

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)

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА  
(ім'я і прізвище)

«17» 16 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри

  
(підпис)

Лариса ШАРАН  
(ім'я і прізвище)

«17» червне 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

на тему: « Впровадження еко-інновацій у закладі ресторанного господарства »

Виконав: здобувач 4 курсу, групи ГС-4-5

Давиденко Денис Сергійович  
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

  
(підпис)

Керівник Олег БОРТНІЧУК

(ім'я і прізвище)

  
(підпис)

Рецензент Роман ЯКОБЧУК

(ім'я і прізвище)

  
(підпис)

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

Здобувач

  
(підпис)

Київ – 2024 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь бакалавр

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

(код і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

(назва)

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Завідувач кафедри ГРС**

Лариса ШАРАН

«08» травня 2024 року

**З А В Д А Н Н Я**

**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Давиденко Дениса Сергійовича

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема роботи «Впровадження еко-інновацій у закладі ресторанного господарства»

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

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

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

2. Термін подання здобувачем роботи 6 червня 2024 року

3. Вихідні дані до роботи «Впровадження еко-інновацій у закладі ресторанного господарства» місто Київ, ресторан «Руккола»


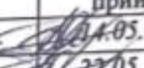

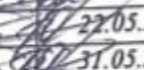

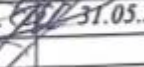
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1 Виклики та сучасний стан ресторанної індустрії в місті Київ; Розділ 2. Опис закладу ресторанного господарства «Руккола»; Розділ

3. Впровадження використання істівного посуду в ресторан «Руккола»; Висновки та пропозиції; Список використано літератури та інтернет ресурсів;

Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

### 6. Консультанти розділів роботи

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

7. Дата видачі завдання 08.05.2024

### КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП РОЗДІЛ 1 ВИКЛИКИ ТА СУЧАСИЙ СТАН РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ В МІСТІ КИЇВ	08.05-14.05.2024р.	Виконано
2	РОЗДІЛ 2 ОПИС ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «РУККОЛА»	15.05.-22.05.2024р.	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 ВПРОВАДЖЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ ІСТИВНОГО ПОСУДУ В РЕСТОРАН «РУККОЛА»	23.05-31.05. 2024р.	Виконано
4	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	01.06-03.06.2024р.	Виконано
5	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	06.06.2024р.	Виконано

Здобувач

  
(підпис)

Денис ЛАВИДЕНКО  
(ім'я, прізвище)

Керівник роботи

  
(підпис)

Олег БОРТНІЧУК  
(ім'я, прізвище)

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА**  
**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

*Здобувача:* Давиденко Дениса Сергійовича

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

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

**Тема роботи:** *«Впровадження еко-інновацій у закладі ресторанного господарства»*

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

Дата захисту “.....” червня 2024 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

**АНОТАЦІЯ**

Під час виконання кваліфікаційної роботи проведено дослідження викликів та сучасний стан ресторанного господарства в місті Київ, особливості туристичної привабливості. Також опис закладу ресторанного господарства «Руккола», описані основні відомості характеристика організаційно-технологічних аспектів. У ході роботи було проведено аналіз сучасного стану використання еко-інновацій, розписано план для впровадження використання їстівного посуду в ресторан «Руккола»

Кваліфікаційна робота виконана на 51 сторінках комп'ютерного тексту та містить 10 таблиць, 18 рисунків, 1 додатків.

*Ключові слова:* еко-інновації, заклад ресторанного господарства, їстівний посуд, місто Київ.

## ABSTRACT

During the execution of the qualification work, a study was conducted on the challenges and the current state of the restaurant industry in Kyiv, as well as the peculiarities of its tourist attractiveness. Additionally, a description of the restaurant establishment "Rukkola" was provided, detailing the main organizational and technological aspects. The work included an analysis of the current state of eco-innovation usage and outlined a plan for the implementation of edible tableware in the "Rukkola" restaurant.

The qualification work is completed in 51 pages of computer text and contains 10 tables, 18 figures, and 1 appendix.

*Keywords:* eco-innovations, restaurant establishment, edible tableware, Kyiv city.

