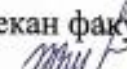


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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


«До захисту в ЕК»
Декан факультету

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(підпис) (прізвище та ініціали)
«Н» много 2025 р.


«До захисту допущено»
Завідувач кафедри

Лариса ШАРАН
(підпис) (прізвище та ініціали)
«Н» много 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: «Адаптація асортименту барної продукції до локальної сировини»

Виконав: здобувач 5 курсу, групи ЗГС-5-2
Коклонська Поліна Олексіївна
(прізвище, ім'я, по-батькові повністю) 
(підпис)

Керівник Пушка Ольга Сергіївна
(прізвище, ім'я, по-батькові повністю) 
(підпис)

Рецензент Олександра НЕМІРІЧ
(ім'я і прізвище) 
(підпис)

Я, як здобувачка Національного університету харчових технологій розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавала і не одержувала незадоволеної допомоги під час виконання 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
(код і назва)
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

 Лариса ШАРАН
«04» грудня 2024 р.

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Коклонської Поліни Олексіївни

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема роботи «Адаптація асортименту барної продукції до локальної сировини»

керівник роботи Пушка Ольга Сергіївна, к.т.н., доцент

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

затверджені наказом закладу вищої освіти від «04» грудня 2024 року № 991-КС

2. Термін подання здобувачем роботи 27 січня 2025 року

3. Вихідні дані до роботи удосконалення асортименту барної продукції ресторану «Маячок», м. Київ

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1 Сучасний стан ресторанного бізнесу в місті Київ; Розділ 2 Аналіз закладу ресторанного господарства «Маячок»; Розділ 3 Впровадження альтернативних методів приготування безалкогольних коктейлів з локальної сировини у барі ресторану «Маячок»; 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 | Пушка О.С., доцент | 04.12.24 | 06.12.24 |
| Розділ 2 | Пушка О.С., доцент | 17.12.24 | 02.01.25 |
| Розділ 3 | Пушка О.С., доцент | 03.01.25 | 21.01.25 |

7. Дата видачі завдання 4 грудня 2024 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

| № | Назва етапів кваліфікаційної роботи | Строк виконання етапів роботи | Примітка |
|---|--|----------------------------------|----------|
| 1 | ВСТУП РОЗДІЛ 1 СУЧАСНИЙ СТАН РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В МІСТІ КИЇВ | 04.12. 2024 р.- 16.12.2024 р. | Виконано |
| 2 | РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «МАЯЧОК» | 17.12.2024 р.-02.01. 2025 р. | Виконано |
| 3 | РОЗДІЛ 3 ВПРОВАДЖЕННЯ АЛЬТЕРНАТИВНИХ МЕТОДІВ ПРИГОТУВАННЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ КОКТЕЙЛІВ З ЛОКАЛЬНОЇ СИРОВИНИ У БАРИ РЕСТОРАНУ «МАЯЧОК» | 03.01.2025 р.- 21.01.2025 р. | Виконано |
| 4 | ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ | 22.01.2025 р.- 25.01.2025 р. | Виконано |
| 5 | Подання кваліфікаційної роботи на кафедру | 27.01.2025 р. | Виконано |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Здобувач


(підпис)

Поліна КОКЛОНСЬКА
(ім'я, прізвище)

Керівник роботи


(підпис)

Ольга ПУШКА
(ім'я, прізвище)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувачки: Коклонської Поліни Олексіївни

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

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

Тема роботи: «Адаптація асортименту барної продукції до локальної сировини»

Керівник работ: Пушка Ольга Сергіївна, к.т.н., доцент

Дата захисту « ____ » _____ 20__ р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

Робота присвячена визначенню теоретичних засад та розробці практичних рекомендацій адаптації асортименту барної продукції до локальної сировини. Наведено характеристику та сучасний стан ресторанного бізнесу в Києві, а також наведено напрямлення відкриття нових ЗРГ. Проаналізовано виробничу діяльність ресторану «Маячок», окреслено організаційно-технологічні особливості ресторану, охарактеризовано наявний асортимент барної карти закладу. Проведено аналіз традиційних методів приготування коктейлів, а також шляхи використання та практичне впровадження цих методів з використанням локальної сировини. Використання нетрадиційних методів для приготування безалкогольних напоїв із використанням локальних інгредієнтів дозволить закладу зміцнити позиції на конкурентному ринку.

Кваліфікаційні робота викладена на 44 сторінках комп'ютерного тексту, та містить 3 таблиці, 10 рисунків, 6 додатків.

Ключові слова: ЗРГ, альтернативні методи, локальна сировина, коктейль.

Abstract

The work is devoted to the definition of theoretical foundations and the development of practical recommendations for adapting the range of bar products to local raw materials. The characteristics and current state of the restaurant business in Kyiv are given, as well as the trends towards specialization in the opening of new ZRGs. The production activity of the restaurant "Mayachok" was analyzed, the organizational and technological features of the restaurant were outlined, as well as a separate description of the available assortment of the bar menu of the establishment was made. An analysis of traditional methods of preparing cocktails, as well as ways of using and practical implementation of these methods using local raw materials, was carried out. The use of non-traditional methods for the preparation of soft drinks using local ingredients will allow the institution to strengthen its position in the competitive market.

The qualification work is laid out on 45 pages of computer text and contains 3 tables, figures, 10 and 6 appendices.

Key words: ZRG, alternative methods, local raw materials, cocktail.

ЗМІСТ

| | |
|--|----|
| ВСТУП | 6 |
| РОЗДІЛ 1 СУЧАСНИЙ СТАН РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В МІСТІ КИЇВ .. | 8 |
| 1.1. Типи та спеціалізація закладів ресторанного господарства | 8 |
| 1.2. Сучасний стан та загрози розвитку ресторанного бізнесу в Києві | 12 |
| 1.3. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу в Києві..... | 16 |
| РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «МАЯЧОК» | 18 |
| 2.1. Загальна характеристика ресторану «Маячок» | 18 |
| 2.2. Організаційно-технологічні особливості діяльності ресторану «Маячок» | 20 |
| 2.3. Аналіз асортименту барної карти ресторану «Маячок» | 26 |
| РОЗДІЛ 3 ВПРОВАДЖЕННЯ АЛЬТЕРНАТИВНИХ МЕТОДІВ ПРИГОТУВАННЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ КОКТЕЙЛІВ З ЛОКАЛЬНОЇ СИРОВИНИ У БАРІ РЕСТОРАНУ «МАЯЧОК» | 29 |
| 3.1. Аналіз традиційних методів приготування безалкогольних коктейлів, які застосовуються в ЗРГ | 29 |
| 3.2. Шляхи використання локальної сировини та альтернативних методів приготування безалкогольних коктейлів..... | 34 |
| 3.3. Практичне впровадження альтернативних методів приготування коктейлів з локальної сировини у барі ресторану «Маячок»..... | 37 |
| ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ | 42 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ | 44 |

ВСТУП

Актуальність теми: здоров'я та харчування стають все більш важливою частиною здорового способу життя. Люди приділяють все більше уваги якості їжі та напоїв, віддаючи перевагу продуктам, які сприяють зміцненню імунітету, покращують самопочуття та підвищують рівень енергії. У цьому контексті ресторанний бізнес повинен адаптуватися до нових потреб споживачів, створюючи інноваційні продукти, які поєднують смак і користь для здоров'я.

Зростаючий попит на здорову їжу та напої підштовхує рестораторів до пошуку унікальних рішень. Безалкогольні коктейлі - чудовий приклад таких інновацій. Завдяки своїм насиченим смакам вони не тільки задовольняють гастрономічні смаки, але й приносять користь здоров'ю. Вони втамовують спрагу, поповнюють запаси вітамінів і мінералів, прискорюють метаболізм, підвищують рівень енергії та гармонізують здоровий спосіб життя. Розвиток цього напрямку дозволить ресторанам залучити нових гостей, які цінують баланс між смаком і здоров'ям.

Ресторанний бізнес має великий потенціал для розвитку, пропонуючи здорові безалкогольні коктейлі. Використання натуральних інгредієнтів, таких як свіжі фрукти, овочі, трави, зернові, молочні продукти та альтернативні напої на рослинній основі, дозволяє створювати змішані коктейлі, які є не тільки смачними, але й корисними.

Інноваційні методи приготування, такі як холодне заварювання, настоювання, і навіть копчення, відкривають можливість створення унікальних коктейлів, які відповідають очікуванням найвибагливіших гостей.

Сучасні споживачі вимагають не лише високої якості продукції, але й незабутніх вражень. Тому створення безалкогольних коктейлів з креативними рецептурами, насиченими смаками та красивою подачею може стати важливою конкурентною перевагою.

Такі напої не тільки задовольняють зростаючий попит на здорові продукти, але й створюють новий рівень гастрономічного задоволення та залучають нових споживачів.

Об'єкт дослідження: процес формування та адаптації до трендів сучасності асортименту барної продукції в закладах ресторанного господарства.

Предмет дослідження: використання локальної сировини для створення та удосконалення асортименту барної продукції в ресторані «Маячок».

Мета дослідження: впровадження альтернативних методів приготування змішаних напоїв в заклад ресторанного господарства.

Завдання дослідження:

1. Аналіз сучасного стану ресторанного бізнесу в Києві;
2. Оцінка діяльності закладу ресторанного господарства «Маячок»;
3. Вивчення методів приготування коктейлів, які застосовуються у ресторані;
4. Дослідження альтернативних методів приготування коктейлів;
5. Впровадження нових методів для приготування коктейлів в ЗРГ.

РОЗДІЛ 1

СУЧАСНИЙ СТАН РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В МІСТІ КИЇВ

1.1. Типи та спеціалізація закладів ресторанного господарства

Ринок ресторанних послуг у Києві зазнав значних втрат через бойові дії, особливо в перші місяці повномасштабного вторгнення в лютому 2022 року. Деякі заклади були тимчасово закриті через ризики безпеки та логістичні проблеми. Водночас сектор почав відновлюватися, адаптуючись до нових реалій.

Згідно з аналізом ринку кафе та ресторанів Києва, проведеним компанією Pro-Consulting [17] у червні 2024 року, у 2022-2023 рр. відкрилося понад 500 нових закладів ресторанного господарства. Однак загальна кількість кафе та ресторанів у столиці впала на 8% у 2022 році; у 2023 році ринок відновився на 12%, але кількість відвідувачів залишилася нижче довоєнного рівня.

Згідно з даними департаменту промисловості та розвитку підприємництва виконавчого органу Київської міської ради (Київської міської державної адміністрації), станом на 31.02.2024 року у столиці функціонувало 3326 закладів ресторанного господарства різних типів [6].

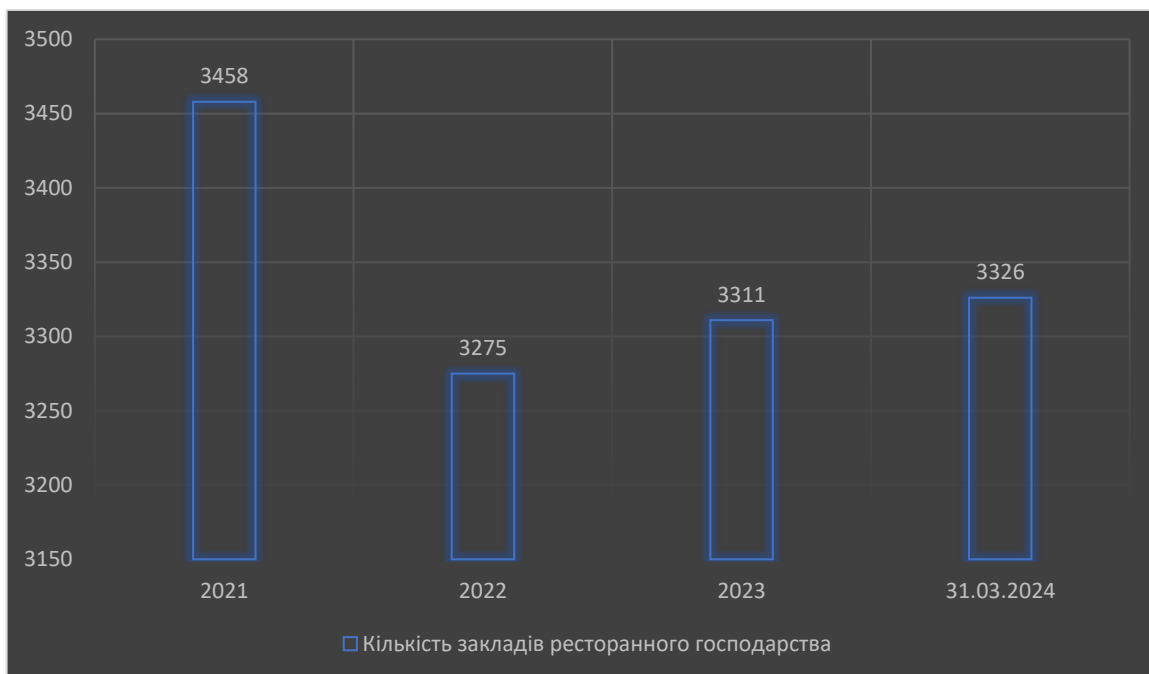


Рис. 1.1 – Кількість закладів ресторанного господарства в м. Києві

Джерело: складено автором за [6]

За типом закладів у Києві переважають кафе, ресторани, кав'ярні та заклади швидкого харчування. Переважають місцеві бренди, але частка мереж становить близько 18%. Найбільшою мережею на ринку є «Львівські круасани», яка має 35 закладів у столиці [17].

Таблиця 1.1 – Типи ЗРГ які функціонують в м. Київ

| Тип ЗРГ | Клас ЗРГ | Визначення |
|---|----------|---|
| Ресторан | Вищий | Ресторан відомий своїми високими стандартами обслуговування і комфорту, а також розвагами і можливостями для дозвілля. Вони пропонують широкий вибір страв власного виробництва і закупних товарів. |
| Бар | Перший | Заклади, що продають алкогольні та безалкогольні напої, нескладні в приготуванні страви та закуски до них, а також закупівельні товари, з реалізацією через барну стійку. |
| | Люкс | |
| Кафе | | Заклади, що пропонують різноманітні закуски, випічку та напої з самообслуговуванням або обслуговуванням офіціантами. |
| Кав'ярня | | Підтип кафе з широким асортиментом кави. |
| Їдальня | | Заклади, які орієнтовані на певну аудиторію і пропонують різноманітний вибір страв власного виробництва та закупних товарів, організація споживання готового комплексного харчування. |
| Заклади швидкого харчування (Fast food) | | Заклади, що спеціалізуються на приготуванні та подачі фаст-фуду. Основні страви включають гамбургери, сендвічі, картоплю фрі, піцу та напої. Заклади швидкого харчування характеризуються доступними цінами, стандартизованим меню та зручністю для споживачів, які прагнуть заощадити час. |

Джерело: складено автором

PostEat підготував огляд ринку кафе та ресторанів Києва у 2023 році. Незважаючи на виклики війни, у столиці відкрилося понад 300 нових закладів, що вдвічі більше, ніж у 2022 році [5].

У 2023 році в Києві було відкрито 313 нових бізнесів, 48 з них закрилися. Переважна більшість (264) обрали правий берег Києва, тоді як на лівому березі було лише 49 закладів. Найактивнішим місяцем для відкриття був вересень (37), найменш активним - лютий (15) [5].

Такі формати, як кав'ярні, бари та так звані «street food», а також нові формати, такі як чайні та кав'ярні-книгарні, стають все більш популярними.

