

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету



(підпис)

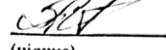
Віра ЦИРУЛЬНІКОВА

(ім'я і прізвище)

«19» листо 2025 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри



(підпис)

Лариса ШАРАН

(ім'я і прізвище)

«14» лютого 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 кулінарної концепції кафе-бару до умов сьогодення»

Виконав: здобувач 5 курсу, групи ЗГС-5-1

Ярова Маргарита Євгенівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)



(підпис)

Керівник Кирпиченкова Оксана Миколаївна


(прізвище, ім'я, по-батькові)



(підпис)

Рецензент Ірина КОРЕЦЬКА

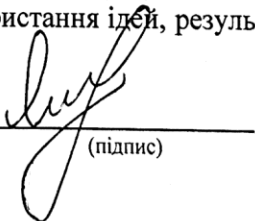
(ім'я і прізвище)



(підпис)

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

Здобувач



(підпис)

Київ – 2025 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь бакалавр

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

“ 04 ” грудня 2024 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Ярової Маргарити Євгеніївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Адаптація кулінарної концепції кафе-бару до умов сьогодення»

керівник роботи Кирпіченкова Оксана Миколаївна, к.т.н., доцент

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “04” грудня 2024 року № 991-КС

2. Термін подання здобувачем роботи 27 січня 2025 року

3. Вихідні дані до роботи адаптація кулінарної концепції кафе-бару «РААЙ» у селі Селичівка

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1 Ресторанний бізнес у с. Селичівка Київської області:







стан, виклики, перспективи; Розділ 2 Характеристика кафе-бару «Раай»;

Розділ 3 Удосконалення діяльності кафе-бару «Раай»; Висновки та пропозиції;

Список використаної літератури та інтернет-ресурсів; Додатки

5. Перелік графічного матеріалу _____

6. Консультанти розділів роботи

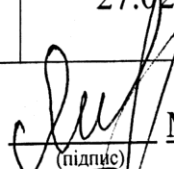
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Кирпиченкова О.М., доцент	 4.12.24 р.	 16.12.24 р.
Розділ 2	Кирпиченкова О.М., доцент	 17.12.24 р.	 02.01.25 р.
Розділ 3	Кирпиченкова О.М., доцент	 03.01.25 р.	 21.01.25 р.

7. Дата видачі завдання 4 грудня 2024 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП РОЗДІЛ 1 РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС У С. СЕЛИЧІВКА КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ: СТАН, ВИКЛИКИ, ПЕРСПЕКТИВИ	4.12-16.12.2024 р.	Виконано
2	РОЗДІЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ-БАРУ «РААЙ»	17.12.2024-02.01.2025 р.	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 УДОСКОНАЛЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ-БАРУ «РААЙ»	03.01-21.01.2025 р.	Виконано
4	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ- РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	22.01-25.02.2025 р.	Виконано
5	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	27.02.2025 р.	Виконано

Здобувач


(підпис)

Маргарита ЯРОВА

Керівник роботи


(підпис)

Оксана КИРПІЧЕНКОВА

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Ярової Маргарити Євгеніївни

*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 кулінарної концепції кафе-бару до умов сьогодення»*

Керівник роботи: Кирпіченкова Оксана Миколаївна, к.т.н., доцент

Дата захисту “.....” лютого 2025 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

Робота присвячена визначенню теоретичних засад та розробці практичних рекомендацій щодо адаптації кулінарної концепції кафе-бару «РААЙ» до сучасних умов ринку ресторанного господарства. В процесі дослідження було проведено аналіз конкурентного середовища, стану туристичної інфраструктури регіону та основних проблем і перспектив розвитку закладів ресторанного господарства у селі Селичівка Київської області.

Окреслено стратегічні напрямки оновлення меню, зокрема розширення асортименту за рахунок здорового харчування, вегетаріанських та безглютенних страв. Визначено необхідність покращення маркетингових кампаній та активного просування бренду через соціальні мережі та співпрацю з місцевими туристичними агентствами.

Проведено SWOT-аналіз діяльності кафе-бару «РААЙ», який дозволив визначити основні сильні сторони, виклики та можливості для розвитку. Запропоновано практичні заходи щодо вдосконалення сервісу, співпраці з місцевими підприємствами та запровадження нових послуг, що дозволить підвищити конкурентоспроможність закладу та збільшити його прибутковість.

Визначено ефективність запропонованих заходів, що передбачає зростання кількості клієнтів на 30–40%, збільшення доходу на 20–25% та підвищення рівня

задоволеності відвідувачів. Оцінка ефективності реалізованих змін дозволяє стверджувати, що адаптація концепції кафе-бару сприятиме його успішному функціонуванню та розвитку в умовах сучасного ринку.

Ключові слова: кулінарна концепція, ресторанний бізнес, гастрономічний туризм, маркетинг, клієнтоорієнтованість.

ABSTRACT

The work is devoted to defining the theoretical foundations and developing practical recommendations for adapting the culinary concept of the café-bar "RAAY" to modern market conditions in the restaurant industry. The study included an analysis of the competitive environment, the state of the tourism infrastructure in the village of Selychivka, Kyiv region, and the main challenges and prospects for the development of restaurant establishments in the area.

Strategic directions for menu updates have been outlined, particularly the expansion of the assortment with healthy, vegetarian, and gluten-free dishes. The necessity of improving marketing campaigns and actively promoting the brand through social media and collaboration with local travel agencies has been identified.

A SWOT analysis of the "RAAY" café-bar was conducted, allowing for the identification of key strengths, challenges, and opportunities for development. Practical measures have been proposed to improve service quality, enhance cooperation with local businesses, and introduce new services, which will increase the establishment's competitiveness and profitability.

The effectiveness of the proposed measures has been evaluated, predicting a 30–40% increase in customer numbers, a 20–25% rise in revenue, and higher customer satisfaction. The assessment of the implemented changes confirms that adapting the café-bar's concept will contribute to its successful operation and development in the modern market.

Keywords: culinary concept, restaurant business, gastronomic tourism, marketing, customer orientation.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС У С. СЕЛИЧІВКА КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ: СТАН, ВИКЛИКИ, ПЕРСПЕКТИВИ.....	9
1.1 Типи та спеціалізація закладів ресторанного господарства.....	9
1.2 Туристична інфраструктура та вплив еколого-географічних факторів	14
1.3 Аналіз проблем та перспектив розвитку ресторанного господарства у с. Селичівка	18
РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ-БАРУ «РААЙ»	21
2.1 Загальні відомості.....	21
2.1.1 Юридична інформація	21
2.1.2 Структура закладу та персонал	23
2.1.3 Характеристика послуг та концепції.....	27
2.2 Аналіз діяльності кафе-бару «РААЙ» за останні 3–5 років.....	30
2.3 SWOT-аналіз кафе-бару «РААЙ»	36
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ-БАРУ «РААЙ»	38
3.1 Удосконалення кулінарної концепції	38
3.2 Впровадження нових послуг для адаптації до умов сьогодення	43
3.3 Розробка стратегії подальшого розвитку закладу	46
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	51
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	53
ДОДАТКИ	56

ВСТУП

Актуальність теми. Ресторанний бізнес є ключовою складовою економіки, яка не лише забезпечує населення якісними послугами, але й сприяє створенню робочих місць, розвитку туристичної галузі та культурного обміну. У сучасних реаліях цей сектор стикається зі значними викликами, що вимагають оперативної адаптації до нових умов. Пандемія COVID-19 призвела до скорочення кількості відвідувачів і зміни моделей поведінки споживачів, тоді як військовий стан в Україні поставив перед бізнесом завдання збереження стабільності, пошуку альтернативних рішень для забезпечення діяльності та підтримки місцевої економіки.

У цьому контексті кафе-бар «РААЙ» у селі Селичівка є важливим об'єктом дослідження, оскільки він представляє місцеве ресторанне господарство та є популярним закладом серед населення регіону. Його діяльність зіштовхується з такими викликами, як необхідність відповідати сучасним кулінарним тенденціям, адаптувати меню до зміни попиту, впроваджувати інноваційні рішення у сфері обслуговування клієнтів і забезпечувати стійкість бізнесу в умовах кризових явищ.

Адаптація кулінарної концепції кафе-бару «РААЙ» має стратегічне значення для збереження та розвитку його конкурентоспроможності. Впровадження сучасних рішень у сфері кулінарії, розширення асортименту, використання локальних продуктів, забезпечення високих стандартів обслуговування, а також врахування еколого-географічних факторів можуть суттєво підвищити привабливість закладу серед споживачів.

Дослідження в цьому напрямку є важливим як для самого кафе-бару, так і для ресторанного бізнесу регіону загалом. Результати роботи можуть стати основою для формування конкурентної стратегії розвитку закладів у подібних умовах, сприяти інтеграції сучасних підходів у діяльність підприємств ресторанного господарства, а також створенню позитивного іміджу регіону як туристично привабливого місця.

Об'єкт дослідження: діяльність кафе-бару «РААЙ» у с. Селичівка.

Предмет дослідження: кулінарна концепція закладу, процеси її адаптації до сучасних умов.

Мета дослідження: розробити рекомендації щодо адаптації кулінарної концепції кафе-бару «РААЙ» для підвищення його ефективності та конкурентоспроможності в сучасних умовах.

Завдання дослідження:

1. Дослідити типи та спеціалізацію закладів ресторанного господарства у с. Селичівка Київської області, визначивши їх роль у розвитку місцевого ресторанного бізнесу.
2. Проаналізувати стан туристичної інфраструктури регіону та оцінити вплив еколого-географічних факторів (сезонність, клімат, рельєф) на діяльність закладів ресторанного господарства.
3. Виявити основні проблеми та перспективи розвитку ресторанного господарства у с. Селичівка, зокрема виклики, пов'язані зі зміною економічних і соціальних умов.
4. Провести детальний аналіз діяльності кафе-бару «РААЙ» за останні 3–5 років, включаючи його структуру, послуги, фінансові показники, а також виконати SWOT-аналіз.
5. Розробити рекомендації щодо удосконалення кулінарної концепції кафе-бару «РААЙ» та впровадження нових послуг для адаптації до сучасних умов і підвищення конкурентоспроможності.

У роботі використано загальнонаукові та спеціальні *методи*: аналіз і синтез, порівняльний аналіз, спостереження, SWOT-аналіз, методи прогнозування.

РОЗДІЛ 1

РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС У С. СЕЛИЧІВКА КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ: СТАН, ВИКЛИКИ, ПЕРСПЕКТИВИ

1.1 Типи та спеціалізація закладів ресторанного господарства

Ресторанне господарство — це сфера, що займається організацією обслуговування, спрямованого на задоволення фізіологічних потреб споживачів у спеціально облаштованих приміщеннях, які відповідають санітарно-гігієнічним нормам і законодавчим вимогам [1].

Заклади ресторанного господарства — це підприємства, що надають послуги з організації харчування, дозвілля та обслуговування споживачів, забезпечуючи якісне приготування, подачу страв і напоїв у спеціально облаштованих приміщеннях відповідно до санітарних, технологічних і нормативно-правових вимог.

Відповідно до національного стандарту ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» [2], визначено класифікацію закладів ресторанного господарства та загальні вимоги до підприємств різних типів і класів. Згідно з цим стандартом, заклади поділяються за видами економічної діяльності, виробничо-торговельними характеристиками, класами, асортиментом продукції та послуг, сезонністю, потужністю, особливостями контингенту і методами обслуговування.

Заклади ресторанного господарства відіграють ключову роль у забезпеченні населення харчуванням та створенні умов для відпочинку. Їх класифікація допомагає визначити спеціалізацію, рівень обслуговування та асортимент послуг, що надаються споживачам (табл. 1.1.).

Таблиця 1.1 – Загальна класифікація закладів ресторанного господарства

Критерій класифікації	Категорії
Вид економічної діяльності	- Повносервісні заклади (ресторани) - Заклади швидкого обслуговування (фаст-фуди) - Кейтерингові компанії - Мобільні заклади харчування (фуд-траки)

Продовження таблиці 1.1

Торговельно-виробничі ознаки	- Ресторани - Кафе - Бари - Їдальні - Буфети
Клас закладу	- Люкс - Вищий - Перший
Асортимент продукції та послуг	- Спеціалізовані (рибні, м'ясні, вегетаріанські тощо) - Універсальні
Сезонність роботи	- Цілорічні - Сезонні
Потужність (місткість)	- Малі (до 50 місць) - Середні (50–150 місць) - Великі (понад 150 місць)
Характер контингенту споживачів	- Дитячі - Молодіжні - Для сімейного відпочинку - Для ділових зустрічей
Методи обслуговування	- Обслуговування офіціантами - Самообслуговування - Комбіноване обслуговування

Джерело: [розроблено автором за даними 1, 3]

Ця класифікація дозволяє споживачам орієнтуватися у різноманітті закладів ресторанного господарства, а підприємцям — визначати формат та напрямок діяльності відповідно до потреб ринку та цільової аудиторії.

Заклади ресторанного господарства в Києві демонструють різноманітну спеціалізацію, орієнтуючись на різні аспекти, такі як кулінарні напрями, асортимент напоїв та цільову аудиторію.

Київ, як столиця України, відзначається багатогранною кулінарною спеціалізацією своїх закладів ресторанного господарства. Згідно з даними за 2023

рік, найбільшу кількість ресторанів та барів у Києві представляють заклади європейської кухні (50), коктейльні бари (30) та ф'южн-кухні (17) [4].

Азійська кухня також має значну присутність, зокрема японська, китайська, корейська та тайська, хоча їхня кількість менша порівняно з європейськими та ф'южн-форматами. Наприклад, японська кухня представлена 2 закладами, а китайська, корейська та тайська — по одному.

Грузинська кухня займає важливе місце серед кулінарних спеціалізацій Києва, з 9 закладами, що пропонують традиційні страви та атмосферу. Українська кухня представлена 7 закладами, що свідчить про зростаючий інтерес до національних традицій.

Італійська кухня, відома своєю піцою та пастою, також має 7 представників у столиці. Рибні ресторани, пивні заклади, винні бари та інші спеціалізовані заклади доповнюють різноманіття київської гастрономічної сцени [4].