## ЗМІСТ

сторінки

ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ 1 ВИКЛИКИ ТА СУЧАСИЙ СТАН РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ В МІСТІ КИЇВ .....	8
1.1 Характеристика закладів ресторанного господарства в місті Київ. ....	8
1.2 Особливості туристичної привабливості в місті Київ. ....	10
1.3 Огляд викликів, що стикаються підприємства харчування в місті Київ. ....	12
РОЗДІЛ 2 ОПИС ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «РУККОЛА». .....	15
2.1 Основні відомості.....	15
2.1.1 Юридична інформація та характеристика закладу.....	17
2.1.2 Характеристика організаційно-технологічних аспектів виробничої діяльності.....	18
2.1.3 Характеристика послуг закладу ресторанного господарства.....	21
2.2 Аналіз сучасного стану використання еко-інновацій їстівного посуду в ресторанній сфері.....	23
РОЗДІЛ 3 ВПРОВАДЖЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ ЇСТИВНОГО ПОСУДУ В РЕСТОРАН «РУККОЛА» .....	27
3.1 Історичні відомості використання їстівного посуду.....	27
3.2 Розробка та впровадження страв з їстівним посудом в ресторані «Руккола» ...	33
3.3 Екологічні аспекти використання їстівного посуду: переваги та виклики.....	40
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	47
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ РЕСУРСІВ .....	49
ДОДАТКИ	

## ВСТУП

**Актуальність теми:** ресторанний бізнес є невід'ємною частиною туристичної сфери, зосередженою на задоволенні потреб туристів і місцевих жителів у якісному харчуванні. За словами багатьох експертів, ресторани відіграють важливу роль у житті суспільства. Відвідування ресторану - це не лише можливість смачно поїсти чи випити, а й чудова нагода для спілкування, проведення ділових зустрічей, відпочинку та задоволення естетичних і сенсорних потреб. Ресторани створюють атмосферу, яка залучає всі органи чуття людини. Візуальні враження від інтер'єру, кольорової гами та сервіровки столу, слухові від спокійної музики та звуків довкілля, смакові відчуття від страв і напоїв, тактильні від приємних текстур на столі та стільцях, а також аромати, що наповнюють повітря, - усе це разом створює незабутній досвід.

У ресторанах люди часто знаходять натхнення, відпочивають після робочого дня або святкують важливі події у своєму житті. Зустрічі з друзями, романтичні вечери, сімейні святкування та корпоративні заходи – все це відбувається у затишній атмосфері ресторанів. Крім того, ресторани часто служать місцем для проведення ділових зустрічей і переговорів, де в неформальній обстановці можна обговорити важливі питання і прийняти рішення. Таким чином, ресторани є важливими соціальними інститутами, які сприяють культурному обміну, соціальній взаємодії та загальному благополуччю населення. Вони не тільки задовольняють базову потребу у харчуванні, але й забезпечують простір для емоційного та культурного збагачення, що робить їх важливою частиною туристичної індустрії та повсякденного життя людей.

Екологія відіграє ключову роль у ресторанній сфері, адже заклади громадського харчування дедалі більше усвідомлюють свій вплив на довкілля та прагнуть його мінімізувати. Одним із важливих кроків у цьому напрямку є перехід на екологічно чисті та біорозкладні матеріали, зокрема їстівні тарілки. Використання їстівних тарілок допомагає зменшити обсяги одноразового пластику та паперу, які зазвичай потрапляють на сміттєзвалища та сприяють забрудненню планети.

Перехід на їстівні тарілки зумовлений кількома причинами. По-перше, це відповідає зростаючому попиту споживачів на екологічно свідомі рішення. Сучасні відвідувачі

часто обирають заклади, які підтримують стійкі практики та дбають про збереження навколишнього середовища. По-друге, їстівні тарілки додають унікальності ресторанному досвіду, пропонуючи гостям не лише смачні страви, але й цікаві кулінарні інновації. Ці тарілки часто виготовляються з натуральних інгредієнтів, що робить їх безпечними для споживання та корисними для здоров'я.