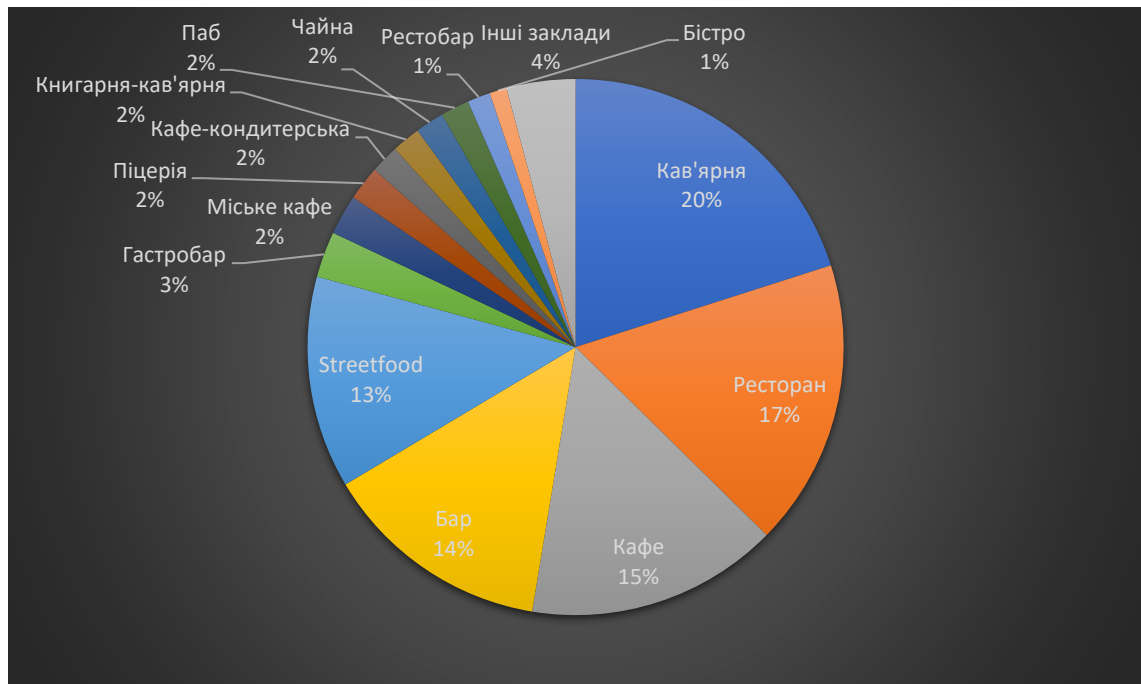


Рис. 1.2 – Найпопулярніші формати закладів, які відкрились у Києві протягом 2023 року

Джерело: складено автором за [5]

Варто зазначити, що за кількістю ресторанів, де подають українську кухню, вона конкурує з популярною італійською кухнею.

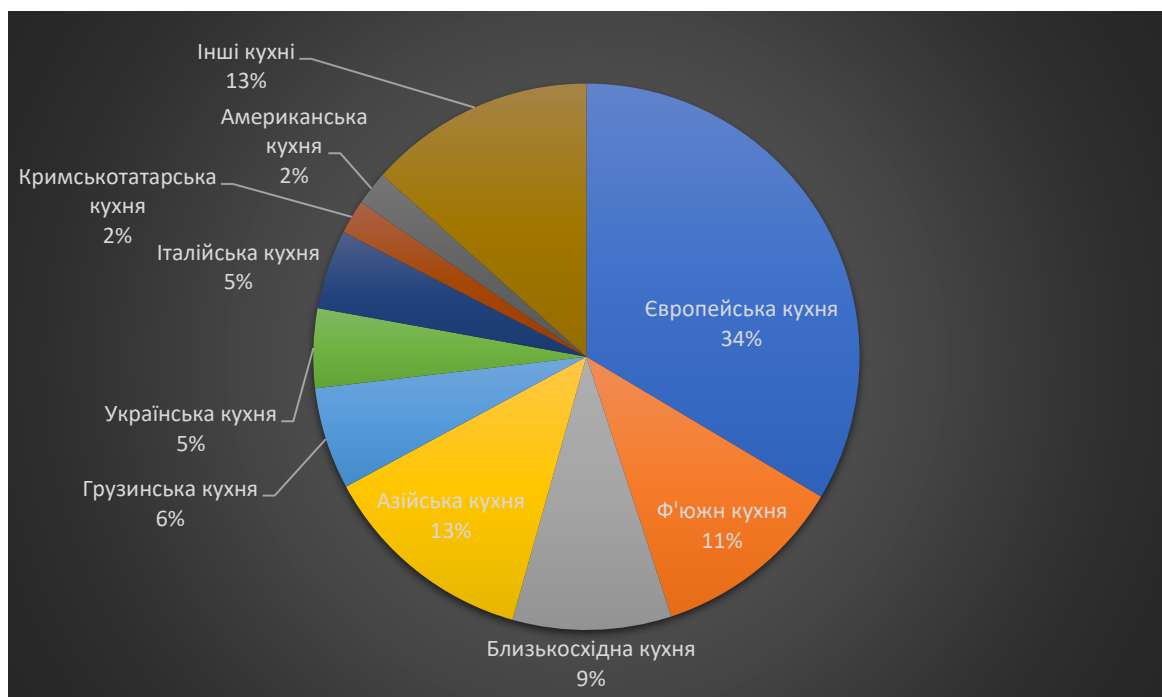


Рис. 1.3 – Найпопулярніші спеціалізації нових закладів Києва

Джерело: складено автором за [5]

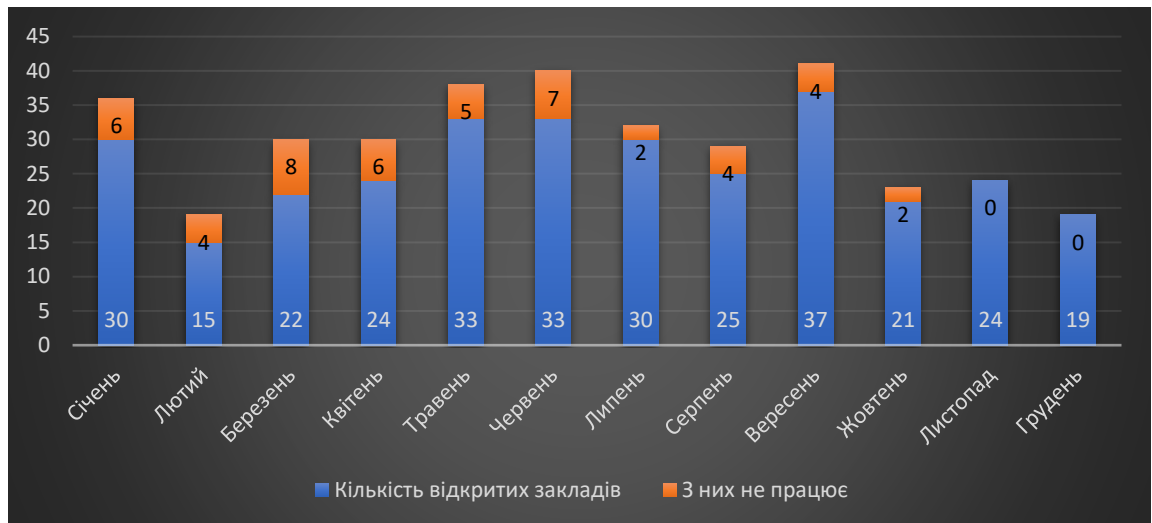


Рис. 1.4 – Кількість відкритих закладів Києва по місяцях

Джерело: складено автором за [5]

Голосіївський район, площею 15 620 000 гектарів, є найбільшим районом Києва, створеним у жовтні 2001 року на базі московського району, заснованого у 1921 році. Він відомий своїми зеленими насадженнями, в тому числі Голосіївським лісом, що є частиною Національного природного парку «Голосіївський» [19].

Fabius - це ресторан високої кухні, розташований за адресою Столичне шосе, 70 [14]. До послуг гостей вишукані страви італійської кухні, домашня сироварня, пекарня та еко-теплиця, де вирощують свіжі овочі та зелень. Ресторан має великі панорамні вікна та відкриту терасу з видом на сосновий ліс. Також є спеціальні заходи для дітей. Цей заклад виділяється великим асортиментом напоїв: в наявності є окремі коктейльна, винна та барна картки, а також присутні винні сети, в який входять вино до якого чудово пасують певні види страв. Як можна було зрозуміти, цей заклад направлений на вино та його споживання, а барна та коктейльна картка вже займають другорядне місце [14].

«Дніпровська Рів'єра» - це ресторанний комплекс, розташований на Жуковому острові, на вулиці Лютневій, 58К у Києві. Літній майданчик з легкими тентами, оформлений у світлих тонах, створює ідеальні умови для відпочинку біля води. Ресторан спеціалізується на організації банкетів та інших заходів, які необхідно бронювати заздалегідь. Тут представлено як барну так і коктейльну карту, яка ширше ніж у Fabius, проте має менш різноманітну винну карту. Слід

виділити що тут пропонують також справжнє шампанське с провінції Шампань, що виділяє його з поміж інших [2].

Ці два ресторани є прямими конкурентами ресторану «Маячок» як за категорією, так і за місцерозташуванням.

1.2. Сучасний стан та загрози розвитку ресторанного бізнесу в Києві

Як і решта сфери гостинності, ресторанний бізнес у Києві суттєво постраждав від низки кризових факторів. Одним із головних драйверів змін стала пандемія COVID-19, яка суттєво обмежила відкриття закладів харчування через карантинні обмеження. Як наслідок, багато ресторанів були змушені закритись або перейти на нові формати, наприклад, кейтеринг. На сектор також вплинула війна, яка змінила попит на типи бізнесу та умови праці [7, 9].

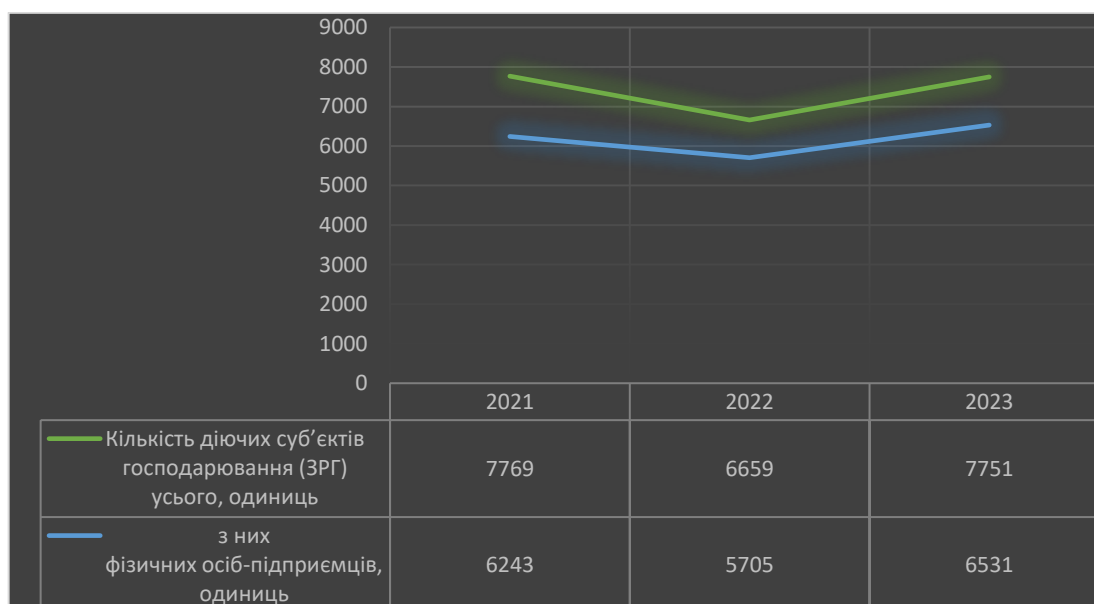


Рис. 1.5 – Кількість діючих суб'єктів господарювання (діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування) у 2021-2023 рр.

Джерело: складено автором за [10]

У 2022 році ресторанний бізнес у Києві зазнав значних змін, зокрема, зменшилася кількість закладів: з 3458 у 2021 році до лише 3275 у 2022 році. Така тенденція є наслідком тривалих обмежень через руйнівні наслідки пандемії та військових дій [7].

Згідно даними Укрстату, у 2021 році діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування в Києві працювало 7769 підприємств, з яких 6243 були фізичними особами-підприємцями; у 2022 році кількість працюючих підприємств

зменшилася до 6659, що свідчить про закриття значної кількості підприємств через вплив пандемії та початок тотальної війни. Водночас частка фізичних осіб-підприємців у секторі зменшилася більш ніж на 500 одиниць, що можна вважати наслідком економічної нестабільності. У 2023 році відбулося часткове відновлення: кількість активних організацій зросла до 7751, що майже відповідає показнику 2021 року. Однак кількість фізичних осіб-підприємців продовжувала скорочуватися, досягнувши 6531 [10].

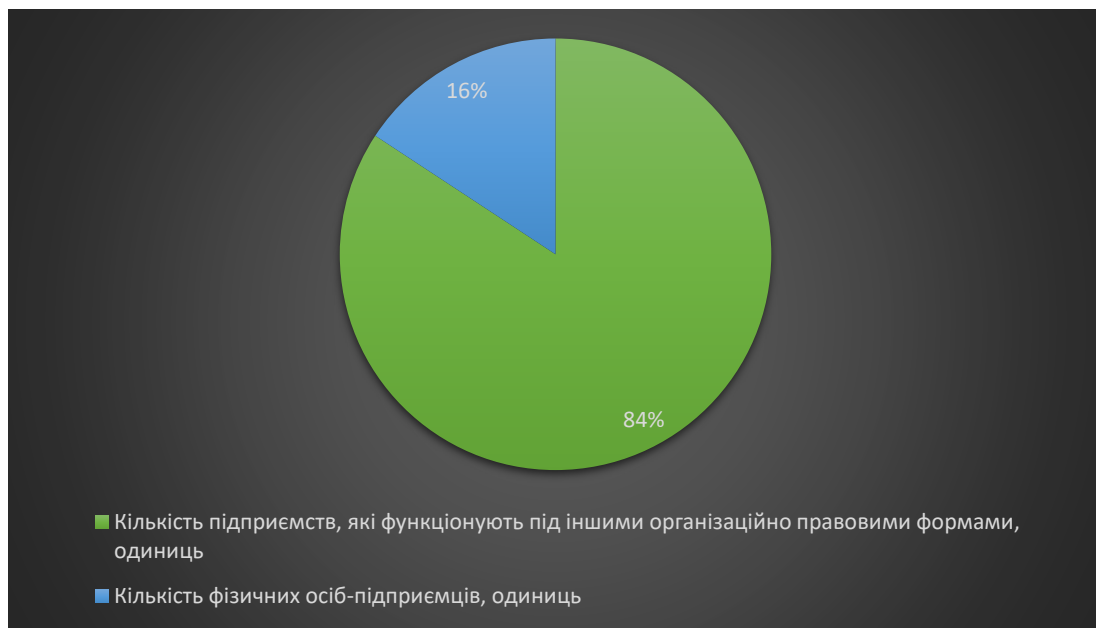


Рис. 1.6 – Співвідношення фізичних-осіб підприємців, які є суб'єктами господарювання в ресторанному бізнесі, до інших організаційно-правових форм господарювання

Джерело: складено автором за [10]

Обсяги виробленої продукції (товарів, послуг) демонструють схожу тенденцію: у 2021 році цей показник становив близько 19,5 млрд грн, з яких 8,9 млрд грн забезпечили приватні підприємці; у 2022 році виробництво скоротилося більш ніж удвічі - до 5,7 млрд грн, що свідчить про значне зниження виробничих потужностей; у 2023 році виробництво зросло до 10,5 млрд грн, що означає позитивну динаміку, тоді як приватні підприємці знову скоротилися до 468 млн грн [10].



Рис. 1.7 – Обсяг реалізованої продукції (товарів, послуг) у 2021-2023 рр.

Джерело: складено автором за [10]

У 2021 році загальний обсяг реалізованої продукції (товарів, послуг) в ресторанному секторі становила близько 29,5 млрд грн, з яких 9,8 млрд грн - від фізичних осіб-підприємців. У 2022 році цей показник різко впав до 8,7 млрд грн. У 2023 році, відображаючи значне зниження доходів через військові дії, зменшення кількості гостей та обмеження на роботу бізнес-приміщень, вартість реалізації товарів почала зростати, досягнувши 21,7 млрд грн, але цей рівень все ще значно нижчий, ніж у 2021 році; у 2023 році частка фізичних осіб-підприємців впала до 382 млн грн, що є значним зменшенням порівняно з попередніми роками [10].