Кулінарна спеціалізація київських закладів ресторанного господарства відображає багатство гастрономічних традицій та смакових вподобань мешканців та гостей міста.

У Києві спостерігається різноманіття закладів ресторанного господарства, спеціалізованих на різних типах напоїв. Зокрема, винні бари, кав'ярні та пивні ресторани займають важливе місце в гастрономічному ландшафті столиці [5].

Винні бари в Києві пропонують широкий асортимент вин з різних регіонів світу, включаючи як відомі, так і менш відомі марки. Вони часто організують дегустації, майстер-класи та тематичні вечори, що сприяє популяризації культури споживання вина серед киян та туристів.

Кав'ярні в Києві відомі своєю різноманітністю та високою якістю кави. Вони пропонують не лише класичні напої, але й авторські рецепти, що включають різні методи приготування та інгредієнти. Кав'ярні часто стають місцями зустрічей, роботи та відпочинку, що підкреслює їхню важливу роль у соціальному житті міста.

Пивні ресторани в Києві спеціалізуються на різних сортах пива, включаючи як українські, так і імпорتنі бренди. Вони часто пропонують страви, що гармонійно поєднуються з пивом, та організують заходи, присвячені пивній культурі.

Спеціалізація закладів ресторанного господарства за напоями в Києві відображає різноманітні смаки та інтереси місцевих жителів та гостей міста, сприяючи розвитку гастрономічної культури столиці.

Цільова аудиторія закладів ресторанного господарства в Києві є різноманітною та залежить від концепції та спеціалізації конкретного закладу. Загалом, можна виділити кілька основних категорій [6]:

- сімейні ресторани: орієнтовані на відвідувачів з дітьми, пропонують спеціальні меню, дитячі майданчики та розваги для малечі. Такі заклади зазвичай розташовані в житлових районах або поблизу парків;

- молодіжні кафе та бари: привертають молодь віком від 18 до 35 років, пропонуючи сучасний інтер'єр, музику, тематичні вечірки та доступні ціни. Такі заклади часто розташовані в центрі міста або в районах з високою концентрацією студентів та молодих професіоналів;

- ресторани середнього класу: орієнтовані на працюючих професіоналів та сім'ї з середнім рівнем доходу, пропонують збалансоване меню, комфортну атмосферу та помірні ціни. Розташовані в різних районах міста, часто поблизу бізнес-центрів або житлових комплексів;

- ресторани високого класу: привертають заможних клієнтів, пропонуючи вишукану кухню, елітний сервіс та розкішний інтер'єр. Такі заклади зазвичай розташовані в престижних районах або в історичних частинах міста;

- вегетаріанські та веганські кафе: орієнтовані на клієнтів, які дотримуються рослинної дієти, пропонують спеціалізоване меню та здорові альтернативи традиційним стравам. Такі заклади часто розташовані поблизу університетів, фітнес-центрів або в районах з високою концентрацією свідомих споживачів;

- кав'ярні та пекарні: привертають широке коло клієнтів, від студентів до пенсіонерів, пропонуючи каву, десерти та легкі закуски. Розташовані в прохідних місцях, поблизу станцій метро, зупинок транспорту або в туристичних зонах;

Визначення цільової аудиторії є ключовим етапом у розробці стратегії ресторанного бізнесу, оскільки дозволяє адаптувати меню, сервіс та маркетингові кампанії під конкретні потреби та вподобання клієнтів.

Розподіл відвідувачів київських ресторанів за типами закладів виглядає наступним чином (рис. 1.1.):

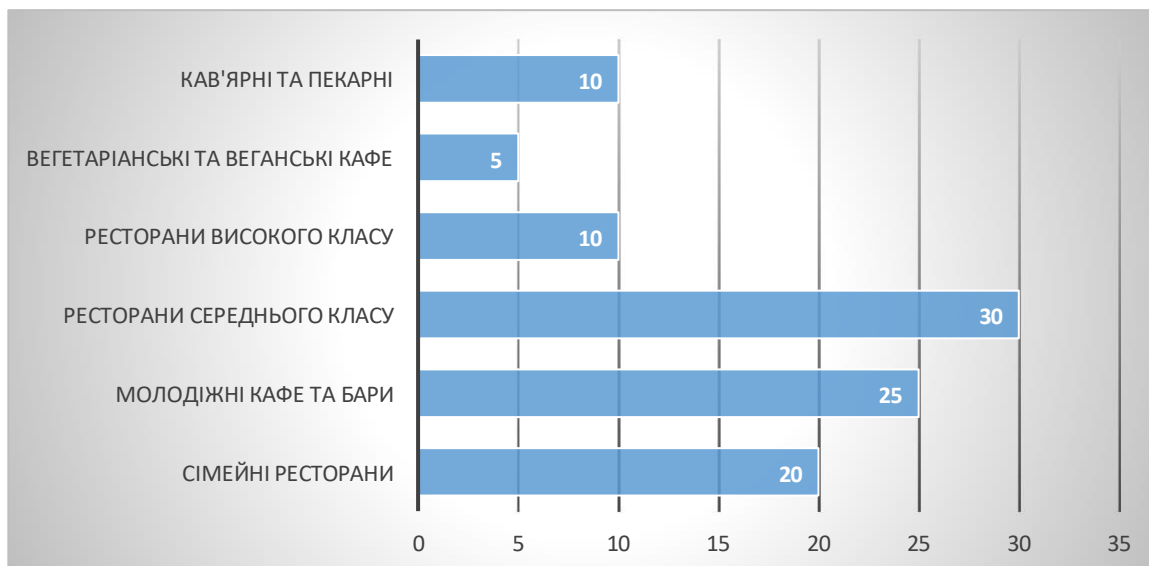


Рис. 1.1 – Розподіл відвідувачів київських ресторанів за типами закладів

Джерело: розроблено автором

Дані можуть варіюватися залежно від конкретного району міста та часу доби. Наприклад, молодіжні кафе та бари можуть мати більшу відвідуваність у вечірній час, тоді як сімейні ресторани популярніші вдень. Вегетаріанські та веганські кафе зазвичай приваблюють меншу, але стабільну аудиторію, особливо серед молоді та свідомих споживачів.

У селі Селичівка Київської області (рис. 1.2.) розташовані два заклади ресторанного господарства: кафе «Огоньок» та кафе-бар «РААЙ».



Рис. 1.2 – Село Селичівка (Київська область, Баришівський район)

Джерело: Google maps

Кафе «Огоньок» знаходиться за адресою: с. Селичівка, шосе Київ-Харків, 63 км. Керівником закладу є Гуніч Олена Олександрівна. Заклад пропонує традиційну українську кухню та обслуговує місцевих жителів та подорожніх, що проходять через село.

Кафе-бар «РААЙ» розташований за адресою: с. Селичівка, вул. Незалежності, 19А. Керівником є Бурило Олена Олександрівна. Заклад спеціалізується на слов'янській кухні та пропонує широкий вибір страв та напоїв. «РААЙ» активно використовує соціальні мережі для комунікації з клієнтами, публікуючи інформацію про нові страви та заходи.

Обидва заклади відіграють важливу роль у соціальному житті села, пропонуючи місцевим жителям та гостям комфортні умови для відпочинку та харчування.

1.2 Туристична інфраструктура та вплив еколого-географічних факторів

Київська область володіє багатим туристичним потенціалом, який включає природні та культурні пам'ятки, розвинену транспортну та готельну інфраструктуру, а також різноманітні туристичні послуги.

Туристична інфраструктура Київської області у період з 2022 по 2024 роки зазнала суттєвих змін, що сприяло покращенню доступності та якості обслуговування туристів, а також розвитку різноманітних туристичних послуг. Одним з ключових аспектів розвитку регіону є значна увага до природних та культурних пам'яток, що дозволяє залучати туристів і підтримувати розвиток місцевої економіки.

Природні пам'ятки Київської області є одними з головних чинників, які приваблюють туристів. Регіон багатий на природні ресурси, зокрема річки, озера, ліси та парки. Для розвитку екологічного туризму було створено понад 50 туристичних маршрутів [7], що охоплюють різноманітні природні та культурні об'єкти. Це дозволяє туристам насолоджуватися красою природи та зберігати навколишнє середовище. Крім того, на рівні уряду було ініційовано програму розвитку туризму в Київській області на 2024-2026 роки [8], яка передбачає удосконалення інфраструктури, а також інвентаризацію об'єктів туристично-рекреаційного значення.

Щодо культурних і історичних пам'яток, Київська область може похвалитися багатою історією та культурною спадщиною, що включає численні архітектурні споруди, музеї та інші цікаві місця для туристів. Програма розвитку туризму на найближчі роки передбачає не тільки поліпшення доступу до цих об'єктів, але й інвентаризацію та створення нових туристичних напрямків, що дозволить залучити ще більше мандрівників.

Доступність Київської області для туристів є важливим аспектом розвитку регіону. За останні роки значно покращилася дорожня інфраструктура, що забезпечує зручний доступ до сіл і туристичних об'єктів. Програма розвитку туризму на 2021-2023 роки [9] включала облаштування місць паркування, стоянок і зупинок для туристично-екскурсійного транспорту, що включає встановлення відповідних дорожніх знаків та розмітки. Завдяки цьому мандрівники мають змогу без проблем добиратися до різних куточків області, включаючи природні резервати та культурні пам'ятки.

Крім того, в Київській області є розвинута мережа залізничного та автобусного сполучення, що забезпечує зручний доступ до основних туристичних напрямків. Для зручності внутрішнього туризму також розвиваються послуги таксі, автобусні маршрути та велосипедні доріжки, що сприяють розвитку активного та екологічного туризму.

У Київській області функціонує різноманітна готельна інфраструктура, що включає готелі, мотелі, хостели та інші засоби розміщення для туристів. Програма розвитку туризму на 2024-2026 роки передбачає значне вдосконалення цієї сфери, а також поліпшення якості сервісу для гостей. Зокрема, планується створення нових засобів розміщення, що дозволить задовольнити потреби різних категорій туристів.

Для підвищення рівня обслуговування в готелях, а також підвищення кваліфікації персоналу, запроваджуються стандарти сервісу, які допомагають підвищити комфорт гостей.

У Київській області активно розвивається сфера туристичних послуг. Тут функціонують туристичні агентства, які пропонують екскурсії та послуги для організованих груп. Програма розвитку туризму на найближчі роки передбачає удосконалення туристичної пропозиції, зокрема через розвиток нових напрямків, таких як екологічний туризм та програми для дітей.

Зростає попит на екологічні тури, що сприяє розвитку сільського та екологічного туризму. Крім того, організовуються різноманітні культурні та розважальні заходи, фестивалі та свята, які залучають туристів та створюють додаткові можливості для розвитку місцевої економіки.

Еколого-географічні фактори є важливими аспектами, які визначають розвиток туристичної інфраструктури Київської області. Кліматичні умови, рельєф та природні умови, а також екологічна ситуація впливають на туристичний потік, організацію відпочинку та розвиток різних видів туризму.

Київська область характеризується помірно-континентальним кліматом, що визначає чітку сезонність туристичного потоку. Літо, з теплими температурами та сонячними днями, є піковим періодом для відвідування туристами регіону. Це час, коли організовуються літні фестивалі, концерти, ярмарки та інші культурні заходи,

які приваблюють туристів. Сільські фестивалі, проведення сільськогосподарських виставок і свят також збігаються з літнім сезоном, що сприяє розвитку внутрішнього туризму.

Зимовий період створює умови для розвитку зимового туризму, зокрема екскурсій та турів на снігових курортах. Проте сніговий покрив і низькі температури можуть знижувати потік туристів до певних об'єктів, особливо тих, які не пропонують зимові активності. Погода може також мати вплив на відвідуваність закладів ресторанного господарства, адже влітку багато людей відвідують відкриті майданчики кафе та ресторанів, а взимку — більше відвідувань фіксується в приміщеннях з теплими інтер'єрами.

Рельєф Київської області є сприятливим для розвитку активного туризму, зокрема пішохідних та водних маршрутів. Райони, що розташовані на річках, озерах та в лісистих місцевостях, мають великий потенціал для розвитку еко-туризму. Водні ресурси, такі як річки Дніпро, Тетерів, Козинка, і численні озера є чудовими для організації активних відпочинків, таких як сплави, риболовля та водні прогулянки. Лісисті території підходять для пішохідних та велосипедних турів, що дозволяє організовувати екскурсії і розвивати екологічні маршрути.

Рельєф також визначає особливості сільськогосподарської діяльності, оскільки рівнинна частина області сприяє розвитку садівництва та землеробства. Київська область є важливим регіоном для аграрної діяльності, що, в свою чергу, може бути використано в туризмі через організацію агротуристичних маршрутів і фермерських господарств.

Екологічна ситуація в Київській області є складною, зокрема через вплив людської діяльності на навколишнє середовище. Загалом, Київська область має кілька охоронюваних природних територій, таких як національні природні парки, природні заповідники та заказники, які грають важливу роль у збереженні екологічної рівноваги та залученні туристів, які цікавляться екологічними маршрутами та еко-туризмом [10].

Однак, наявність промислових підприємств і сільськогосподарських об'єктів може призводити до забруднення води та повітря, що впливає на якість довкілля та

привабливість регіону для екологічного туризму. У зв'язку з цим в Київській області активно реалізуються стратегії сталого розвитку, спрямовані на збереження природних ресурсів, зниження рівня забруднення та пропаганду екологічних ініціатив.

Зокрема, програми розвитку екологічного туризму включають організацію екологічних маршрутів, які проходять через природні заповідники та охоронювані території, що дозволяють туристам познайомитися з унікальними природними ландшафтами та дізнатися більше про збереження природи. Крім того, такі ініціативи сприяють підвищенню екологічної свідомості серед туристів і місцевих жителів.

1.3 Аналіз проблем та перспектив розвитку ресторанного господарства у с. Селичівка

Аналіз проблем та перспектив розвитку ресторанного господарства у с. Селичівка має на меті виявити основні фактори, що впливають на функціонування та розвиток цієї сфери в селі, а також визначити можливості для її подальшого вдосконалення.