Крім того, використання їстівних тарілок знижує витрати на утилізацію відходів і сприяє збереженню ресурсів, оскільки зникає потреба у виробництві та транспортуванні одноразового посуду. Ресторани, що впроваджують такі практики, демонструють свою відповідальність і лідерство у сфері екологічної стійкості, що позитивно впливає на їхню репутацію і може привабити більше відвідувачів, які цінують екологічну відповідальність.

**Об'єкт дослідження:** заклад ресторанного господарства «Руккола»

**Предмет дослідження:** впровадження еко-інновацій в закладі ресторанного господарства.

**Мета дослідження:** аналіз та впровадження використання їстівного посуду в ресторані "Руккола"

**Завдання дослідження:**

1. Характеристика закладів ресторанного господарства в місті Київ.
2. Особливості туристичної привабливості міста Київ.
3. Опис закладу ресторанного господарства «Руккола», основні відомості, юридична інформація.
4. Аналіз сучасного стану використання еко-інновацій їстівного посуду.
5. Розробка та впровадження страв з їстівним посудом в ресторані «Руккола».
6. Екологічні аспекти використання їстівного посуду переваги та виклики.

## РОЗДІЛ 1 ВИКЛИКИ ТА СУЧАСИЙ СТАН РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ В МІСТІ КИЇВ .

### 1.1 Характеристика закладів ресторанного господарства в місті Київ.

Місто Київ, незаперечно, є гастрономічною столицею України, де кожен знаходить щось за власний смак і бажання. Заклади ресторанного господарства тут представлені в широкому асортименті, пропонуючи різноманіття кухонь з усього світу. Ресторани у Києві хизуються своєю атмосферою та стилем обслуговування. Вишукані інтер'єри, оригінальне оформлення та неймовірна кухня роблять відвідування кожного закладу незабутнім досвідом. Шеф-кухарі пропонують ексклюзивні страви, використовуючи свіжі місцеві продукти та інноваційні кулінарні технології.

Одним із найцікавіших аспектів ресторанної сфери Києва є його місцева кухня, яка зберігає традиції української гастрономії, але в той же час не боїться експериментувати та впроваджувати нові ідеї. Місцеві шеф-кухарі зуміли зберегти смакові та ароматичні нотки стародавніх рецептів, додаючи до них сучасний шарм.

Заклади ресторанного господарства Києва також вражають своєю різноманітністю форматів. Від елегантних ресторанів з панорамним видом на місто до затишних кав'ярень та стильних барів, тут можна знайти ідеальне місце для будь-якого заходу. Багато закладів також пропонують живу музику або вечірки, це допомагає також просувати свій заклад.

Заклад ресторанного господарства - це структурна одиниця у галузі ресторанного бізнесу, яка відповідає за виробництво, продаж та обслуговування продукції та послуг. Вона може виготовляти, придбавати та продавати страви та напої, організувати споживання їжі та напоїв, а також забезпечувати розважальні заходи для відвідувачів. Більшість закладів ресторанного господарства, а саме кафе, закусочні та буфети, становлять понад половину, а саме 53% всієї структури цієї галузі. Це пояснюється стійким попитом споживачів на їжу та послуги, які надають ці види закладів. Частка їдалень складає трохи більше 20%, барів - 16%, а інших закладів ресторанного господарства - 7%. [1]