Рис. 1.8 – Обсяг виробленої продукції (товарів, послуг) у 2021-2023 рр.

Джерело: складено автором за [10]

Іншою проблемою була нестача ресурсів та персоналу. Війна змусила багатьох працівників покинути столицю та мігрувати в безпечніші райони або за кордон, що ускладнило роботу ресторанів. Крім того, були порушені ланцюги постачання, що ускладнило закупівлю товарів, особливо необхідних для приготування складних і дорогих страв [6, 9].

Комендантська година наклала обмеження на відкриття закладів, змусивши їх скоротити години роботи, що негативно позначилося на доходах. Барна індустрія найбільше постраждала, оскільки популярність перейшла до простіших форматів, таких як кав'ярні, пекарні та закуочні, які потребують менше інвестицій і пропонують більш доступну продукцію [9].

Інфраструктурні виклики також були значними. Часті перебої в електропостачанні та необхідність забезпечення безпеки відвідувачів вимагали значних інвестицій у генератори та системи зв'язку. Деякі об'єкти побудували бомбосховища, щоб забезпечити безпечне місце для відвідувачів у разі повітряної тривоги [6, 9].

Війна змінила характер попиту на послуги харчування. Прості формати, такі як фаст-фуд, пекарні та кав'ярні, які не потребують великих грошових вкладень і пропонують продукцію за доступними цінами, стали дуже популярними. Споживачі почали надавати перевагу домашній та недорогій їжі, оскільки інгредієнти у вишуканих ресторанах стали менш доступними [4].

Крім того, закриття значної кількості закладів суттєво знизило конкуренцію. Ресторани, які залишилися відкритими, змогли залучити гостей від своїх конкурентів, а іноді навіть збільшити свої доходи [9].

Ресторанний бізнес у Києві стикається з низкою викликів, таких як скорочення кількості закладів, комендантська година, проблеми з постачанням та мінливий попит. Однак гнучкість та адаптивність підприємців дає надію на подальше відновлення та розвиток сектору навіть у складних умовах [4-7].

1.3. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу в Києві

Перспективи ресторанного бізнесу в Києві у 2024-2025 роках стоять на роздоріжжі між адаптацією до нової військової ситуації та пошуком інноваційних рішень для відновлення.

З початком широкомасштабної окупації багато ресторанів і кафе зачинили свої двері, а інші пристосувалися до суворої реальності, придбавши генератори та забезпечивши укриття для відвідувачів. Однак, хоча ресторанний ринок Києва демонструє ознаки стабілізації, кількість закладів, що закриваються, все ще залишається високою: у 2024 році закрилося близько 120 закладів, і ця цифра може зрости до 150 [13].

Основними факторами, що впливають на розвиток столичного ресторанного бізнесу, є економічні труднощі та зміна споживчих звичок. Зокрема, зростання середньої вартості рахунків і зміщення попиту в бік більш доступних ресторанів з рахунками в межах 300-350 грн свідчать про зниження платоспроможності споживачів середнього класу. Однак, незважаючи на втрату гостей у перші роки війни, елітні ресторани змогли стабілізувати свою діяльність, підвищивши ціни та скоротивши витрати. Це підтверджує здатність елітних ресторанів адаптуватися до нових економічних умов [13].

У Києві продовжують відкриватися нові ресторани, хоча і не такими швидкими темпами. За останні два роки відкрилося близько 70 нових ресторанів, але ця цифра не компенсує втрат через закриття.

Одним з найбільш перспективних напрямків розвитку ресторанного сектору є зростання популярності кав'ярень та фаст-фудів, які демонструють позитивну динаміку навіть у кризові часи. Зростання кав'ярень на 35% і фаст-фудів на 15% за останні роки свідчить про потребу споживачів у швидких і доступних рішеннях [13].

Ключовим елементом для відновлення ресторанного сектору в Києві є інновації. Рестораторам столиці варто зосередитися на нових формах обслуговування, які можуть підтримати попит в умовах обмежених можливостей для бізнесу [12].

Як столиця та культурний центр, Київ є хабом для тестування та впровадження нових тенденцій у ресторанному секторі. У цьому контексті важливо розвивати зручні та затребувані послуги доставки, незважаючи на складну економічну та соціальну ситуацію [12].

Крім того, у столиці зростає інтерес до екологічних та соціальних трендів. Ресторани активно використовують локальні продукти, щоб зменшити витрати на доставку та підтримати місцевих виробників. Крім того, зростає увага до питань сталого розвитку та соціальної відповідальності, таких як мінімізація відходів, переробка сміття та підтримка благодійної діяльності. Ці аспекти відповідають не лише потребам ринку, але й вимогам сучасного суспільства до етичних стандартів ведення бізнесу [12].

У довгостроковій перспективі розвиток ресторанного сектору Києва значною мірою буде залежати від політичної та економічної стабільності в Україні та здатності галузі адаптуватися до нових реалій [12].

Київ є важливим діловим центром, і одним з головних рушіїв відновлення є велика кількість великих мереж, а також менших закладів, які можуть швидко адаптуватися до змін. З часом ресторани повинні вдосконалювати свої послуги, впроваджуючи нові форми та сервіси.

Важливою частиною відновлення може стати підвищення доступності послуг, особливо для людей з обмеженими можливостями та тих, хто дотримується здорового способу життя [12].

Інвестиції у відновлення київського сектору ресторанного господарства відіграють вирішальну роль для економіки міста та загальної стабільності в країні.

Враховуючи, що ресторанний сектор створює велику кількість робочих місць та сприяє розвитку внутрішнього ринку, підтримка цього сектору сприятиме зміцненню економіки та залученню додаткових інвестицій. Тому реконструкція ресторанного господарства має стати пріоритетом у програмі післявоєнної економічної відбудови Києва.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «МАЯЧОК»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Маячок»

ТОВ «Асименія», якому підпорядковується ресторан «Маячок», розташований за адресою вул. Лютнева, 58а, Київ [16].

- Організаційно-правова форма діяльності: товариство з обмеженою відповідальністю «Асименія».

- Тип: ресторан

- Клас: люкс

- Зали: біла зала: площею 300 кв.м, вміщує до 100 осіб для банкету та до 200 осіб для фуршету; вітражна зала площею 450 кв.м, розрахована на банкет до 200 осіб, фуршет до 400 осіб; концертна зала площею 600 кв.м вміщує до 400 осіб для банкету та 600 осіб для фуршету [16].

Для закладу ресторанного господарства «Маячок» характерна стабільність меню. Незважаючи на свою класичність, воно завжди користується попитом завдяки високому рівню європейської кухні. Меню традиційне, підкреслює елегантність та вишуканість, але приваблює широке коло клієнтів завдяки своїй стабільності та класичному підходу до приготування страв. Близькість ресторану до яхт-клубу ще більше підкреслює високий культурний рівень закладу, адже європейська кухня завжди асоціювалася з високою гастрономією та престижем[16].

Інтер'єр ресторану при яхт-клубі вирізняється елегантним і сучасним стилем. Натуральні матеріали та елементи морської тематики гармонійно поєднуються, підкреслюючи близькість до води та природи. Використання натурального дерева та каменю є основними рисами інтер'єру, що створюють теплу та затишну атмосферу. М'які меблі пастельних тонів нагадують відтінки піску та води, а стильне освітлення імітує блиск хвиль, додаючи простору легкості та повітряності. З великих панорамних вікон відкривається мальовничий вид на воду, де швартуються яхти і катери. Цей вид стає невід'ємною частиною інтер'єру, надаючи ресторану особливого шарму і спокою.

Ресторан має високу гастрономічну концепцію, підкреслену асоціацією з яхт-клубом. Це ідеальне місце для романтичної вечері, святкування важливої події або приємного відпочинку в затишній атмосфері.

Поєднання елегантності та сучасності створює затишну атмосферу для відвідувачів. Дизайн інтер'єру ресторану вишуканий і гармонійно поєднується з навколишнім водним середовищем. Використання натуральних матеріалів, таких як дерево, камінь і скло, підкреслює морську тематику ресторану. Стіни прикрашені складними орнаментами, що нагадують морську флору і фауну, а м'які меблі в пастельних відтінках піску і аквамарину створюють спокійну і гармонійну атмосферу. Акцент зроблено на панорамних вікнах. Стильні люстри та точкові світильники створюють грайливе відображення хвиль. Влітку відкрита тераса доступна для вечір на свіжому повітрі з прекрасними заходами сонця і причалами яхт. Ресторан також пропонує банкетні зали для проведення великих заходів, прийомів і приватних вечірок, створюючи чудову атмосферу для особливих моментів. Залежно від потреб, члени яхт-клубу можуть скористатися індивідуальним обслуговуванням та спеціальними знижками. Для сімей з дітьми в ресторані є дитячий майданчик, де батьки можуть насолоджуватися їжею в невимушеній атмосфері, поки їхні діти граються [16].

У ресторані представлені два основні напрямки кухні: європейська та українська.

Європейська кухня включає в себе французьку, італійську та середземноморську класику, що характеризується вишуканими смаками та доступними цінами.

Риба та овочі на пару в білому вині - популярна страва, яка поєднує в собі ніжний смак риби, аромат спецій та легкий винний соус, характерний для середземноморської кухні.

Українські страви, нещодавно додані до меню, вже користуються популярністю серед гостей. Вони поєднують традиційні рецепти з європейськими акцентами та сучасними методами приготування. Наприклад, борщ з булочками є

традиційною українською стравою, але інноваційні інгредієнти, такі як домашня сметана та трюфельна олія, надають борщу нового вишуканого смаку.

Азіатська кухня пропонує широкий вибір страв, включаючи японські суші, сашімі, теппаньякі, китайську локшину фунчозу та тайські супи.

2.2. Організаційно-технологічні особливості діяльності ресторану «Маячок»

Всі етапи виробничого процесу, від підготовки інгредієнтів до сервісу на столі, ретельно організовані з урахуванням специфіки кухні та вимог до санітарії.

Початок робочого дня у «Маячку» завжди починається з підготовки необхідних інгредієнтів для страв. Це включає в себе не тільки підготовку основних інгредієнтів, таких як овочі, м'ясо і риба, а й більш складні процедури, такі як приготування супів, соусів і маринадів [16].

Сучасне обладнання на кухні дозволяє здійснювати ці процеси швидко та ефективно. Бульйони варяться у великих каstrулях, а соуси готуються до бажаного смаку та текстури за допомогою спеціальних каstrул з контрольованою температурою. Крім того, кожен інгредієнт зберігається в спеціальних холодильних шафах і в холодильних столах, щоб забезпечити свіжість продукту.

Важливим аспектом є організація гарячого та холодного цехів.

У гарячому цеху їжа готується на варильних поверхнях, грилях і фритюрницях і може готуватися різними способами, такими як варіння, запікання, смаження і кип'ятіння.

Протягом дня кухарі працюють над замовленнями, що надходять від гостей, та одночасно займаються виготовленням заготовок для наступної зміни. У холодному цеху готуються закуски, салати та десерти, що вимагає великої уваги до деталей та точного дотримання технологій приготування. Салати, наприклад, не змішуються до подачі, а кожен інгредієнт зберігається окремо, щоб не втратити свіжість і текстуру.

Важливою особливістю «Маячка» є наявність спеціального цеху для приготування страв, які потребують особливої уваги, наприклад, для приготування важливих компонентів меню, як-от м'ясо на грилі або риба.

Водночас, процеси обслуговування налагоджено таким чином, щоб їжа подавалася на кожен стіл в оптимальний час і з максимальною свіжістю. Особлива увага приділяється системам управління якістю та безпеці харчових продуктів.

В «Маячку» використовується система НАССР, яка дозволяє контролювати всі етапи приготування і зберігання продуктів, що гарантує відповідність всіх санітарних вимог. Всі процеси на кухні зазнають регулярних перевірок: від температури зберігання продуктів до чистоти робочих поверхонь. Важливою складовою є також контроль за термінами зберігання заготовок, щоб кожен інгредієнт був свіжим і відповідав вимогам до якості [16].

Структурно-технологічна схема ресторану (див. рисунок 2.1) включає кілька основних зон, що забезпечують різні етапи зберігання, підготовки, обробки та реалізації продуктів і готових страв.

Процес починається з прийому та зберігання сировини.

Тут передбачена завантажувальна зона, де продукція надходить до закладу. Далі сировина розподіляється між різними складськими приміщеннями. Продукти, які не потребують охолодження, як-от картопля, коренеплоди, бакалія, напої, хліб і хлібобулочні вироби, зберігаються у відповідних неохолоджуваних шафах. Для зберігання м'ясо-рибної продукції, молочних та жирових продуктів, фруктів, овочів і зелені використовуються холодильні шафи. Також передбачений склад матеріально-технічного забезпечення, що забезпечує всі необхідні ресурси для безперебійного функціонування закладу. У середині технологічного циклу організовано зони для підготовки та обробки сировини. Це включає заготівельні приміщення, такі як м'ясо-рибний та овочевий, а також доготівельні цехи—холодний і гарячий.

У закладі ресторанного господарства «Маячок» обслуговування починається ще з моменту, коли гості перетинають поріг закладу. Важливе значення має не лише професіоналізм персоналу, а й здатність створити атмосферу, що буде максимально комфортною для кожного відвідувача.

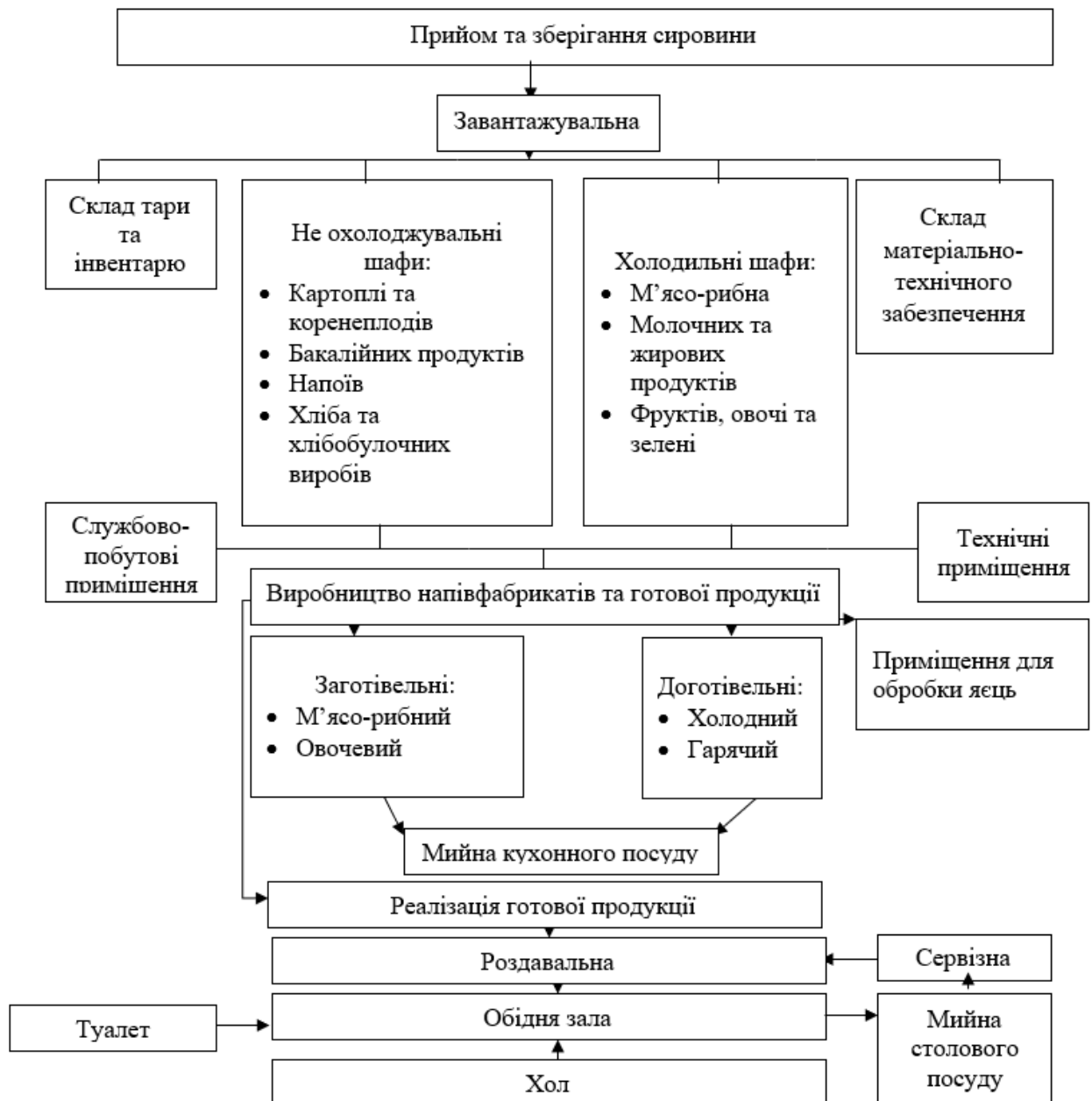


Рис. 2.1 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ЗРГ «Маячок»

Джерело: складено автором на основі даних підприємства

Від самого початку гостей привітно зустрічає хостес, що зустрічає їх з посмішкою та готовністю допомогти у виборі місця. Тут важливо не лише фізичне розсадження гостей, а й врахування їхніх побажань, наприклад, чи хочуть вони сидіти в більш затишному куточку, чи навпаки — на видному місці, чи бажають вони насолоджуватись вечерею на терасі, чи спостерігати крізь панорамні вікна за яхтами. Це перший крок до того, щоб відчуття відвідування ресторану було індивідуальним і комфортним. Після того як гості зручно розташуються, офіціант

надає їм меню, уважно пояснюючи особливості страв і напоїв. Офіціант може допомогти вибрати страви, враховуючи індивідуальні побажання гостей, чи це буде класичне французьке блюдо чи щось екзотичне, а також запропонувати напої, що гармонійно доповнюють їжу.

