарелла, зелень
Генератор	1730	1087	524	676	432	224	Основа, соус чилі, ковбаса, свинина, яловичина, оливки, помідор, Моцарелла, халапеньйо, ВВQ
Курочка Теріякі	1480	850	370	559	383	242	Основа, гострий азійський соус, Моцарелла, куряча шинка, броколі, цибуля, соус теріякі, кунжут
Кебаб	1410	960	395	598	404	242	Основа, фірмовий соус, гриби, Моцарелла, куряче філе, цибуля, айсберг, томати, огірки, бургер-соус
Соле	-	858	430	-	327	176	Основа, згущене молоко, карамель, сир Ріккота, Гауда, Моцарела, персик крнсервований, апельсин, карамель
Марічка	-	605	358	-	449	252	Основа, соус вершковий, сир Філадельфія, сир Моцарела, Гауда, Пармезан, спеції.

Джерело: розроблено автором за даними [16]

У таблиці подано деталізовану характеристику асортименту борошняних кулінарних виробів кафе «Піца Хата», основну частину якого становить піца різного складу, маси та цінової категорії. Загалом у меню закладу представлено понад 30 видів піци у трьох розмірах: велика (45 см), середня (35 см) та мала (25 см). Таке форматне різноманіття дозволяє гнучко адаптувати пропозицію під індивідуальні вподобання гостей, однак саме піца великого діаметра, за даними спостережень персоналу, є найчастішим вибором.

Аналізуючи вихід готової продукції, можна відзначити, що середня маса великої піци становить від 990 г до 1750 г, залежно від насиченості складу. Найменш важкою є піца «Улюблена» — базовий варіант, до якого гість може додати наповнення за власним вибором. Найбільшу масу має піца «Гетьманська» (1750 г) та «Генератор» (1730 г), що зумовлено значною кількістю білкових інгредієнтів. Варто зазначити, що більшість позицій мають досить щедру вагу порції, що формує у гостей відчуття повноцінної трапези, а не закуски.

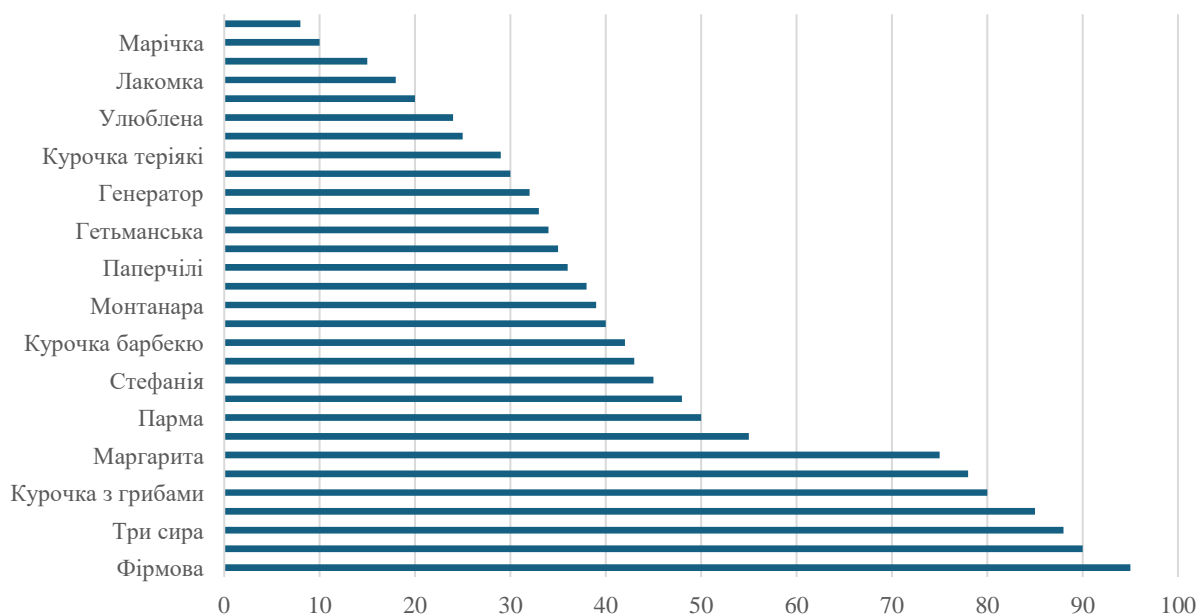
Ціновий діапазон досить широкий. Найдоступніші за ціною позиції — це малі піци, зокрема «Улюблена» (126 грн), «Маргарита» (138 грн) та «Фірмова» (177 грн), що дозволяє задовольнити запит бюджетного сегмента. Водночас деякі середні піци (наприклад, «Сушиман» за 601 грн) наближаються за вартістю до страв ресторанного рівня. Вартість великої піци переважно коливається в межах 450–700 грн, виняток становить «Сушиман» (1039 грн), до складу якої входять три види риби та авокадо. Вартість зазвичай корелює із вагою страви, проте деякі позиції мають завищене цінове навантаження, що потенційно знижує їхню конкурентоспроможність.

Щодо інгредієнтного наповнення, переважають м'ясні піци: більшість позицій містять ковбаси, шинку, курку, бекон або комбіновані білкові складові. У багатьох рецептах спостерігається повторюваність компонентів — сир «Моцарелла», помідори, маслини, фірмовий соус — що спрощує виробничий процес, але водночас зменшує відчуття різноманітності у меню. Деякі піци, такі як «Папероні» та «Паперчілі», різняться лише однією-двома позиціями в складі, при цьому їх ціна майже не відрізняється. Певна частина меню складається з авторських або тематичних позицій, наприклад, «Цезар з креветкою», «Генератор», «Стефанія» або десертні варіанти — «Лакомка», «Соле» та «Марічка».

Особливу увагу варто звернути на десертні піци, яких усього три, що свідчить про слабку представленість цієї категорії. Вони мають оригінальні поєднання інгредієнтів, зокрема фрукти, згущене молоко, солодкі соуси та сири, проте при цьому мають обмежене функціональне навантаження — як альтернатива основній страві вони не сприймаються, а як десерт — не завжди доречні у форматі великої піци.

Також доцільно відзначити, що в меню фактично відсутні піци з альтернативними основами (наприклад, безглютеновими чи цілюзерновими), що обмежує вибір для гостей із харчовими обмеженнями. Не представлені й позиції для веганів, хоча декілька варіантів умовно можна вважати вегетаріанськими («Вегетаріанська», «Три сира», «Маргарита»). Проте навіть вони містять молочні продукти, тож повноцінної інклюзивності асортимент не забезпечує.

Фактична популярність окремих позицій була з'ясована під час проходження практики у закладі. Частоту замовлень окремих позицій піци на



основі статистики замовлень кафе «Піца Хата» за один місяць подано на рис. 2.4.

Рис. 2.4 – Частота замовлення піци у кафе «Піца Хата» за результатами місячної статистики продажів (квітень 2025 р.)

Джерело: розроблено автором на основі статистичних даних підприємства

Дані було зібрано в процесі проходження практики на підприємстві шляхом спостережень і вивчення облікових записів замовлень. Результати ілюструють загальні тенденції споживчого попиту та дозволяють виявити позиції, які користуються найбільшим попитом серед гостей.

Частота замовлень представлена у вигляді умовної шкали популярності (від 0 до 100 балів). Вона не є абсолютною кількісною величиною, а використовується для відображення відносного рівня затребуваності тієї чи іншої позиції у меню.

Зокрема, найбільш популярними серед гостей є піци «Фірмова», «Папероні», «Три сира», «Гаваї», «Курочка з грибами», «Цезар», а також «Маргарита». Їх замовляють регулярно, у різних форматах, як у залі, так і на виніс. Причинами високої популярності є зрозумілий склад, збалансована ціна, знайомий смак та універсальність.

Водночас менш популярними позиціями виявилися піци «Сушиман», «Лагуна», «Соле», «Марічка» та «Лакомка». Незважаючи на цікаві поєднання інгредієнтів, їх рідко обирають, що може бути пов'язано з вищою ціною, незвичним складом або меншою впізнаваністю серед гостей. Наприклад, «Сушиман» коштує понад 1000 грн, що суттєво вище за середній чек, а десертні піци сприймаються радше як експериментальні позиції, ніж як стандартна частина трапези.

Ці спостереження є важливими для подальшої розробки пропозицій щодо удосконалення асортименту, зокрема — переформатування малозатребуваних позицій, акцент на популярних смаках, а також введення нових категорій відповідно до очікувань цільової аудиторії.

Отже, аналіз асортименту борошняних кулінарних виробів кафе «Піца Хата» виявив як переваги, так і недоліки. Серед сильних сторін — різноманітність розмірів піци, збалансовані популярні позиції за співвідношенням «ціна–вага–склад», а також наявність оригінальних рецептур. Водночас, асортимент є надто розгалуженим, що ускладнює навігацію, спричиняє дублювання та не завжди відповідає очікуванням гостей. Частина позицій складна або малозрозуміла, а структура меню — нелогічна.

РОЗДІЛ 3

УДОСКОНАЛЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ У КАФЕ «ПІЦА ХАТА»

3.1 Шляхи удосконалення виробничої програми кафе «Піца Хата»

На основі попереднього аналізу виробничої програми кафе «Піца Хата» можна дійти висновку, що поточний асортимент є надмірно розгалуженим, неструктурованим та в окремих категоріях не відповідає очікуванням цільової аудиторії. Для підвищення ефективності виробництва, покращення споживчого досвіду та оптимізації внутрішніх процесів доцільним є впровадження комплексу вдосконалень, спрямованих як на скорочення обсягу виробничої програми, так і на її якісне оновлення.

По-перше, необхідно усунути дублювання позицій у меню. У різних розділах зустрічаються однакові або дуже схожі страви (наприклад, сирники, салати, соління, роли), які відрізняються лише деталями оформлення або не мають суттєвої кулінарної унікальності. Це створює додаткове навантаження на виробництво та ускладнює вибір для гостей. Меню має бути структурованим за логікою гастрономічних категорій — наприклад, окремо гарячі страви, окремо піца, суші, салати, сніданки тощо — без змішування форм і назв.

По-друге, варто актуалізувати інформаційне наповнення меню. Багато позицій не містять даних щодо складу, виходу або мають нечітке формулювання, що є неприйнятним у сучасних умовах. Пропонується уніфікувати формат опису: для кожної страви обов'язково вказувати вагу порції, склад та ціну.

По-третє, рекомендується вивести з меню ті страви, які не користуються стабільним попитом. Зокрема, це стосується окремих салатів, супів, а також гарячих основних страв, які не є профільною продукцією кафе. Асортимент суші теж занадто великий. Вивчення відгуків гостей свідчить, що саме ці категорії викликають найбільше критичних зауважень, що, своєю чергою, підтверджує перевантаження виробничої програми і невідповідність між пропозицією та попитом.

По-четверте, доцільним є акцент на борошняній групі виробів —

насамперед піці, яка становить основу концепції закладу. З метою оновлення й збереження інтересу споживачів, запропоновано розробку нових позицій піци з урахуванням сучасних гастрономічних тенденцій — наприклад, піца з соусом песто, піца з сиром брі, піца з веганськими інгредієнтами тощо. Також варто впровадити сезонні позиції, які оновлюються щоквартально.

На завершення, в межах даного підрозділу сформовано пропозицію оновленої виробничої програми, що базується на чіткій структурі, обмеженій кількості страв та фокусі на ключових категоріях, таких як піца, суші та комбіновані сети (табл. 3.1).

Таблиця 3.1 – Запропонована виробнича програма кафе «Піца Хата»

Назва страви	Вихід, г (мл)			Ціна, грн		
	45 см	35 см	25 см	45 см	35 см	25 см
Піца						
Вегетаріанська	1495	950	430	474	323	184
Гаваї	1350	885	400	522	369	193
Гетьманська	1750	1000	455	676	446	230
Італійська	1250	800	410	677	468	251
Копчений край	1275	840	360	512	342	169
Курочка з грибами	1370	970	405	501	347	181
Маргарита	1080	755	330	375	274	138
Мисливська	1235	835	385	456	318	163
Монтанара	1270	845	380	475	323	162
Неаполітано	1340	880	400	489	329	169
Папероні	1200	770	360	446	309	161
Парма	1340	880	400	479	337	171
Супрім	1350	865	400	679	413	208
Три сира	1150	775	330	636	426	213
Фірмова	1150	900	410	509	354	177
Халапеньйо	1085	740	345	581	357	205
Цезар	1403	945	458	607	432	228
Карбонара	1250	850	450	487	349	169
Стефанія	1420	980	470	603	413	232
Філадельфія	1200	875	500	670	420	210
Кранч-бекон	1496	1067	607	580	350	210
Фермерська	1402	1014	590	470	320	180
Зелена	1529	1034	567	460	320	180
Середземноморська	1361	977	577	470	340	220
Суші сети						
Самурай Бонзай (ролл Філадельфія томаго, ролл Філадельфія спайсі, ролл Філадельфія Ебі кані, ролл унагі apple)				1000	1100	
Сет Дракон XL (Дракон з лососем XL, Тигровий дракон XL спайсі, Дракон з вугром і креветкою XL, Дракон з копченим лососем XL)				1320	1380	