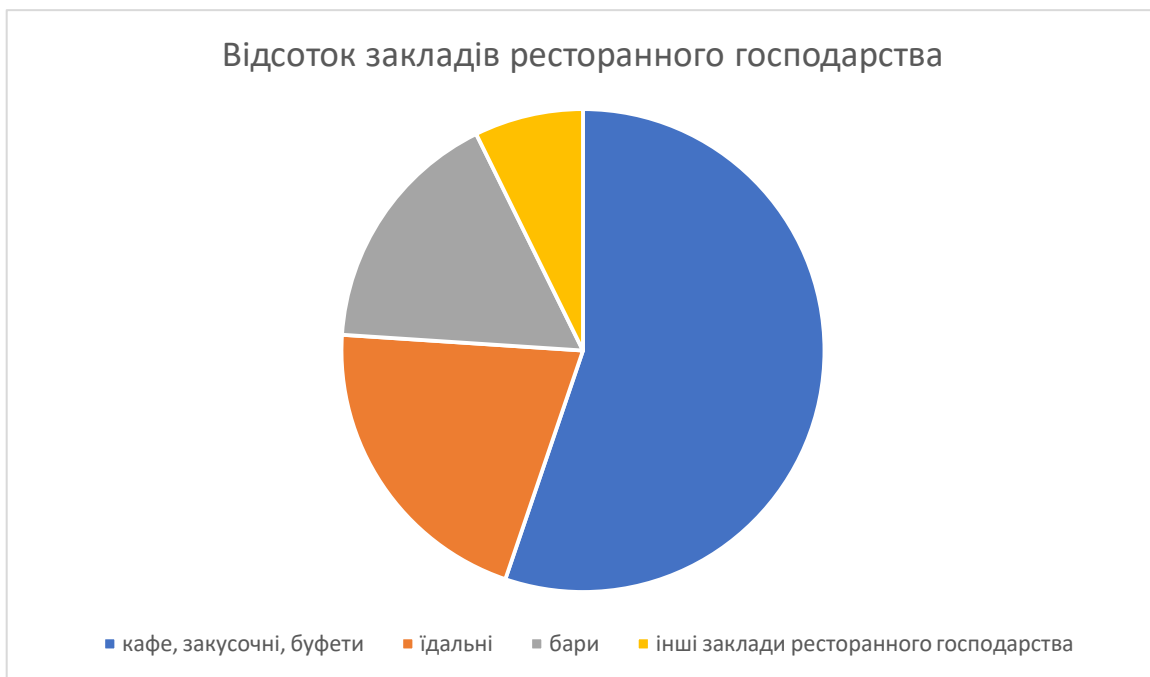


Рис 1.1 відсотковий склад закладів ресторанного господарства

Київ налічує понад 3500 закладів ресторанного господарства. Дані заклади можна розділити на декілька типів, вони зазначені на рис. 1.2 Види закладів ресторанного господарства.

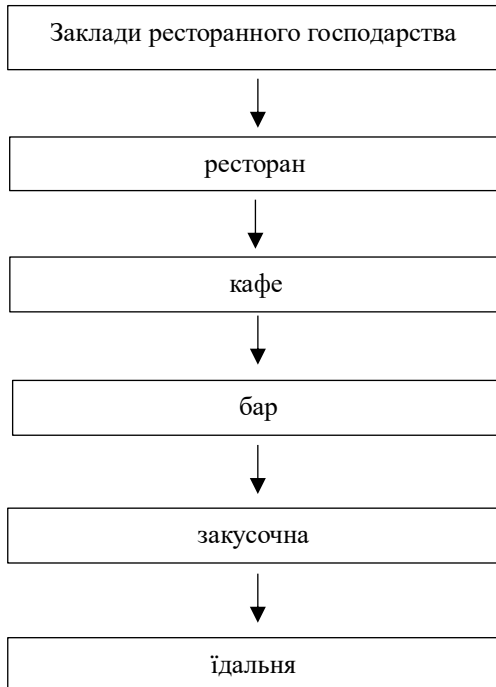


Рис. 1.2 Види закладів ресторанного господарства.[1]

Ресторан в місті Київ також поділяються на декілька підвидів, а саме за різноманіттям кухонь та концепцій. Найпопулярнішу це ресторани з національною українською кухнею. Вони пропонують класичні страви, такі як борщ, вареники, сало та ковбаски, а також сучасні варіації українських страв. Українські ресторани

в Києві часто прикрашені у народному стилі, з використанням національних мотивів у дизайні та інтер'єрі. Далі європейські ресторани. У ресторанах з європейською кухнею в Києві гостей зустрічає розмаїття вишуканих страв і бездоганного сервісу. Ці заклади пропонують широкий асортимент страв, відтворюючи смаки та аромати різних країн Європи. Від французьких десертів до італійської пасти, вони вражають не лише якістю їжі, але й атмосферою, що переносить гостей у тепле та затишне середовище. Також серед популярних є азійські ресторани. Вони відомі своїми екзотичними стравами, використанням спецій та традиційними методами приготування. Азіатські ресторани у Києві можуть пропонувати суші, вок, супи рамен та багато іншого.