Весь цей процес відбувається на високому рівні, із зацікавленістю та професіоналізмом. Як тільки замовлення зроблено, офіціант не лише записує його, а й точно перевіряє всі деталі, щоб уникнути будь-яких непорозумінь. Він може також поцікавитися, чи є у гостей спеціальні побажання щодо приготування страв чи температури подачі. Важливо, щоб кожен етап обслуговування проходив без затримок і в точно визначеному порядку.

Подавати страви у ресторані — це не лише справа кухаря, але й мистецтво офіціанта. Подача страв має бути бездоганною: страви приносяться гарячими або охолодженими, у відповідному посуді, із правильною сервіровкою. Кожен рух офіціанта має бути витонченим і швидким, щоб споживачі не відчували жодних незручностей. Так само важливо подати напої, де кожен деталь має значення — від чистоти келихів до точності температури [16].

Вино має бути подане при відповідній температурі — червоне кімнатної температури, біле та шампанське — охолоджене. Що стосується коктейлів, то для кожного з них є своя особлива традиція. Бармен може приготувати класичний напій, наприклад, Mохito чи Negroni, чи навіть розробити персоналізований коктейль для гостя. Офіціанти, у свою чергу, під час подачі цих напоїв приділяють увагу не тільки їхньому зовнішньому вигляду, але й гармонійності смаку, що має відповідати найвищим стандартам.

Важливим елементом є також сервірування коктейлів з різноманітними декоративними елементами, такими як свіжі фрукти, м'ята чи спеціальні декоративні деталі. Залежно від типу коктейлю, бармен може приготувати його як традиційно, так і прямо на очах у гостя, що додає ефекту театральності до вечора.

Під час трапези офіціанти постійно стежать за рівнем комфорту клієнтів, перевіряючи, чи все в порядку з напоями і стравами, чи немає необхідності в додаткових замовленнях. Вони вчасно прибирають використаний посуд, щоб не

порушувати естетику столу, але й не відволікати клієнтів від процесу споживання їжі. Вони також уважно слідкують за тим, щоб гості не залишалися без необхідних напоїв, і при цьому не нав'язуються з частими перевірками. Завершення обслуговування — це також важливий момент. Коли трапеза закінчена, офіціант запитує, чи бажає гість десерт чи додаткові напої, а також інформує про можливість оплати рахунку [16].

Важливо не лише грамотно провести розрахунок, а й залишити приємне враження про ресторан, попрощавшись з гостем теплими словами і запросивши повернутися. Усі ці дрібниці разом створюють атмосферу, в якій кожен гість відчуває себе важливим і бажаним, повертаючись у ресторан знову і знову.

Особливу увагу в закладі приділяють подачі напоїв, адже це важлива частина загального обслуговування. Вино подається тільки в ідеально чистих келихах, або пляшками (як шампанське або ігристе вино), а температура його відповідно коригується, щоб підкреслити всі смакові якості. Коктейлі ж не лише виглядають бездоганно, але й приготовані з точністю до кожної деталі, що надає кожному напою особливий характер. Безалкогольні напої подають з увагою до естетики, з урахуванням інгредієнтів і подачі у відповідному посуді.

У ресторані «Маячок» використання системи R-Keeper є важливим елементом автоматизації бізнес-процесів, що дозволяє ефективно керувати обслуговуванням клієнтів, контролювати фінансові операції та оптимізувати роботу персоналу. Ця система охоплює широкий спектр функцій, які сприяють підвищенню продуктивності закладу та якості наданих послуг [16].

Основною перевагою R-Keeper є можливість автоматизувати процес прийому замовлень. Офіціанти використовують мобільні пристрої або термінали для введення замовлень, які миттєво передаються на кухню та бар. Це значно скорочує час обслуговування, мінімізує помилки у передачі інформації й дозволяє персоналу зосередитися на взаємодії з клієнтами. Система також інтегрує функцію розподілу замовлень між кухнею та баром, щоб уникнути плутанини та затримок. Ще однією важливою функцією є контроль фінансових операцій.

R-Keerer дозволяє вести облік продажів, автоматично фіксувати грошові операції, контролювати касові звіти та генерувати фінансову звітність. Це дає можливість адміністрації бачити реальний стан справ у закладі, аналізувати прибутки та витрати, а також швидко виявляти будь-які невідповідності. Система також забезпечує управління складом, дозволяючи відстежувати залишки продуктів у реальному часі. Завдяки цій функції ресторан завжди має можливість своєчасно поповнити запаси, уникати перевитрат сировини та контролювати її використання. Це особливо важливо для забезпечення стабільної якості страв і дотримання норм санітарії [16].

Крім того, R-Keerer підтримує впровадження програм лояльності для клієнтів. Система дозволяє вести базу постійних гостей, нараховувати бонуси, створювати персональні пропозиції та акції, що сприяє підвищенню лояльності споживачів та стимулює їх до повторних візитів. Щодо управління персоналом, система допомагає створювати графіки роботи, обліковувати робочий час співробітників і оцінювати їхню продуктивність. Це дозволяє уникнути конфліктів у розподілі змін, оптимізувати роботу команди та забезпечити справедливую оплату праці.

R-Keerer також підтримує аналітичні функції, що дозволяють керівництву закладу аналізувати статистику продажів, визначати найпопулярніші страви, оцінювати ефективність персоналу та планувати подальший розвиток ресторану.

Використання R-Keerer у ресторані «Маячок» допомагає автоматизувати ключові процеси, підвищити ефективність управління та забезпечити високу якість обслуговування клієнтів. Ця система є невід'ємною частиною сучасного ресторанного бізнесу, що дозволяє створити конкурентну перевагу на ринку.

Загалом, весь процес обслуговування в ресторані — це тонка гра з деталями, коли кожен етап від початку до кінця важливий для створення незабутнього враження у гостей [8, 16].

2.3. Аналіз асортименту барної карти ресторану «Маячок»

Барна карта ресторану «Маячок» надзвичайно різноманітна і може задовольнити найрізноманітніші потреби клієнтів: від традиційних напоїв до інноваційних коктейлів [3]. Вся барна та винна карта наведена у додатках А та Б.

Безалкогольні напої включають популярні газовані напої (Coca-Cola, Sprite і Fanta), а також більш спеціалізовані, такі як різні тоніки та лимонади. Крім того, доступні різноманітні фруктові соки, в тому числі соки торгової марки Sandora. Свіжо вижаті фруктові соки, зокрема, апельсиновий, грейпфрутовий та яблучний, додають меню свіжого та натурального смаку [3].

Коктейльна карта включає як класичні, так і авторські коктейлі. Для тих, хто не може вживати алкоголь, також доступні безалкогольні мохіто та молочні коктейлі. Це пропозиція для гостей, які шукають альтернативу алкогольним напоям, але не хочуть відмовлятися від коктейлів.

Кавова карта закладу включає традиційні варіанти, такі як еспресо, капучино та лате, а також спеціальні напої, такі як фраппе. Інтерес до кави на рослинному молоці (соєвому, мигдальному) свідчить про орієнтацію на потреби сучасного споживача. Чайна карта варіюється від традиційних китайських і японських чаїв до оригінальних чаїв, що дозволяє кожному гостю знайти свою чашку.

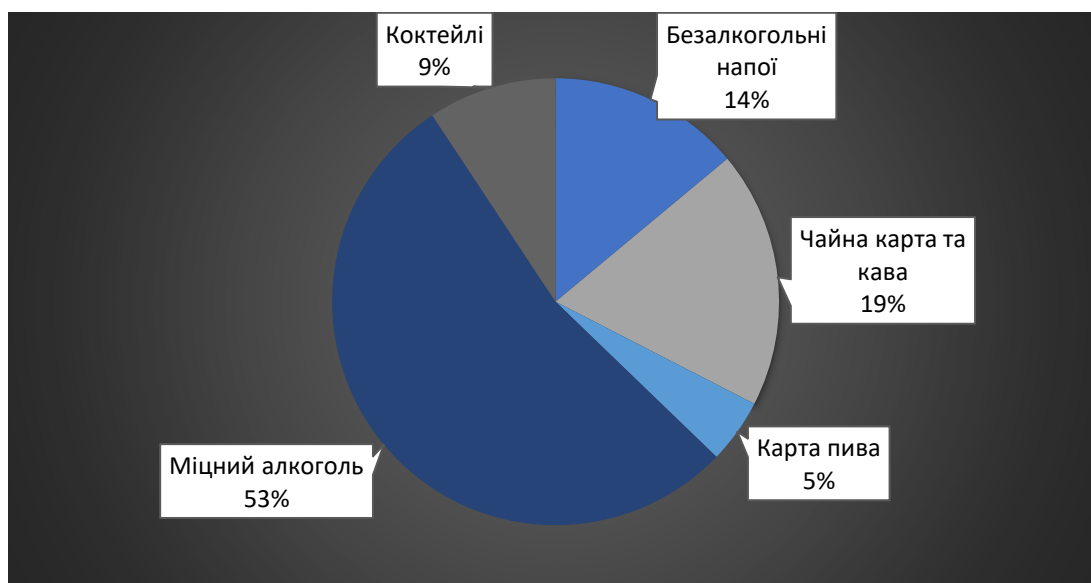


Рис. 2.2 – Сегментація напоїв барної карти

Джерело: складено автором на основі барної карти закладу

Тут представлений широкий асортимент віскі, міцних алкогольних напоїв, крафтового пива, пива в пляшках та розливного пива. У меню також є класичні та авторські коктейлі, які задовольняють навіть найвибагливіших гостей. Для тих, хто віддає перевагу безалкогольним напоям, доступні свіжовичавлені соки, лимонад, домашній чай, кава та кавові суміші.

У винній карті ресторану «Маячок» представлені вина з різних країн, таких як Франція, Італія, Нова Зеландія, Чилі, Німеччина, Португалія, Іспанія та Аргентина.

Незважаючи на широкий асортимент безалкогольних напоїв, у барній карті «Маячка» відсутні корисні коктейлі для тих, хто дотримується здорового способу життя. Також відсутні альтернативні методи приготування, які можуть зацікавити гостей, що шукають нових гастрономічних вражень.

Таблиця 2.1. SWOT-аналіз барної та винної карт ресторану

| Сильні сторони | Можливості |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Різноманітність напоїв • Фірмові коктейлі • Використання локальних інгредієнтів • Команда висококваліфікованих барменів | <ul style="list-style-type: none"> • Розширення безалкогольної частини карти • Створення коктейлів з альтернативними методами приготування • Впровадження сезонних коктейлів з локальних інгредієнтів • Проведення дегустацій для гостей |
| Слабкі сторони | Загрози |
| <ul style="list-style-type: none"> • Обмежена пропозиція здорових безалкогольних коктейлів • Традиційні методи приготування • Недостатня увага до сталого розвитку • Високоякісні інгредієнти мають високу ціну, що відображається на вартості напоїв | <ul style="list-style-type: none"> • Конкуренція • Зміна споживчих уподобань • Зростання цін на інгредієнти • Поява нових трендів |

Джерело: розроблено автором

Згідно SWOT-аналізу, заклад має сильні позиції на конкурентному ринку, маючи досить вагомні сильні сторони, які можна в подальшому покращувати. Однак загрози, а також певні слабкі сторони можуть похитнути своє місце «Маячка» на конкурентному ринку. Тому використання локальних інгредієнтів та приготування з них безалкогольних коктейлів з альтернативними методами приготування можуть посилити позиції ресторану «Маячок» на ринку ресторанного бізнесу.

Впровадження локальної сировини в склад коктейлів, а також використання альтернативних методів для приготування цих напоїв стануть вагомим аргументом у виборі закладу для відпочинку та допоможуть збільшити кількість гостей в закладі.

РОЗДІЛ 3

ВПРОВАДЖЕННЯ АЛЬТЕРНАТИВНИХ МЕТОДІВ ПРИГОТУВАННЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ КОКТЕЙЛІВ З ЛОКАЛЬНОЇ СИРОВИНИ У БАРИ РЕСТОРАНУ «МАЯЧОК»

3.1. Аналіз традиційних методів приготування безалкогольних коктейлів, які застосовуються в ЗРГ

Аналізуючи питання популярності безалкогольних коктейлів у ресторанах, важливо зосередитися на кількох аспектах. З одного боку, ці напої стали важливою частиною гастрономічного досвіду, дозволяючи гостям відчутти свіжість і натуральність інгредієнтів, але з іншого боку, відсутність більш креативного підходу зменшує попит, оскільки споживачі шукають чогось нового, не звичного, чого ще не бачили в інших закладах.

В усьому світі спостерігається тенденція до зниження споживання алкогольних напоїв, як в чистому вигляді, так і в складі змішаних напоїв та коктейлів. З цією метою широко застосовуються різні види альтернативних практик. Згідно аналізу World's 50 Best [1] бачимо зростаючу популярність безалкогольних і слабоалкогольних коктейлів. До прикладу, у барі Angelita в Мадриді пропонують унікальні напої, такі як GreenPiparaTomato, приготований із зелених помідорів та свіжого перцю Piparra. Закусочні в Нью-Йорку дивують слабоалкогольними коктейлями, такими як Dawn Patrol - освіжаючий напій з холодного чаю, лимонаду, куркуми та біттера. У Лос-Анджелесі є коктейль «Eats, Shoots & Leaves» з мансанільї, мадери, огірка, вермуту та фундука. У Гонконзі бар The Savory Project пропонує цікаві безалкогольні напої, такі як Papaya Fire з англійською гірчицею, маракуєю та деалкоголізованими міцними напоями. У Лондоні Viajante87 пропонує Sin Paloma - коктейль на основі трав'яної настоянки та італійських аперитивів, що нагадує класичні смаки. У Сінгапурі Atlas Bar пропонує освіжаючий Atlas Spritz з цитрусовими соками та трав'яними настоянками, а High Five у Токіо розважає гостей коктейлем High Five Spritz із зеленого чаю, цитрусових соків та газованої води. Ці приклади ілюструють світову тенденцію до інновацій у коктейльній культурі.