Східний сет XL (Рол з свіжим лососем та базиліком XL, Рол з копченим лососем та креветкою XL, Рол з копченим лососем та хамоном XL, Рол сніжним крабом та унагі XL)	1305	1500
Райдужний Самурай XL (Рол Філадельфія з вугрем XL, Рол з лососем та базиліком XL, Рол Філадельфія з криветкою та чілі-манго XL, Рол Філадельфія з тунцом спайс XL)	1300	1450
Самурай Унагі Біг (Маки вугор, Філадельфія з вугор у кунжуті, Каліфорнія Унагі, Авокадо Унагі, Філадельфія Унагі Томаго)	1045	862
Запечений Самурай XL (Запечений з креветкою, Запечений з лососем, Запечений з вугрем)	1050	986
Мікс Самурай XL (Кані Філадельфія XL, Теріякі спайсі XL, Тигрова Філадельфія спайсі XL, Боніто Вугор спайсі XL)	1240	1262
Морський самурай XL (Фреш Філадельфія XL, Філадельфія вугор в кунжуті XL, Теріякі спайсі XL, Тигрова Філадельфія спайсі XL, Сяке томаго XL)	1605	1445
Big Самурай (Філадельфія класична, Філадельфія кані, Філадельфія з вугрем, Філадельфія в кунжуті, Філадельфія з вугрем в кунжуті, Боніто лосось)	1075	1374
Самурай Філа (Філадельфія лайт, Філадельфія кані, Філадельфія капа, Філадельфія авокадо)	880	850
Сакура самурай (Філадельфія лайт, Філадельфія в кунжуті, Каліфорнія унагі, Каліфорнія з креветкою в ікрі летючої риби)	765	789
Фішанутий самурай (Філадельфія в кунжуті, Філадельфія з вугрем в кунжуті, Каліфорнія с вугрем, Каліфорнія масаго)	795	852
Гунтаї Самурай (Футомакі сяке, Макі Філадельфія тунець, Філадельфія Лайт авокадо, Чіз Ебі Ролл, Кані Спайс Ролл)	1020	900
Касаї самурай (Філадельфія спайсі, Чіз лосось, Запечена креветка, Філадельфія гриль)	1165	1013
Мега самурай (Філадельфія з лососем в кунжуті XL, Філадельфія з вугрем в кунжуті XL, Філадельфія Теріякі XL, Боніто вугор XL, Каліфорнія з лососем XL)	1580	1100
Таке 8 суші (тигрова креветка, лосось, тунець, окунь, вугор, кальмари, гребінець, копчений лосось)	262	423
2 Самураї (Червоний дракон, Каліфорнія з вугрем в кунжут; Суші: окунь 2шт, лосось 2шт, тунець 2шт)	594	629
3 Самураї (Філадельфія, Зелений Дракон, Каліфорнія з тигровими креветками в ікрі летючої риби; Суші: лосось 3шт, тунець 3шт)	864	974
5 Самураїв (Золотий дракон, фудзі з тунцем, Каліфорнія з вугрем, Сакура, Філадельфія; Сашими Вугор; Суші: лосось 5шт, вугор 5шт, креветки тигрові 5шт)	1515	1849
Суші сети		
Самурай Бонзай (ролл Філадельфія томаго, ролл Філадельфія спайсі, ролл Філадельфія Ебі кані, ролл унагі apple)	1000	1100
Східний сет XL (Рол з свіжим лососем та базиліком XL, Рол з копченим лососем та креветкою XL, Рол з копченим лососем та хамоном XL, Рол сніжним крабом та унагі XL)	1305	1500
Райдужний Самурай XL (Рол Філадельфія з вугрем XL, Рол з лососем та базиліком XL, Рол Філадельфія з криветкою та чілі-манго XL, Рол Філадельфія з тунцом спайс XL)	1300	1450
Самурай Унагі Біг (Маки вугор, Філадельфія з вугор у кунжуті, Каліфорнія Унагі, Авокадо Унагі, Філадельфія Унагі Томаго)	1045	862
Сет Дракон XL (Дракон з лососем XL, Тигровий дракон XL спайсі, Дракон з вугром і креветкою XL, Дракон з копченим лососем XL)	1320	1380

Запечений Самурай XL (Запечений з креветкою, Запечений з лососем, Запечений з вугрем)	1050	986
Мікс Самурай XL (Кані Філадельфія XL, Теріякі спайсі XL, Тигрова Філадельфія спайсі XL, Боніто Вугор спайсі XL)	1240	1262
Морський самурай XL (Фреш Філадельфія XL, Філадельфія вугор в кунжуті XL, Теріякі спайсі XL, Тигрова Філадельфія спайсі XL, Сяке томаго XL)	1605	1445
Big Самурай (Філадельфія класична, Філадельфія кані, Філадельфія з вугрем, Філадельфія в кунжуті, Філадельфія з вугрем в кунжуті, Боніто лосось)	1075	1374
Самурай Філа (Філадельфія лайт, Філадельфія кані, Філадельфія капа, Філадельфія авокадо)	880	850
Сакура самурай (Філадельфія лайт, Філадельфія в кунжуті, Каліфорнія унагі, Каліфорнія з креветкою в ікрі летючої риби)	765	789
Фішанутий самурай (Філадельфія в кунжуті, Філадельфія з вугрем в кунжуті, Каліфорнія с вугрем, Калифорнія масаго)	795	852
Гунтаї Самурай (Футомакі сяке, Макі Філадельфія тунець, Філадельфія Лайт авокадо, Чіз Ебі Ролл, Кані Спайс Ролл)	1020	900
Касаї самурай (Філадельфія спайсі, Чіз лосось, Запечена креветка, Філадельфія гриль)	1165	1013
Мега самурай (Філадельфія з лососем в кунжуті XL, Філадельфія з вугрем в кунжуті XL, Філадельфія Теріякі XL, Боніто вугор XL, Каліфорнія з лососем XL)	1580	1100
Таке 8 суші (тигрова креветка, лосось, тунець, окунь, вугор, кальмари, гребінець, копчений лосось)	262	423
2 Самураї (Червоний дракон, Каліфорнія з вугрем в кунжут; Суші: окунь 2шт, лосось 2шт, тунець 2шт)	594	629
3 Самураї (Філадельфія, Зелений Дракон, Каліфорнія з тигровими креветками в ікрі летючої риби; Суші: лосось 3шт, тунець 3шт)	864	974
5 Самураїв (Золотий дракон, фудзі з тунцем, Каліфорнія з вугрем, Сакура, Філадельфія; Сашимі Вугор; Суші: лосось 5шт, вугор 5шт, креветки тигрові 5шт)	1515	1849
Суші		
Суші лосось (рис, лосось)	34	45
Суші тунець (рис, тунець)	34	40
Суші вугор (рис, вугор, соус унагі, кунжут)	34	66
Суші креветка тигрова (рис, креветка тигрова)	34	56
Суші лосось копчений (рис, лосось копчений)	34	47
Суші сніжний краб (рис, норі, сніжний краб)	34	31
Спайс з лососем (рис, норі, лосось, соус спайс, огірок)	34	31
Спайс з тунцем (рис, норі, тунець, соус спайс, огірок)	34	34
Спайс з креветкою тигровою (рис, норі, креветка тигрова, соус спайс, огірок)	34	51
Спайс з вугрем (рис, норі, вугор, соус спайс, огірок)	34	61
Спайс з сніжним крабом (рис, норі, сніжний краб, спайс соус, огірок)	34	29
Макі роли		
Макі з огірком (рис, норі, огірок)	95	127
Макі з авокадо (рис, норі, авокадо)	95	133
Макі з тунцем (рис, норі, тунець)	100	154
Макі з вугрем (рис, норі, вугор, соус унагі, кунжут)	105	217
Макі з лососем (рис, норі, лосось)	100	154
Макі з сніжним крабом (рис, норі, сніжний краб)	100	138
Макі з креветкою тигровою (рис, норі, креветка тигрова)	100	190

Запечені роли		
Запечений з креветкою (Рис, норі, креветка тигрова, огірок, сир Філадельфія, сирний соус, соус унагі)	360	280
НіТ з лососем копченим (норі, рис, сир Філадельфія, копчений лосось, авокадо, сирна шапочка, кунжут б/ж, соус Унагі)	250	265
НіТ з лососем (норі, рис, сир Філадельфія, лосось, авокадо, сирна шапочка, кунжут)	245	259
НіТ з сніжним крабом (норі, рис, сир Філадельфія, сніжний краб, огірок, сирна шапочка, кунжут)	250	231
НіТ з тигровою креветкою (норі, рис, майонез, креветки тигрові, огірок, сирна шапочка, кунжут)	225	248
НіТ з вугрем (норі, рис, сир Філадельфія, вугор, огірок, сирна шапочка, кунжут б/ж, соус Унагі)	255	283
XL роли		
3 копченим лососем та хамоном (Норі, рис, сир Філадельфія, копчений лосось, зелена цибуля, хапон, гострий майонезний соус)	340	420
Том ям ролл XL (Норі, рис, сир Філадельфія, томат, тигрова креветка, лосось, соус Том ям, зелена цибуля)	370	470
Туна гриль XL (Норі, рис, сир Філадельфія, огірок, омлет, тунець, соус кимчі, нитки перця чилі)	345	430
Чедер гриль XL (Норі, рис, сир Філадельфія, лосось теріякі, айсберг, сир чедер, маринований гарбуз, унагі, горіх кеш'ю)	370	410
XL 3 креветкою та копченим лососем (Рис, норі, авокадо, копчений лосось, тигрова креветка, ікра масаго, спайс соус)	300	480
XL 3 лососем та базиліком (Норі, рис, сир Філадельфія, огірок, лосось, соус чілі-ананас, базилік)	335	415
Сяке Томаго XL (Норі, рис, сир Філадельфія, лосось, омлет, авокадо, соус унагі, кунжут)	345	428
Фреш Філадельфія XL (Норі, рис, сир Філадельфія, авокадо, лосось, соус Чілі манго, рукола)	325	433
Кані Філадельфія XL (Норі, рис, крабовий мікс, лосось, сир Філадельфія, огірок)	345	455
Чорний дракон XL (норі, рис, тунець, ікра тобіко, огірок, авокадо, вугор, соус унагі, кунжут)	315	657
Роли «Каліфорнія»		
Вегетаріанська каліфорнія (огірок, авокадо, болгарський перець, салат, рис, норі, кунжут)	200	157
Каліфорнія з креветкою тигровою (тигрова креветка, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, кунжут)	200	270
Каліфорнія з вугрем в кунжуті (вугор, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, кунжут, соус Унагі)	200	290
Каліфорнія з лососем в кунжуті (лосось, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, кунжут)	200	209
Каліфорнія з тунцем в кунжуті (тунець, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, кунжут)	200	230
Каліфорнія з сніжним крабом в кунжуті (м'ясо краба, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, кунжут)	200	184
Каліфорнія з креветкою в ікрі летючої риби (тигрові креветки, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, ікра летючої риби)	200	293
Роли «Каліфорнія»		

Вегетаріанська каліфорнія (огірок, авокадо, болгарський перець, салат, рис, норі, кунжут)	200	157
Каліфорнія з креветкою тигровою (тигрова креветка, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, кунжут)	200	270
Каліфорнія з вугрем в кунжуті (вугор, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, кунжут, соус Унагі)	200	290
Каліфорнія з лососем в кунжуті (лосось, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, кунжут)	200	209
Каліфорнія з тунцем в кунжуті (тунець, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, кунжут)	200	230
Каліфорнія з сніжним крабом в кунжуті (м'ясо краба, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, кунжут)	200	184
Каліфорнія з креветкою в ікрі летючої риби (тигрові креветки, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, ікра летючої риби)	200	293
Каліфорнія з вугрем в ікрі летючої риби (вугор, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, ікра летючої риби)	200	345
Каліфорнія з лососем в ікрі летючої риби (лосось, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, ікра летючої риби)	200	247
Каліфорнія з тунцем в ікрі летючої риби (тунець, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, ікра летючої риби)	200	259
Каліфорнія з сніжним крабом в ікрі летючої риби (сніжний краб, авокадо, огірок, японський майонез, рис, норі, ікра летючої риби)	200	229
Оригінальні роли		
Фудзі з тунцем (огірок, авокадо, бас, рис, норі, фелікс з тунцем)	220	233
Райдужний дракон (ікра летючої риби, вершковий сир, салат, огірок, рис, норі, лосось, тунець, окунь, тигрова креветка, авокадо)	220	311
Золотий дракон (Сир філадельфія, салат, огірок, рис, норі, копчений лосось, авокадо, чорно-білий кунжут)	205	270
Хіяші ролл (сивід, огірок, рис, норі, кунжут мікс, горіховий соус)	180	179
Сакура (рис, норі, тунець, соус спайс, огірок)	115	199
Аріна рол (вугор, креветки тигрові, соус кімасу, огірок, рис, норі, ікра масаго)	205	318
Кіото (тигрова креветка, ікра летючої риби, авокадо, японський майонез, рис, норі, вугор, соус унагі, кунжут)	215	370
Боніто лосось (копчений лосось, сир Філадельфія, авокадо, рис, норі, стружка тунця)	180	243
Боніто вугор (вугор, сир Філадельфія, рис, норі, авокадо, стружка тунця)	190	290
Роли «Філадельфія»		
Філадельфія томаго (Норі, рис, сир Філадельфія, гриби шиїтаке, омлет, лосось)	255	280
Філадельфія спайсі (Норі, рис, сир Філадельфія, авокадо, лосось, соус спайс, нитки пецю чілі)	250	280
Філадельфія кані (рис, норі, сир Філадельфія, сніжний краб, огірок, лосось)	240	267
Філадельфія макс (креветки, вугор, авокадо, рис, норі, лосось, сир Філадельфія, ікра масаго)	275	446
Філадельфія класична (рис, норі, лосось, сир філадельфія, авокадо, огірок)	210	265
Філадельфія у вугрі (рис, норі, сир філадельфія, вугор, авокадо, ікра летючої риби, соус унагі, кунжут)	300	356
Спрінг-роли		
Спрінг рол овочевий з горіховим соусом (рисовий папір, салат айсберг, вершковий сир, огірок, авокадо, салат з водоростей, горіховий соус, болгарський перець майонезу)	150	147