Розвиток ресторанного господарства є важливим аспектом економічного розвитку села Селичівка, зокрема для задоволення потреб місцевих жителів та туристів. Однак, на шляху цього розвитку існують певні проблеми (табл. 1.2.), які потрібно враховувати для ефективної стратегії вдосконалення.

Таблиця 1.2 – Проблеми розвитку ресторанного господарства у с. Селичівка

Проблема	Опис	Можливі наслідки
Низька конкуренція	Відсутність значної кількості закладів ресторанного господарства в селі.	Можливість заповнення ніш на ринку, проте відсутність вибору для споживачів.
Інфраструктурні проблеми	Недосконалість транспортного забезпечення, погані дороги, відсутність зручних парковок.	Ускладнена доступність закладів для туристів та місцевих жителів, обмеження в розвитку бізнесу.

Продовження таблиці 1.2

Низький рівень сервісу	Недостатній рівень професіоналізму персоналу, низька якість обслуговування.	Зниження задоволеності клієнтів, можливе зниження лояльності та відсутність повторних візитів.
Відсутність інвестицій	Проблеми з залученням капіталу для розвитку закладів ресторанного господарства.	Обмеження в оновленні інфраструктури, технологій, та створення нових робочих місць.
Забруднення навколишнього середовища	Високий рівень забруднення води та повітря, негативний вплив людської діяльності.	Зниження екологічної привабливості регіону для туристів, потенційне зниження якості продуктів харчування.
Низька поінформованість про заклади	Недостатня реклама та маркетинг місцевих ресторанних закладів.	Обмежена кількість відвідувачів, відсутність популярності серед туристів, низька розпізнаваність бізнесу.

Джерело: [розроблено автором за даними 11]

Проблеми розвитку ресторанного господарства в селі Селичівка мають комплексний характер і вимагають уваги з боку місцевих органів влади, підприємців та громадськості. Серед ключових проблем можна виокремити низьку конкуренцію, інфраструктурні труднощі, недостатню якість обслуговування, відсутність інвестицій, екологічні виклики та низьку поінформованість про місцеві заклади. Рішення цих проблем сприятиме розвитку ресторанного господарства, покращенню рівня обслуговування та економічному зростанню регіону.

Розвиток ресторанного господарства в селі Селичівка Київської області має значний потенціал завдяки унікальним природним та культурним ресурсам регіону. Однак для реалізації цього потенціалу необхідно врахувати низку факторів та розробити відповідні стратегії [12].

Селичівка розташована в мальовничій місцевості з багатою природною спадщиною, що створює умови для розвитку екологічного та агротуризму. Використання місцевих фермерських продуктів та органічних страв може стати

основою для залучення туристів, які шукають автентичний досвід та підтримку місцевих виробників.

Створення тематичних ресторанів або кафе, що спеціалізуються на місцевих стравах, може стати привабливим для туристів. Такі заклади можуть пропонувати страви, приготовані з місцевих продуктів, що підвищить їх привабливість та сприятиме збереженню культурної спадщини.

Активне використання місцевих продуктів у меню ресторанів не лише підвищить якість страв, але й підтримуватиме місцевих фермерів та сприятиме економічному розвитку села. Це також може стати частиною маркетингової стратегії, підкреслюючи свіжість та автентичність пропонованих страв.

Враховання сучасних тенденцій у харчуванні, таких як вегетаріанські, веганські або здорові страви, дозволить залучити ширшу аудиторію та задовольнити різноманітні потреби клієнтів.

Поліпшення інфраструктури, зокрема доріг, паркування та зупинок для автобусів, є важливим кроком для забезпечення зручного доступу туристів до села. Розвиток внутрішнього транспорту, такого як організовані автобусні маршрути або трансфери, може підвищити привабливість села для відвідувачів.

Запровадження програм навчання для персоналу та вдосконалення сервісу підвищить рівень задоволення клієнтів та сприятиме формуванню позитивного іміджу закладів ресторанного господарства.

Розробка ефективної маркетингової стратегії, включаючи активне використання соціальних мереж, участь у місцевих фестивалях та культурних заходах, допоможе підвищити впізнаваність закладів та залучити нових клієнтів.

Таким чином, комплексний підхід до розвитку ресторанного господарства в селі Селичівка, що включає використання місцевих продуктів, адаптацію до сучасних тенденцій, інвестування в інфраструктуру та підвищення якості сервісу, може значно підвищити привабливість села для туристів та сприяти економічному розвитку регіону.

РОЗДІЛ 2

ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ-БАРУ «РААЙ»

2.1 Загальні відомості

2.1.1 Юридична інформація

Назва: кафе-бар «РААЙ»

Юридична адреса: вулиця Незалежності, 19А, село Селичівка, Київська область, 07525.

Організаційно-правова форма: Приватне підприємство (ПП)

Діяльність: ресторанний бізнес, надання послуг харчування та обслуговування.

Ліцензії та дозволи: заклад має всі необхідні ліцензії та дозволи для здійснення ресторанної діяльності, включаючи ліцензію на продаж алкогольних напоїв.

Кафе-бар «РААЙ» розташований у селі Селичівка, на вулиці Незалежності, 19А, Київська область, 07525 (рис. 2.1.). Заклад пропонує відвідувачам не лише смачні страви за доступними цінами, але й можливість зануритися в атмосферу слов'янської культури. В інтер'єрі кафе-бару можна побачити елементи традиційного декору, що підкреслюють національну ідентичність та єдність.

Відвідувачі можуть насолоджуватися стравами, приготованими з місцевих продуктів, що підкреслює автентичність кухні та підтримує місцевих виробників. Заклад також пропонує різноманітні напої, включаючи традиційні слов'янські напої, що додають особливого колориту відвідуванню [13].

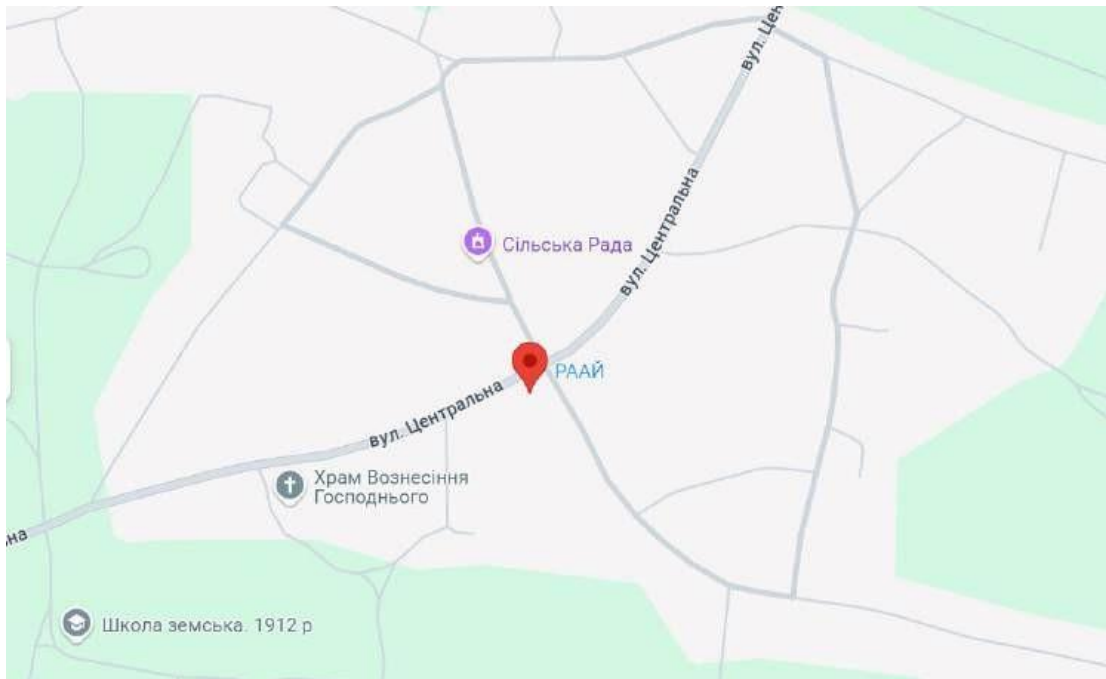


Рис. 2.1 – Місцезнаходження кафе-бару «РААЙ»

Джерело: Google maps

Кафе-бар «РААЙ» є ідеальним місцем для тих, хто бажає відчутти атмосферу слов'янської культури, насолодитися смачною їжею та відпочити в затишному оточенні.

Контактна інформація:

Телефон: +380633151562

Сторінки в соціальних мережах:

Facebook: [13]

Години роботи:

Понеділок – П'ятниця: 10:00 – 22:00

Субота – Неділя: 12:00 – 23:00

Кафе-бар «РААЙ», розташоване в селі Селичівка, має широкий спектр послуг, орієнтуючись на місцевих жителів, туристів та гостей регіону. Завдяки своїй доступності та унікальній атмосфері, цей заклад стає популярним місцем для проведення різноманітних заходів.

Кафе-бар «РААЙ» у селі Селичівка пропонує широкий спектр послуг, що відповідають потребам як місцевих жителів, так і гостей регіону. Спеціалізація на сільському стилі та традиційній кухні дозволяє закладу приваблювати людей, які

шукають аутентичні враження від відпочинку в сільській місцевості. Організація свят, тематичних вечорів і культурних подій допомагає створювати унікальну атмосферу, що також сприяє розвитку туристичного потоку в регіоні.

Кафе-бар «РААЙ» співпрацює з місцевими фермерами та постачальниками, забезпечуючи свіжість та якість продуктів.

2.1.2 Структура закладу та персонал

Кафе-бар «РААЙ» (рис. 2.2. – рис. 2.3.) у селі Селичівка є приватним підприємством, заснованим Оленою Олександрівною Бурило [15].



Рис. 2.2 – Зовнішній вигляд кафе-бару «РААЙ»

Джерело: [13]



Рис. 2.3 – Логотип кафе-бару «РААЙ»

Джерело: [13]

Структура кафе-бару «РААЙ» є ретельно продуманою, що дозволяє створити комфортну атмосферу для відвідувачів та забезпечити високу якість обслуговування. У закладі виділяються кілька ключових зон, кожна з яких сприяє створенню унікального досвіду для гостей.

Зал для відвідувачів – це головна частина кафе-бару, де відвідувачі можуть насолоджуватися приємною атмосферою, смакувати страви та спілкуватися. Інтер'єр цього залу оформлений у стилі слов'янської культури, що підкреслює національну ідентичність та єдність. Використано традиційні елементи декору, такі як вишиванки, дерев'яні меблі, декоративні рушники та народні сувеніри, які створюють атмосферу тепла і домашнього затишку. Це не лише сприяє збереженню культурних традицій, але й додає унікальності кожному візиту, дозволяючи відчути частинку української культури навіть за межами великих міст.

Кухня кафе-бару «РААЙ» є однією з основних привабливих рис закладу. Вона оснащена сучасним обладнанням, що дозволяє приготувати страви високої якості. Головний акцент у меню зроблений на традиційних українських стравах, приготованих з місцевих продуктів. Завдяки використанню натуральних інгредієнтів, гості можуть смакувати автентичні страви, що відображають гастрономічні традиції різних регіонів України. Всі страви готуються відповідно до найкращих кулінарних стандартів, що дозволяє забезпечити високий рівень обслуговування та задоволення відвідувачів.

Барна зона є окремою частиною кафе-бару, де обслуговуються ті, хто бажає насолоджуватися різноманітними напоями. Тут гості можуть вибрати з широкого асортименту алкогольних та безалкогольних напоїв. Бармени закладу не тільки готують класичні коктейлі, але й пропонують унікальні авторські напої, що створюють додаткову цінність для відвідувачів. Ця зона є важливою частиною закладу, оскільки сприяє створенню комфортної атмосфери для відпочинку та спілкування серед друзів або колег.

Туалети та допоміжні приміщення є важливими складовими інфраструктури кафе-бару, що забезпечують комфорт та зручність для відвідувачів. У закладі підтримується високий рівень чистоти та порядку у цих зонах, що є важливим

елементом сервісу. Туалети обладнані сучасними санітарними приладами та необхідними засобами гігієни. Окрім того, є кімнати для персоналу та складські приміщення, що дозволяють зберігати продукти та інвентар, а також підтримувати порядок на кухні та в інших зонах закладу.

Структура кафе-бару «РААЙ» продумана до найдрібніших деталей, що дозволяє створити затишну, комфортну та автентичну атмосферу для всіх відвідувачів. Ретельне планування кожної зони сприяє ефективній роботі персоналу та забезпечує найвищий рівень обслуговування клієнтів.

Персонал кафе-бару «РААЙ» є важливим елементом його успіху (рис. 2.4.), оскільки саме працівники створюють атмосферу гостинності та забезпечують високий рівень обслуговування. Кожен співробітник відіграє важливу роль у функціонуванні закладу, і для цього на кожній посаді працюють професіонали, які мають відповідну кваліфікацію та досвід.



Рис. 2.4 – Персонал кафе-бару «РААЙ»

Джерело: [13]

Кухарі — це фахівці, які забезпечують високий рівень приготування страв, використовуючи найкращі традиції української кухні. Вони спеціалізуються на створенні смачних, а головне, автентичних страв, які відображають гастрономічні традиції різних регіонів України. Для приготування страв кухарі використовують

лише свіжі та якісні інгредієнти, надаючи перевагу місцевим продуктам. Вони також стежать за дотриманням технологій приготування, що гарантує не тільки смачні, але й безпечні для здоров'я страви.

Офіціанти кафе-бару «РААЙ» є досвідченими професіоналами, які забезпечують високий рівень обслуговування гостей. Вони не лише ефективно приймають замовлення, але й допомагають клієнтам з вибором страв і напоїв, надаючи рекомендації відповідно до смакових уподобань. Офіціанти слідкують за комфортом відвідувачів, швидко реагують на запити і забезпечують своєчасну подачу страв. Вони також мають знання про меню, що дозволяє їм грамотно консулювати гостей щодо складу страв та особливостей приготування.