Деякі заклади в Україні також заслуговують на увагу, такі як ресторан Kilinski, Art Hall та BarB.Q у Львові пропонують різноманітні авторські коктейлі, які вражають поєднанням інгредієнтів. Однак проблемою таких барів є те, що складовою практично усіх напоїв є етиловий спирт, що не завжди задовольняє потреби та вподобання людей, які не споживають алкогольних напоїв за певних причин.

Проведено аналіз споживчих вподобань напоїв гостей ресторану «Маячок» на основі відгуків та встановлено актуальність розширення асортименту безалкогольних коктейлів (рис.3.1). Бачимо, що найбільша кількість опитаних респондентів хотіли б бачити у меню бару більшу кількість безалкогольних напоїв та коктейлів, що свідчить про актуальність даного напрямку та потребу в розширенні асортименту барної карти безалкогольним напоями.

Вподобання щодо напоїв гостей ресторану "Маячок"

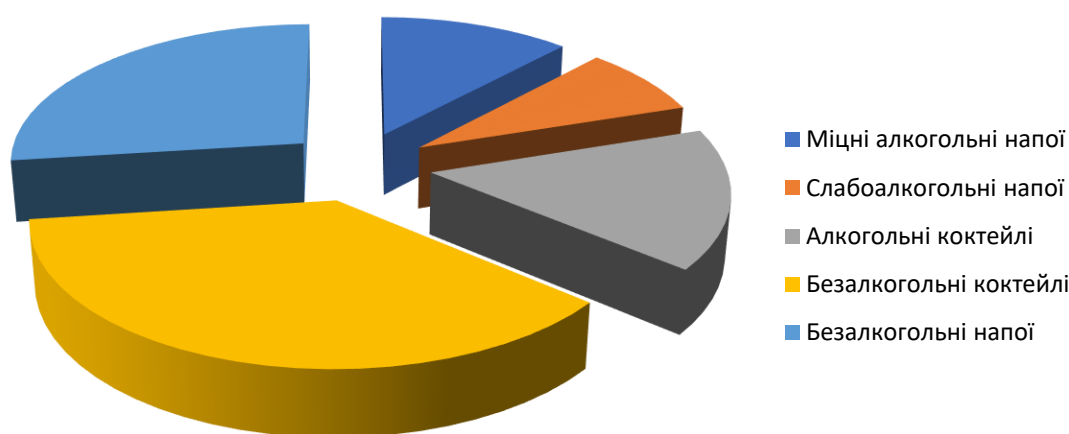


Рис. 3.1. – Вподобання щодо напоїв гостей ресторану «Маячок»

Безалкогольні коктейлі є важливою складовою сучасного харчування завдяки своєму складу і різноманітності. Вони не лише втамовують спрагу, але й мають благотворний вплив на організм, сприяючи поліпшенню обміну речовин, стимулюючи апетит та забезпечуючи організм необхідними вітамінами та мінералами. Основу таких коктейлів становлять соки, кисломолочні продукти (кефір, йогурт), свіжі ягоди та овочі, сиропи, мед, фруктові пюре. Головною особливістю приготування безалкогольних коктейлів є використання різних

методів змішування, які дозволяють досягти унікальної текстури, смаку та візуальної естетики.

Традиційні методи приготування вже добре інтегровані в роботу закладу «Маячок», але для розширення асортименту слід впроваджувати нові альтернативні методи.

Таблиця 3.1. Порівняльний аналіз традиційних та альтернативних інгредієнтів для коктейлів

| Показник | Традиційні інгредієнти | Альтернативні інгредієнти |
|-----------------------|--|--|
| Наявність на ринку | Широко доступні | Потребують вибіркового підходу до постачальників |
| Приклад інгредієнтів | Цукор, лимонний сік, джин, ром, віскі | Деалкоголізовані спирти, трав'яні настої, ферментовані чаї |
| Вартість | Доступна | Дорожча через специфічне виробництво |
| Стабільність поставок | Висока | Може бути залежною від сезонних факторів |
| Зміни в попиті | Стабільний | Зростаючий |
| Зберігання | Тривалий термін придатності, не потрібно особливих умов | Може вимагати певних умов зберігання |
| Приклади | Будь-які торгові мережі, які займаються поставкою певних товарів | Певні спеціалізовані фірми, які мають певне направлення (наприклад Okwine – безалкогольне вино) |

Джерело: розроблено автором

Аналіз постачальників показує, що багато традиційних інгредієнтів для коктейлів є у вільному продажі, але для впровадження альтернативних методів можуть знадобитися специфічні продукти та обладнання.

Кожен метод має свої переваги та особливості, залежно від обраних інгредієнтів і кінцевого результату.

1. Білд (Build). Метод білд є найпростішим і полягає у приготуванні коктейлю безпосередньо в келиху. Попередньо охолоджений посуд наповнюють льодом, після чого додають основний компонент (сік, сироп або напій на основі фруктового пюре), а далі – рідину-наповнювач, наприклад, газовану воду чи мінеральну воду. Напої, приготовані за цим методом, зазвичай мають легку текстуру та освіжаючий смак. Білд ідеально підходить для створення лимонадів, фруктово-сиропних міксів чи безалкогольних тоніків.

2. Стір (Stir). Метод стір використовується, коли необхідно змішати інгредієнти для досягнення однорідного смаку, але зберегти прозорість напою. У

змішувальний стакан додають лід, основний компонент (наприклад, сік або молочний продукт), сиропи чи фреші, після чого їх ретельно перемішують барною ложкою. Готовий напій переливають у келих, попередньо охолоджений, і подають одразу. Цей метод підходить для створення коктейлів, де важлива гармонія смаку, наприклад, фруктових міксів.

3. Шейк (Shake). Цей метод використовують для змішування компонентів із різною густиною, таких як соки, сиропи, вершки, йогурт чи мед. У шейкер додають лід, основні інгредієнти і струшують до утворення однорідної текстури. Відмінною рисою цього методу є насиченість напою повітрям, що створює кремову структуру. Метод ідеально підходить для приготування вершкових коктейлів, молочно-фруктових шейків чи ягідних смузі.

4. Бленд (Blend). Метод бленд використовується для створення густих і насичених напоїв із фруктами, овочами або ягодами. У чашу блендера додають інгредієнти – свіжі або заморожені фрукти, лід, молоко, йогурт чи соки. Усі компоненти змішують на високій швидкості до однорідної маси. Напої, приготовані таким методом, відрізняються багатого текстурою та насиченим смаком. Це чудовий спосіб приготувати смузі, фітнес-коктейлі або дитячі десертні напої.

5. Мадл (Muddle). Цей метод передбачає розтирання інгредієнтів (ягід, фруктів чи трав) у келиху або ступці для виділення соків та ароматичних масел. У келих кладуть свіже листя м'яти, ягоди чи шматочки фруктів, додають трохи цукру чи сиропу і акуратно розтирають. Потім додають лід та основний компонент напою. Метод мадл підходить для створення освіжаючих напоїв із яскравими ароматами, таких як безалкогольний «Мохіто» чи ягідний лимонад.

6. Лейер (Layer). Цей метод дозволяє створити вражаючі коктейлі з кількох шарів інгредієнтів, розташованих один над одним. Барною ложкою інгредієнти наливають у келих так, щоб кожен шар залишався окремим. Для цього компоненти вибирають за принципом різної густини (сиропи, соки, фруктові пюре). Метод лейер використовується для створення естетичних коктейлів із яскравими візуальними ефектами, наприклад, багат шарових фруктових міксів.

7. Комбінований метод. Цей метод передбачає використання кількох технік для досягнення складної текстури або унікального дизайну напою. Наприклад, інгредієнти можуть спочатку змішуватися у блендері, а потім викладатися шарами у келиху. Також можна поєднувати шейк із білдом, створюючи одночасно насичену текстуру та освіжаючий ефект. Комбіновані методи дозволяють експериментувати, додаючи напоям оригінальності.

У ресторані «Маячок» техніки приготування безалкогольних коктейлів гармонійно інтегровані у процес створення напоїв, роблячи їх невід'ємною частиною гастрономічного досвіду гостей. Бармени використовують метод білд для швидкого приготування класичних освіжаючих напоїв, таких як лимонади чи мікси на основі соків. Це дозволяє зберігати свіжість і натуральність напоїв, особливо популярних у теплу пору року.

Для створення більш вишуканих коктейлів із витонченим смаком у ресторані застосовують метод стір. Він дозволяє делікатно змішувати інгредієнти, зберігаючи їхню прозорість і легкість. Такі напої подаються у попередньо охолоджених келихах, що додає відчуття особливого шарму.

Техніка шейк стає ключовою у приготуванні густих вершкових коктейлів і молочно-фруктових напоїв. Вони вирізняються насиченою текстурою та є ідеальним доповненням до десертів, які також пропонуються у ресторані. У свою чергу, метод бленд активно використовується для створення смузі з натуральних фруктів і ягід. Такі коктейлі стають популярним вибором серед відвідувачів, які цінують природний смак та користь напоїв.

Не менш важливим є метод мадл, що дозволяє барменам розкривати яскраві аромати свіжих фруктів, ягід і трав. Наприклад, саме завдяки цій техніці створюється фірмовий безалкогольний «Мохіто», який є одним із улюблених напоїв гостей. Бармени також використовують техніку лейєр, яка додає напоям не лише чудовий смак, але й привабливий вигляд завдяки багатошаровим композиціям, що створюють справжню візуальну естетику. Особливе місце займають комбіновані методи приготування, які дозволяють створювати унікальні авторські коктейлі.

Поєднання технік, таких як шейк і бленд або мадл і лейєр, дає можливість барменам реалізувати найсміливіші творчі ідеї, вражаючи гостей незвичними текстурами та гармонією смаків. Усі ці техніки забезпечують широкий асортимент напоїв, який відповідає різноманітним уподобанням відвідувачів.

У ресторані «Маячок» безалкогольні коктейлі можуть стати не просто частиною меню, а важливою складовою концепції закладу, спрямованої на створення незабутніх вражень і комфортного відпочинку для кожного гостя.

3.2. Шляхи використання локальної сировини та альтернативних методів приготування безалкогольних коктейлів

У світі безалкогольних коктейлів існує безліч способів приготування напоїв, однак далеко не всі методи отримали широке визнання серед барменів і поціновувачів. Більшість традиційних технік, таких як білд, шейк чи стір, є основними для створення класичних безалкогольних міксів. Однак існує ціла низка альтернативних методів приготування коктейлів, які рідко зустрічаються або зовсім не застосовуються в повсякденній практиці. Ці нестандартні підходи відкривають нові горизонти для експериментів із смаками та текстурами, створюючи унікальні напої, які здатні здивувати навіть найвибагливіших гостей.

Сьогодні наша українська культура як ніколи актуальна, тому популярність до свого, локального продукту зростає. В складі напоїв для меню бару пропонується використовувати замість імпортової продукції власну, вирощену на українській землі: обліпиха, ревен, аргус, чебрець, липа, калина.

Холодне заварювання (Cold Brew). Метод холодного заварювання полягає в заварюванні напоїв при низьких температурах протягом тривалого часу. Холодне заварювання чаю чи кави здійснюється шляхом настоювання листя або зерен у холодній воді протягом 6-12 годин. Це дозволяє витягнути з інгредієнтів м'які, багаті аромати без гіркоти, що зазвичай з'являється при гарячому заварюванні. Холодне заварювання ідеально підходить для приготування освіжаючих коктейлів на основі чаю, кави або фруктових відварів. Цей метод надає напоям приємний, м'який смак без зайвих кислотних нот [20].

Копчення. Метод копчення використовується для додавання димного аромату до безалкогольних коктейлів. Для цього використовують копильний пістолет або сухий лід, який дозволяє створити дим, що обгортає напій. Такий метод надає напоям глибокий смак і виразний аромат. Копчення особливо добре поєднується з фруктовими чи трав'яними коктейлями, додаючи їм додаткової складності. Напої, приготовані таким методом, зазвичай мають драматичну подачу, що привертає увагу та створює ефект «незвичайного» напою.

Інфузія — це процес настоювання інгредієнтів, таких як фрукти, трави чи спеції, у рідині для додання їй ароматів. Напої можна настоювати кілька годин або навіть днів, щоб отримати глибокий, багатий смак. Для інфузії можна використовувати воду, соки або навіть безалкогольні настоянки. Можна зробити інфузію м'яти в лимонад або імбиру в яблучний сік. Інфузія дозволяє отримати насичений аромат, який можна використовувати для приготування коктейлів, що мають складний смак та аромат.

Гарячі коктейлі готуються за допомогою теплого або гарячого компонента, такого як заварений чай, яблучний сік, пряний сироп або навіть гарячий шоколад. Цей метод додає напоям теплоту та глибину смаку, що робить їх ідеальними для холодної погоди. Гарячі коктейлі можна посилити спеціями, такими як кориця, гвоздика чи імбир. Вони часто подаються в термостійкому посуді або зі збитими вершками на поверхні, що додає ще більше багатства та ароматів [15].

Ферментація. Метод ферментації включає використання натуральних процесів бродіння для створення безалкогольних напоїв, таких як комбуча або кефір. Під час ферментації корисні бактерії та дріжджі розщеплюють цукри, утворюючи природні гази та кислоти. Це дозволяє створювати напої з кислим смаком і шипучою текстурою. Ферментовані напої можна використовувати як основу для коктейлів, додаючи в них різні фруктові сиропи або трави для багатства смаку [11].

За допомогою таких методів приготування коктейлів, можна приготувати наступні змішані напої:

Коктейль «Ягідний бриз». Цей освіжаючий коктейль готується на основі холодно завареного зеленого чаю. У процесі настоювання чай збагачується нотками м'яти та ягід (малина або чорниця), які додають напою природної солодкості та аромату. Готовий чай змішують із соком агрусу та медовим сиропом, подають із кубиками льоду та свіжими ягодами. Він відрізняється легким, витонченим смаком і прекрасно підходить для літніх вечорів.

Коктейль «Димний яблучний спалах». Цей напій готується на основі яблучного соку та чебрецю. Напій коптять за допомогою коптильного пістолета, використовуючи тріски яблуні або вишні. Результат – коктейль із багатим смаком, у якому поєднуються солодкість яблук, теплі нотки чебрецю та легкий димний аромат. Подавання у келиху зі шматочками запеченого яблука додає йому особливого шарму.

Коктейль «Пряна обліпіха». Цей коктейль базується на обліпиховому соці, настояному на розмарині та шматочках свіжого імбиру. Процес інфузії надає напою свіжих трав'яних і пряних ноток. Напій змішують із газованою водою та трохи медового сиропу для балансу. Він має яскравий смак, що гармонійно поєднує солодкість, кислинку та легку пікантність, роблячи його чудовим варіантом для бранчу або вечірки.

Коктейль «Пряний медовий затишок». Цей напій створюється на основі гарячого яблучного соку, настояного з сушеним цвітом липи, сушеною грушою (у вигляді порошку) та насінням фенхелю. Для солодкості додають ложку меду, а для свіжості – кілька крапель соку ревеня. Коктейль подають гарячим, прикрашеним скибочкою сушеного яблука.

Хоча ці альтернативні методи приготування безалкогольних коктейлів рідко застосовуються або не входять до стандартного репертуару барменів, вони надають величезні можливості для творчості та інновацій. Вони дозволяють створювати напої з неповторними смаками, текстурами та подачею, що значно розширює горизонти безалкогольного міксологічного мистецтва. За допомогою таких методів можна не тільки експериментувати з інгредієнтами, а й вражати гостей

естетичними та гастрономічними інноваціями, створюючи коктейлі, які стають справжніми витворами мистецтва [11].