Спрінг рол кімасу з тунцем, вугрем, лососем (рисовий папір, салат айсберг, огірок, авокадо, японський майонез, вершковий сир, ікра летючої риби, лосось, вугор, тунець)	130	177
Спрінг рол з лососем (рисовий папір, салат айсберг, огірок, авокадо, японський майонез, вершковий сир, ікра летючої риби, лосось)	115	169
Спрінг рол з креветкою тигровою (рисовий папір, салат айсберг, огірок, авокадо, японський майонез, вершковий сир, ікра летючої риби, тигрова креветка)	120	165
Спрінг рол з тунцем (рисовий папір, салат айсберг, огірок, авокадо, японський майонез, вершковий сир, ікра летючої риби, тунець)	120	170
Спрінг рол з вугрем (рисовий папір, салат айсберг, огірок, авокадо, японський майонез, вершковий сир, ікра летючої риби, вугор, соус унагі, кунжут)	115	208
Сашимі		
Сашимі лосось (Лист салату, огірок, лосось)	60	119
Сашимі тунець (Лист салату, огірок, тунець)	60	114
Сашимі окунь (Лист салату, огірок, окунь)	60	86
Сашимі вугор (Лист салату, огірок, вугор, соус унагі, кунжут)	60	190
Сашимі креветка тигрова (лист салату, огірок, креветка тигрова)	60	166
Суші-бургери		
КУБургер (рис, соус зі спецій, копчений лосось, салат, вугор, сир філадельфія, сир чеддер, огірок, помідор, кунжут)	300	192
Холодні закуски		
Соління (Мариновані огірки, томати, гриби, морква по-корейськи)	350	147
Овочева асорті (Огірок, томат, перець Болгарський)	200	126
Салати		
Салат Суномоно (Вакаме, огірок, болгарський перець, соус сономоно, кунжут)	150	150
Салат з вугрем, авокадо та айсбергом (Салат айсберг, вугор, авокадо, соус унагі, кунжут)	140	167
Салат Грецький (Мікс салатів, томати, огірки, маслини, перець болгарський, сир фета, базилік, олія оливкова, цибуля)	230	169
Салат Цезар з куркою (Мікс салатів, курка, бекон, перепилині яйця, чері, сухарики, соус Цезар, сир Пармезан)	230	175
Салат Східний (Куряче філе, помідор, гриби смажені, часниковий соус, майонез, сир Гауда, зелень)	250	155
Салат Середземноморський (Мікс салатів, креветки, авокадо, ананас, огірок)	230	189
Салат з пекінською капустою та куркою су-від (Пекінська капуста, курка су-від, огірок, морква, соус)	195	149
Капрезе (Сир Моцарелла, томат, базилік, соус Песто)	240	168
Перші страви		
Том ям з креветкою (Креветка, гриби шіітаке, томати чері, бульйон Том ям, лимонний фреш, рибний соус, рис, листя лайму)	350	260
Місо суп (Місо бульйон, тофу, вакаме, гриби шіітаке, кунжут)	230	70
Місо з лососем (Місо бульйон, вакаме, лосось, гриби шіітаке, тофу, кунжут)	275	127
Вершковий із лососем (Клер бульйон, лосось, вакаме, тофу, вершки, зелень)	230	137
Борщ з реберцем (Борщ, свинне реберце, сметана, зелень)	320	136
Крем суп з броколі (Броколі, цибуля, олія оливкова)	300	129
Бульйон курячий (Курка, яйце перепелине, порей, морква, часник)	350	129
Крем суп з печериць (Печериці, цибуля, олія оливкова)	300	129
Основні страви		
Скумбрія гриль	100	100

Сьомга гриль (Стейк сьомги в лимонному соку)	100	165
Стейк зі свинини (ошийок, чері, порей, крем-соус бальзамічний)	100	129
Шашлик з ошийку свинини (Шийна частина, цибуля, зелень)	200	120
Реберця свинина (Свинні реберця, цибуля, зелень)	200	95
Пательня 'Свіжина' (ошийок, картопля, гриби, перець, порей, чері)	350	192
Люля-кебаб зі свининою	200	120
Стейк з телятини	220	290
Шашлик курячий з томатами	160	116
Шашлик курячий з перцем	160	116
Крильця Теріякі	250	177
Нагетси (6 шт)	180	121
Крильця ВВQ (запечені в соусі ВВQ)	250	177
Овочі в кисло-солодкому соусі (Перець, морква, спаржа, броколі, соус кисло-солодкий, кунжут)	150	171
Холостяцька картопля з беконом (фрі під сиром, бекон, овочі, рукола, соус)	300	177
Картопля по-селянськи (картопля, часник, зелень)	180	98
Картопляні діпи	100	85
Картопля фрі	150	95
Картопля гриль	200	115
Грибочки гриль	200	75
Перець гриль	200	79
Томати гриль	200	68
Рис з куркою (на пару рис, болгарський перець, морква, цибуля, куряче філе, кунжут)	180	120
Рис з креветками та кальмаром (на пару рис, овочі, тигрова креветка, кальмари, кунжут)	180	120
Удон з морепродуктами в вустричному соусі (локшина удон, овочі, морський коктейль, соус вустричний, кунжут)	220	175
Удон з куркою в соусі теріякі (локшина удон, овочі, курка, соус теріякі, кунжут, стружка тунця)	220	155
Соба з овочами в вустричному соусі (локшина соба, овочі, соус вустричний, кунжут)	220	133
Набір №1 (Люля-кебаб 150г, овочі гриль 150г, фрі 100г, соус)	400	295
Набір №2 (Ошийок 200г, люля-кебаб 200г, овочева нарізка, картопля, соус, лаваш)	700	620
Набір №3 (Люля-кебаб 400г, ошийок 300г, картопля 300г, соління 200г, соус, лаваш)	1200	875
Набір №4 (Ошийок 400г, люля-кебаб 400г, ребра 400г, овочі гриль 300г, соус, лаваш)	1500	1285
Набір №5 (Лаваш, скумбрія, картопля, гриби з мангалу, соус)	800	595
Бургери і комбо		
Класичний бургер (яловича котлета, томати, салат, огірок, цибуля, соуси)	200	175
Чізбургер (яловича котлета, сир 'Чедер', томати, салат, огірок, цибуля, соуси)	200	180
Курячий бургер (курячий биток, томати, салат, огірок, цибуля, соуси)	200	175
Подвійний бургер (2 котлети, томати, салат, огірок, цибуля, соуси)	200	209
Комбо меню - Класичний (бургер, картопля фрі, напій)	450	219
Комбо меню - Чізбургер (бургер, картопля фрі, напій)	450	229
Комбо меню - Курячий (бургер, картопля фрі, напій)	450	219
Комбо меню - Подвійний (бургер, картопля фрі, напій)	450	239
Сніданки		

Скрембл з прошутто або лососем (Прошутто, яйце куряче, кунжут, зелена цибуля, хрусткий тост, чері, американо)	185	185
Тости з сиром Чедер та смаженим яйцем, руколою та огірком	250	129
Сирники з сметаною (Сир, ізюм, сметана, м'ята)	310	139
Вівсяна каша	100	115
Омлет з сиром, шинкою та грибами	200	142
Англійський сніданок	250	185
Дитяче меню		
Курячий бульйон (з фрикадельками, яйцем, макаронами, морквою)	115	95
Рублений биток з кус-кусом	200	139
Паста з куркою су-від та сиром Пармезан	165	132
Млинець з сирковою масою	115	94
Сирники (дитяче меню)	160	139
Соуси		
Кетчуп	50	35
Сметана	50	35
Соевий	50	15
Чілі	50	35
Кисло-солодкий	50	35
Шашликовий	50	35
Часниковий	50	35
BBQ	50	45
Сирний	50	45
Манго і чілі	50	45
Десерти		
Тірамісу	100	115
Наполеон	180	115
Медовик	200	115
Панна-кота	200	115
Морозиво	100	70
Морозиво з фруктами	200	115
Гарячі напої власного виробництва		
Чай чорний заварний "Англійський сніданок"	200	50
Чай чорний заварний "Граф Грей"	200	50
Чай зелений заварний "Молочний Оолонг"	200	50
Чай зелений заварний "Клеопатра"	200	50
Чай зелений заварний "Альпійські луки"	200	50
Чай зелений заварний "Квітка Жасміну"	200	50
Чай фруктовий заварний "Суниця з вершками"	200	50
Чай фруктовий заварний "Іскри шампанського"	200	50
Чай фруктовий заварний "М'ятна фантазія"	200	50
Чай фруктовий заварний "Сау-Сеп"	200	50
Чай фруктовий заварний "Нахабний фрукт"	200	50
Кава «Еспресо» (арабіка)	30	35
Кава «Американо»	130	40
Кава «Американо» з молоком	150	45
Кава «Капучино»	250	55
Кава «Лате»	300	55
Кава «Холодний Лате»	300	60
Кава «Доппіо»	60	45

Кава «Флет уайт»	180	60
Кава по-віденськи	200	60
Раф-кава	230	65
Кава «Мокачино»	250	55
Кава «Бамбл»	300	70
Кава «Глясе»	60	65
Какао	200	55
Глінтвейн безалкогольний	200	80
Холодні напої власного виробництва		
Ванільний молочний коктейль	300	75
Бананово-ванільний молочний коктейль	300	75
Шоколадний молочний коктейль	300	75
Полуничний молочний коктейль	300	75
Грін Дей (яблучний сік, м'ята, лайм, огірок, спрайт)	250	95
Беррі Біт (смородиновий сироп, малина, полуниця, лайм, содова)	250	95
Форрест Гамп (манго, апельсин, маракуя, лід, лимонний сік, спрайт)	250	95
Мохіто (лайм, м'ята, цукор, содова, лід)	250	85
Мохіто полуничний (лайм, м'ята, полуничний сироп, полуниця, содова, лід)	250	90
Закупівельні напої		
Сік Sandora в асортименті (апельсин, мультифрукт, яблуко)	1000	100
Вода «Аква» газована	500	40
Вода «Аква» негазована	500	40
Узвар «Піца Хата»	1000	85
Фірмовий квас	500	60
Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi»	1000	90
Хлібобулочні вироби		
Хліб житній	30	10
Хліб пшеничний	30	10
Лаваш вірменський (1 шт)	50	20

Джерело: розроблено автором на основі меню підприємства

Оновлена виробнича програма кафе «Піца Хата», представлена в таблиці 3.1, демонструє суттєвий прогрес у впорядкуванні та адаптації меню до реальних запитів споживачів. Порівняно з попереднім варіантом, значно зменшено загальну кількість страв, зокрема в категоріях суші та ролів, що дозволило уникнути дублювання позицій і зробити структуру меню більш логічною та прозорою. Стало простіше орієнтуватися в асортименті як для гостей, так і для персоналу, а сама подача інформації – зрозумілішою.

Меню оновлено не лише формально: було збережено найпопулярніші й найвпізнаваніші позиції, але водночас введено нові авторські рецепти піци, розроблені з урахуванням сучасних гастрономічних тенденцій. Вперше чітко структуровано ціни й виходи страв у трьох розмірах, що дозволяє підвищити прозорість при замовленні. Окрім того, всі страви отримали актуалізовані дані

щодо складу й подачі. Сукупність змін свідчить про прагнення до оптимізації навантаження на кухню: за рахунок зменшення кількості страв спрощується виробничий процес, а якість продукції залишається стабільною. Нове меню краще відображає концепцію закладу та дає змогу зосередитися на тих позиціях, які формують його репутацію та прибутковість.

3.2 Розробка асортименту борошняних кулінарних виробів

У межах підрозділу здійснено розробку нових асортиментних позицій борошняних кулінарних виробів, які гармонійно доповнюють оновлену виробничу програму кафе «Піца Хата». Було створено п'ять рецептур з урахуванням побажань гостей, кулінарного спрямування закладу та актуальних гастрономічних трендів. Для кожної з обраних позицій — піца «Філадельфія», «Кранч-бекон», «Фермерська», «Зелена» та «Середземноморська» — розроблено технологічні картки та відповідні схеми технологічного процесу приготування.

Керівник _____

(найменування суб'єкта господарювання у громадському харчуванні)

Соловей Олександр Олександрович

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

"26" травня 2025 р.

М. П. _____

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1

фірмової страви

«Піца «Філадельфія» з сирним бортом»

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г						Технологічні вимоги до якості сировини
		Піца d=25 см		Піца d=35 см		Піца d=45 см		
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	
Тісто:								
1	Борошно пшеничне	267	267	480,6	480,6	587,4	587,4	ДСТУ 46.004-99
2	Дріжджі пресовані	7	7	12,6	12,6	15,4	15,4	ДСТУ 4812:2007
3	Вода	133	133	239,4	239,4	292,6	292,6	ДСТУ 7525:2014
4	Цукор	2	2	3,6	3,6	4,4	4,4	ДСТУ 4623:2023
5	Сіль	1	1	1,8	1,8	2,2	2,2	ДСТУ 3583:2015
6	Оливкова олія	13	13	23,4	23,4	28,6	28,6	ДСТУ 5065:2008
	Вихід тіста	-	267	-	467	-	641	-
Основа (соус):								
7	Вершки	100	100	180	180	220	220	ДСТУ 8131:2015
8	Часник	4	3	5,4	5	6,6	6	ДСТУ 3233-95
9	Сир плавлений	5	5	9	9	11	11	ДСТУ 4635:2006
	Вихід соусу	-	100	-	175	-	240	-
Начинка:								
10	Сир «Філадельфія»	80	80	144	144	176	176	ДСТУ 4503:2005
11	Сир «Моцарелла»	25	25	45	45	55	55	ДСТУ 7996:2015
12	Лосось х/к	20	20	36	36	44	44	ДСТУ 11298:2004
13	Огірок свіжий	8	8	14,4	14,4	17,6	17,6	ДСТУ 3247-95
	Вихід	-	500	-	875	-	1200	

Технологія приготування

Тісто: у посудину з просіяним борошном додають сіль і цукор, ретельно перемішують. Вводять пресовані або сухі дріжджі, втираючи їх у суху суміш до рівномірного розподілу. Додають теплу воду та оливкову олію — вода має бути достатньо теплою для активації дріжджів, але не гарячою. Замішують м'яке, еластичне тісто, яке не прилипає до рук. Його накривають чистою серветкою або

харчовою плівкою та залишають у теплому місці на 40–45 хвилин — до збільшення об'єму в 2–3 рази.