Бармени кафе-бару — це кваліфіковані професіонали, які створюють різноманітні напої та коктейлі для гостей. Вони мають великий досвід у приготуванні як класичних, так і авторських напоїв, що додають закладу унікальності. Бармени не лише забезпечують гостей напоями, але й допомагають їм зробити вибір, консулюють щодо компонентів коктейлів або інших алкогольних і безалкогольних напоїв. Завдяки їх професіоналізму, кожен гість може бути впевнений, що отримає напій, який буде не тільки смачним, але й естетично приємним.

Адміністратор кафе-бару «РААЙ» відповідає за організацію роботи закладу, управління персоналом та забезпечення безперебійної роботи всіх процесів. Від нього залежить контроль за виконанням стандартів обслуговування, координація роботи кухарів, офіціантів і барменів, а також взаємодія з постачальниками. Адміністратор є важливою ланкою між керівництвом закладу та персоналом, тому має глибокі знання як в управлінні, так і в ресторані. Він також відповідає за вирішення організаційних питань, що виникають під час роботи.

Прибиральники — це працівники, які забезпечують підтримку чистоти та порядку в закладі. Вони займаються прибиранням столів, підлоги, санітарних приміщень і всіх зон закладу, що сприяє створенню комфортної атмосфери для гостей. Залишаючи приміщення чистими і акуратними, прибиральники допомагають підтримувати високий рівень гігієни та задоволення відвідувачів.

Фінансовий менеджер кафе-бару «РААЙ» займається фінансовим плануванням та управлінням фінансовими потоками закладу. Він відповідає за ведення бухгалтерії, облік доходів та витрат, а також за підготовку фінансової звітності. Його завдання — забезпечити економічну ефективність роботи кафе-бару, контролюючи витрати на закупівлю продуктів, оплату праці персоналу та інші фінансові операції. Фінансовий менеджер також розробляє стратегії для оптимізації витрат та покращення фінансових результатів закладу.

Кожен співробітник кафе-бару «РААЙ» має свою чітко визначену роль і працює для досягнення загальної мети — забезпечення високого рівня обслуговування та комфорту для всіх відвідувачів. Злагоджена команда, що складається з кваліфікованих та досвідчених фахівців, дозволяє кафе-бару залишатись конкурентоспроможним на ринку та створювати найкращі умови для відпочинку своїх гостей.

2.1.3 Характеристика послуг та концепції

Оскільки заклад орієнтується на поєднання традиційної української кухні з сучасними гастрономічними тенденціями, його концепція включає не лише унікальне меню, а й особливу атмосферу, яка відображає національні традиції та культуру. Враховуючи розташування в селі, кафе-бар також фокусується на організації подій та культурних заходів, що забезпечують місцевим жителям і туристам яскраві враження та незабутні моменти.

Таблиця 2.1 – Перелік послуг, що надаються в кафе-барі «РААЙ»

Категорія послуг	Послуги
Основні послуги	- Харчування (традиційні українські страви)
	- Обслуговування офіціантами
	- Прийом замовлень на місці та доставка їжі та напоїв
	- Організація свят, банкетів, корпоративів
Спеціалізовані послуги	- Тематичні заходи та вечори (наприклад, вечір української музики, дегустація домашнього вина)
	- Проведення майстер-класів (наприклад, кулінарних або з виготовлення народних сувенірів)

Продовження таблиці 2.1

	- Дегустація різних страв або напоїв (наприклад, дегустація традиційних українських напоїв)
Особливі пропозиції	- Безкоштовний Wi-Fi для гостей
	- Дитяча зона для сімей з дітьми
	- Знижки для постійних клієнтів та лояльні програми
Кухня та бар	- Страви: борщ, вареники, сало, галушки, смачні м'ясні страви, десерти з місцевих продуктів
	- Напої: традиційні українські напої, натуральні соки, компоти, коктейлі на основі місцевих інгредієнтів

Джерело: [розроблено автором за даними 14]

Кафе-бар «РААЙ» пропонує широкий спектр послуг, орієнтуючись на потреби місцевих жителів та туристів. Завдяки наявності традиційних українських страв та напоїв, заклад задовольняє гастрономічні потреби гостей, а також пропонує організацію святкових подій, майстер-класів та тематичних заходів, що робить його місцем для активного відпочинку. Особливі пропозиції, такі як безкоштовний Wi-Fi, дитяча зона та лояльні програми, роблять «РААЙ» привабливим для різних категорій відвідувачів. Кафе-бар також активно розвиває інтер'єр для проведення зустрічей і культурних подій, що сприяє залученню нових клієнтів та створенню позитивного іміджу закладу в місцевій громаді.

Кафе-бар «РААЙ» зосереджується на відродженні та популяризації традиційної української кухні, пропонуючи гостям автентичні страви, приготовані за старовинними рецептами. Меню складається з різноманітних національних страв, таких як борщ, вареники, деруни та інші смаколики, що відображають багатство української кулінарної спадщини (див. Додаток А). Особлива увага приділяється використанню місцевих та органічних продуктів, що не лише підтримує місцевих виробників, але й гарантує свіжість та якість страв. Таким чином, заклад поєднує традиційні смаки з сучасними тенденціями здорового харчування, задовольняючи потреби найвибагливіших гурманів.

Інтер'єр кафе-бару «РААЙ» відображає глибоку повагу до слов'янської культури та національних традицій. Приміщення оформлене з використанням

натуральних матеріалів, таких як дерево та льон, що створює теплу та затишну атмосферу. Декор доповнюють елементи народного мистецтва: вишиті рушники, глиняний посуд, різьблені деталі, які підкреслюють автентичність закладу. Фірмовий стиль кафе-бару гармонійно поєднує традиційні мотиви з сучасним комфортом, надаючи гостям можливість зануритися в атмосферу української гостинності та відчувати дух національної єдності.

Кафе-бар «РААЙ» орієнтований на широку аудиторію, включаючи місцевих жителів, туристів, сімейні пари, молодь та корпоративних клієнтів. Для місцевих мешканців заклад є місцем зустрічей та відпочинку, де можна насолодитися улюбленими стравами в затишній атмосфері. Туристи знайдуть тут автентичний досвід української культури та кухні, що залишить незабутні враження. Сімейні пари оцінять дружню атмосферу та спеціальні пропозиції для дітей, а молодь — тематичні вечори та розважальні програми. Корпоративні клієнти можуть скористатися послугами з організації банкетів та ділових зустрічей, що робить «РААЙ» універсальним місцем для різноманітних подій.

Філософія кафе-бару «РААЙ» базується на принципах екологічної свідомості, підтримки місцевих традицій та високої якості обслуговування. Заклад прагне популяризувати українську культуру через гастрономію, створюючи платформу для збереження та передачі кулінарної спадщини. Використання екологічно чистих продуктів та стратегія зменшення відходів відображають відповідальне ставлення до довкілля. «РААЙ» також активно підтримує місцевих виробників, сприяючи розвитку регіональної економіки. Місія закладу полягає в тому, щоб об'єднувати людей через спільну любов до української кухні та культури, забезпечуючи при цьому високий рівень сервісу та незабутні враження для кожного гостя.

Кафе-бар «РААЙ» у селі Селичівка має низку конкурентних переваг, що роблять його привабливим для відвідувачів:

1. Автентична українська кухня: заклад пропонує страви, приготовані за традиційними рецептами з використанням місцевих продуктів, що забезпечує неповторний смак та високу якість страв.

2. Унікальний інтер'єр: оформлення приміщення відображає слов'янську культуру, використовуючи натуральні матеріали та елементи народного мистецтва, створюючи затишну та автентичну атмосферу.

3. Розташування: знаходячись у сільській місцевості, кафе-бар «РААЙ» пропонує відвідувачам можливість відпочити від міської метушні та насолодитися спокоєм і природою.

4. Різноманітність послуг: окрім харчування, заклад організовує святкові події, тематичні вечори, майстер-класи та дегустації, що приваблює широку аудиторію.

5. Високий рівень обслуговування: професійний та привітний персонал забезпечує якісний сервіс, враховуючи індивідуальні побажання кожного гостя.

6. Підтримка місцевих традицій: заклад активно популяризує українську культуру та традиції, що приваблює як місцевих жителів, так і туристів, зацікавлених у глибшому ознайомленні з національною спадщиною.

Ці особливості роблять кафе-бар «РААЙ» конкурентоспроможним та привабливим місцем для відвідувачів, які цінують якісну кухню, автентичну атмосферу та високий рівень обслуговування.

2.2 Аналіз діяльності кафе-бару «РААЙ» за останні 3–5 років

Аналіз діяльності кафе-бару «РААЙ» за останні 3–5 років дозволяє оцінити динаміку його розвитку, визначити ключові досягнення, виявити існуючі проблеми та окреслити перспективи подальшого вдосконалення.

Аналіз загальних показників діяльності кафе-бару «РААЙ» на основі доступних даних дозволяє оцінити основні тенденції розвитку та фінансової стабільності закладу. Хоча точні цифри не надаються, загальні показники допоможуть оцінити динаміку діяльності кафе-бару, зокрема в контексті кількості відвідувачів, змін у фінансових результатах та сезонних коливань.

Таблиця 2.2 – Приблизні загальні показники діяльності кафе-бару «РААЙ» за останні 3 роки (для села з населенням 1000 осіб)

Показник	2021 рік	2022 рік	2023 рік
Кількість відвідувачів на місяць	800	500	900
Доходи (в умовних одиницях)	120,000	80,000	130,000
Витрати (в умовних одиницях)	95,000	60,000	100,000
Рентабельність	25%	25%	23%
Пікові місяці (за кількістю відвідувачів)	Липень-Серпень	Листопад-Грудень	Травень-Червень
Мінімальна кількість відвідувачів	Січень	Лютий	Січень

Джерело: [розроблено автором за даними 16]

Загальні показники діяльності кафе-бару «РААЙ» свідчать про його стійкість навіть у складних умовах, спричинених зовнішніми обставинами. Хоча точних даних про фінансові та операційні результати заклад не надає, відомо, що на другий рік повномасштабного вторгнення кафе-бар «РААЙ» майже повністю відновив довоєнний режим роботи. Це демонструє здатність закладу адаптуватися до викликів і підтримувати свій рівень послуг, що є важливим фактором довіри клієнтів.

Динаміка кількості відвідувачів протягом останніх 3–5 років демонструє змішані тенденції. Під час перших місяців після початку воєнних дій кількість гостей суттєво знизилася через зменшення населення та економічну нестабільність. Однак, із покращенням ситуації та частковим поверненням мешканців до села Селичівка, кількість відвідувачів почала поступово зростати. На сьогодні спостерігається наближення показників до довоєнного рівня, що свідчить про відновлення довіри до закладу та його популярності серед місцевих жителів і гостей.

Зміни у фінансових показниках також відображають загальні тенденції на ринку. У період економічного спаду дохід закладу скоротився через зниження купівельної спроможності клієнтів. Разом із тим, оптимізація витрат та збереження рентабельності допомогли кафе-бару уникнути суттєвих фінансових втрат. Завдяки відновленню потоку клієнтів та адаптації меню до нових реалій, показники доходу та витрат почали стабілізуватися, що сприяє покращенню фінансового стану закладу.

Аналіз сезонності діяльності показує, що кафе-бар «РААЙ» має чітко виражені пікові та спокійні періоди. Найбільша кількість відвідувачів спостерігається у святкові дні, вихідні та під час туристичних сезонів, коли заклад стає популярним місцем для проведення сімейних заходів і святкувань. Спади відвідуваності, як правило, припадають на будні дні зимового періоду, коли кількість гостей знижується через менший туристичний потік та холодну погоду. Однак завдяки проведенню тематичних вечорів та акцій кафе-бару вдається частково компенсувати сезонні коливання.

У цілому, загальні показники діяльності кафе-бару «РААЙ» демонструють стабільність, гнучкість і потенціал для подальшого розвитку навіть у складних умовах.

Протягом останніх кількох років асортимент страв та напоїв в кафе-барі «РААЙ» зазнавав поступових змін. Враховуючи попит серед місцевих жителів і туристів, заклад регулярно додає нові позиції в меню. Зокрема, було розширено асортимент традиційних українських страв, таких як борщ, вареники, куліш, а також додано більше страв з місцевих фермерських продуктів. Це дозволяє кафе-бару підтримувати національний колорит і приваблювати туристів, які прагнуть познайомитись з українською кухнею.

Зміна цінової політики відображала інфляційні процеси та економічну ситуацію. У 2022 році, коли кількість відвідувачів була зменшена через загальні економічні труднощі, заклад змушений був дещо підвищити ціни на страви та напої для покриття витрат, проте збереглася доступність для місцевих жителів. У 2023 році, після відновлення нормального функціонування, ціни були скориговані на

більш прийнятний рівень, враховуючи підвищення відвідуваності та стабільні фінансові показники.

Кафе-бар «РААЙ» активно адаптується до сучасних тенденцій у харчуванні, зокрема популярності здорового харчування та дієтичних страв. У меню з'явилися страви для вегетаріанців та веганів, а також безглютенові опції. Наприклад, до асортименту було введено салати, приготовані з органічних інгредієнтів, а також безглютеновий хліб і десерти. Це дозволяє задовольняти потреби ширшого кола клієнтів, враховуючи зміни в харчових вподобаннях і здоров'я.

Завдяки активному зворотному зв'язку від клієнтів, кафе-бар «РААЙ» вдалося вдосконалити меню, адаптуючи його до запитів гостей. Багато клієнтів висловлювали бажання мати більше здорових та легких страв, тому заклад включив в меню страви з мінімумом жиру та цукру, а також фокус на сезонних продуктах. Відгуки також допомогли змінити кількість м'ясних страв, зокрема збільшився попит на пісні супи та вегетаріанські варіанти страв. Завдяки цьому, кафе-бар не тільки зберіг свою популярність серед традиційних клієнтів, але й привернув нову аудиторію, яка зацікавлена в здоровому способі харчування.