3.3. Практичне впровадження альтернативних методів приготування коктейлів з локальної сировини у барі ресторану «Маячок»

Керуючі ресторану «Маячок» завжди прагнуть виділитися серед конкурентів, створюючи для своїх гостей атмосферу, яка поєднує комфорт, сучасність і креативність.

Одним із ключових напрямків розвитку закладу є впровадження інноваційних рішень, які додають кожному відвідуванню унікального характеру. Особливу увагу приділяється напоям, адже вони є важливою складовою загального враження від візиту.

Сьогодні, коли тренд на здорове харчування та безалкогольні напої стає все більш популярним, «Маячок» прагне задовольнити очікування гостей, впроваджуючи альтернативні методи приготування безалкогольних коктейлів. Ці методи пропонують новий підхід до створення напоїв, який ґрунтується на поєднанні традиційної майстерності та сучасних технік міксології. Вони відкривають перед рестораном можливість створення унікальної карти напоїв, яка стане його візитівкою.

Використовуючи такі методи, як холодне заварювання, копчення, інфузія чи ферментація, «Маячок» може розширити асортимент напоїв, пропонуючи гостям не лише класичні варіанти, а й ексклюзивні коктейлі, які важко знайти деінде. Ці інноваційні техніки дозволяють розкрити всю багатогранність смаку натуральних інгредієнтів, роблячи кожен напій витвором мистецтва.

Методи інфузії та ферментації дозволяють створювати напої з глибокими, складними ароматами, які неможливо досягти звичайними способами. Такі коктейлі апелюють до сучасних споживачів, які цінують якість, натуральність і нестандартний підхід до гастрономії.

Впровадження альтернативних методів має ще одну важливу мету — привернення нової аудиторії. Гості ресторану все частіше шукають місця, які пропонують не просто їжу та напої, а незабутній досвід. Люди хочуть відчувати

себе частиною процесу, спостерігати за творчим підходом бармена, насолоджуватися напоєм, який виглядає та смакує інакше, ніж звичні коктейлі.

Для впровадження альтернативних методів приготування коктейлів ресторану «Маячок» необхідно ретельно підготуватись, зокрема забезпечити технічну базу та організувати процес адаптації меню до нових технік.

Насамперед, це потребує інвестицій у спеціалізоване обладнання, яке є невід'ємною складовою успіху. Коптильний пістолет стане ключовим інструментом для створення коктейлів із димним ароматом, додаючи до напоїв не лише унікальний смак, а й вражаючий візуальний ефект. Високоякісні блендери забезпечать ідеальну однорідність текстури напоїв, що особливо важливо для методів, які передбачають використання свіжих фруктів чи ягід. Не менш важливими є професійні шейкери, які дозволяють досягти ідеальної емульгації інгредієнтів, створюючи насичену текстуру напою. Окрім обладнання, слід також приділити увагу сировині. Використання якісних сиропів, натуральних екстрактів, ферментованих основ та інших інгредієнтів дозволяє втілити повний потенціал альтернативних методів.

Інфузії на основі трав чи спецій потребують інгредієнтів із виразними ароматами та смаковими характеристиками. Висока якість продуктів гарантує, що кінцевий результат виправдає очікування гостей, а інвестиції у таку сировину окупляться завдяки позитивному досвіду відвідувачів. Задоволені гості охоче повертатимуться, аби знову насолодитися ексклюзивними коктейлями, та рекомендуватимуть ресторан своїм друзям.

Ще одним важливим аспектом є адаптація меню до сезонних змін. У теплі місяці слід робити акцент на методах, які забезпечують легкість і свіжість напоїв. Холодне заварювання стане ідеальним рішенням для створення напоїв на основі фруктових чаїв або освіжаючих міксів. Наприклад, коктейлі з нотками цитрусових чи ягід матимуть велику популярність серед гостей у літню спеку. Також можна використовувати сезонні фрукти для створення інгредієнтів за методом інфузії, підкреслюючи локальність та натуральність продуктів.

Зимовий сезон відкриває можливості для гарячих коктейлів, які дарують тепло та комфорт. У цей час можна використовувати такі методи, як копчення та ферментація, для створення напоїв із глибокими, насиченими смаками. Наприклад, гарячий коктейль на основі пряного яблучного соку з додаванням копченої кориці стане справжнім хітом зимового меню. Водночас інфузії з використанням спецій, таких як гвоздика чи ваніль, додадуть напоям затишку та багатогранності смаку. Ферментація та інфузії є універсальними методами, які можуть використовуватися протягом усього року. Вони дозволяють створювати напої з багатогранними смаками, що адаптуються до будь-якого сезону. Ферментовані основи на основі імбиру чи лимонної трави можуть стати базою для літніх освіжаючих коктейлів, а також гарячих зимових напоїв. Інфузії з використанням трав, таких як базилік чи розмарин, чудово доповнять як холодні, так і теплі напої, роблячи їх більш витонченими. Таким чином, впровадження таких методів потребує ретельної підготовки, але це рішення відкриває перед рестораном нові горизонти.

Окрім технічного оснащення, важливо враховувати сезонність, якість сировини та творчий підхід до створення кожного коктейлю. Гості оцінять увагу до деталей та інноваційний підхід, що стане основою для формування їхньої лояльності та підвищення репутації ресторану.

Для успішного просування альтернативних коктейлів у ресторані «Маячок» необхідно розробити комплексну маркетингову стратегію, яка поєднуватиме різні канали комунікації, взаємодію з гостями та створення унікального брендингу напоїв.

Ключовою метою такої стратегії є не лише привернення уваги до нового коктейльного меню, а й формування емоційного зв'язку між гостями та закладом. Одним із найефективніших інструментів просування можуть стати дегустаційні вечори. Ці заходи дозволять гостям безпосередньо ознайомитися з новими коктейлями, оцінити їхній смак і презентацію. Формат дегустації може включати елементи інтерактивності: розповіді про процес створення напоїв, демонстрацію використання спеціального обладнання, такого як коптильний пістолет, а також можливість спробувати створити свій власний коктейль під керівництвом бармена.

Такі заходи створюють не лише захопливий досвід для відвідувачів, але й підвищують їхню лояльність до ресторану. Крім того, дегустаційні вечори можна зробити тематичними, наприклад, присвяченими сезонним напоям або локальним інгредієнтам.

Соціальні мережі відіграють ключову роль у сучасному просуванні, особливо коли йдеться про гастрономічні інновації. Альтернативні коктейлі, завдяки своїй естетичній привабливості, стають чудовим контентом для платформ, таких як Instagram, TikTok чи Facebook. Ресторан «Маячок» може створити цілий серіал коротких відео, які демонструють різні етапи створення коктейлів. Такі відео не лише привертають увагу, але й надихають глядачів прийти до ресторану, щоб побачити все це наживо.

Окрім візуального контенту, ресторан може запускати інтерактивні кампанії у соціальних мережах. Однією з таких ідей є пропозиція гостям зробити фото з напоєм та поділитися ним у своїх профілях із використанням спеціального хештегу ресторану. У відповідь заклад може запропонувати невелику знижку, комплімент від бару чи участь у розіграші сертифікатів. Така акція не лише збільшить охоплення, але й стане додатковим мотиватором для гостей ділитися своїм досвідом.

Ще одним ефективним напрямком просування є колаборації з локальними блогерами, інфлюенсерами та журналістами. Запрошення до ресторану на ексклюзивний вечір дегустації дозволить створити позитивний інформаційний фон навколо нового коктейльного меню. Блогери можуть ділитися своїми враженнями та фотографіями в соцмережах, що значно розширить аудиторію потенційних відвідувачів.

Для створення довгострокового впливу ресторан також може співпрацювати із профільними виданнями або платформами, присвяченими гастрономії.

Важливим аспектом просування є акцент на унікальності та ексклюзивності. «Маячок» може створити брендovanу історію кожного коктейлю, підкреслюючи його походження, інгредієнти та процес приготування.

Сезонні кампанії також можуть стати чудовим інструментом залучення гостей. У літній період можна просувати освіжаючі коктейлі з фруктовими нотками, створені методом холодного заварювання, а взимку — теплі напої з ароматами спецій та димними ефектами.

Для підсилення ефекту можна проводити майстер-класи з приготування таких коктейлів, залучаючи гостей до процесу та надаючи їм можливість забрати з собою частинку досвіду. Зрештою, особливу роль у просуванні відіграє навчання персоналу. Бармени повинні не лише володіти техніками приготування, але й уміти цікаво розповісти гостям про кожен коктейль, підкреслюючи його унікальність. Коли гість бачить, що бармен із захопленням говорить про напій і процес його створення, це додає ще більше цінності загальному досвіду.

Комплексна стратегія, яка поєднує дегустації, активну роботу в соцмережах, залучення інфлюенсерів, сезонність та освіту персоналу, забезпечить ефективне просування альтернативних коктейлів. Завдяки цьому ресторан «Маячок» не лише збільшить відвідуваність, але й закріпить свою репутацію як інноваційного та сучасного закладу.

Таким чином, «Маячок» має шанс стати місцем, яке гості відвідують не тільки заради смачної їжі, але й заради нових емоцій та вражень. Окрім цього, впровадження таких технік допомагає підкреслити статус ресторану як закладу преміум-класу, що йде в ногу з гастрономічними трендами. Використання альтернативних методів готування підкреслює сучасність та інноваційність підходу, демонструє готовність експериментувати й створювати щось унікальне. Усе це не лише зміцнює імідж ресторану, але й робить його привабливим для цінителів якісного сервісу та оригінальних концепцій.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Ресторанний ринок Києва зазнав значних втрат через військові дії та пандемію, особливо у 2022 році, коли кількість закладів скоротилася. Однак сектор поступово відновлюється, оскільки відкриваються нові кафе, кав'ярні та фаст-фуди, а попит на доступні формати закладів зростає. З іншого боку, залишаються серйозні виклики, такі як економічні труднощі, дефіцит робочої сили та комендантська година. Щоб ресторанний бізнес продовжував зростати, він повинен бути інноваційним, пропонувати гнучкі послуги та бути чутливим до соціальних та екологічних тенденцій.

Ресторан «Маячок», що належить Товариству з обмеженою відповідальністю «Асименія» є елегантним ресторан високої кухні, що поєднує в собі вишукану європейську та українську кухню з комфортом і розкішшю. Ресторан справляє значне враження на гостей своїм стильним декором і пропонує високий рівень професіоналізму з точки зору контролю якості їжі, уваги до деталей та персоналізованого обслуговування гостей. У закладі також використовуються технології, такі як системи R-Keerer, для автоматизації процесів обслуговування та управління фінансами і підвищення ефективності роботи ресторану. ЗРГ також пропонує не тільки вишукані страви, але й обстановку для особливих подій чи свят, романтичних вечерів і спокійного відпочинку. Завдяки вишуканому меню, комфортному обслуговуванню та стильному інтер'єру «Маячок» став улюбленим місцем для поціновувачів гастрономічних шедеврів та високого рівня обслуговування.

Безалкогольні коктейлі стають все більш популярними і є важливою частиною гастрономічного досвіду. З одного боку, безалкогольні коктейлі не потребують алкоголю і дозволяють насолоджуватися натуральними та свіжими інгредієнтами, але з іншого боку, їм часто бракує креативності і вони не відповідають сучасним стандартам приготування. Зростаюча відкритість ресторанної індустрії до інновацій знаходить своє відображення у поширенні безалкогольних коктейлів, в яких використовуються інгредієнти з високими органічними властивостями та креативні методи приготування.

Для створення коктейлів, ресторан «Маячок» активно використовує традиційні методи, такі як білд, стір, шейк, бленд мадл і леєр. Тут пропонують широкий спектр текстур і смаків, від освіжаючих лимонадів до багат шарових фруктових коктейлів. Поєднуючи ці методи, здатні створювати унікальні авторські коктейлі, які не тільки чудово смакують, але й приголомшливо виглядають для гостей.

Однак, заклад може застосовувати й інші методи для розширення асортименту, такі як холодне заварювання, копчення та ферментація. Такі методи створюють унікальні напої та відкривають нові експериментальні горизонти.

Холодне заварювання чаю або кави дає легкий, ніжний смак без гіркоти, а копчення - неповторний аромат диму. Ферментація також може бути використана для виготовлення газованих або кислих безалкогольних напоїв і може додати глибини смаку та текстури коктейлям. Впроваджуючи такі підходи, ресторан «Маячок» може вдосконалити приготування безалкогольних коктейлів, підвищити їхню новизну та привабливість, а також задовольнити зростаючі потреби сучасного споживача в гастрономічному досвіді. Завдяки таким інноваціям, безалкогольні коктейлі стають не просто частиною меню, а важливим елементом концепції ресторану, пропонуючи гостям нові враження та смакові відчуття.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

1. 50 Best Editorial. 7 bars serving stellar low and no-booze cocktails this Dry January. 50B - STORIES. URL: <https://www.theworlds50best.com/stories/News/incredible-bars-with-low-and-no-alcohol-cocktails.html>
2. Dniprovska Riviera - Доставка, 3 собою - КОКТЕЙЛІ. Dniprovska Riviera. URL: <https://dneprovskaya-riviera.choiceqr.com/delivery/section:kokteyli>
3. Барна карта ресторану. "Маячок". URL: <https://mayachok.kiev.ua/wp-content/uploads/menu-bar.pdf?2024-07-26>
4. Васільєва, В. Український ринок готельно-ресторанного бізнесу: сучасний стан, можливості та загрози / В. Васільєва, Т. Нікітіна // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 90-ї Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 11–12 квітня 2024 р. – Київ : НУХТ, 2024. – Ч. 3. – С. 269.
5. Гастрорезюме 2023 року: райони, формати та ресторани відкриття Києва. PostEat – Профільне гастрономічне видання - PostEat. URL: <https://posteat.ua/obzory/gastrorezyume-2023-roku-rajoni-formati-ta-restoranni-vidkrittya-kiyeva/>
6. Де випити класичні та авторські коктейлі у Львові? - Найбільший український портал про їжу та ресторани. – Tomato.ua. *Найбільший український портал про їжу та ресторани.* – Tomato.ua. URL: <https://tomato.ua/blog/de-vipiti-klasichni-ta-avtorski-koktejli-u-lvovi/> (дата звернення: 20.01.2025).
7. Департамент промисловості та розвитку підприємництва виконавчого органу Київської міської ради (Київської міської державної адміністрації). URL: <https://dprp.kyivcity.gov.ua/torhivlia-ta-spozhyvchyi-rynok>
8. За рік війни в Києві зменшилась кількість ресторанів та точок торгівлі - КиївВлада. Kvlada. URL: <https://kyivvlada.com.ua/news/za-rik-vijni-v-kiyev-zmenshilas-kilkist-restoraniv-ta-tochok-torgivli/>
9. Заклад ресторанного господарства «Маячок» в Instagram [Електронний ресурс]: https://www.instagram.com/mayachok_restaurant/

10. Зверькова Ю. Тренди в їжі та штучний інтелект. В Києві пройде конференція, присвячена ресторанному бізнесу. NVFood. URL: <https://nv.ua/ukr/food/eat/u-kiyevi-proyde-konferenciya-dlya-restoratoriv-ta-gotelyeriv-shcho-ochikuvati-50460453.html>.

11. Кількість діючих суб'єктів господарювання за видами економічної діяльності у розрізі регіонів (2014–2023) / Обсяг реалізованої продукції (товарів, послуг) суб'єктів господарювання за видами економічної діяльності у розрізі регіонів (2014–2023) / Обсяг виробленої продукції (товарів, послуг) суб'єктів господарювання за видами економічної діяльності у розрізі регіонів (2014–2023). Укрстат. URL: https://www.ukrstat.gov.ua/operativ/menu/menu_u/sze_20.htm.

12. Козаченко, О. Сучасні тенденції готельно-ресторанного бізнесу України під час воєнного стану / О. Козаченко, Т. Нікітіна // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 3-7 квітня 2023 р. – Київ : НУХТ. – Ч.3. – С. 229

13. Леонова Б., Ярмолюк Д. РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС В УКРАЇНІ: СУЧАСНІСТЬ ТА ПЕРСПЕКТИВИ. Державний університет «Житомирська політехніка». URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/12/270.pdf>.