Соус: готують вершковий соус на основі вершків та плавленого сиру. Для цього в сотейнику підігрівають вершки до температури приблизно 60 °С, поступово додають нарізаний вершковий сир, подрібнений часник і постійно помішують, поки не утвориться однорідна маса. Соус доводять до легкої густоти та знімають з вогню, дають охолонути.

Формування: огірок миють, очищують від шкірки (за потреби) та нарізають тонкими півкільцями. Копчений лосось нарізають широкими стрічками. Сир «Філадельфія» відкладають у дві частини: одну частину використовують для формування борта, другу — для нанесення кружальцями по поверхні тіста. Перед формуванням піци борти рівномірно заповнюють сиром, краї загортають. На підготовлену основу викладають вершковий соус, сир «Моцарела» та запікають 5-7 хвилин при температурі 180 °С. Викладають лосось та оформлюють верхні акценти з сиром «Філадельфія» у вигляді кружалець і розподіляють скибочки огірка.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують на вимогу і подають відразу з моменту приготування гарячою. Допускається зберігання на вітрині не довше ніж 6 годин.

Спосіб реалізації споживачу

Подають на блюдах, дерев'яних дошках розрізаною.

Технологічні параметри рецептури

№	Вид втрат	Нормативне значення, %	Фактичне значення, %
1.	Механічні		
1.1	Часник	22	25
2.	Теплові		
2.1	Запікання піци	-	12

Карту склав: здобувач ф-ту ГРТБ, групи ГС-4-9 Соловей Олександр Олександрович

Керівник _____

(найменування суб'єкта господарювання у громадському харчуванні)

Соловей Олександр Олександрович

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

"26" травня 2025 р.

М. П. _____

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №2

фірмової страви

«Піца «Кранч-бекон»

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г						Технологічні вимоги до якості сировини
		Піца d=25 см		Піца d=35 см		Піца d=45 см		
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	
Тісто:								
1	Борошно пшеничне	267	267	480,6	480,6	587,4	587,4	ДСТУ 46.004-99
2	Дріжджі пресовані	7	7	12,6	12,6	15,4	15,4	ДСТУ 4812:2007
3	Вода	133	133	239,4	239,4	292,6	292,6	ДСТУ 7525:2014
4	Цукор	2	2	3,6	3,6	4,4	4,4	ДСТУ 4623:2023
5	Сіль	1	1	1,8	1,8	2,2	2,2	ДСТУ 3583:2015
6	Оливкова олія	13	13	23,4	23,4	28,6	28,6	ДСТУ 5065:2008
	Вихід тіста	-	267	-	467	-	641	-
Основа (соус):								
7	Томатне пюре	100	100	180	180	220	220	ДСТУ 5081:2008
8	Часник	4	3	5,4	5	6,6	6	ДСТУ 3233-95
9	Оливкова олія	5	5	9	9	11	11	ДСТУ 5065:2008
	Вихід соусу	-	100	-	175	-	240	-
Начинка:								
10	Бекон с/к	50	50	87	87	120	120	ДСТУ 4668:2006
11	Картопля фрі	70	70	122	122	168	168	ДСТУ 4506:2005
12	Кріспі-цибуля	20	20	35	35	48	48	ДСТУ 8103:2015
13	Сир моцарела	100	100	175	175	240	240	ДСТУ 7996:2015
14	Сирний соус	30	30	52	52	72	72	ДСТУ 4487:2015
	Вихід	-	607	-	1067	-	1496	

Технологія приготування

Тісто: у посудину з просіяним борошном додають сіль і цукор, ретельно перемішують. Вводять пресовані або сухі дріжджі, втираючи їх у суху суміш до рівномірного розподілу. Додають теплу воду та оливкову олію — вода має бути достатньо теплою для активації дріжджів, але не гарячою. Замішують м'яке,

еластичне тісто, яке не прилипає до рук. Його накривають чистою серветкою або харчовою плівкою та залишають у теплом місці на 40–45 хвилин — до збільшення об'єму в 2–3 рази.

Соус: готують томатний соус на основі томатного пюре і спецій. У сотейнику розігрівають оливкову олію, додають подрібнений часник та обсмажують до золотистого кольору. Далі додають пюре, сіль, цукор, часник, оливкову олію. Соус тушкують 10–15 хвилин на слабкому вогні, періодично помішуючи, поки він не загусне до бажаної консистенції. Готовий соус охолоджують перед нанесенням на тісто.

Формування: картоплю фрі попередньо обсмажують до хрусткої скоринки. Бекон нарізають смужками.

На підготовлену основу викладають охолоджений томатний соус, далі посипають рівномірним шаром сиру «Моцарела». Поверх розкладають скибочки бекону, хрустку картоплю фрі та кріспі-цибулю. Завершують оформленням — після запікання піци рівномірно наносять смуги сирного соусу для підсилення смаку й текстури.

Піцу запікають у розігрітій до 180 °С духовці впродовж 5–7 хвилин до золотистої скоринки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують на вимогу і подають відразу з моменту приготування гарячою. Допускається зберігання на вітрині не довше ніж 6 годин.

Спосіб реалізації споживачу

Подають на блюдах, дерев'яних дошках розрізаною.

Технологічні параметри рецептури

№	Вид втрат	Нормативне значення, %	Фактичне значення, %
1.	Механічні		
1.1	Часник	22	25
2.	Теплові		
2.1	Запікання піци	-	12

Карту склав: здобувач ф-ту ГРТБ, групи ГС-4-9 Соловей Олександр Олександрович

Керівник _____

(найменування суб'єкта господарювання у громадському харчуванні)

Соловей Олександр Олександрович

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

"26" травня 2025 р.

М. П. _____

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №3

фірмової страви

«Піца «Фермерська»

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г						Технологічні вимоги до якості сировини
		Піца d=25 см		Піца d=35 см		Піца d=45 см		
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	
Тісто:								
1	Борошно пшеничне	267	267	480,6	480,6	587,4	587,4	ДСТУ 46.004-99
2	Дріжджі пресовані	7	7	12,6	12,6	15,4	15,4	ДСТУ 4812:2007
3	Вода	133	133	239,4	239,4	292,6	292,6	ДСТУ 7525:2014
4	Цукор	2	2	3,6	3,6	4,4	4,4	ДСТУ 4623:2023
5	Сіль	1	1	1,8	1,8	2,2	2,2	ДСТУ 3583:2015
6	Оливкова олія	13	13	23,4	23,4	28,6	28,6	ДСТУ 5065:2008
	Вихід тіста	-	267	-	467	-	641	-
Основа (соус):								
7	Вершки	100	100	180	180	220	220	ДСТУ 8131:2015
8	Часник	4	3	5,4	5	6,6	6	ДСТУ 3233-95
9	Сир плавлений	5	5	9	9	11	11	ДСТУ 4635:2006
	Вихід соусу	-	100	-	175	-	240	-
Начинка:								
10	Сир моцарела	80	80	130	130	180	180	ДСТУ 7996:2015
11	Шинка	50	50	85	85	120	120	ДСТУ 4668:2006
12	Кукурудза	30	30	50	50	70	70	ДСТУ 7164:2010
13	Помідори	35	35	60	60	85	85	ДСТУ 3246-95
14	Цибуля ріпчаста	23	20	40	35	58	50	ДСТУ 3234-95
15	Зелень (кріп, петрушка)	8	8	12	12	16	16	ДСТУ 8645:2016
	Вихід	-	590	-	1014	-	1402	

Технологія приготування

Тісто: у посудину з просіяним борошном додають сіль і цукор, ретельно перемішують. Вводять пресовані або сухі дріжджі, втираючи їх у суху суміш до рівномірного розподілу. Додають теплу воду та оливкову олію — вода має бути достатньо теплою для активації дріжджів, але не гарячою. Замішують м'яке,

еластичне тісто, яке не прилипає до рук. Його накривають чистою серветкою або харчовою плівкою та залишають у теплом місці на 40–45 хвилин — до збільшення об'єму в 2–3 рази.

Соус: готують вершковий соус на основі вершків та плавленого сиру. Для цього в сотейнику підігривають вершки до температури приблизно 60 °С, поступово додають нарізаний вершковий сир, подрібнений часник і постійно помішують, поки не утвориться однорідна маса. Соус доводять до легкої густоти та знімають з вогню, дають охолонути.

Формування: шинку нарізають смужками або кубиками, томати — півкільцями, а цибулю — кільцями. Кукурудзу попередньо відціджують від рідини. Зелень (кріп і петрушку) миють, просушують і дрібно подрібнюють. На підготовлену основу без соусу рівномірно викладають тертий сир «Моцарела». Далі по колу розподіляють скибочки шинки, томатів, пір'їни цибулі та зерна кукурудзи. Після запікання гарячу піцу присипають свіжою зеленню.

Випікають у розігрітій до 180 °С духовці впродовж 5–7 хвилин до утворення золотистої скоринки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують на вимогу і подають відразу з моменту приготування гарячою. Допускається зберігання на вітрині не довше ніж 6 годин.

Спосіб реалізації споживачу

Подають на блюдах, дерев'яних дошках розрізаною.

Технологічні параметри рецептури

№	Вид втрат	Нормативне значення, %	Фактичне значення, %
1.	Механічні		
1.1	Цибуля	16	16
2.	Теплові		
2.1	Запікання піци	-	12

Карту склав: здобувач ф-ту ГРТБ, групи ГС-4-9 Соловей Олександр Олександрович

Керівник _____

(найменування суб'єкта господарювання у громадському харчуванні)

Соловей Олександр Олександрович

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

"26" травня 2025 р.

М. П. _____

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №4

фірмової страви

«Піца «Зелена»

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г						Технологічні вимоги до якості сировини
		Піца d=25 см		Піца d=35 см		Піца d=45 см		
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	
Тісто:								
1	Борошно пшеничне	267	267	480,6	480,6	587,4	587,4	ДСТУ 46.004-99
2	Дріжджі пресовані	7	7	12,6	12,6	15,4	15,4	ДСТУ 4812:2007
3	Вода	133	133	239,4	239,4	292,6	292,6	ДСТУ 7525:2014
4	Цукор	2	2	3,6	3,6	4,4	4,4	ДСТУ 4623:2023
5	Сіль	1	1	1,8	1,8	2,2	2,2	ДСТУ 3583:2015
6	Оливкова олія	13	13	23,4	23,4	28,6	28,6	ДСТУ 5065:2008
	Вихід тіста	-	267	-	467	-	641	-
Основа (соус):								
7	Базилік	25	25	43,8	43,8	60	60	ДСТУ 2175:2006
8	Сир «Пармезан»	20	20	35	35	48	48	ДСТУ 4669:2006
9	Горіхи кеш'ю	15	15	26	26	36	36	ДСТУ ISO 1026:2013
10	Оливкова олія	35	35	61	61	84	84	ДСТУ 5065:2008
11	Часник сушений	4	4	7	7	9	9	ДСТУ 3233-95
	Вихід соусу	-	100	-	175	-	240	-
Начинка:								
12	Сир моцарела	120	120	235	235	389	389	ДСТУ 7996:2015
13	Шпинат свіжий	25	25	49	49	81	81	ДСТУ 8061:2015
14	Цукіні	30	30	59	59	97	97	ДСТУ 318-91
15	Оливки	15	15	29	29	49	49	ДСТУ 7183:2010
16	Рукола	10	10	20	20	32	32	ДСТУ 9075:2021
	Вихід	-	567	-	1034	-	1529	

Технологія приготування

Тісто: у посудину з просіяним борошном додають сіль і цукор, ретельно перемішують. Вводять пресовані або сухі дріжджі, втираючи їх у суху суміш до рівномірного розподілу. Додають теплу воду та оливкову олію — вода має бути

достатньо теплою для активації дріжджів, але не гарячою. Замішують м'яке, еластичне тісто, яке не прилипає до рук. Його накривають чистою серветкою або харчовою плівкою та залишають у теплому місці на 40–45 хвилин — до збільшення об'єму в 2–3 рази.

Соус: для приготування соусу песто базилік промивають під холодною водою, обсушують та грубо нарізають. Сир «Пармезан» натирають на дрібній тертці, кеш'ю підсмажують на сухій сковороді до легкого золотистого кольору. У чашу блендера додають базилік, кеш'ю, тертий сир, зубчик часнику та вливають оливкову олію. Усе перебивають до утворення густої, ароматної пасти однорідної консистенції.

Формування: шпинат попередньо промивають та просушують, цукіні нарізають тонкими кружальцями, оливки — кільцями. Сир «Моцарела» натирають на тертці. На підготовлену основу викладають охолоджений соус песто, далі — рівномірний шар сиру. Поверх розкладають листя шпинату, кружальця цукіні та кільця оливок. Піцу запікають у розігрітій до 180 °С духовці 5–7 хвилин до рум'яної скоринки. Після запікання поверхню прикрашають свіжою руколою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують на вимогу і подають відразу з моменту приготування гарячою. Допускається зберігання на вітрині не довше ніж 6 годин.

Спосіб реалізації споживачу

Подають на блюдах, дерев'яних дошках розрізаною.

Технологічні параметри рецептури

№	Вид втрат	Нормативне значення, %	Фактичне значення, %
1	Теплові		
1.1	Запікання піци	-	12

Карту склав: здобувач ф-ту ГРТБ, групи ГС-4-9 Соловей Олександр Олександрович

Керівник _____

(найменування суб'єкта господарювання у громадському харчуванні)

Соловей Олександр Олександрович

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

"26" травня 2025 р.