Кафе-бар «РААЙ» активно використовує різні маркетингові інструменти для залучення клієнтів і підвищення впізнаваності бренду. Одним із основних каналів реклами є соціальні мережі. Заклад веде активні профілі в Facebook, де публікуються новини, фото страв, акційні пропозиції, а також анонси тематичних вечірок і культурних заходів. Завдяки активній роботі з контентом, кафе-бар має постійну взаємодію з місцевими жителями та туристами, що допомагає залучити нових клієнтів.

Також «РААЙ» проводить локальну рекламу через флаєри, банери та афіші, розміщені в стратегічно важливих точках села та на виїздах, що дозволяє закладу залишатись в полі зору навіть у віддалених районах. Для залучення нових відвідувачів кафе-бар періодично проводить акції та знижки, наприклад, спеціальні пропозиції для родин, групових відвідувань або на святкові дні. Це стимулює клієнтів часто відвідувати заклад і рекомендувати його друзям.

Ефективність рекламних кампаній аналізується через кількість нових підписників у соціальних мережах, кількість відвідувачів в певний період після проведення акцій, а також через опитування клієнтів на місці. Результати показують, що завдяки активному використанню соціальних мереж та проведенню спеціальних пропозицій, кафе-бар зміг залучити більше молоді, а також туристів, які раніше не знали про заклад.

Особливо ефективними стали рекламні кампанії з акцентом на традиційні українські страви та екологічний підхід. Це створило позитивний імідж серед місцевих жителів, і багато нових клієнтів дізналися про заклад через «сарафанне радіо», тобто рекомендації від друзів і родичів. Крім того, постійно оновлюваний контент у соціальних мережах допоміг створити лояльну аудиторію, яка активно взаємодіє з публікаціями, ділиться відгуками та запрошує інших відвідати заклад.

Протягом останніх років кафе-бар «РААЙ» активно працює над вдосконаленням складу та кваліфікації свого персоналу. З метою підвищення якості обслуговування та ефективності роботи були здійснені наступні кроки:

У 2023 році було розширено штат, зокрема, найнято додаткових офіціантів та кухарів. Це дозволило зменшити час обслуговування та підвищити якість страв.

Регулярно проводяться тренінги та майстер-класи для персоналу, зокрема, з підвищення кваліфікації офіціантів та кухарів. Це включає навчання новим кулінарним технікам, стандартам обслуговування та використанню сучасного обладнання.

Організаційна структура кафе-бару «РААЙ» (рис. 2.5.) побудована на принципах чіткої ієрархії та функціонального поділу обов'язків. Кожен співробітник має визначену роль, що дозволяє ефективно виконувати операційні завдання та забезпечувати високий рівень обслуговування клієнтів.

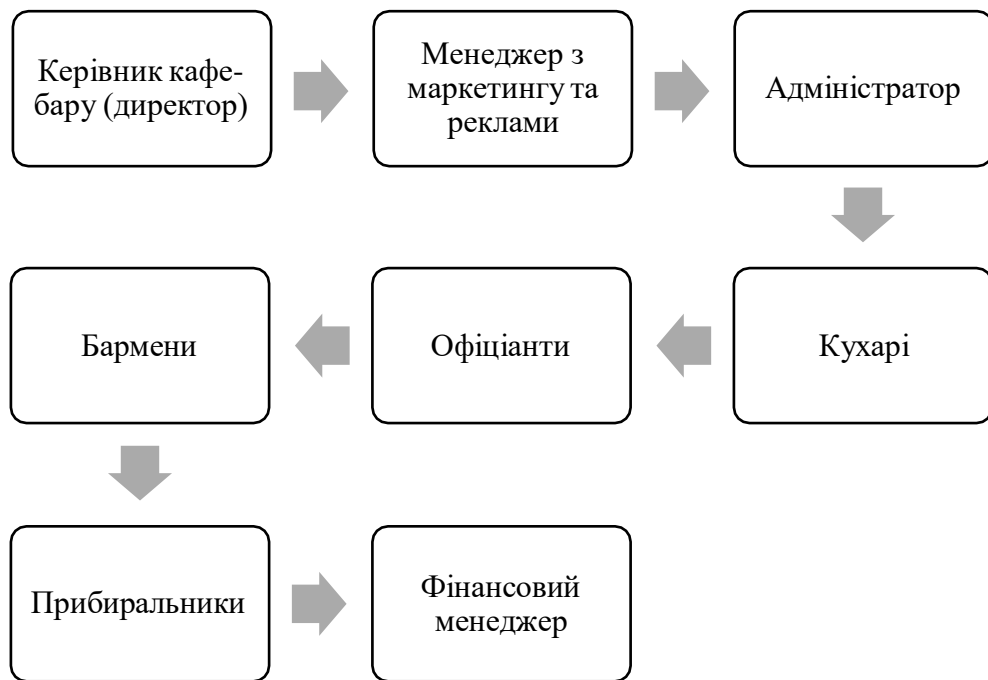


Рис. 2.5 – Організаційна структура кафе-бару «РААЙ» за останні роки

Джерело: [17-18]

Керівник кафе-бару (директор). Основна роль керівника полягає у стратегічному управлінні закладом, плануванні та виконанні фінансових завдань. Директор забезпечує загальне управління, контролює всі напрямки діяльності кафе-бару, приймає важливі рішення щодо розвитку закладу та взаємодії з постачальниками, партнерами, а також вирішує питання, пов'язані з персоналом.

Адміністратор. Адміністратор здійснює управління процесами обслуговування та взаємодії з клієнтами, контролює роботу офіціантів, координує графіки роботи персоналу та відповідає за забезпечення комфортних умов для відвідувачів. Також він відповідає за вирішення неформальних питань, пов'язаних з обслуговуванням клієнтів.

Менеджер з маркетингу та реклами. Менеджер з маркетингу займається просуванням кафе-бару, організацією рекламних кампаній, участю в місцевих заходах та фестивалях. Важливою частиною його роботи є аналіз ринку, оцінка ефективності рекламних кампаній та робота над підвищенням популярності закладу.

Кухарі. Кухарі відповідають за приготування страв, контроль якості їжі, а також інновації в меню. Вони працюють безпосередньо з продуктами та

забезпечують виконання санітарних норм. Кухарі повинні бути кваліфікованими в приготуванні як традиційних українських страв, так і страв, що відповідають сучасним гастрономічним трендам.

Офіціанти. Офіціанти забезпечують високий рівень обслуговування, приймають замовлення, подають страви та напої. Вони також взаємодіють з клієнтами, надаючи їм інформацію про меню та допомагаючи з вибором. Важливою частиною роботи є підтримка комфортної атмосфери в закладі та забезпечення задоволення відвідувачів.

Бармени. Бармени відповідають за підготовку та подачу напоїв, включаючи алкогольні та безалкогольні коктейлі, а також організацію барної зони. Вони мають консультативні обов'язки щодо вибору напоїв для клієнтів, створюючи для них унікальний досвід відвідування закладу.

Прибиральники. Працівники цієї категорії займаються підтриманням чистоти в кафе-барі. Вони відповідають за прибирання залів, туалетів та кухонних приміщень, що є важливою частиною забезпечення комфортних умов для гостей.

Фінансовий менеджер. Фінансовий менеджер займається контролем за фінансами, підготовкою звітності, веденням обліку витрат і доходів. Він відповідає за розподіл бюджету на різні напрямки та допомагає у стратегічному плануванні фінансової діяльності кафе-бару.

2.3 SWOT-аналіз кафе-бару «РААЙ»

SWOT-аналіз є потужним інструментом для оцінки внутрішніх і зовнішніх факторів, які впливають на діяльність кафе-бару «РААЙ». Він дозволяє визначити сильні і слабкі сторони закладу, а також можливості і загрози, що можуть впливати на його розвиток. Розглядаючи ситуацію кафе-бару, важливо врахувати, що заклад знаходиться в селі Селичівка, Київської області, де населення є відносно невеликим (близько 1000 осіб). Така локація має свої особливості, як позитивні, так і негативні, впливаючи на бізнес. З одного боку, сільська місцевість може бути привабливою для туристів, які шукають спокійне місце для відпочинку, а з іншого — через

низький рівень населення та менш розвинену інфраструктуру можуть виникати проблеми з залученням клієнтів.

Таблиця 2.3 – SWOT-аналіз кафе-бару «РААЙ»

Сильні сторони (Strengths)	Слабкі сторони (Weaknesses)
1. Високий рівень обслуговування та комфортна атмосфера.	1. Обмежена кількість потенційних клієнтів через сільське розташування.
2. Використання місцевих продуктів, що підвищує автентичність страв.	2. Можливі труднощі з транспортуванням та інфраструктурою.
3. Орієнтація на традиційну українську кухню, що відображає національні традиції.	3. Складнощі в залученні нових клієнтів через відсутність конкурентних переваг у великому місті.
4. Екологічність та чистота в інтер'єрі та роботі закладу.	4. Недостатній рівень маркетингу та промоції для розширення впізнаваності бренду.
Можливості (Opportunities)	Загрози (Threats)
1. Залучення туристів завдяки природній красі і місцевим культурним особливостям.	1. Низька конкуренція, що може призвести до малих обсягів продажу через обмежену аудиторію.
2. Розвиток гастрономічного туризму та організація тематичних заходів.	2. Можливе зниження попиту через економічні труднощі, зміни в регіональній політиці чи інші глобальні фактори.
3. Залучення інвестицій для розширення та покращення інфраструктури.	3. Потенційні проблеми з утриманням високої якості обслуговування через нестабільність ринку праці.
4. Можливість адаптації меню до нових гастрономічних тенденцій (здорове харчування, вегетаріанство).	4. Погіршення інфраструктури чи дорожніх умов може знизити відвідуваність.

Джерело: розроблено автором

SWOT-аналіз кафе-бару «РААЙ» показує як сильні сторони закладу, так і існуючі проблеми, з якими йому доводиться стикатися через специфіку регіону. Використання місцевих продуктів та орієнтація на автентичну українську кухню, разом із високим рівнем обслуговування, є основними перевагами. Однак обмежена кількість клієнтів у селі та проблеми з інфраструктурою можуть обмежувати можливості для розширення бізнесу.

РОЗДІЛ 3

УДОСКОНАЛЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ-БАРУ «РААЙ»

3.1 Удосконалення кулінарної концепції

Удосконалення кулінарної концепції є ключовим елементом розвитку будь-якого закладу громадського харчування, оскільки визначає його привабливість для відвідувачів, формує імідж та впливає на конкурентоспроможність на ринку. Кафе-бар «РААЙ», розташований у селі Селичівка, має потенціал для вдосконалення своєї кулінарної концепції, орієнтуючись на сучасні гастрономічні тенденції та потреби місцевих жителів і туристів. Враховуючи популяризацію здорового харчування, підвищений інтерес до екологічних і органічних продуктів, а також змінні смаки клієнтів, важливо адаптувати асортимент страв, обслуговування та цінову політику до цих вимог.

Сучасні гастрономічні тренди активно формують попит у ресторанах та кафе по всьому світу, впливаючи на асортимент страв та загальний підхід до харчування. Однією з головних тенденцій є здорове харчування, яке включає в себе використання натуральних, органічних та сезонних продуктів. Це сприяє формуванню більш свідомого ставлення до харчування, де відвідувачі шукають не лише смачні страви, а й корисні для здоров'я варіанти.

Веганські страви, а також безглютенові варіанти, на сьогоднішній день стають все більш популярними серед широких груп споживачів, особливо серед людей з певними харчовими обмеженнями або тих, хто обирає рослинний спосіб харчування. У містах такі тенденції активно впроваджуються в меню ресторанів і кафе, однак для сільських закладів це може бути не так очевидно, враховуючи місцеві традиції та вподобання споживачів.

Для кафе-бару «РААЙ», що розташоване в селі Селичівка, впровадження таких сучасних гастрономічних трендів має свої особливості. Важливо поєднувати традиційні смаки і страви з інноваціями, адаптуючи їх до попиту на здорове харчування та спеціалізовані дієти. Наприклад, можна впровадити меню, яке поєднує класичні українські страви з варіантами без глютену або на рослинній

основі, що буде привабливим для туристів, які приїжджають в село, а також для місцевих жителів, які шукають здорові альтернативи.

Окрім того, сільський регіон має свої переваги у контексті здорового харчування — це наявність доступу до свіжих та натуральних продуктів без використання хімічних добавок. Використання місцевих органічних інгредієнтів, таких як овочі, зелень, молочні продукти та м'ясо з місцевих ферм, дозволить кафе-бару підвищити якість страв і підтримати місцевих виробників.

Залучення трендів здорового харчування та спеціалізованих страв (веганських, безглютенових, безлактозних) не лише задовольняє потреби різних груп споживачів, але й дозволяє кафе-бару виділитися на фоні інших закладів в селі, створивши унікальний гастрономічний досвід для гостей. З огляду на те, що інтерес до таких страв зростає, особливо серед туристів, інтеграція цих тенденцій в меню може стати важливим кроком для розвитку бізнесу.

Розширення асортименту є важливою частиною стратегії удосконалення кулінарної концепції кафе-бару «РААЙ», яке знаходиться в селі Селичівка. Для задоволення сучасних гастрономічних тенденцій та потреб різних категорій споживачів необхідно адаптувати меню, розширюючи його новими стравами, що відповідають актуальним трендам, і одночасно зберігаючи автентичність місцевої кухні.

Одним із ключових напрямків є додавання страв, які відображають сучасні гастрономічні тенденції, зокрема здорове харчування. Це можуть бути страви з використанням органічних інгредієнтів, без глютену або молочних продуктів, а також варіанти для веганів і вегетаріанців. Наприклад, можна ввести в меню вегетаріанські супи, овочеві салати, страви з бобових або злакових культур, а також спеціальні десерти на рослинній основі. Враховуючи популярність безглютенових дієт, варто розглянути страви з безглютенового борошна, такі як млинці, хлібці або випічка. Це дозволить охопити ширшу аудиторію, зокрема людей із харчовими обмеженнями, а також тих, хто обирає рослинний спосіб харчування або прагне вести здоровий спосіб життя.