14. Матвійчук К. О., Осіпчук А. С. Перспективи розвитку підприємств ресторанного бізнесу в умовах сучасних викликів. Сучасні вектори відновлення та розвитку України на засадах сталості та безпеки. 2023. URL: https://doi.org/10.54929/conf_21_11_2023-05-06

15. Меню. Фабіус - вишуканий італійський ресторан серед соснового лісу з власної сироварнею і екотепліцей. URL: <https://fabius.com.ua/menyu/>

16. Не тільки глінтвейн. Рецепти гарячих алкогольних коктейлів на холодний сезон. *bit.ua Media про життя і технології в ньому*. URL: <https://bit.ua/2021/11/ne-tilky-glintvejn/>

17. Офіційний сайт закладу ресторанного господарства «Маячок» [Електронний ресурс]: <https://mayachok.kiev.ua/>

18. Редактор Pro-Consulting.ua. Ринок кафе та ресторанів в Україні: зафіксовано зростання середнього чека на 18%. Аналіз ринка. Заказати аналіз ринка на Pro-Consulting. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rinok-kafe-ta-restoraniv-v-ukrayini-zafiksovano-zrostannya-serednogo-cheka-na-18>

19. Сахно А. Нема кому їсти? Чому по Україні закриваються ресторани і чи врятує галузь "вищий чек". РБК-Україна. URL: <https://www.rbc.ua/rus/news/nema-komu-yisti-chomu-ukrayini-zakrivayutsya-1733920729.html> (дата звернення: 14.12.2024).

20. Учасники проєктів Вікімедіа. Голосіївський район – Вікіпедія. Вікіпедія. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Голосіївський_район

21. Холодна Кава Cold Brew: Методи Приготування та Переваги | Kultura Coffee. *Kultura Coffee*. URL: https://kultura.coffee/cold-brew-perevahy-ta-metody-pryhotuvannia/?srsltid=AfmBOoruKJTKvI7xU10HHrzuJw2_jxzWFirOD9xPn-6GWsI5xHURiRXa

ДОДАТКИ

Барна карта ресторану «Маячок»

Безалкогольні напої

| | | |
|-----------------------------|------|-----|
| Боржомі | 0,5 | 160 |
| Моршинська с/г, б/г | 0,33 | 100 |
| Coca-cola, Sprite, Fanta | 0,25 | 100 |
| Fever Tree Distiller`c Cola | 0,2 | 160 |
| Fever Tree Indian Tonic | 0.2 | 160 |
| Tonic Schweppes | 0,25 | 100 |
| San Pellegrino | 0,75 | 280 |
| Acqua Panna | 0,75 | 280 |
| Сік Sandora | 0,25 | 70 |

Фреші

| | | |
|---------------|------|-----|
| Апельсиновий | 0,25 | 180 |
| Лимонний | 0,25 | 200 |
| Грейпфрутовий | 0,25 | 200 |
| Яблучний | 0,25 | 140 |

Безалкогольні коктейлі

| | | |
|---------------------------------|------|-----|
| Milk shake ванільний/шоколадний | 0,35 | 220 |
| Mohito б/а | 0,5 | 200 |

Лимонади

| | | |
|----------------|--------|---------|
| Цитрус | 0,25/1 | 190/420 |
| Манго-маракуйя | 0,25/1 | 190/420 |
| Базилік | 0,25/1 | 190/420 |

*ЗНИЖКА НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ

Чайна карта

Китай

| | |
|--|-----|
| Дян хун червоний - чорний китайський чай | 140 |
| Молочний улун – світлий китайський улун | 140 |
| Зелений китайський чай з квітами жасмину | 140 |

Ароматні чаї

| | |
|---|-----|
| Зелений чай з ягодами | 140 |
| «Чорний чай з бегемотом» | 140 |
| Ідеальний трав'яний купаж | 140 |
| Суданская роза – каркаде з ягодами та травами | 140 |

Японія

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Сенча органік – зелений японський чай | 150 |
| Матча – зелений свіжий японський чай | 200 |

Чаї власного приготування

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Зелена фея | 310 |
| Зелена фея б/а | 220 |
| Імбирний чай | 210 |
| Ягідний чай | 320 |
| Обліпиховий чай 250 мл /450 мл | 170/290 |
| Ромашковий чай з цитрусовими нотками | 120 |
| Липовий чай | 150 |
| Малиновий чай 250 мл /450 мл | 170/290 |

*ЗНИЖКА НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ

Гарячі напої

| | |
|--|-----|
| Еспрессо / Американо | 95 |
| Еспрессо без кофеїну | 105 |
| Капучино | 115 |
| Латте / Фраппе | 120 |
| Зелений чай матча з молоком | 220 |
| Кава з рослинним молоком (сосве, мигдалеве) | 160 |
| Какао | 100 |

Пиво пляшкове

| | Об'єм пляшки, л | Ціна, грн |
|----------------|--------------------|-----------|
| Warsteiner | 0,33 | 200 |
| Warsteiner n/a | 0,33 | 200 |
| Corona | 0,33 | 200 |

Пиво на розлив

| | | |
|--------------------|----------|---------|
| Grimbergen blanche | 0,33/0,5 | 150/200 |
| Grimbergen blond | 0,33/0,5 | 150/200 |
| Guinness | 0,33/0,5 | 200/250 |

*ЗНИЖКА НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ

Аперитиви

| | Об'єм пляшки, л | Ціна за 50 мл | Ціна за пляшку, грн |
|-------------------|--------------------|------------------|------------------------|
| Cinzano Bianco | 1 | 100 | 2000 |
| Cinzano Rosso | 1 | 100 | 2000 |
| Cinzano Extra Dry | 1 | 100 | 2000 |
| Campary | 1 | 120 | 2400 |

Трав'яні настоянки

| | | | |
|---------------|---|-----|------|
| Becherovka | 1 | 120 | 2400 |
| Absenta Xenta | 1 | 180 | 3600 |

Льодовий шот

| | | | |
|--------------|---|-----|------|
| Jagermeister | 1 | 180 | 3600 |
|--------------|---|-----|------|

Коньяк

| | | | |
|-------------------------------------|-----|------|--------|
| Hennessy XO ⁺ | 0,7 | 1900 | 26600 |
| Hennessy VSOP Privilège | 0,7 | 590 | 8260 |
| Hennessy VS | 0,7 | 370 | 5180 |
| Rémy Martin VSOP | 0,7 | 580 | 8120 |
| Martell VS | 1 | 340 | 6800 |
| Martell XO ⁺ | 0,7 | 1200 | 16800 |
| Armagnac Castarede 1965* | 0,7 | | 28000* |
| Armagnac Chateau de Laubade | 0,7 | 670 | 9380 |
| Armagnac Baron Gaston Legrand 1965* | 0,7 | | 35000* |

*ЗНИЖКА НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ

Кальвадос

| | Об'єм пляшки, л | Ціна за 50 мл | Ціна за пляшку, грн |
|----------------------------|-----------------------|------------------|---------------------------|
| Calvados Pere Magloir 20YO | 0,5 | 1400 | 14000 |

Шотландський односолодовий віскі

| | | | |
|----------------------------------|-----|------|--------|
| The Singleton of Dufftown 12 YO | 0,7 | 350 | 4900 |
| Talisker 10 YO | 0,7 | 440 | 6160 |
| Cardhu 12 YO | 0,7 | 410 | 5740 |
| Oban 14 YO | 0,7 | 680 | 9520 |
| Glenmorangie The Original 10 YO | 0,7 | 390 | 5460 |
| Glenmorangie Nectar D'OR 12 YO | 0,7 | 550 | 7700 |
| Glenmorangie Lasanta 12 YO | 0,7 | 460 | 6440 |
| Glenmorangie Quinta Ruban 14 YO | 0,7 | 480 | 6720 |
| Glenmorangie Signet 21 YO* | 0,7 | | 18500* |
| Ardbeg 10 YO | 0,7 | 520 | 7280 |
| Buichladdich Port Charlotte 10YO | 0,7 | 525 | 7350 |
| The Glenlivet 21YO | 0,7 | | 19500 |
| Aberlour 16 YO | 0,7 | 1150 | 16100 |
| Maccallan 12YO | 0,7 | 670 | 9380 |

Бурбон

| | Об'єм пляшки, л | Ціна за 50 мл | Ціна за пл., грн |
|-----------------|--------------------|------------------|---------------------|
| Bulleit Bourbon | 0,7 | 230 | 3220 |
| Bulleit 10 YO | 0,7 | 350 | 4900 |

*ЗНИЖКА НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ

Теннесі Віски

| | | | |
|--------------|---|-----|------|
| Jack Daniels | 1 | 220 | 4400 |
|--------------|---|-----|------|

Канадський Віски

| | | | |
|------------------|------|-----|------|
| Pike Creek 10 YO | 0,75 | 300 | 4200 |
|------------------|------|-----|------|

Шотландський Бленд

| | | | |
|--------------------------------------|-----|-----|--------|
| Johnnie Walker Red Label | 1 | 140 | 2800 |
| Johnnie Walker Black Label 12 YO | 1 | 260 | 5200 |
| Johnnie Walker Gold Label Reserve | 0,7 | 450 | 6300 |
| Johnnie Walker Blue Label | 0,7 | | 15000* |
| Copper Dog | 0,7 | 230 | 3220 |
| Chivas Regal 18YO | 1 | 700 | 14000 |
| Chivas Regal 12YO | 1 | 390 | 7800 |

Ірландський Віски

| | Об'єм пляшки, л | Ціна за 50 мл | Ціна за пл., грн |
|----------------|--------------------|------------------|---------------------|
| Ro&Co | 0,7 | 330 | 4620 |
| Jameson | 1 | 190 | 3800 |
| Redbreast 12YO | 0,7 | | 5500* |

*ЗНИЖКА НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ

| Граппа | | | |
|---------------|-----|-----|------|
| Grappa Berta | 0,5 | 370 | 3700 |

| Текіла | | | |
|----------------------------|-----|-----|-------|
| Jarana Blanco 100% agave | 1 | 125 | 2500 |
| Jarana Reposado 100% agave | 1 | 150 | 3000 |
| Don Julio Blanco | 0,7 | 650 | 9100 |
| Don Julio Reposado | 0,7 | 720 | 10080 |
| Don Julio Anejo | 0,7 | 780 | 10920 |
| Don Julio 1942 | 0,7 | | 18000 |

| Горілка | | | |
|-------------------------------------|-----|-----|------|
| RADA Premium Respect | 0,7 | 80 | 1120 |
| Ora | 1 | 200 | 4000 |
| Staritsky & Levitsky Private Cellar | 0,7 | 430 | 6020 |
| Belvedere | 0,7 | 220 | 3080 |

| Джин | | | |
|----------------------|-----------------|---------------|---------------------|
| | Об'єм пляшки, л | Ціна за 50 мл | Ціна за пляшку, грн |
| The Botanist | 0,7 | 295 | 4130 |
| Tanqueray London Dry | 1 | 140 | 2800 |
| Tanqueray №TEN | 0,7 | 280 | 3920 |

*ЗНЕЖКА НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ

Ром

| | | | |
|---------------------------------------|-----|-----|-------|
| Santiago de Cuba Anejo | 0,7 | 150 | 2100 |
| Santiago de Cuba Anejo Superior 11 YO | 0,7 | 370 | 5180 |
| Zacapa XO | 0,7 | 900 | 12600 |
| Zacapa 23 | 0,7 | 590 | 8260 |
| Captain Morgan Original Spiced Gold | 1 | 120 | 2400 |
| Captain Morgan Dark Rum | 1 | 120 | 2400 |

Лікери

| | | | |
|----------------------|------|-----|------|
| Baileys The Original | 1 | 130 | 2600 |
| Cointreau | 1 | 130 | 2600 |
| Amaro Montenegro | 0,75 | 140 | 2100 |
| Kahlua | 1 | 130 | 2600 |
| Malibu | 1 | 110 | 2200 |

Коктейлі алкогольні

| | | |
|---|-----|-----|
| Hugo Elderflower suryp, mint, lime, prosecco, sparkling water | 300 | 350 |
| Negroni Sbagliato Campari, Vermouth mix, Prosecco | 150 | 330 |
| Moxito Rum, Lemon juice, Cone sugar, Mint, Soda | 200 | 280 |
| Boulevardier Bourbon, Campari, Vermouth mix | 90 | 280 |
| French 75 Gin, Lemon juice, Sugar syrup, Prosecco | 120 | 330 |
| Gin Tonic Tanqueray LD, Tonic | 150 | 280 |
| Negroni Gin, Campari, Vermouth Mix | 90 | 280 |
| Old Cuban Rum, Lime juice, Sugar syrup, Mint, Angastura bitter, Prosecco | 150 | 300 |
| Whiskey Sour Bourbon, Lemon juice, Sugar syrup, Egg white | 110 | 280 |
| Aperol Spritz Aperol, Soda Water, Prosecco | 200 | 350 |

Шоти

| | | |
|---------------------------|----|-----|
| В-52 | 60 | 180 |
| Зелений мексиканец | 60 | 180 |

Винна карта ресторану «Маячок»

Wines by the glass 100 ml
/Вина на розлив

Sparkling wines/Ігристі вина

| | | |
|---|-----|-----|
| Prosecco Decordi Brut <i>Просекко Декорди Брют</i> | 0,1 | 250 |
|---|-----|-----|

White wines/Белі вина

| | | |
|---|-----|-----|
| Bourgogne Chardonnay, Bouchard Pere&Fils <i>Бургонь Шардоне</i> | 0,1 | 350 |
| Sauvignon Blanc Marlborough Sun, <i>Совиньон Блан</i> | 0,1 | 200 |
| Pinot Grigio, Aquileia Tenuta Ca`Volani <i>Пино Гриджио</i> | 0,1 | 200 |

Sweet wine/Солодкі вина

| | | |
|-------------------------------------|-----|-----|
| Sauternes, Сортерн | 0,1 | 350 |
| Moscato Yelow Tail <i>Мускат</i> | 0.1 | 200 |

Rose wine/Рожеве вино

| | | |
|--|-----|-----|
| Whispering Angel Cotes de Provance, <i>Уисперин Енджел Розе, Шато д'Еклан</i> | 0,1 | 320 |
|--|-----|-----|

Red wines/Червоні вина

| | | |
|---|-----|-----|
| Bourgogne Pinot Noir, Doudet Naudin <i>Бургонь Пино Нуар</i> | 0,1 | 320 |
| Valpolicella, Zeni <i>Вальполичелла</i> | 0,1 | 250 |
| Chianti, Sant`llario <i>Кьянти</i> | 0,1 | 250 |

Porto by the glass 50ml/Порто

| | | |
|---|-----|-----|
| Porto Sanderman Founder Reserve <i>Порто</i> | 0,1 | 280 |
|---|-----|-----|

Jerez by the glass 100ml/Херес

| | | |
|-------|-----|-----|
| Jerez | 0,1 | 260 |
|-------|-----|-----|

Sparkling wine 0,200

| | | |
|---|-------|------|
| Prosecco Spumante Brut Cuve 1821 <i>Просекко Спуманте Брют</i> | 0,2 | 650 |
| Prosecco Spumante Brut Cuve 1822 <i>Просекко Спуманте Брют</i> | 0,375 | 1150 |

White wines/Белі вина 0,375

| | | |
|---|-------|------|
| Chablis , Domain Du Colombier, France <i>Шаблі</i> | 0,375 | 1140 |
| Sancerre La Graveliere, Mellot, France <i>Сансер Ля Гравельєр</i> | 0,375 | 1450 |
| Gavi dei Gavi, La Scolca, Italy <i>Гави дей Гави</i> | 0,375 | 1350 |
| Chassagne-Montrachet, Joseph Drouhin, France <i>Шассань-Монраше</i> | 0,375 | 2700 |