М. П. _____

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №5

фірмової страви

«Піца «Середземноморська»

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г						Технологічні вимоги до якості сировини
		Піца d=25 см		Піца d=35 см		Піца d=45 см		
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	
Тісто:								
1	Борошно пшеничне	267	267	480,6	480,6	587,4	587,4	ДСТУ 46.004-99
2	Дріжджі пресовані	7	7	12,6	12,6	15,4	15,4	ДСТУ 4812:2007
3	Вода	133	133	239,4	239,4	292,6	292,6	ДСТУ 7525:2014
4	Цукор	2	2	3,6	3,6	4,4	4,4	ДСТУ 4623:2023
5	Сіль	1	1	1,8	1,8	2,2	2,2	ДСТУ 3583:2015
6	Оливкова олія	13	13	23,4	23,4	28,6	28,6	ДСТУ 5065:2008
	Вихід тіста	-	267	-	467	-	641	-
Основа (соус):								
7	Томатне пюре	100	100	180	180	220	220	ДСТУ 5081:2008
8	Часник	4	3	5,4	5	6,6	6	ДСТУ 3233-95
9	Оливкова олія	5	5	9	9	11	11	ДСТУ 5065:2008
	Вихід соусу	-	100	-	175	-	240	-
Начинка:								
10	Сир моцарела	80	80	157	157	259	259	ДСТУ 7996:2015
11	Сир фета	30	30	59	59	97	97	ДСТУ 8061:2015
12	Перець болгар.	30	30	59	59	97	97	ДСТУ 318-91
13	Томати чері	40	40	78	78	130	130	ДСТУ 2659-94
14	Маслини	15	15	29	29	49	49	ДСТУ 7183:2010
15	Цибуля червона	20	20	39	39	65	65	ДСТУ 9075:2021
	Вихід	-	577	-	977	-	1361	

Технологія приготування

Тісто: у посудину з просіяним борошном додають сіль і цукор, ретельно перемішують. Вводять пресовані або сухі дріжджі, втираючи їх у суху суміш до рівномірного розподілу. Додають теплу воду та оливкову олію — вода має бути достатньо теплою для активації дріжджів, але не гарячою. Замішують м'яке,

еластичне тісто, яке не прилипає до рук. Його накривають чистою серветкою або харчовою плівкою та залишають у теплому місці на 40–45 хвилин — до збільшення об'єму в 2–3 рази.

Соус: готують томатний соус на основі томатного пюре і спецій. У сотейнику розігрівають оливкову олію, додають подрібнений часник та обсмажують до золотистого кольору. Далі додають пюре, сіль, цукор, часник, оливкову олію. Соус тушкують 10–15 хвилин на слабкому вогні, періодично помішуючи, поки він не загусне до бажаної консистенції. Готовий соус охолоджують перед нанесенням на тісто.

Формування: фіолетову цибулю очищують та нарізають тонкими півкільцями. Болгарський перець миють, видаляють насіння і ріжуть смужками. Томати чері розрізають навпіл. Маслини за потреби очищують від кісточок і подрібнюють кружальцями. Сир «Фета» нарізають невеликими кубиками.

На підготовлену основу рівномірно наносять охолоджений томатний соус. Далі викладають шар тертого сиру «Моцарела». Поверх розподіляють смужки перцю, половинки томатів чері, маслини та півкільця цибулі. Завершують формування, розкладаючи шматочки фети.

Піцу запікають у попередньо розігрітій до 180 °С духовці впродовж 5–7 хвилин до утворення рум'яної скоринки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують на вимогу і подають відразу з моменту приготування гарячою. Допускається зберігання на вітрині не довше ніж 6 годин.

Спосіб реалізації споживачу

Подають на блюдах, дерев'яних дошках розрізаною.

Технологічні параметри рецептури

№	Вид втрат	Нормативне значення, %	Фактичне значення, %
1	Теплові		
1.1	Запікання піци	-	12

Карту склав: здобувач ф-ту ГРТБ, групи ГС-4-9 Соловей Олександр Олександрович

На основі технологічних карток складено технологічні схеми виробництва даних борошняних виробів (додаток А).

3.3 Оцінка ефективності впроваджених заходів

Одним із ключових завдань оновлення виробничої програми кафе «Піца Хата» стало не лише розширення асортименту, а й забезпечення його відповідності сучасним гастрономічним трендам і перевагам цільової аудиторії. У процесі дослідження було встановлено, що значна частина другорядних страв не користується попитом і не формує доданої цінності в очах гостей, водночас у відгуках найменше нарікань викликає основна профільна група — піца. Саме тому акцент на розробці нових піц було визнано доцільним як з маркетингової, так і з виробничо-технологічної точки зору.

У межах оновлення меню було створено п'ять авторських позицій піци, кожна з яких має власну концепцію, відрізняється складом і подачею, відповідає вимогам сучасної кулінарної моди. Йдеться про піци «Філадельфія», «Кранч-бекон», «Фермерська», «Зелена» та «Середземноморська».

Для того щоб об'єктивно оцінити потенціал впроваджених змін, було проведено економічну оцінку нових позицій. Аналіз охоплює порівняння собівартості, роздрібної ціни та прогнозованого прибутку, а також розрахунок очікуваного місячного доходу за умов стабільного попиту. Розрахунок здійснено для найпопулярнішого діаметра — 35 см, що відповідає типовому замовленню середньостатистичного гостя (табл. 3.2).

Таблиця 3.2 – Оцінка економічної ефективності впроваджених змін у меню кафе «Піца Хата»

Назва піци	Собівартість, грн	Ціна продажу, грн	Прибуток з одиниці, грн	Прогноз реалізації, шт/міс	Сумарний прибуток, грн/міс
Філадельфія	130	210	80	50	4 000
Кранч-бекон	125	210	85	50	4 250
Фермерська	110	180	70	50	3 500
Зелена	115	180	65	50	3 250
Середземноморська	135	220	85	50	4 250
Разом:	–	–	–	–	19 250

Джерело: розроблено автором

Згідно з розрахунками, усі п'ять нових позицій демонструють стабільну

рентабельність. Найвищий прибуток із одиниці продукції забезпечує піца «Кранч-бекон» — завдяки простій рецептурі та оптимальному співвідношенню собівартості й ціни. У свою чергу, піца «Філадельфія» відзначається найбільшою затребуваністю в преміальному сегменті та демонструє найвищу загальну дохідність. Інші позиції — «Фермерська», «Зелена» та «Середземноморська» — також виявились фінансово доцільними, забезпечуючи понад 3 тис. грн прибутку щомісяця кожна.

Отже, впровадження нових авторських позицій не лише оновлює асортимент, а й прямо впливає на прибутковість підприємства. Вони демонструють здатність гармонійно поєднувати кулінарну привабливість і економічну ефективність, що дає підстави рекомендувати збереження таких позицій у постійному меню кафе, з подальшим моніторингом попиту й можливим масштабуванням концепції.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У межах кваліфікаційної роботи було досягнуто поставлену мету — удосконалення асортименту борошняних кулінарних виробів у кафе «Піца Хата» на основі аналізу ринкових тенденцій, споживчих очікувань і економічної доцільності. На основі виконаних досліджень можна зробити такі висновки:

Було проаналізовано сучасний стан функціонування спеціалізованих закладів ресторанного господарства в Україні та м. Києві. Зокрема, встановлено, що сегмент піцерій демонструє високий рівень стійкості, адаптивності та попиту, а формат *family casual*, до якого належить кафе «Піца Хата», — один із найперспективніших.

У ході вивчення виробничих програм мережових піцерій виявлено різні моделі організації асортименту — від вузькоформатних до мультипродуктових, що підтверджує актуальність гнучкого підходу до формування меню.

Досліджено технологічні та сервісні особливості діяльності кафе «Піца Хата», виявлено сильні сторони закладу — зокрема, різноманітний асортимент, наявність доставки, стабільну роботу в умовах кризи. Разом з тим, було зафіксовано обмежений рівень оновлення меню, що стало підґрунтям для подальших пропозицій.

Проведено структурний аналіз асортименту борошняних кулінарних виробів, що дозволив виявити ряд надлишкових або слабо диференційованих позицій, а також нестачу страв з урахуванням гастрономічних трендів і запитів цільової аудиторії.

На основі цього обґрунтовано необхідність удосконалення асортименту шляхом розроблення п'яти нових позицій піци: «Філадельфія», «Кранч-бекон», «Фермерська», «Зелена» та «Середземноморська». Для кожної з них було створено технологічну документацію, визначено склад, оформлення та рекомендовані методи приготування.

Розрахунок собівартості та прогнозованої реалізації нових позицій показав їхню економічну доцільність. Піци не лише доповнюють наявний асортимент, а й здатні підвищити середній чек і забезпечити додатковий прибуток закладу. За умов

реалізації в обсязі 50 одиниць кожної позиції на місяць сукупний додатковий прибуток становитиме понад 19 000 грн.

Отже, всі поставлені завдання були виконані в повному обсязі, а результати дослідження підтвердили доцільність і практичну цінність запропонованих заходів.

Доцільно продовжити роботу над вдосконаленням асортименту інших груп страв, зокрема сніданків та гарячих страв. Також перспективним виглядає вивчення впливу сезонності на вподобання споживачів та формування тимчасових позицій у меню. Окрему увагу варто приділити вивченню кулінарних переваг нових цільових груп, включно з вегетаріанцями та гостями з дієтичними обмеженнями.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Антошкова, Н. А. "Аналіз ринку ресторанного бізнесу в Україні." *Трансформаційна економіка* 5 (05) (2023): 7-13.
2. Басараб, М. І., and Надія Михайлівна Гоблик-Маркович. "Сучасні аспекти оптимізації сфери ресторанного господарства." (2015).
3. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. - [Чинний від 2010-09-01]. - К. : Мінрегіонбуд України, 2010. - 83 с. - (Державні будівельні норми України).
4. Горобець, О., Наконечна, Ю., Володько, О., Молчанова, Н., Левченко, Ю. (2024). Сучасні підходи до проектування підприємств харчування в Україні. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*, (3), 10-15.
5. Доставка піци у Києві (Лівий берег) та Броварах до 59 хвилин. *Пиццерия Pizzburg*. URL: <https://pizzburg.com.ua/uk-ua/> (дата звернення: 17.04.2025).
6. «Заклади зараз – єдине місце, куди українці можуть витратити гроші»: як розвивається ресторанний бізнес під час повномасштабної війни | НашКиїв.UA. *НашКиїв.UA*. URL: <https://nashkiyv.ua/eat/zakladi-zaraz-edine-mistse-kudi-ukraintsi-mozhut-vitrachati-groshi-yak-rozvivaetsya-restorannii-biznes-pid-chas-povnomasshtabnoi-viini> (дата звернення: 17.04.2025).
7. З початку війни в Україні закрилося близько 7 тисяч ресторанів та кафе. Але з'явилося 2 тисячі нових - Хмарочос. *Хмарочос*. URL: <https://hmarochos.kiev.ua/2022/09/08/z-pochatku-vijny-v-ukrayini-zakrylosya-blyzko-7-tysyach-restoraniv-ta-kafe-ale-zyavylosya-2-tysyachi-novyh/> (дата звернення: 17.04.2025).
8. За рік війни в Києві зменшилась кількість ресторанів та точок торгівлі - КиївВлада. *Kvlada*. URL: <https://kyivvlada.com.ua/news/za-rik-vijni-v-kievi-zmenshilas-kilkist-restoraniv-ta-tochok-torgivli/> (дата звернення: 17.04.2025).
9. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. - [Чинний від 2004-07-01]. - К. : Держспоживстандарт України, 2004. - 16 с. -

(Національні стандарти України).

10. Коваленко, Л. Г. "Асортиментна політика закладів ресторанного господарства України." *Економіка та суспільство* 5 (2016): 160-163.

11. Лук'янов, В. О. Організація готельного-ресторанного обслуговування : навч. посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Київ : Кондор, 2012. – 346 с.

12. 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 [електронний ресурс]: / уклад.: Л. О. Шаран, В. В. Цирульнікова, Н. П. Бондар, В. О. Губеня. - К: НУХТ, 2023. - 24 с.

13. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства Навчальний посібник. - К.: Ліра-К, 2010. - 388 с.

14. Одні закриваються, інші працюють у прибуток: головні виклики ресторанного бізнесу під час війни назвали експерти. *Kanaldim*. URL: <https://kanaldim.tv/odni-zakryvayutsya-inshi-praczyuyut-u-prybutok-golovni-vyklyky-restorannogo-biznesu-pid-chas-vijny-nazvaly-eksperty/> (дата звернення: 17.04.2025).

15. Піца | Доставка (@pizzahata). *Instagram*. URL: <https://www.instagram.com/pizzahata/> (дата звернення: 17.04.2025).

16. ПіцаХата - Доставка, з собою - Меню. *ChoiceQR*. URL: <https://picahata.choiceqr.com/menu> (дата звернення: 17.04.2025).

17. Піцерія "Піца Хата" Київ доставка - Карти Google. *Google*. URL: <https://maps.app.goo.gl/vQUVs2u2TAaCz6QT8> (дата звернення: 17.04.2025).

18. Редактор Pro-Consulting.ua. Ринок кафе та ресторанів в Україні: зафіксовано зростання середнього чека на 18%. *Pro-Consulting*. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rinok-kafe-ta-restoraniv-v-ukrayini-zafiksovano-zrostannya-serednogo-cheka-na-18> (дата звернення: 17.04.2025).

19. Ресторанна справа: навч. посіб. / С.В. Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, І.Р.Удуд/ м. обкл. 424 с. 2024 р.

20. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: ДСТУ 3862-99. - [Чинний від 1999—10—01]. - К. : Держспоживстандарт України, 1999. - 26 с. - (Національні стандарти України).

21. 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.

22. Шашовець, Й. П. (2024). Поняття та складові інфраструктури закладів ресторанного господарства.

23. Шидловська О.Б. Ресторанна справа (Модуль 1) [Електронний ресурс]: конспект лекцій для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спец. 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», денної та заочної форм навчання / О.Б. Шидловська – К.: НУХТ, 2022. – 126 с.

24. Шидловська О.Б. Ресторанна справа (Модуль 2) [Електронний ресурс]: конспект лекцій для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спец. 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», денної та заочної форм навчання / О.Б. Шидловська – К.: НУХТ, 2022. – 114 с.