З огляду на сільську локацію, використання місцевих сезонних продуктів також є важливим аспектом для розширення асортименту. Враховуючи родючість місцевих земель, можна розробити сезонне меню, в якому використовуються свіжі овочі, фрукти, ягоди, гриби, зелень, молочні продукти, м'ясо та інші інгредієнти від місцевих виробників. Залежно від сезону, можна додавати до меню страви, приготовані зі свіжих овочів у весняно-літній період (наприклад, супи-пюре з сезонних овочів, салати з місцевими інгредієнтами) або страви з тушкованого м'яса і осінніми приправами в холодний період року. Такий підхід не лише підтримує місцевих фермерів, але й додає особливого смаку та якості стравам, підкреслюючи натуральність та свіжість продуктів.

У свою чергу, акцент на органічні продукти може стати ще однією значущою частиною асортименту. Це можуть бути овочі, фрукти, молочні продукти, м'ясо, вирощені без застосування пестицидів та хімічних добрив. Важливо також враховувати потреби гостей, які мають дієтичні обмеження, такі як безлактозні чи безглютенові страви. Для таких споживачів можна включити в меню десерти на основі кокосового молока, страви з безглютенових круп, а також спеціальні сніданки або легкі страви, що підходять для веганів чи людей з непереносимістю лактози.

Розширення асортименту страв є важливим кроком для підвищення привабливості кафе-бару «РААЙ» та задоволення різноманітних смаків відвідувачів. Враховуючи сільське розташування закладу, особливу увагу слід приділити використанню місцевих сезонних продуктів, що підкреслить автентичність та свіжість страв. Технологічні картки страв з пропозиції розширення меню зображені в Додатку Б.

Таблиця 3.1 – Приклад розширеного асортименту страв

Категорія страв	Приклад страви	Опис
Закуси	Тартар з місцевого сиру та помідорів	Свіжий сир з місцевої ферми, поєднаний з нарізаними помідорами та базиліком.
Перші страви	Овочевий крем-суп з сезонних овочів	Пюре-суп з гарбуза, моркви та цибулі, приготований на основі овочевого бульйону.

Продовження таблиці 3.1

Основні страви	Гречаники з грибним соусом	Смажені гречані котлети, подані з соусом з місцевих лісових грибів.
Десерти	Яблучний пиріг з корицею	Солодкий пиріг з яблук та кориці, випечений з використанням місцевих яблук.

Джерело: [розроблено автором за даними 19 – 21]

Розширення асортименту страв у кафе-барі «РААЙ» з урахуванням сучасних гастрономічних тенденцій та використання місцевих сезонних продуктів дозволить підвищити привабливість закладу для різних категорій відвідувачів.

Розробка ефективної цінової політики та системи збору відгуків клієнтів є ключовими аспектами для підвищення конкурентоспроможності та задоволення потреб відвідувачів кафе-бару «РААЙ», розташованого в селі Селичівка.

Для забезпечення доступності страв для різних груп клієнтів та з урахуванням витрат на постачання й ринкових тенденцій, важливо ретельно продумати цінову політику кафе-бару «РААЙ». Оскільки заклад розташований в селі, необхідно враховувати економічні особливості сільської місцевості, де ціни можуть бути нижчими, ніж у великих містах, проте рівень доходів населення також може бути меншим. Ось кілька ключових підходів до формування цінової стратегії:

1. Аналіз витрат. Першим етапом визначення ціноутворення є оцінка собівартості кожної страви. Це включає не лише витрати на основні інгредієнти, але й на побічні витрати, такі як оплата праці персоналу, витрати на енергоресурси, оренду приміщення та інші операційні витрати. Для цього потрібно здійснити детальний облік усіх витрат, щоб забезпечити економічну ефективність без шкоди для якості страв [22]. Наприклад, традиційні страви можуть бути дешевшими за рахунок використання місцевих продуктів, що знижує витрати на доставку.

2. Вивчення конкурентів. Важливо також враховувати ціни на подібні страви в інших місцевих закладах харчування. Дослідження цін у конкурентів дозволить встановити середній рівень цін у регіоні. Для цього варто моніторити ринок, щоб ціни не перевищували середній рівень, однак і не були занадто

низькими, що може створити враження низької якості послуг або страв. Це дозволить підтримувати конкурентоспроможність та привабливість закладу для потенційних клієнтів.

3. Гнучка цінова політика. Заклад може запровадити різні цінові категорії для різних груп клієнтів, щоб задовольнити потреби різних відвідувачів. Наприклад, для пенсіонерів або сімей з дітьми можуть бути запропоновані знижки або спеціальні комбінації страв, що дозволить залучити більше постійних клієнтів. Також можна запровадити акції та спеціальні пропозиції в певні дні тижня або години, що дозволить підвищити відвідуваність у менш популярні періоди. Наприклад, знижки на обіди в будні дні або вечірні акції з напоями можуть залучити додаткових клієнтів.

4. Врахування сезонності. Оскільки сільський регіон може мати змінну доступність продуктів залежно від сезону, важливо коригувати ціни залежно від вартості сезонних продуктів. У літній період, коли доступність свіжих овочів і фруктів зростає, ціни можуть бути знижені для деяких страв, що містять ці продукти. Взимку, коли деякі інгредієнти можуть бути дорожчими через їх імпорт, ціни можуть бути збільшені відповідно до змін вартості постачання. Таким чином, гнучкість в ціноутворенні дозволить кафе-бару «РААЙ» ефективно адаптуватися до змін у постачанні та попиті на різні страви.

Ці стратегічні підходи до цінової політики допоможуть забезпечити доступність страв для широкої аудиторії, зберігаючи при цьому економічну ефективність закладу та підтримуючи високий рівень задоволення клієнтів.

Отримання відгуків клієнтів є важливим інструментом для покращення якості обслуговування та адаптації кафе-бару «РААЙ» до потреб відвідувачів. У сучасному світі, де цифрові технології та онлайн-взаємодія з клієнтами стають все більш популярними, активна робота з відгуками може значно підвищити конкурентоспроможність закладу та залучити нових клієнтів, зокрема туристів.

Розробка простого та інтуїтивно зрозумілого веб-сайту стане важливим етапом для покращення взаємодії з клієнтами. На сайті слід розмістити детальну інформацію про меню, години роботи, контактні дані та спеціальні пропозиції.

Особливу увагу варто приділити можливості залишати відгуки, що дозволить клієнтам не лише ділитися своїми враженнями, а й підвищить довіру до закладу. Для туристів, які шукають місцеві гастрономічні заклади в інтернеті, наявність веб-сайту може стати ключовим фактором при виборі кафе для відвідування.

Реєстрація на популярних платформах для відгуків, таких як TripAdvisor або Google Reviews, дозволить значно розширити можливості збору відгуків та підвищити видимість закладу серед туристів. Ці платформи є одними з найпопулярніших серед подорожуючих, що шукають інформацію про місцеві заклади харчування [23]. Наявність позитивних відгуків на таких сайтах може стати вирішальним фактором при виборі ресторану або кафе для туристів, адже вони часто покладаються на досвід інших мандрівників.

Персонал кафе-бару може ініціювати збір відгуків, запитуючи клієнтів про їх враження після відвідин закладу [24]. Це можна зробити віч-на-віч або за допомогою короткої анкети, яку клієнт може заповнити на місці. Такі анкетування дозволяють оперативно отримувати зворотний зв'язок і враховувати побажання та зауваження відвідувачів. Залишення відгуків на офіційному сайті чи в соціальних мережах після цього може підвищити кількість позитивних відгуків та залучити нових клієнтів.

Враховуючи розташування кафе-бару в сільській місцевості, важливо акцентувати увагу на тому, що ефективний збір відгуків і активна комунікація з клієнтами допоможе привабити туристів. Багато мандрівників шукають місця для обіду чи вечері через соціальні мережі та онлайн-платформи, де можуть отримати інформацію від інших відвідувачів. Це створить можливість для кафе-бару «РААЙ» зайняти свою нішу на ринку гастрономічних послуг, залучити більше туристів, а також покращити імідж закладу, адже позитивні відгуки зазвичай сприяють лояльності клієнтів і збільшенню кількості відвідувань.

3.2 Впровадження нових послуг для адаптації до умов сьогодення

Для адаптації кафе-бару в сільській місцевості до умов сьогодення варто розглянути впровадження нових послуг, які відповідають потребам сучасних

клієнтів, зокрема туристів, а також надають додаткову цінність для місцевих жителів.

На рис. 3.1. наведено кілька можливих послуг, які можуть бути корисними для сільського кафе-бару:

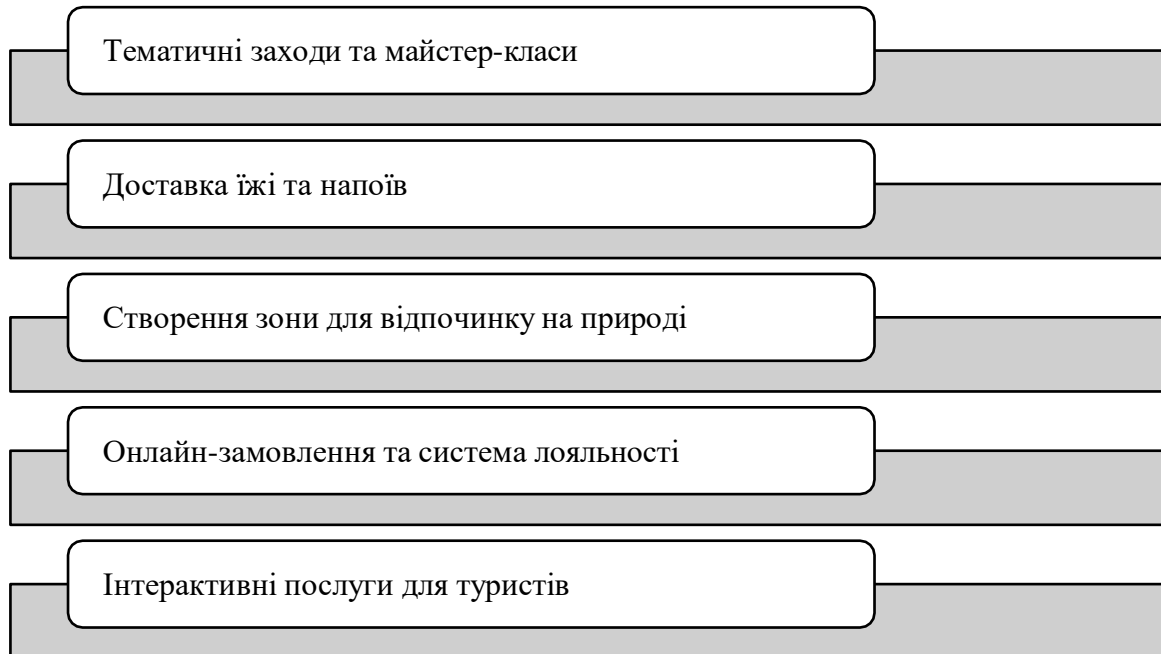


Рис. 3.1 – Послуги, що допоможуть кафе-бару адаптуватися до сучасних умов

Джерело: [розроблено автором за даними 25]

Впровадження нових послуг для адаптації кафе-бару «РААЙ» до сучасних умов є важливим кроком для підвищення його конкурентоспроможності та залучення різних груп клієнтів, зокрема туристів. Для цього важливо створити унікальні пропозиції, які враховують потреби місцевих жителів та гостей села.

Однією з таких послуг є організація тематичних заходів та майстер-класів. Майстер-класи з приготування традиційних страв дозволять гостям не лише скуштувати страви, а й отримати практичний досвід у приготуванні популярних українських страв. Це може стати основною активністю, яка приверне більше уваги в менш активні періоди. Організація тематичних вечорів, таких як вечори української музики або авторської кухні, допоможе створити атмосферу свята та залучити гостей, які шукають нові враження.

Іншою важливою послугою є доставка їжі та напоїв. Сучасні тренди вимагають зручних і швидких сервісів, тому організація доставки стане перевагою

для кафе-бару «РААЙ», дозволяючи залучити не лише місцевих жителів, але й туристів. Доставка замовлень у готелі чи інші туристичні об'єкти дозволить розширити аудиторію та покращити доступність послуг для гостей, які перебувають в іншій частині села або в місцевих готелях.

Створення зони для відпочинку на природі, як літні майданчики та альтанки, стане важливою частиною послуг кафе-бару. Оскільки заклад розташований у сільській місцевості, зручні майданчики на свіжому повітрі стануть чудовим місцем для відпочинку, особливо в теплу пору року. Також створення зеленої зони для сімей з дітьми, включаючи дитячі майданчики та зони для активного відпочинку, підвищить привабливість закладу для родин.

Важливим кроком є розробка онлайн-системи для замовлення страв, що дозволить клієнтам замовляти їжу через інтернет. Це значно підвищить зручність для постійних клієнтів та допоможе залучити нових відвідувачів. Впровадження програми лояльності, що передбачає знижки або бонуси для постійних клієнтів, стимулюватиме їх до повторних візитів.

Ще однією важливою послугою може стати створення інформаційних матеріалів для туристів. Путівники, рекламні матеріали або навіть додатки для смартфонів, що містять інформацію про місцеві визначні пам'ятки та події, допоможуть туристам краще орієнтуватися в місцевості та планувати свій відпочинок. Крім того, створення туристичних пакетів, які поєднують гастрономічні послуги з активним відпочинком (екскурсії, прокат велосипедів), стане цікавою пропозицією для мандрівників.

Впровадження цих послуг дозволить кафе-бару «РААЙ» адаптуватися до змінюваних умов ринку, задовольнити потреби різних груп клієнтів і стати більш привабливим для туристів. Розширення асортименту послуг та врахування сучасних потреб допоможе підвищити рівень конкуренції, забезпечити сталий розвиток закладу та зміцнити його імідж.