Red wines/Червоні вина 0,375

| | | |
|---|-------|------|
| Chianti Classico, Frescobaldi, Italy <i>Кьянті Класико</i> | 0,375 | 930 |
| Villa Antinori Italy <i>Вілла Антинорі</i> | 0,375 | 1230 |
| Recioto della Valpolicella Classico, Tommasi, (Sweet) Italy <i>Речіото дела Вальполічелла</i> | 0,375 | 2350 |

Шампанське/Шампанське

| | | |
|---|------|-------|
| Moet & Chandon Brut Imperial <i>Моет Шандон Брют</i> | 0,75 | 4300 |
| Veuve Clicqot Brut <i>Вдова Кліко</i> | 0,75 | 4800 |
| Ruinart Blanc de Blancs <i>Руінар Блан де Блан</i> | 0,75 | 7500 |
| Laurent-Perrier Brut <i>Лоран Перье</i> | 0,75 | 5400 |
| Dom Perignon Vintage <i>Дом Періньон</i> | 0,75 | 14200 |

Rose

| | | |
|---|------|-------|
| Moet & Chandon Brut Rose Imperial <i>Моет Шандон Брют</i> | 0,75 | 4900 |
| Veuve Clicqot Brut Rose <i>Вдова Кліко</i> | 0,75 | 5950 |
| Laurent-Perrier Cuvee Rose Brut <i>Лоран Перье</i> | 0,75 | 6100 |
| Dom Perignon Rose <i>Дом Періньон</i> | 0,75 | 25000 |
| Billecart-Salmon Brut Rose <i>Бількар-Салмон Брют Розе</i> | 0,75 | 6250 |

Ігристі вина/Ігристі вина

| | | |
|---|------|------|
| Prosecco Millisimato Extra Dry Senior Valdobbiadene, Bortolomiol <i>Просекко</i> | 0,75 | 1670 |
| Prosecco Andreola Col Del Forno Valdobbiadene Brut | 0,75 | 2350 |
| Prosecco Superiore Valdobbiadene Brut, Adriano Adami, Bosco di Gica <i>Просекко</i> | 0,75 | 1880 |
| Prosecco Spumante Brut Zonin Cuve Rose <i>Просекко Розе</i> | 0,75 | 1490 |
| Cava Vicente Gandia El Miracle Brut Organic <i>Кава Брют Органік</i> | 0,75 | 1200 |
| Prosecco Cartizze Dry Valdobbiadene Adriano Adami <i>Просекко Картіцце Драй</i> | 0,75 | 2890 |
| Franciacorta Cuvee Prestige, Ca`del Bosco <i>Франчекорта</i> | 0,75 | 3600 |
| Cava Codorniu Zero non-alcohol <i>Безалкогольне ігристе брют</i> | 0,75 | 1200 |
| Chandon Brut <i>Шандон Брют</i> | 0,75 | 1390 |

White wines/ Белі вина

France/Франція

Bordeaux\Бордо

Chateau Haut Selve, Graves 0,75 2450
Шато о Сельв

Bourgogne\Бургундія

Chablis William Fevre 0,75 2850
Шаблі

Chablis Premier Cru Vaulignot Louis Moreau 0,75 3880
Шаблі Премьер Крю

Chablis Grand Cru Bourgos, William Fevre 0,75 8300
2018 *Шаблі Гран Крю*

Puligny-Montrachet, Veille-Vignes, Vincente 0,75 4940
Girardin 2018
Пуліньї-Монраше

Meursault 1er Cru Genevrieres, Olivier 0,75 6900
Leflaive 2013
Мерсо Премьер Крю

Corton-Charlemagne Grand Cru 2016, 0,75 9300
Vincente Girardin
Кортон-Шарлемань

Saint Bris William Fevre 0,75 2350
Сент Брі

Vallee de Loire/ДолинаЛуари

Pouilly-Fume Baron de L, De Ladoucette 0,75 7200
2015 *Пуї-Фюме*

Sancerre Comte Lafond Grande Cuvee 0,75 4450
Сансер Гранд Куве

Alsace/Ельзас

Gewurztraminer, Domain Weinbach 0,75 3300
Гевюрцтрамінер

Sancerre blanc Grande Reserve Henri 0,75 2450
Bourgeois
Сансер

Germany/Германія

Gewurztraminer, Villa Volf 0,75 1350
Гевюрцтрамінер

Italy/ Італія

Piedmonte/Пьемонт

Gavi dei Gavi, La Scolca 2019 0,75 2900
Гави деи Гави

Friuli/Фриули

Vintage Tunina, Jermann 2018 0,75 4500
Винтаж Тунина

Pino Grigio Terre del Fohn Cantine Monfort 0,75 1600
Піно Гріджіо

Pinot Grigio Jermann 2021 0,75 2800
Піно Гріджіо

Cervaro Della Sala, Marchiesi Antinori 2018 0,75 7400
Черваро Делла Сала Антинори

Chardonnay Aguileia Tenuta Ca`Volani 0,75 1500
Шардоне

Sauvignon Aguileia Tenuta Ca`Volani 0,75 1500
Совіньон

Veneto/Венето

Bianco Secco, Quintareli 2018 0,75 4500
Бианко Секо

Alto-Adige

Sauvignon Winkl, Cantina Terlan 0,75 2550
Совіньон

Chardonnay Kreuth, Cantina Terlan 0,75 2550
Шардоне

Lugana

Lugana Le Fornaci, Tomasi 0,75 1950
Лугана

New Zealand/Новая Зеландія

Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, Marlborough 0,75 2850
Совіньон Блан

Chile/Чилі

Sauvignon Blanc Gran Reserva Family 0,75 1550
Selection Luis Felipe Edmards
Совіньон Блан Гран Резерва

Rose wine/ Рожеві вина

Miraval Rose, Cotes de Provance 0,75 2450
Міраваль

Sancerre Rose, Henri Bourgeois, Fournier 0,75 1450
Pere&Fils, Valle de Loire
Сансер Розе

Red wines/ Червоні вина

France/Франція

| | | |
|---|------|-------|
| Château Malartic-Lagraviere GCC, Pessac-Leognan 2014 <i>Шато Малартік-Лаграв'єр</i> | 0,75 | 4550 |
| Château Calon Segur GCC, Saint-Estephe 2009 <i>Шато Калон Сегюр</i> | 0,75 | 11550 |
| Château Tour de Combes Grand Cru, Saint-Emilion 2012 <i>Шато Тур де Комб</i> | 0,75 | 4250 |
| Château Haut Madrac Cru Borgeois, Haut Medoc <i>Шато О Мадрак</i> | 0,75 | 3350 |
| <i>Bourgogne/Бургундія</i> | | |
| Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes, Vincente Girardin 2020 <i>Жевре-Шамбертен</i> | 0,75 | 4450 |
| Nuits Saint Georges Domeine Michel Gros <i>Нюї Сент Джорж</i> | 0,75 | 5500 |
| Corton-Perrieres Grand Cru, Domaine Mauris Chapuis 2015 <i>Кортон Пер'є Гран Крю</i> | 0,75 | 7500 |

Italy/Італія

| | | |
|---|------|-------|
| <i>Veneto/Венето</i> | | |
| Amarone della Valpolicella Classico Quintarelli 2013 <i>Амароне дела Вальполічелла Класіко</i> | 0,75 | 18900 |
| Amarone della Valpolicella Classico, Tommasi <i>Амароне дела Вальполічелла Класіко</i> | 0,75 | 5400 |
| Valpolicella Classico Zonin <i>Вальполічелло Класіко</i> | 0,75 | 1650 |
| Valpolicella Classico Superiore Ripasso Tommasi <i>Вальполічелло Класіко Ріпассо</i> | 0,75 | 3250 |
| <i>Piedmonte/П'ємонт</i> | | |
| Barbera d'Alba Bruno Rocca <i>Барбера</i> | 0,75 | 3350 |
| Barbaresco Bruno Rocca <i>Барбареско</i> | 0,75 | 5240 |

Toscana/Тоскана

| | | |
|--|------|-------|
| Sassicaia, Tenuta San Guido 2017 <i>Сассікайя</i> | 0,75 | 27000 |
| Chianti Classico Brolio Ricasoli <i>Кьянти Класіко</i> | 0,75 | 2450 |
| Chianti Classico Riserva Coltassa Castello di Volpaia <i>Кьянти Класіко Резерва</i> | 0,75 | 4640 |
| Chianti Classico Gran Selezione Castello di Brolio Ricasoli 1141 <i>Кьянти Класіко Гран Селезіони</i> | 0,75 | 6100 |
| Bolgheri Rosso, Michele Satta 2017 <i>Болгери Россо</i> | 0,75 | 2700 |
| Tignanello, Marchesi Antinori 2012 <i>Тиньянелло</i> | 0,75 | 21000 |

Marche/Марке

| | | |
|--|------|------|
| Kurni, Oasi degli Angeli <i>Курни</i> | 0,75 | 8700 |
|--|------|------|

Sicilia\Сицилия

| | | |
|---|------|------|
| Sagana Nero D'Avola, Cusumano 2014 <i>Сагана Неро Д'Авола</i> | 0,75 | 2970 |
| Laeneo Nerello Cappuccio, Tenuta di Fessina 2015 <i>Нерело Капучіо</i> | 0,75 | 2940 |

Spain/Іспанія

| | | |
|---|------|------|
| Muga Prado Enea Gran Reserva <i>Муга Прадо</i> | 0,75 | 5700 |
| Cerro Anon Gran Reserva, Bodegas Olarra <i>Церо Анон</i> | 0,75 | 2120 |

Chile/Чилі

| | | |
|--------------------------------------|------|------|
| Shiraz, Montes Folly <i>Шираз</i> | 0,75 | 3500 |
|--------------------------------------|------|------|

Argentina/Аргентина

| | | |
|--|------|------|
| Estet Malbec Alparamanta <i>Естет Мальбек</i> | 0,75 | 2500 |
|--|------|------|

Додаток В
«Затверджую»

Розробник:

_____ Коклонська П.О.

Техніко-технологічна карта
на коктейль «Ягідний бриз»

| Найменування сировини | Брутто | | Нетто | | Спирт винний, % |
|-----------------------|-----------------|-----|-----------------|-----|-----------------|
| | см ³ | г | см ³ | г | |
| Чай зелений | | 3 | | 3 | |
| Вода | 150 | | 150 | | |
| М'ята | | 10 | | 10 | |
| Малина | | 40 | | 40 | |
| Сік агрусу | 15 | | 15 | | |
| Мед | | 10 | | 10 | |
| Всього | 165 | 63 | 165 | 63 | |
| Вихід | | 225 | | 225 | - |

Технологія приготування

Чай залити водою кімнатної температури, і залишити заварюватись протягом 4-12 годин. До чаю додати м'яту та малину, і дати настоюватися ще півгодини. Процідити чай, додати мед та сік агрусу. Подавати з льодом та прикрашати малиною.

Органолептичні показники якості страви

Зовнішній вигляд - напій жовтого кольору з фіолетовим відтінком

Консистенція - рідка

Колір - світлий, з невеликими нотками фіолетових відтінків

Смак - освіжаючий з м'ятними нотками

Запах - властивий інгредієнтам

Харчова й енергетична цінність страви в гр. у порції

| Білки | Жири | Вуглеводи | Енергетична цінність, ккал |
|-------|------|-----------|----------------------------|
| 3,24 | 1,9 | 61,03 | 66,17 |

Розробник _____ Коклонська П.О.
(підпис)

Додаток Г
«Затверджую»

Розробник:

_____ Коклонська П.О.

Техніко-технологічна карта

на коктейль «Димний яблучний спалах»

| Найменування сировини | Брутто | | Нетто | | Спирт винний, % |
|-----------------------|-----------------|-----|-----------------|-----|-----------------|
| | см ³ | г | см ³ | г | |
| Яблучний сік | 200 | | 200 | | |
| Чебрець | | 20 | | 20 | |
| Яблучний чіпс | | 5 | | 5 | |
| Всього | 200 | 25 | 200 | 25 | |
| Вихід | | 205 | | 205 | - |

Технологія приготування

У яблучний сік додати чебрець і дати настоятися протягом 10 хвилин, після чого процідити напій. За допомогою копильного пістолету, коптити напій на трісці яблуні протягом 2-3 хвилин. Келих прикрасити яблучним чіпсом

Органолептичні показники якості страви

Зовнішній вигляд - Напій прозорий

Консистенція - Рідка, без часточок

Колір - Золотистий колір із відтінками коричневого

Смак - Смак солодкий та пряний.

Запах - Аромати чебрецю та димний аромат яблук

Харчова й енергетична цінність страви в гр. у порції

| Білки | Жири | Вуглеводи | Енергетична цінність, ккал |
|-------|------|-----------|----------------------------|
| 3,51 | 0,55 | 27,75 | 129,95 |

Розробник _____ Коклонська П.О.
(підпис)

Додаток Г
«Затверджую»

Розробник:

_____ Коклонська П.О.

Техніко-технологічна карта
на коктейль «Пряна обліпіха»

| Найменування сировини | Брутто | | Нетто | | Спирт винний, % |
|-------------------------|-----------------|-----|-----------------|-----|-----------------|
| | см ³ | г | см ³ | г | |
| Обліпіховий сік | 150 | | 150 | | |
| Чебрець | | 2 | | 2 | |
| Імбир | | 5 | | 5 | |
| Мед | | 10 | | 10 | |
| Газований березовий сік | 50 | | 50 | | |
| Всього | 200 | 17 | 200 | 17 | |
| Вихід | | 210 | | 210 | - |

Технологія приготування

У обліпіховий сік додати чебрець та шматочки імбиру, та залишити настоюватись протягом години. Процідити сік від трав та імбиру, додати мед. Березовий сік, за допомогою сифону, карбонізують, роблячи газованим. В келих додати льоду, налити коктейль і додати газований березовий сік.

Органолептичні показники якості страви

Зовнішній вигляд - Напій ледь прозорий

Консистенція - Однорідна консистенція

Колір - Яскраво-оранжевий

Смак - Освіжаючий апельсиновий смак з пряними нотками чебрецю і імбиру

Запах – характерней для інгредієнтів

Харчова й енергетична цінність страви в гр. у порції

| Білки | Жири | Вуглеводи | Енергетична цінність, ккал |
|-------|------|-----------|----------------------------|
| 3,05 | 9,15 | 23,96 | 190,38 |

Розробник _____ Коклонська П.О.
(підпис)

Додаток Д
«Затверджую»

Розробник:

_____ Коклонська П.О.

Техніко-технологічна карта
на коктейль «Пряний медовий затишок»

| Найменування сировини | Брутто | | Нетто | | Спирт винний, % |
|------------------------|-----------------|-----|-----------------|-----|-----------------|
| | см ³ | г | см ³ | г | |
| Яблучний сік | 200 | | 200 | | |
| Сушений цвіт липи | | 2 | | 2 | |
| Сушена груша (порошок) | | 5 | | 5 | |
| Насіння фенхелю | | 2 | | 2 | |
| Мед | | 10 | | 10 | |
| Сік ревеня | 5 | | 5 | | |
| Яблучний чипс | | 5 | | 5 | |
| Всього | 205 | 24 | 205 | 24 | |
| Вихід | | 210 | | 210 | - |

Технологія приготування

Яблучний сік нагріти, додавши до нього сушений цвіт липи, сушену грушу (порошок) та насіння фенхелю. Протягом 10 хвилин тримати для настоювання спецій. Додати мед та сік ревеню, розмішати. Коктейль процідити в келих та прикрасити яблучним чипсом.

Органолептичні показники якості страви

Зовнішній вигляд - Напій має бути прозорим

Консистенція - Рідка, можливі осади

Колір - Теплий золотистий відтінок

Смак - Солодкий смак з яскравими нотками прянощів. Легкий відтінок меду

Запах – характерней для інгредієнтів

Харчова й енергетична цінність страви в гр. у порції

| Білки | Жири | Вуглеводи | Енергетична цінність, ккал |
|-------|------|-----------|----------------------------|
| 2,47 | 0,29 | 35,07 | 152,76 |

Розробник _____ Коклонська П.О.
(підпис)