25. Ярьоменко, С. Г. "ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРОГРАМИ РЕСТОРАНІВ." *Рекомендовано до видання Вченою радою факультету міжнародної економіки Одеського національного економічного університету (протокол № 9 від 24 квітня 2018 року) (2018): 241.*

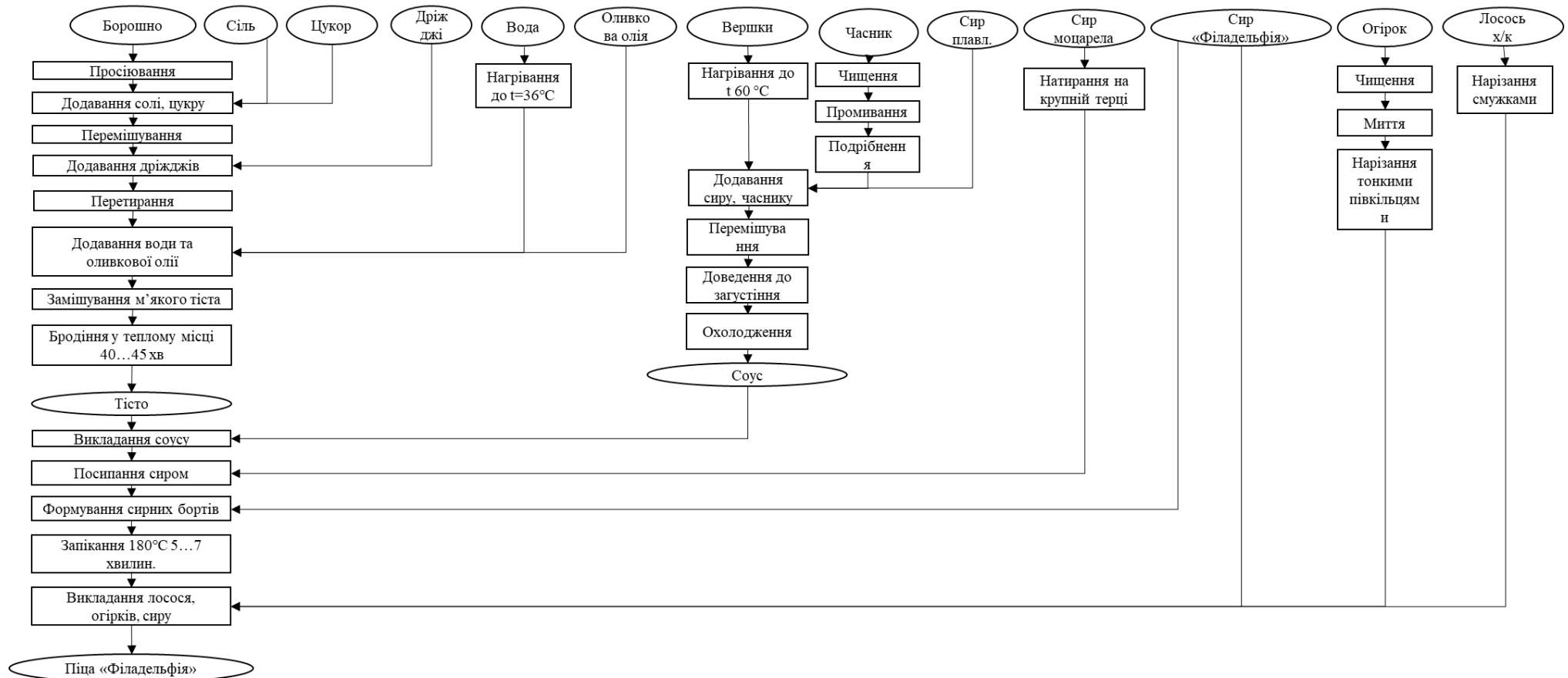
26. Domino's Pizza - Піцерія №1 в Києві ► Доставка їжі (Піци та Напоїв). *Domino's Pizza*. URL: <https://dominos.ua/uk/kyiv/> (дата звернення: 17.04.2025).

27. Pizza Day. *Pizza Day 2.0*. URL: <https://pizzaday.ua/home/restaurants/80> (дата звернення: 17.04.2025).

28. Pizza House. *Доставка піци Київ | Замовити піцу додому від Pizza House*. URL: <https://pizzahouse.ua/> (дата звернення: 17.04.2025).

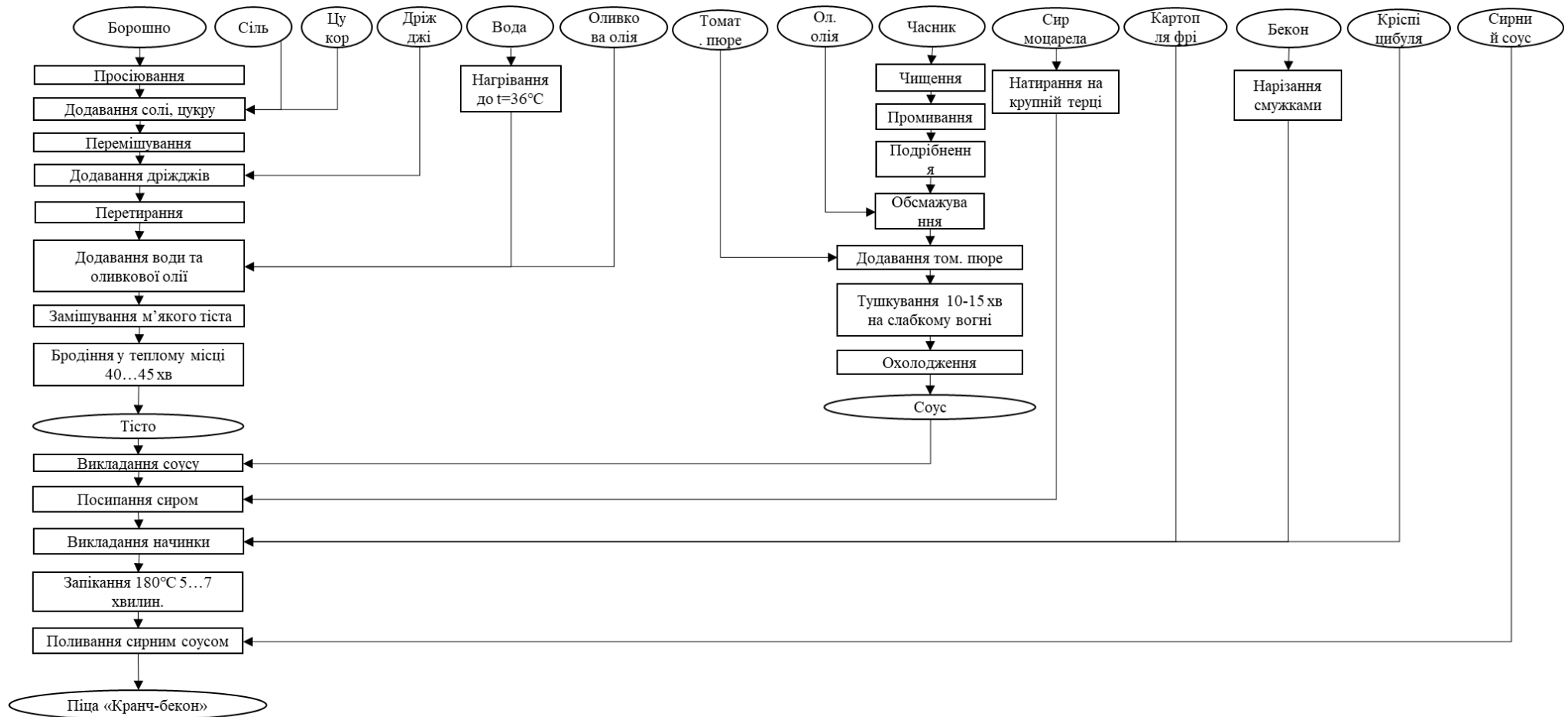
ДОДАТКИ

Технологічні схеми виробництва борошняних виробів



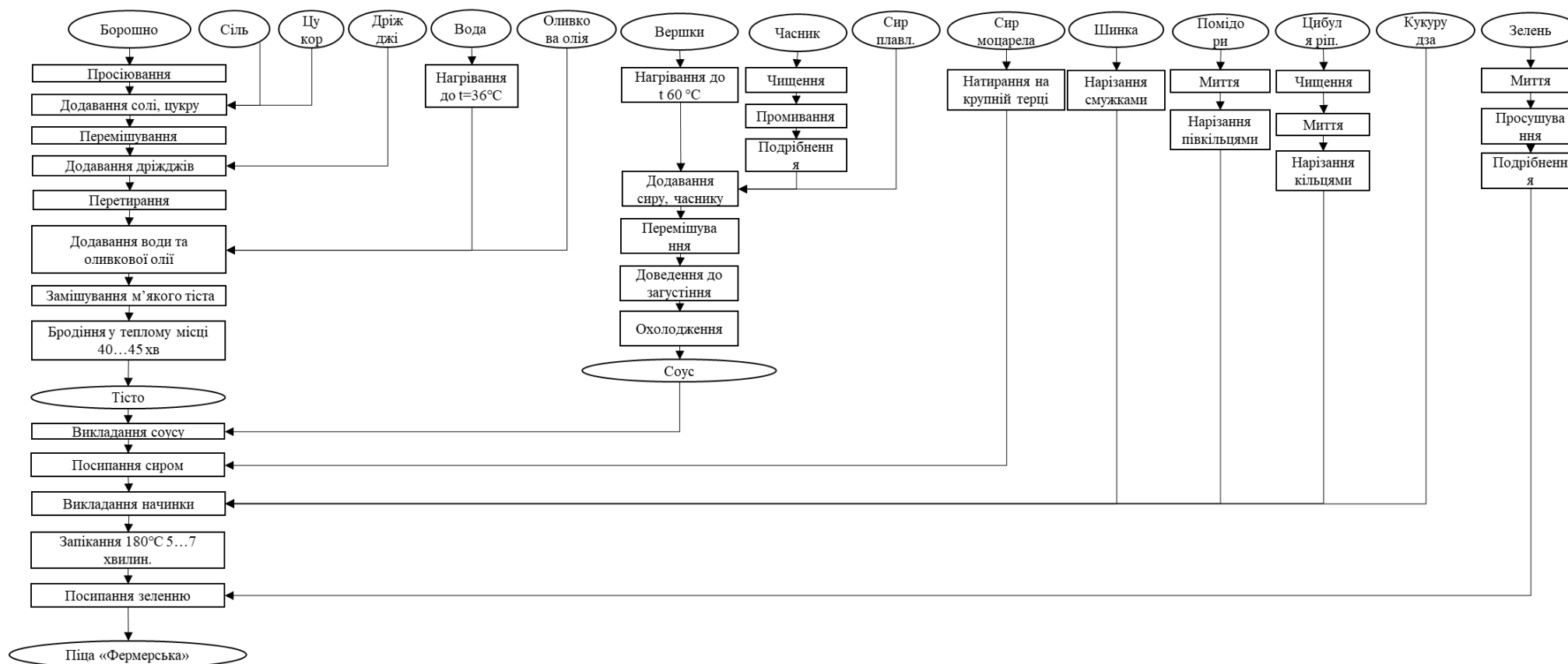
Технологічна схема виробництва борошняного виробу «Піца «Філадельфія»

Продовження додатку А



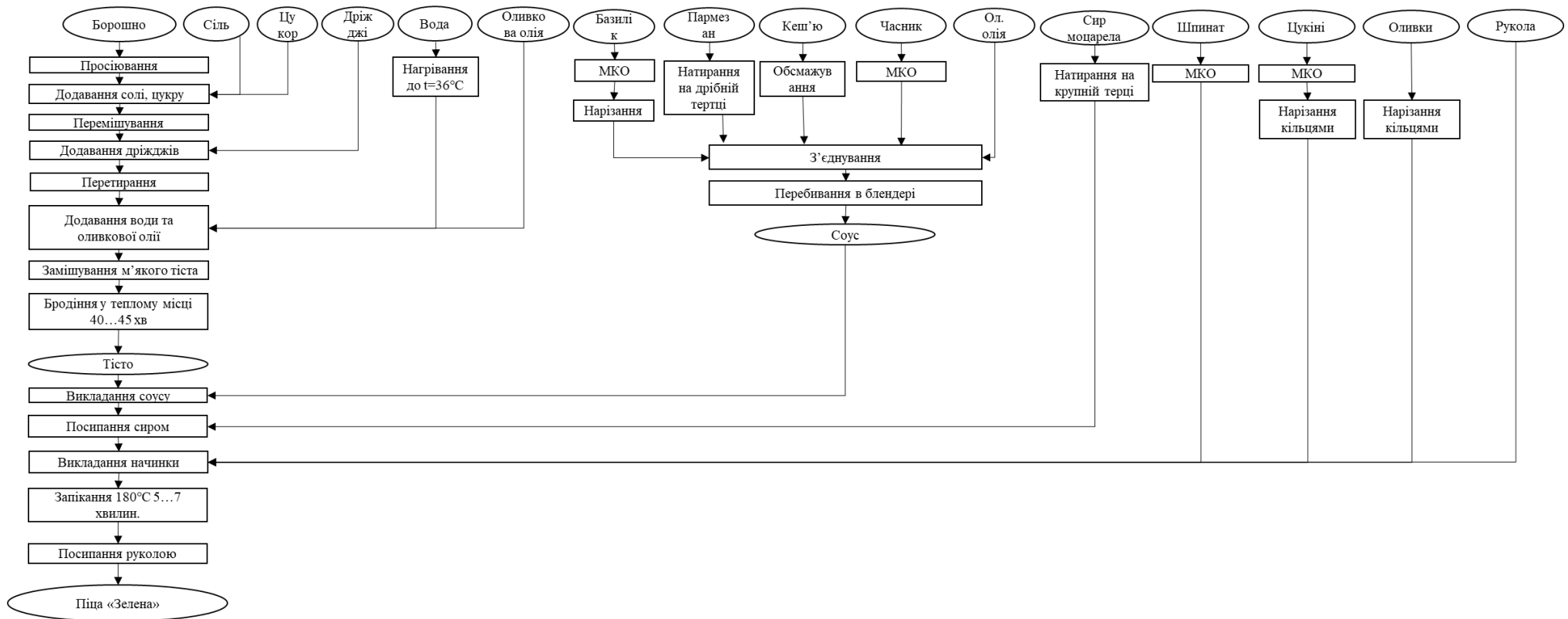
Технологічна схема виробництва
борошняного виробу «Піца «Кранч-бекон»