3.3 Розробка стратегії подальшого розвитку закладу

В умовах сучасного ринку ресторанного бізнесу, особливо в сільській місцевості, для закладів важливо не лише підтримувати стабільність, але й активно працювати над своєю адаптацією та розвитком, щоб залишатися конкурентоспроможними. Кафе-бар «РААЙ», розташоване в селі, має значний потенціал для розширення та вдосконалення своєї діяльності, враховуючи зростання інтересу до сільського туризму, локальних продуктів та культурних особливостей регіону. Однак для досягнення високих результатів необхідно зосередитися на розробці чіткої стратегії розвитку, яка б включала адаптацію до змін на ринку, задоволення потреб місцевих жителів і туристів, а також оптимізацію внутрішніх процесів закладу.

Розробка стратегії подальшого розвитку кафе-бару «РААЙ» має на меті визначити основні напрямки для досягнення довгострокового успіху. Це включає в себе покращення якісного обслуговування, впровадження нових послуг, розширення асортименту меню, а також активне використання інноваційних маркетингових підходів для залучення нових клієнтів. Підхід до стратегії розвитку базується на комплексному підході до всіх аспектів діяльності закладу, що дозволить забезпечити стабільне зростання, підвищити ефективність і конкурентоспроможність кафе-бару на ринку гастрономічних послуг.

Аналіз поточної ситуації кафе-бару «РААЙ» є важливим етапом для формулювання стратегії його подальшого розвитку. Поточний стан закладу треба оцінювати з кількох ключових аспектів, серед яких фінансові результати, рівень задоволення клієнтів, конкурентне середовище, а також вплив зовнішніх факторів на діяльність закладу.

Загальна фінансова стабільність кафе-бару «РААЙ» у останні роки була досягнута завдяки стабільному попиту на традиційну українську кухню. Проте, через пандемію та повномасштабне вторгнення, заклад зазнав певних втрат, які змогли бути подолані на другий рік після початку війни. За цей час заклад відновив довоєнний рівень роботи та досяг приросту відвідувачів завдяки покращенню якості обслуговування та введенню нових сезонних пропозицій.

Рівень задоволення клієнтів наразі високий, однак спостерігається необхідність у подальшому розвитку обслуговування та оновленні меню, оскільки деякі відгуки клієнтів вказують на обмежену кількість безглютенових або вегетаріанських страв. Це створює потенціал для впровадження нових гастрономічних пропозицій, що відповідають трендам здорового харчування.

У сільській місцевості, де розташоване кафе-бар «РААЙ», конкурентне середовище є значно менш насиченим порівняно з міськими агломераціями, але це не означає повну відсутність конкуренції. Основною конкуренцією для кафе-бару є інші заклади харчування, що працюють в цьому регіоні, навіть якщо їх кількість обмежена.

У цьому випадку конкуренція здебільшого зосереджена на простих кафе або трактирів, які пропонують традиційну українську кухню або страви з використанням місцевих продуктів. Однак, такі заклади часто обмежуються стандартними меню, без акценту на інноваційні страви чи унікальний досвід для гостей.

Зважаючи на низький рівень конкуренції, кафе-бар «РААЙ» має значну можливість зайняти лідируючу позицію, пропонуючи унікальні послуги, такі як кулінарні майстер-класи, тематичні вечори та нові послуги для туристів, що дозволить залучити більш широку аудиторію та виділитися серед місцевих закладів.

Вплив зовнішніх факторів:

– економічні зміни: вплив економічних змін на рівень доходів місцевих жителів може змінити купівельну спроможність, що потребує коригування цінової політики кафе-бару. Однак, з огляду на повоєнний відновлювальний період, економіка поступово адаптується, і кафе може очікувати зростання попиту;

– демографічні тенденції: сільська місцевість, де розташований «РААЙ», зазнає демографічних змін, зокрема, старіння населення. Це може змусити кафе-бар врахувати потреби літніх людей у створенні комфортних умов для відпочинку та харчування, можливо, пропонуючи спеціальні меню або знижки для цієї групи;

– зростання популярності сільського туризму: сільський туризм активно розвивається, і зростаючий потік туристів може стати важливою перевагою для кафе-бару. Це створює можливість для розширення послуг та покращення маркетингових кампаній, орієнтуючи їх на туристів, які шукають місця для відпочинку з місцевою культурною атмосферою та смачними стравами.

Для ефективного розвитку кафе-бару «РААЙ» та адаптації до сучасних вимог ринку важливо здійснити ряд змін. Таблиця 3.2. містить основні напрямки розвитку, які мають на меті підвищення якості послуг і залучення більшої кількості відвідувачів.

Таблиця 3.2 – Оновлення меню та маркетингові стратегії для кафе-бару «РААЙ»

Напрямок	Опис дій	Очікуваний результат
Оновлення меню	Розширення асортименту з урахуванням здорового харчування, вегетаріанських та безглютенових страв, а також використання органічних інгредієнтів.	Залучення нових клієнтів, зокрема молоді та туристів, підвищення популярності серед місцевих мешканців.
Сезонні зміни в меню	Включення сезонних страв з використанням місцевих продуктів (овочі, фрукти, гриби тощо).	Підвищення привабливості меню, адаптація до потреб клієнтів в різні пори року.
Маркетинг у соцмережах	Активне використання соцмереж для реклами, публікацій нових пропозицій та взаємодії з клієнтами (Facebook, Instagram).	Залучення молоді аудиторії, підвищення обізнаності про заклад серед туристів.
Співпраця з туристичними агентствами	Створення партнерств з місцевими туристичними агентствами, готелями, екскурсійними компаніями для просування кафе серед туристів.	Привертання туристів, збільшення кількості відвідувачів у пік туристичного сезону.
Програми лояльності	Впровадження знижок та бонусних систем для постійних клієнтів, спеціальні акції для родин або компаній.	Залучення постійних клієнтів, збільшення повторних відвідувань, підвищення рівня лояльності.

Продовження таблиці 3.2

Співпраця з місцевими виробниками	Партнерство з місцевими фермерськими господарствами та постачальниками органічних продуктів для забезпечення свіжих та якісних інгредієнтів.	Покращення якості страв, підвищення автентичності закладу, залучення туристів, які шукають місцеві смаки.
-----------------------------------	--	---

Джерело: розроблено автором

Загалом, для успішного розвитку кафе-бару «РААЙ» важливо зосередитися на адаптації до поточних змін, зокрема розширенні меню, впровадженні нових послуг, активній роботі в соцмережах і залученні туристів через різноманітні маркетингові стратегії. Крім того, співпраця з місцевими підприємствами дозволить забезпечити високоякісні продукти, що відповідають вимогам сучасних клієнтів, а також підвищити привабливість кафе для різних категорій відвідувачів.

Для забезпечення стабільного розвитку кафе-бару «РААЙ» в умовах сільської місцевості необхідно зосередитися на кількох ключових напрямках:

1. Оновлення кулінарної концепції. Важливо інтегрувати сучасні гастрономічні тенденції, зокрема здорове харчування, вегетаріанські та безглютенові страви. Планується розширити меню за рахунок сезонних і локальних інгредієнтів. Це дозволить залучити нову аудиторію, включаючи молодь та туристів, а також сприятиме підвищенню лояльності постійних клієнтів.

2. Розширення спектра послуг. Передбачається впровадження послуг доставки їжі, організація тематичних заходів і майстер-класів, створення літніх майданчиків і дитячих зон. Це підвищить привабливість закладу як для місцевих мешканців, так і для туристів, забезпечуючи зростання кількості відвідувачів у менш активні періоди.

3. Маркетингова активність. Необхідно створити офіційний сайт і профілі у соціальних мережах для поширення інформації про заклад, меню та спеціальні пропозиції. Планується реалізувати рекламні кампанії, спрямовані на туристів, зокрема через співпрацю з місцевими готелями та туристичними агентствами.

4. Оптимізація обслуговування клієнтів. Вдосконалення внутрішніх процесів, навчання персоналу та впровадження сучасних технологій дозволить

підвищити якість обслуговування. Важливим напрямком є створення системи лояльності, яка стимулюватиме повторні візити.

5. Покращення фінансових показників. Завдяки оптимізації витрат, підвищенню рентабельності меню та збільшенню кількості клієнтів прогнозується зростання доходів на 20–25% протягом наступних трьох років.

Реалізація стратегії розвитку спрямована на підвищення ефективності роботи закладу, розширення клієнтської бази та поліпшення репутації. Завдяки впровадженню нових послуг, оновленню меню та активному маркетингу прогноуються такі позитивні зміни:

- кількість клієнтів: збільшення на 30–40% завдяки новим послугам і розширенню асортименту.
- доходи: зростання щомісячного доходу на 20–25% через підвищення середнього чеку та залучення нової аудиторії.
- лояльність клієнтів: зростання повторних візитів на 15–20% завдяки програмам лояльності та покращенню сервісу.
- впізнаваність бренду: збільшення онлайн-підписників і позитивних відгуків на 50% через активність у соціальних мережах.

Такі показники стануть основою для стійкого розвитку кафе-бару «РААЙ» і його популяризації серед місцевих жителів та туристів.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У кваліфікаційній роботі на тему «Адаптація кулінарної концепції кафе-бару до умов сьогодення» на основі діяльності кафе-бару «РААЙ» було досягнуто поставлених завдань, що дозволило зробити низку важливих висновків і сформулювати конкретні пропозиції:

Дослідження типів та спеціалізації закладів ресторанного господарства у селі Селичівка Київської області. Аналіз показав, що конкурентне середовище у регіоні майже відсутнє, а кафе-бар «РААЙ» виконує роль не лише закладу харчування, а й осередку для соціальних та культурних подій. Це створює унікальну можливість для розвитку та позиціонування закладу як центру гастрономічного туризму.

Стан туристичної інфраструктури та вплив еколого-географічних факторів. Туристична інфраструктура села Селичівка знаходиться на початковому етапі розвитку, що створює перспективи для інтеграції кафе-бару в цю сферу. Аналіз сезонності та кліматичних умов вказує на доцільність розвитку літніх майданчиків, створення зон для відпочинку на природі та врахування місцевої сезонної специфіки в меню.

Основні проблеми та перспективи розвитку ресторанного господарства. Головними викликами є низька купівельна спроможність населення, недосконала логістика постачання продуктів та відсутність достатньої кількості туристів. Водночас зростає інтерес до сільського туризму, що відкриває перспективи для розширення аудиторії.

Аналіз діяльності кафе-бару «РААЙ». SWOT-аналіз виявив такі сильні сторони, як унікальне розташування, наявність постійної клієнтської бази та підтримка місцевої громади. Серед недоліків — обмежений асортимент, недостатній рівень маркетингових заходів та відсутність сучасних послуг, таких як доставка їжі чи онлайн-замовлення.

Рекомендації щодо удосконалення кулінарної концепції та впровадження нових послуг:

- розширення асортименту меню з урахуванням сучасних гастрономічних тенденцій, включаючи здорове харчування, вегетаріанські та безглютенові страви, а також використання місцевих сезонних продуктів;
- запровадження нових послуг, таких як доставка їжі, кулінарні майстер-класи, тематичні вечори та створення зон для відпочинку на природі;
- покращення маркетингової активності через створення офіційного вебсайту, активну присутність у соціальних мережах та співпрацю з місцевими туристичними організаціями;
- розробка програми лояльності для постійних клієнтів, впровадження системи знижок та акцій для різних груп споживачів.

Пропозиції щодо подальшого розвитку кафе-бару «РААЙ»

- створення стратегії довгострокового розвитку, що враховує поступове розширення асортименту, інвестиції в інфраструктуру та активну роботу із залучення туристів;
- підвищення рівня кваліфікації персоналу для забезпечення високої якості обслуговування;
- впровадження технологій для автоматизації роботи закладу, зокрема для обробки замовлень та збору відгуків клієнтів.

Прогнозовані результати реалізації рекомендацій:

- зростання кількості клієнтів на 30–40%;
- збільшення доходів на 20–25%;
- підвищення рівня задоволеності та лояльності клієнтів на 15–20%;
- підвищення впізнаваності закладу на 50% через активність у соціальних мережах та зростання кількості позитивних відгуків.

Реалізація запропонованих заходів забезпечить кафе-бару «РААЙ» конкурентоспроможність, покращення фінансових показників та стійкий розвиток у сучасних умовах.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Класифікація та типи підприємств ресторанного господарства. *MegaLib.com.ua*.
URL: http://megalib.com.ua/content/754_11_Klasifikaciya_ta_tipi_pidpriemstv_restorannogo_gospodarstva.html.
2. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. *online.budstandart.com*. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=82702.
3. Домашенко С. Заклади ресторанного господарства. *Scribd*.
URL: <https://www.scribd.com/presentation/807041766/Заклади-ресторанного-господарства>.
4. Гастрорезюме 2023 року: райони, формати та ресторани відкриття Києва. *PostEat*. URL: https://posteat.ua/obzory/gastrorezyume-2023-roku-rajoni-formati-ta-restoranni-vidkrittja-kiyeva/?utm_source.
5. Майстер ресторанного обслуговування. *vpu33.com.ua*.
URL: <https://vpu33.com.ua/profession/majster-restorannogo-obslugovuvannya/>.
6. Силівейстр В. Цільова аудиторія ресторану. Як скласти портрет клієнта ресторану. *Poster POS*. URL: <https://joinposter.com/ua/post/tsilova-audytoriya-restoranu>.
7. На Київщині діють 50 туристичних маршрутів. *suspilne.media*.
URL: https://suspilne.media/kyiv/548855-na-kiivsini-diut-50-turisticnih-marsrutiv/?utm_source.
8. Програма розвитку туризму Київської області на 2024-2026 роки. *Київська обласна рада*. URL: https://kor.gov.ua/wp-content/uploads/2023/12/Dodatok-48.pdf?utm_source.
9. Програма розвитку туризму Київської області на 2021-2023 роки. *Київська обласна рада*. URL: https://kor.gov.ua/wp-content/uploads/2024/04/PROHRAMA_rozvytku_turyzmu_Kyivs_koi_oblasti.pdf?utm_source.

10. Кулеба О. Екологічний паспорт київської області. Київ, 2022. 200 с.
URL: <https://mepr.gov.ua/wp-content/uploads/2023/04/Ekologichnyj-pasport-Kyyivska-oblast.pdf>.
11. Дуляба Н.І., Ільчишин С.М. Проблеми та перспективи розвитку ресторанного господарства в індустрії туризму. *Ефективна економіка*. 2021.
URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/11_2021/108.pdf.
12. Генеральний план. *Баришівська селищна рада*. URL: https://baryshivska-gromada.gov.ua/wp-content/uploads/2024/05/1.1-PZ_GP_smt-BARYSHIVKA-.pdf.
13. Кафе-бар "РААЙ". *Facebook*.
URL: https://www.facebook.com/groups/2576150462620498/?utm_source.
14. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. *empirem.com.ua*.
URL: <https://empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php>.
15. ЗВІТ про виконання плану роботи сектору з питань праці та цивільного захисту населення апарату виконавчого комітету Баришівської селищної ради. *Баришівська селищна рада. Офіційний сайт територіальної громади*.
URL: https://baryshivska-gromada.gov.ua/wp-content/uploads/2021/09/zvit-veresen-TSZ.docx?utm_source.
16. Редактор Pro-Consulting.ua. Ринок кафе та ресторанів в Україні: зафіксовано зростання середнього чека на 18%. *Pro-Consulting*. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rinok-kafe-ta-restoraniv-v-ukrayini-zafiksovano-zrostannya-serednogo-cheka-na-18>.
17. Організаційна структура управління кафе. *fu.malevaro.cx.ua*.
URL: <https://fu.malevaro.cx.ua/articles/organizacijna-struktura-upravlinnja-kafe.html>.
18. Організація роботи кафе-бару. *Коллекция Revolution*.
URL: https://revolution.allbest.ru/management/00237221_0.html.
19. Секрети створення продавального меню. *POS Vector*.
URL: <https://www.pos-vector.net/blog/prodavalne-menu-dlia-restoranu/>.
20. Як підвищити середній чек в ресторані. *POS Vector*.
URL: <https://www.pos-vector.net/blog/upsell-secrets/>.

21. Сезонне меню в кафе та ресторанах. *business-broker.com.ua*.
URL: <https://business-broker.com.ua/blog/sezonne-meniu-v-kafe-ta-restoranakh-iak-pryvernuty-kliientiv-novymy-ideiamy/>.
22. Найвигідніші методи ціноутворення меню ресторану. *ChoiceQR*.
URL: <https://choiceqr.com/uk/news/najvygidnishi-metody-czinoutvorennya-menu-restoranu/>.
23. Чи потрібен в сільському туризмі маркетинг?. *Школа сільського туризму*. URL: <https://school.tourinform.org.ua/chy-potriben-v-silskomu-turyzmi-marketyng/>.
24. Як залучити клієнтів до ресторану і кав'ярні. *Kyivstar Business Hub*.
URL: https://hub.kyivstar.ua/articles/ideyi-dlya-restoranu-ta-kav-yarni-yak-zaluchyty-kliyentiv-novomu-zakladu?utm_source=chatgpt.com.
25. Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі: матеріали міжнар. наук.-практ. конф., [орг. ком.: В. М. Бабаєв (голова), М. К. Сухонос (заст. голови) та ін.]; Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2020. – 234 с.

ДОДАТКИ

Додаток А

Меню кафе-бару «РААЙ»



МЕНЮ

Кафе-Бар «РААЙ»

@kaf_e_raay
с. Селівцівка, вул. Незалежності 19А,
Броварського р-ну, Київської області



Деруни із сметаною 60,00 грн.
(картопля, сметана)

Деруни із піджаркою 70,00 грн.
(картопля, цибуля, сало)

Паста Карбонара (300 г.) 165,00 грн.
(паста, бекон, вершки, пармезан)

Паста Болоньеза (300 г.) 150,00 грн.
(пастка, свиний фарш, томатний соус, пармезан)

ПІЦЦА ТА ІНШЕ

Піца "Салямі та шинка" 180,00 грн.

Піца "Гавайська" 180,00 грн.

Піца «Папероні» 160,00 грн.

Хот-Дог французький 45,00 грн.
(сосиска молочна, булочка, кетчуп, гірмиця, майонез)

Хот-дог із кунжутною булочкою 55,00 грн.
(булочка з кунжутом, соус, салат, сосиска молочна)



ОСНОВНІ СТРАВИ

Банюш з піджаркою 110,00 грн.
(булгур/рудяна крупа, сметана, цибуля, сало/брынза)

Качана каша 120,00 грн.
(каша сорго, м'ясо піщана)

Стейк свиний з овочевим гарніром (за 100 г.) 100,00 грн.
(свинина, цибуля, перець, помідор, секретна заправка)

Стейк яловичий з овочевим гарніром (за 100 г.) 120,00 грн.
(яловичина, цибуля, перець, помідор, секретна заправка)

Стейк лосося на шпинатно-вершковому соусі (за 100 г.) 180,00 грн.
(лосось, шпинат, вершки)

Шніцель під сиром 110,00 грн.
(відбивана курка, сир, морква)

Котлета по-київськи 95,00 грн.



СНІДАНКИ

Яєчня з шинкою 70,00 грн.
(4-и яєць, шинка)

Омлет з овочами 65,00 грн.
(4-и яєць, овочі сезонні)

Сирники 80,00 грн.
(сир кисломолочний, топінг, сметана)

Сендвіч з шинкою та сиром 52,00 грн.
(ХЛІБ, соус, сир, шинка, яєчня)

ПЕРША СТРАВА

В асортименті

ГАРНІР

Картопля фрі (240 г.) 75,00 грн.
(картопля фрі, соус на вибір)

Картопля по-селянськи (220 г.) 70,00 грн.
(картопля скибочками, часникова заправка)

Картопляний мікс (300 г.) 95,00 грн.
(картопля фрі, картопля по-селянськи, картопля кульками, соус на вибір)

САЛАТИ		
Салат "Цезарь" (360 г.) <i>(салат айзберг, помідори чері, куряче філе, перепікані яйця, сир пармезан, крутони, соус секретний)</i>	195,00 грн.	
Салат "Грецький" (270 г.) <i>(огірок, помідор, перець, цибуля, маслини, сир фета, секретно заправка)</i>	130,00 грн.	
Салат "Узбек" (270 г.) <i>(куряче філе, помідор, огірок, сухарі, часниковий соус)</i>	120,00 грн.	
Салат з ананасом (280 г.) <i>(бекінська капуста, ананас, шинка, сир товердей, соус)</i>	130,00 грн.	
Салат із капусти (160 г.) <i>(капуста, морква, олія, оцет, сік)</i>	60,00 грн.	
Салат "Шопський" (300 г.) <i>(огірок, помідор, перець, цибуля, бріссол, оливкова олія)</i>	98,00 грн.	
Салат з буряком та фетою (270 г.) <i>(буряк, руккола, сир фета, горіховий соус)</i>	95,00 грн.	

ЗАКУСКИ		
Нарізка м'ясна <i>(ковбаса, шинка, підвершина)</i>	270 г.	160,00 грн.
Солоне асорті <i>(огірок, помідор, капуста квашена)</i>	315 г.	115,00 грн.
САЛО мариноване <i>(САЛО, приправа)</i>	100 г.	45,00 грн.
Асорті із САЛА <i>(САЛО свіже, мариноване, помазанка із САЛА)</i>	150 г.	90,00 грн.
Оселедець маринований <i>(оселедець, цибуля, зелень)</i>	160 г.	70,00 грн.
Оливки/маслини	50 г.	50,00 грн.
Нарізка цитрусова <i>(лимон/апельсин)</i>	50 г.	50,00 грн.

СОЛІННЯ		
Огірок маринований	100 г.	40,00 грн.
Помідор маринований	100 г.	40,00 грн.
Капуста квашена	100 г.	65,00 грн.
Пелюстки капусти	100 г.	70,00 грн.

МАНГАЛ МЕНЮ		
<i>За попереднім замовленням!</i>		
Ребра на мангалі	100 г.	90,00 грн.
Шашлик курячий	100 г.	60,00 грн.
Шашлик свинний	100 г.	90,00 грн.
Курячі сердечка	100 г.	54,00 грн.
Курячі стегенцята	100 г.	58,00 грн.
Стейк лосося	100 г.	180,00 грн.
Скумбрія на мангалі	100 г.	30,00 грн.

ОВОЧІ ГРИДЬ		
Кабачок	100 г.	30,00 грн.
Гриби	100 г.	52,00 грн.
Баклажани	100 г.	35,00 грн.
Перець	100 г.	40,00 грн.
Цвітна капуста	100 г.	34,00 грн.

СОУСИ ТА ДОДАТКИ ДО СТРАВ		
Кетчуп	50 г.	30,00 грн.
Майонез	50 г.	30,00 грн.
Сирний соус	50 г.	30,00 грн.
Хрін	50 г.	30,00 грн.
Гірчиця	50 г.	30,00 грн.
Піджарка з САЛОМ	50 г.	30,00 грн.
Сметана	50 г.	20,00 грн.
Згущене молоко	30 г.	15,00 грн.
Мед	30 г.	17,00 грн.
Топінг в асортименті	30 г.	15,00 грн.

ПЕЛЬМЕНІ		
Пельмені "КОЛОВРАТ"	8 шт.	135,00 грн.
Пельмені курячі	10 шт.	110,00 грн.
Пельмені курячі з грибним соусом	10 шт.	140,00 грн.

МЛИНЦІ		
Млинці з м'ясом	4 шт.	90,00 грн.
Млинці з куркою та грибами	3 шт.	85,00 грн.
Млинці з капустою	3 шт.	60,00 грн.
Млинці з тварогом	2 шт.	70,00 грн.
Млинці з яблуком та корицею	3 шт.	75,00 грн.
Млинці "Вишиванка"	2 шт.	95,00 грн.
Млинці з маком	3 шт.	60,00 грн.

"Black" бургер		
(чорна булочка, сирний соус, помідор, зелень, котлетна свинина, подвійний сир чедер)		100,00 грн.

"Fish" бургер		
(булочка, філе хека в клярі, помідор, зелень, сир чедер)		95,00 грн.

Гамбургер		
(булочка, сирний соус, помідор, зелень, котлетна свинина, сир чедер)		90,00 грн.

ВАРЕНИКИ		
Макітра вареників солоні	8 шт.	185,00 грн.
Макітра вареників солодкі	8 шт.	160,00 грн.
Вареники із м'ясом	4 шт.	95,00 грн.
Вареники з капустою	4 шт.	70,00 грн.
Вареники із солоним тварогом	4 шт.	80,00 грн.
Вареники з малиною	4 шт.	90,00 грн.
Вареники з вишнею	4 шт.	80,00 грн.
Вареники із солодким тварогом	4 шт.	80,00 грн.

Технологічні картки страв з пропозиції розширення меню

Технологічна картка № 1

«Тартар з місцевого сиру та помідорів»

Найменування сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
Місцевий сир (козячий або коров'ячий)	85	80
Помідори (місцеві, сезонні)	85	70
Оливкова олія	8	8
Часник (за бажанням)	3	2
Лимонний сік	5	5
Сіль	1	1
Чорний мелений перець	1	1
Базилік або мікрозелень	5	3
Вихід	-	170

Технологія приготування:

Помідори нарізати дрібними кубиками, попередньо знявши шкірку. Сир подрібнити кубиками такого ж розміру. Часник натерти. Змішати всі інгредієнти, додати оливкову олію, лимонний сік, сіль і перець. Викласти у форму для тартару, прикрасити зеленню.

Правила подавання:

Тартар з місцевого сиру та помідорів подається охолодженим (10-12°C) на пласкій охолодженій тарілці або сервірувальному камені, сформованим у рівний циліндр за допомогою кулінарного кільця.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – страва має охайну форму, інгредієнти нарізані рівномірними кубиками, подача акуратна, без розтікання рідини. Поверхня злегка зволожена оливковою олією, прикрашена свіжою зеленню.

Смак і запах – смак збалансований, ніжний сир гармонійно поєднується з солодкувато-кислими помідорами, освіжаючим лимонним соком і пряністю чорного перцю. Запах виражений, свіжий, без сторонніх домішок.

Колір – натуральний, яскравий – червоні або жовті помідори, білий або кремовий сир, зелень базиліку або мікрозелені. Оливкова олія додає легкий блиск.

Консистенція – ніжна, злегка соковита, без надмірної рідини, помідори не розм'якшені, сир зберігає форму, але легко розламується.

Технологічна картка №2
«Яблучний пиріг з корицею»

Найменування сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
Борошно пшеничне	35	35
Вершкове масло (82,5%)	15	15
Цукор	12	12
Яблука (свіжі)	40	30
Яйця курячі	10	10
Сметана (15-20%)	5	5
Кориця мелена	1	1
Розпушувач тіста	1	1
Ванільний цукор	1	1
Сіль	0,5	0,5
Вихід	-	100

Технологія приготування:

Яблука вимити, очистити від шкірки та серцевини, нарізати тонкими скибочками. Масло розм'якшити до кімнатної температури. Борошно просіяти разом із розпушувачем. Вершкове масло збити з цукром до однорідної маси. Додати яйце, сметану, ванільний цукор і сіль, перемішати. Поступово ввести борошно з розпушувачем, замісити м'яке тісто. Розкачати тісто та викласти його у змащену форму, сформувавши бортики. Викласти зверху підготовлені яблука, рівномірно посипати корицею та цукром. Духовку розігріти до 180°C. Випікати пиріг 30-35 хвилин до золотистої скоринки.

Правила подавання:

Готовий пиріг остудити у формі 10-15 хвилин. Подавати теплим або охолодженим, за бажанням – з кулькою ванільного морозива чи збитими вершками.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – рум'яна, рівномірно пропечена поверхня, акуратно викладені яблука.

Смак і запах – виражений аромат кориці та яблук, ніжний, солодкий смак.

Колір – золотисто-коричнева скоринка, світле та м'яке тісто, карамельний відтінок яблук.

Консистенція – м'яке, повітряне тісто з соковитою, але не розвареною яблучною начинкою.