Продовження додатку А



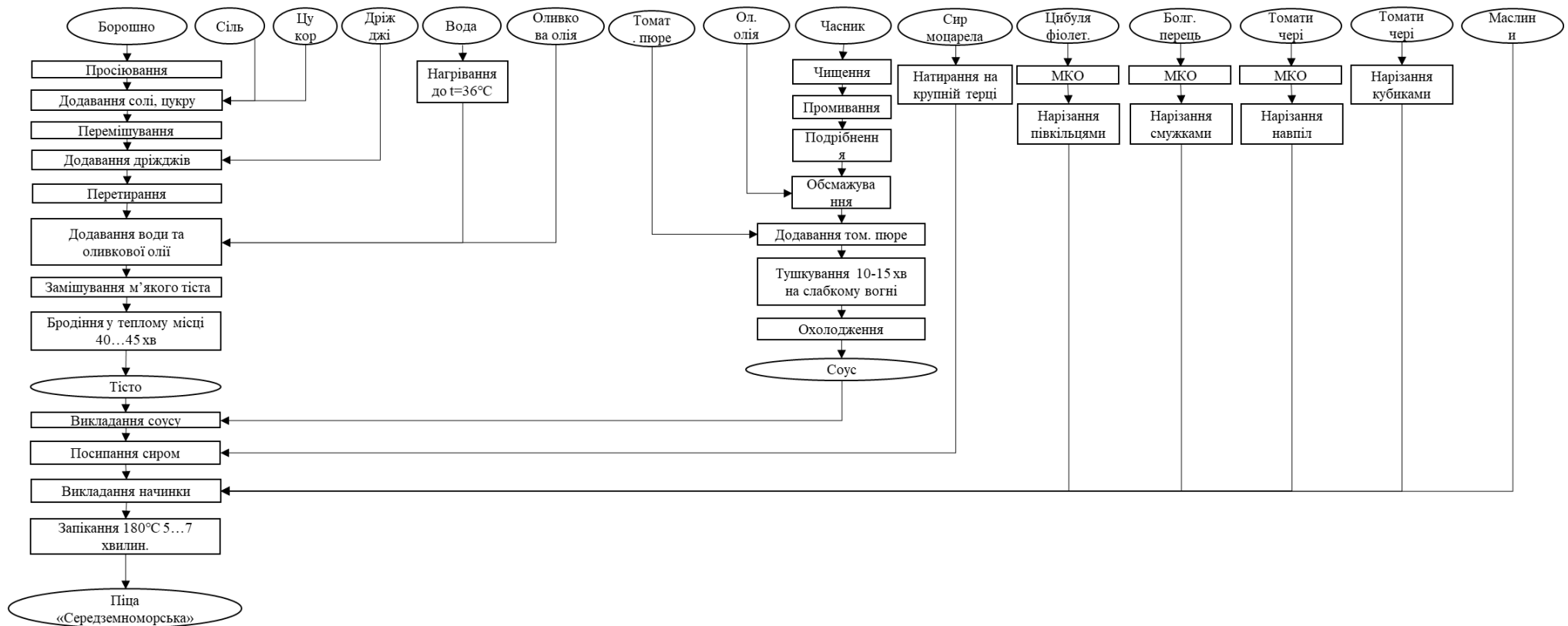
Технологічна схема виробництва борошняного виробу «Піца «Фермерська»

Продовження додатку А



Технологічна схема виробництва борошняного виробу «Піца «Зелена»

Продовження додатку А



Технологічна схема виробництва
борошняного виробу «Піца
«Середземноморська»

УДК 338.48-6:641/642

**УДОСКОНАЛЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРОГРАМИ В СПЕЦІАЛІЗОВАНОМУ ЗАКЛАДІ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА****ШИДЛОВСЬКА Олена**кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи
Національний університет харчових технологій**АРПУЛЬ Оксана**кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи
Національний університет харчових технологій**СОЛОВЕЙ Олександр**здобувач освіти
Національний університет харчових технологій

Піцерії є одним із найпопулярніших форматів спеціалізованих закладів ресторанного господарства у великих містах, що зумовлює високу конкуренцію в цьому сегменті. Для забезпечення стійкого розвитку та конкурентних переваг в сучасних умовах необхідно постійно вдосконалювати виробничу програму закладу – сукупність асортименту продукції, технологічних процесів та організаційних рішень, які визначають напрям розвитку підприємства. У статті досліджено особливості виробничих програм провідних мережевих піцерій Києва, проаналізовано їхню асортиментну політику, технологічні підходи й маркетингове позиціонування. Виявлено значну варіативність форматів: від вузькоспеціалізованих мереж fast food із лаконічним меню до концепцій сімейного ресторану з десятками позицій у різних категоріях. Порівняльний аналіз дозволив визначити сильні та слабкі сторони кожної мережі та окреслити напрями удосконалення виробничої програми спеціалізованого закладу. Запропоновано комплекс заходів з оптимізації меню (скорочення низькорентабельних страв, акцент на ключових категоріях продукції, впровадження новинок відповідно до гастрономічних тенденцій), удосконалення технологічних процесів (стандартизація, автоматизація, гнучка логістика) та маркетингових підходів (чітке позиціонування, робота з цільовою аудиторією). Реалізація таких заходів сприятиме підвищенню ефективності діяльності піцерій і їх адаптивності до сучасних викликів.

Ключові слова: виробнича програма, спеціалізований заклад ресторанного господарства, піцерія, асортиментна політика, оптимізація меню, гастрономічні тенденції.

**IMPROVING THE PRODUCTION PROGRAM IN A SPECIALIZED FOOD SERVICE
ESTABLISHMENT****SHYDLOVSKA Olena, ARPUL Oksana, SOLOVEI Oleksandr**

National University of Food Technologies

Pizzerias are among the most popular formats of specialized food service establishments in large cities, which leads to high competition in this segment. To ensure sustainable development and maintain competitive advantages under modern conditions, it is necessary to continuously improve the production program of the establishment — a set of product assortment, technological processes, and organizational solutions that determine the direction of business development. This article explores the production programs of leading pizzeria chains in Kyiv, analyzing their assortment policies, technological approaches, and marketing positioning. A significant variation in formats has been identified: from narrowly specialized fast-food chains with concise menus to family restaurant concepts offering dozens of items across different categories. A comparative analysis made it possible to identify the strengths and weaknesses of each chain and outline directions for improving the production programs of specialized establishments. A comprehensive set of measures is proposed, including menu optimization

(elimination of low-profit items, focus on key product categories, introduction of new items aligned with gastronomic trends), enhancement of technological processes (standardization, automation, flexible logistics), and marketing strategies (clear positioning, targeted communication). Implementing these measures will enhance the operational efficiency of pizzerias and increase their adaptability to current challenges.

Keywords: *production program, specialized food service establishment, pizzeria, assortment policy, menu optimization, gastronomic trends.*

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

Піцерія як спеціалізований заклад ресторанного господарства належить до найбільш динамічних та конкурентних сфер індустрії гостинності. У великих містах, зокрема в Києві, незалежно від району саме піцерії стабільно користуються попитом і демонструють високу адаптивність до ринкових умов. Така вузька спеціалізація дозволяє вибудувати впізнавану концепцію і відпрацювати технології приготування «фірмових» страв, але водночас вимагає ретельно збалансованого асортименту в межах обраної ніші.

Водночас сучасні економічні та соціальні виклики – зокрема, наслідки пандемії та військових дій – посилюють тиск на підприємства громадського харчування, змушуючи їх шукати шляхи підвищення ефективності роботи. Одночасно сучасні споживачі висувують підвищені вимоги до якості та різноманітності: гості очікують у меню як улюблені традиційні страви, так і нові оригінальні позиції, приділяють увагу здоровому харчуванню та автентичності. Це ставить перед рестораторами завдання регулярно адаптувати й оновлювати меню відповідно до змін у вподобаннях аудиторії.

Одним із ключових інструментів успішної діяльності ресторану є його виробнича програма. Вона визначає не лише внутрішні технологічні процеси, але й асортиментну політику, обсяги виробництва, методи обслуговування та характер взаємодії з гостями. Грамотно сформована виробнича програма слугує базисом комерційної стратегії закладу та його конкурентного позиціонування на ринку.

Проте на практиці, особливо у спеціалізованих закладах як-от піцерії, часто спостерігаються проблеми надмірного розширення меню, дублювання позицій, невпорядкованості структури та невідповідності пропозиції очікуванням цільової аудиторії. Значна кількість різноформатних страв створює додаткове навантаження на кухню, ускладнює логістику постачання і може негативно впливати на стабільність технологічних процесів. Отже, існує нагальна потреба у вдосконаленні підходів до формування виробничої програми спеціалізованих закладів ресторанного господарства з урахуванням сучасних економічних, технологічних та маркетингових вимог.

АНАЛІЗ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ПУБЛІКАЦІЙ

Наукові питання, пов'язані з формуванням виробничої програми у спеціалізованих закладах ресторанного господарства, висвітлюються у працях таких дослідників, як Коваленко Л.Г., Пікуш В.В., Дударев І.М., Калайтан Т. В. [1–4]. Однак переважна більшість наявних публікацій зосереджена на загальнотеоретичних підходах або вузьких аспектах асортиментної політики, тоді як питання комплексного удосконалення виробничої програми – з урахуванням сучасних ринкових викликів, технологічних змін і змін у споживчих очікуваннях – потребує подальшого дослідження, уточнення та практичного осмислення.

ФОРМУВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ

Метою статті є обґрунтування напрямів удосконалення виробничої програми спеціалізованого закладу ресторанного господарства з урахуванням економічних, технологічних та маркетингових аспектів. Для досягнення цієї мети проаналізовано виробничі програми провідних мереж піцерій Києва, виявлено їх особливості та недоліки, а також запропоновано практичні рекомендації щодо оптимізації асортиментної політики і виробничих процесів.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ

Процес формування виробничої програми починається з визначення формату та концепції закладу, аналізу його цільової аудиторії та конкурентного середовища. На цій основі формується меню – перелік страв і напоїв, що відповідають обраній тематиці та очікуванням гостей. Для

кожної позиції меню розробляються технологічні карти, визначаються необхідні інгредієнти, обладнання та час приготування, а також розраховується собівартість. Наступним кроком є впровадження стандартів приготування і подачі страв та навчання персоналу цим стандартам, що забезпечує стабільну якість обслуговування. Затверджена виробнича програма слугує основою операційної діяльності закладу ресторанного господарства і в подальшому підлягає періодичному перегляду та коригуванню – з урахуванням змін попиту, появи нових кулінарних тенденцій чи зміни умов роботи підприємства. Виробнича програма охоплює весь спектр діяльності, пов'язаної з виготовленням та пропонуванням страв і напоїв у закладі: від розроблення меню й технологічних карт до організації постачання сировини, вибору обладнання, режимів приготування, а також частоти оновлення страв і відповідності меню запитам цільової аудиторії.

Саме через виробничу програму реалізується концепція підприємства, тому її узгодженість із форматом закладу та потребами цільової аудиторії є вирішальною для успіху. У умовах насиченого конкурентного середовища виробнича програма перетворюється на інструмент стратегічного розвитку: вона не лише забезпечує внутрішню ефективність роботи виробництва, але й формує унікальну торговельну пропозицію закладу на ринку.

Яскравим прикладом доцільності вдосконалення виробничої програми є ситуація у сегменті мережевих піцерій Києва. Попри спільну спеціалізацію, кожна мережа реалізує власну стратегію щодо формування асортименту та побудови виробничих процесів. У місті активно функціонують піцерії різних форматів — від «fast food» до «casual dining», що суттєво впливає на їхнє меню, сервіс і технологічну модель.

Так, «Pizza Day» працює у форматі швидкого обслуговування з компактним асортиментом і високим рівнем стандартизації [9]. Мережа «Domino's Pizza» робить акцент на доставці й уніфікованих рецептах [6]. «Піца Хата» орієнтована на сімейну аудиторію, пропонуючи широкий вибір позицій з різних кухонь [5]. «Pizzburg» і «Піца Хаус» реалізують моделі залу та доставки відповідно, із різним ступенем розширення меню [7-8].

У таблиці 1 наведено порівняльне асортиментне наповнення меню провідних київських мереж піцерій, що дозволяє простежити ключові акценти в їхніх виробничих програмах.

Таблиця 1

Порівняльне асортиментне наповнення меню мереж піцерій м. Києва [5-9]

Категорія страв	Піца Хата	Domino's Pizza	Pizzburg	Піца Хаус	Pizza Day
Піца	31	32	43	37	24
Салати	8	6	7	11	0
Гарячі і холодні закуски	4	4	18	18	0
Суші/Роли	108	0	54	55	0
Бургери	4	0	10	10	0
Супи	13	0	8	7	0
Основні страви	30	25	12	31	0
Десерти	4	24	4	10	2
Напої, в тому числі напої власного виробництва	62	19	24	18	17
Алкоголь	0	10	27	30	0
Комбо-сети	47	0	8	26	3

Дані таблиці 1 свідчать про суттєву різницю у масштабі та структурі виробничих програм розглянутих мереж. Абсолютним лідером за кількісним показником є «Піца Хата», яка демонструє найбільш розгалужену асортиментну політику. Меню цього закладу включає не лише класичні позиції піцерії, але й страви з інших категорій: суші, роли, супи, основні страви, бургери, десерти, напої власного виробництва [5]. Такий підхід формує багатокomпонентну виробничу програму, яка дозволяє одночасно задовольняти різні смакові уподобання, орієнтуючись на широку аудиторію. Водночас це ускладнює технологічний процес і потребує різноманітного обладнання, підготовки персоналу та суворої логістики продуктів.

Меню «Domino's Pizza», хоч і значно менш різноманітне, вирізняється продуманістю й гнучкістю у межах головної категорії – піци. Зокрема, воно включає різні варіанти основної страви за розміром, типом тіста, варіантами борту, що дозволяє персоналізувати замовлення [6]. Асортимент доповнюють десерти, напої та незначна кількість гарячих страв. Така структура меню відповідає концепції мережі, яка акцентує увагу на доставці, стандартизації процесів та високій швидкості обслуговування.

На відміну від вищезгаданих моделей, «Pizzburg» дотримується комплексного підходу до побудови асортименту. Поряд з широким вибором піц, меню закладу включає значну кількість закусок, салатів, основних страв і навіть суші, що свідчить про прагнення надати гостям повноцінний обід чи вечерю в межах одного закладу [7]. Така структура виробничої програми ближча до формату casual dining, де важливим є не лише продукт, але й атмосфера, сервіс і гастрономічний досвід.

Мережа «Піца Хаус» обирає проміжну стратегію: з одного боку, меню значно ширше, ніж у «Pizza Day», зокрема за рахунок закусок, салатів, десертів і навіть алкоголю; з іншого боку, воно залишається досить сфокусованим на основному продукті – піці. Такий баланс дозволяє закладу утримувати формат швидкого харчування, але водночас пропонувати гнучкість для різних форматів споживання – як у залі, так і на виніс [8].

«Pizza Day» дотримується мінімалістичного підходу до побудови виробничої програми: ключову частку займають піци (24 позиції), доповнені лаконічним вибором напоїв [9]. Інші категорії практично відсутні, що знижує складність виробництва та дозволяє оптимізувати витрати. Такий формат ідеально відповідає концепції fast food, орієнтованій на велику кількість замовлень, уніфіковані технології й мінімальний контакт персоналу з гостем.

Проведений порівняльний аналіз виробничих програм п'яти мережевих піцерій Києва підтвердив існування прямого зв'язку між форматом обслуговування та глибиною меню. Одні заклади підтримують компактний асортимент, який легко контролювати й масштабувати; натомість інші формують розширені меню з десятками страв у багатьох категоріях, прагнучи задовольнити різноманітні запити клієнтів. Кожна стратегія має свої переваги і ризики. Невелике меню спрощує операційну діяльність, знижує витрати та прискорює обслуговування, проте може обмежувати залучення нових клієнтів, які очікують більшого вибору. Широкий асортимент підвищує привабливість закладу для різних груп споживачів, але загрожує перевантаженістю виробництва, складністю підтримання якості та надлишковими витратами на інгредієнти, що не користуються достатнім попитом. Виявлено, що саме найбільш «розгалужені» меню викликають найбільше операційних труднощів і нарікань від гостей, підтверджуючи наявність дисбалансу між пропозицією та фактичним попитом.

Загалом, на ринку піцерій спостерігається тенденція до розширення меню за рахунок супутніх категорій страв (салати, суші, десерти тощо), що поступово розмиває межі між закладами швидкого харчування та повноцінними ресторанами. З одного боку, такий підхід дозволяє залучити ширшу аудиторію, з іншого – вимагає від підприємств суворого дотримання стандартів, підвищення операційної дисципліни та впровадження гнучких управлінських рішень для забезпечення стабільної якості при збільшенні різноманітності меню.

На основі отриманих результатів можна визначити ключові напрями вдосконалення виробничої програми спеціалізованого ресторанного закладу.

По-перше, необхідно оптимізувати асортимент, позбавившись страв, що дублюються або користуються мінімальним попитом, та зосередитися на ключових позиціях, які відповідають концепції закладу і приносять основний дохід. Як показало дослідження, для піцерії такою ядровою категорією є власне піца та споріднені борошняні вироби. Скорочення надмірного різноманіття дозволить зменшити навантаження на кухню і постачання, підвищити рентабельність та прискорити обслуговування. Наприклад, якщо певні позиції (екзотичні піци або страви інших кухонь) не користуються попитом, їх вилучення дозволить зосередити ресурси на бестселерах і уникнути зайвих витрат. Аналіз даних продажів (метод меню-інжинірингу) дозволяє класифікувати страви меню за популярністю та прибутковістю, щоб виявити «зіркові» позиції, які слід розвивати, і нерентабельні, від яких варто відмовитися. Окрім скорочення асортименту, така оптимізація спрощує закупівлі: більші обсяги ключових інгредієнтів можна придбавати дешевше, а втрати від псування продуктів зменшуються.

По-друге, важливо запровадити чітку структуру меню та стандартизувати технологічні процеси приготування страв. Логічна групізація позицій (за типами або гастрономічними розділами) і уніфікація рецептів спростять навігацію для гостей і роботу персоналу. Нагальність такої структуризації підтверджують виявлені недоліки в існуючих меню: подекуди схожі страви дублюються у різних розділах або відсутня повна інформація щодо складу і виходу, що дезорієнтує гостей і персонал. Стандартизація порцій, використання технологічних карт і контроль якості на кожному етапі виробництва підвищать стабільність результату і довіру споживачів.

По-третє, варто приділяти увагу оновленню асортименту відповідно до сучасних гастрономічних трендів та сезонності. Запровадження нових смакових рішень (наприклад, піца з соусом песто, з сиром брі чи з веганськими інгредієнтами) і регулярна поява сезонних пропозицій стимулюватимуть інтерес постійних клієнтів та привертатимуть нову аудиторію. При цьому кожна нова страва повинна відповідати загальній концепції закладу, щоб зберігати цілісність образу бренду.

По-четверте, невід’ємною складовою удосконалення є впровадження сучасних технологій у виробничий процес та обслуговування. Йдеться про автоматизацію окремих операцій (використання високопродуктивних печей, кухонних комбайнів, систем для швидкого замішування тіста тощо), запровадження електронних систем управління замовленнями і запасами, застосування аналітичних інструментів для відстеження продажів кожної позиції меню. Особливу увагу слід приділити інтеграції служби доставки: впровадження онлайн-замовлень, оптимізація маршрутів кур’єрів та забезпечення належної температури піци при транспортуванні – всі ці фактори впливають на рівень сервісу і повинні враховуватися у виробничій програмі. Технологічні інновації дозволяють підвищити продуктивність праці, знизити вплив людського фактору та оптимізувати витрати. Також важлива гнучка логістика: налагодження надійних каналів постачання основних інгредієнтів (борошна, сирів, томатів тощо) і створення резервів на випадок перебоїв (що актуально в умовах воєнного стану).

Нарешті, з маркетингової точки зору, удосконалення виробничої програми повинно підкріплюватися чітким позиціонуванням закладу і комунікацією з цільовою аудиторією. Меню слід розглядати як елемент маркетингової стратегії: воно має відображати унікальну торговельну пропозицію піцерії. Якщо мережа обирає концепцію швидкого харчування – наголос робиться на швидкості, акційних пропозиціях, простих і зрозумілих стравах; якщо ж це сімейний ресторан – підкреслюється різноманітність, якість інгредієнтів, можливості для спільного дозвілля родини. Важливо регулярно збирати відгуки гостей та аналізувати продажі, щоби вчасно реагувати на зміни вподобань і коригувати асортимент.

Таким чином, інтеграція економічних (ефективність і рентабельність асортименту), технологічних (оснащеність і організація виробництва) та маркетингових (орієнтація на клієнта і просування пропозиції) заходів дозволить створити збалансовану виробничу програму спеціалізованого закладу ресторанного господарства. Міжнародний досвід підтверджує ефективність таких підходів. Наприклад, мережа Domino’s Pizza завдяки уніфікації меню, автоматизації виробництва та постійному моніторингу вподобань споживачів змогла успішно масштабувати бізнес і забезпечити стабільну якість продукту у різних країнах. Українські ресторатори також відзначають, що регулярне оновлення меню та акційних пропозицій позитивно впливає на лояльність гостей і частоту відвідувань закладу.

ВИСНОВКИ З ДАНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК У ДАНОМУ НАПРЯМІ

Проведене дослідження підтвердило актуальність удосконалення виробничої програми спеціалізованих закладів ресторанного господарства, зокрема піцерій, у контексті сучасних викликів ресторанного ринку. Встановлено, що існуючі підходи до формування асортименту часто не відповідають реальним потребам цільової аудиторії та викликають дисбаланс між ресурсами підприємства і рівнем очікувань гостей. Аналіз діяльності київських мережевих піцерій показав різноманіття стратегій, але водночас – наявність спільних проблем: дублювання позицій, надмірне розширення меню, ускладнені виробничі процеси, нестача структурованості. Запропоновано комплекс заходів оптимізації, що охоплюють асортиментну політику,

технологічне оновлення, структурування меню, персоналізацію пропозиції, інтеграцію цифрових інструментів та маркетингове позиціонування.

Надалі доцільно поглиблювати дослідження в напрямі розробки алгоритмів адаптивного управління виробничою програмою з урахуванням змін у споживчих трендах, аналізу ефективності впроваджених рішень у конкретних форматах піцерій (fast food, casual dining, delivery), а також вивчення можливостей інтеграції інноваційних підходів – наприклад, гастрономічної мінімалізації або кросс-категорійних рішень. Перспективними залишаються й дослідження взаємозв'язку між асортиментною політикою та маркетинговими комунікаціями, що дозволяє перетворити виробничу програму з внутрішнього документа на потужний інструмент бренд-менеджменту і диференціації на ринку.

Література

1. Коваленко Л. Асортиментна політика закладів ресторанного господарства України. Економіка та суспільство. 2016. № 5. С. 160–162. URL: https://economyandsociety.in.ua/journals/5_ukr/28.pdf (дата звернення: 08.06.2025).
2. Пікуш В. В., Ходак О. В. Асортиментна політика підприємств ресторанного бізнесу та шляхи її оптимізації. Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі : матер. Всеукр. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 29 листоп. 2023 р. С. 88–91. URL: <http://info.dgu.edu.ua:80/jspui/handle/123456789/1371> (дата звернення: 08.06.2025).
3. І. М. Дударєв, С. Г. Панасюк, О. М. Краглик. Оптимізація рецептурних композицій піци. Товарознавчий вісник. 2022. Т. 1, № 15. С. 328–340. URL: <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-15-29> (дата звернення: 08.06.2025).
4. Особливості та сфера застосування ABC-аналізу в системі контролінгу підприємств ресторанного господарства / Т. Калайтан та ін. Financial and credit activity: problems of theory and practice. 2019. Т. 4, № 31. С. 196–207. URL: <https://doi.org/10.18371/fcaptp.v4i31.190856> (дата звернення: 08.06.2025).
5. ПіцаХата - Доставка, З собою - Меню. ChoiceQR. URL: <https://picahata.choiceqr.com/menu> (дата звернення: 08.06.2025).
6. Domino's Pizza - Піцерія №1 в Києві ► Доставка їжі (Піци та Напоїв). Domino's Pizza. URL: <https://dominos.ua/uk/kyiv/> (дата звернення: 08.06.2025).
7. Доставка піци у Києві (Лівий берег) та Броварах до 59 хвилин. Пиццерия Pizzburg. URL: <https://pizzburg.com.ua/uk-ua/> (дата звернення: 08.06.2025).
8. Pizza House. Доставка піци Київ | Замовити піцу додому від Pizza House. URL: <https://pizzahouse.ua/> (дата звернення: 08.06.2025).
9. Pizza Day. Pizza Day 2.0. URL: <https://pizzaday.ua/home/restaurants/80> (дата звернення: 08.06.2025).

References

1. Kovalenko L. Assortment Policy of Catering Establishments in Ukraine. Economy and Society. 2016. No. 5. P. 160–162. URL: https://economyandsociety.in.ua/journals/5_ukr/28.pdf (accessed: 08.06.2025).
2. Pikush V. V., Khodak O. V. Assortment Policy of Restaurant Enterprises and Ways of Its Optimization. Theoretical and Applied Issues of the Development of the Tourism and Hospitality Industry in a Competitive Environment: Proceedings of the All-Ukrainian Scientific and Practical Conference, Dnipro, November 29, 2023. P. 88–91. URL: <http://info.dgu.edu.ua:80/jspui/handle/123456789/1371> (accessed: 08.06.2025).
3. Dudaryev I. M., Panasyuk S. H., Krahlyk O. M. Optimization of Pizza Recipe Compositions. Commodity Research Bulletin. 2022. Vol. 1, No. 15. P. 328–340. URL: <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-15-29> (accessed: 08.06.2025).
4. Features and Application Scope of ABC Analysis in the Controlling System of Catering Enterprises / Kalaitan T. et al. Financial and Credit Activity: Problems of Theory and Practice. 2019. Vol. 4, No. 31. P. 196–207. URL: <https://doi.org/10.18371/fcaptp.v4i31.190856> (accessed: 08.06.2025).
5. PicaHata – Delivery, Takeaway – Menu. ChoiceQR. URL: <https://picahata.choiceqr.com/menu> (accessed: 08.06.2025).

6. Domino's Pizza – No. 1 Pizzeria in Kyiv — Food Delivery (Pizza and Drinks). Domino's Pizza. URL: <https://dominos.ua/uk/kyiv/> (accessed: 08.06.2025).
7. Pizza Delivery in Kyiv (Left Bank) and Brovary in up to 59 Minutes. Pizzburg Pizzeria. URL: <https://pizzburg.com.ua/uk-ua/> (accessed: 08.06.2025).
8. Pizza House. Pizza Delivery in Kyiv | Order Pizza to Your Home from Pizza House. Pizza House. URL: <https://pizzahouse.ua/> (accessed: 08.06.2025).
9. Pizza Day. Pizza Day 2.0. URL: <https://pizzaday.ua/home/restaurants/80> (accessed: 08.06.2025).