### **1.2 Особливості туристичної привабливості в місті Київ.**

Київ - це як столиця України, яка привертає увагу туристів з усього світу своєю багатою історією, архітектурними шедеврами та розмаїттям культурних подій. Це історичне місто, де зустрічаються стародавні пам'ятки, такі як Софійський собор і Києво-Печерська Лавра, та багато чого іншого. Київ розташований на березі Дніпра вражає своїми пейзажами та мальовничими краєвидами. Незалежно від інтересів та вподобань, місто має щось цікаве для кожного відвідувача. Київ, заснований близько 1500 років тому, стоїть серед найстаріших міст Східної Європи, що робить його одним з найбільш значущих національних і культурних центрів України та всієї цієї частини світу. Київ, розташований на семи пагорбах, має вражаючі краєвиди та панорами, що відкриваються над Дніпром. Ця унікальна географічна особливість додає місту особливого шарму та характеру, надаючи йому неповторний вигляд та привабливість. Візитною карткою Києва є кулінарне різноманіття що включає в себе не лише традиційні українські страви, але й впливи кухонь з усього світу. Багато туристів приїждять до міста саме для того щоб поїсти борщ з пампушками, або галушки, вареники. У Києві завжди можна знайти щось, що задовольнить найвибагливіші гастрономічні смаки. Це місто відоме своїми чудовими ресторанами, кафе та фудкортами, де кожен може знайти щось смачне та незабутнє.

У зв'язку зі зрозумілими обставинами, туристичний потік до нашого міста значно скоротився у цьому році. До 24 лютого 2022 року відбувалося стабільне зростання кількості іноземних та внутрішніх туристів. Проте через російську агресію проти України кількість іноземних туристів, що відвідали Київ, зменшилася втричі: з понад 300 тисяч осіб за перше півріччя 2021 року до 98 тисяч осіб за перше півріччя 2022 року. Традиційно, серед іноземних відвідувачів столиці протягом останніх років в переважній більшості були громадяни Ізраїлю, Польщі Туреччини, США, Великої Британії, Франції, Італії, Німеччини, що складало 60% загального потоку іноземців, що відвідали Київ.[2]

Для розуміння туристичної привабливості міста Київ, проведемо SWOT-аналіз який зазначений на таблиці 1.1 SWOT-аналіз Києва з точки зору туристичної привабливості.

Таблиця 1.1 SWOT-аналіз Києва з точки зору туристичної привабливості.

<b>Сильні сторони</b>	<b>Слабкі сторони</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Найдоступніше за ціною сервісу місто для проведення укенду</li> <li>• Широкий вибір доступних і якісних закладів харчування та розважальних закладів.</li> <li>• Гостинні та красиві мешканці;</li> <li>• Існують можливості для розширення інфраструктури без значних додаткових витрат.</li> <li>• Багата історія</li> <li>• Місто славиться своєю різноманітністю кухні, пропонуючи туристам можливість скуштувати страви різних регіональних та міжнародних кухонь у різноманітних ресторанах та кав'ярнях.</li> <li>• Київ пропонує різноманітні культурні заходи, включаючи фестивалі, концерти, виставки та театральні вистави, які роблять місто цікавим для туристів у будь-який час року.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Політичні та соціальні нестабільності, які спостерігаються в Україні</li> <li>• Постійні вуличні акції та мітинги в центрі столиці.</li> <li>• Недоліки інфраструктури, такі як стан доріг, паркувальні зони, громадські туалети та рівень чистоти, можуть стати проблемою для туристів.</li> <li>• Невміння або обмежене знання англійської чи української мов може створити проблеми для іноземних туристів у спілкуванні з місцевими жителями.</li> <li>• Недостатній розвиток інфраструктури для активного відпочинку, людей з інвалідністю та дітей.</li> <li>• Високий рівень формальностей при перетині Державного кордону (прикордонна та митна служби).</li> </ul>
<b>Можливості</b>	<b>Загрози</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Залучення гіпервеликих туристичних ринків Китаю, Канади та США</li> <li>• Відкладений попит на подорож до столиці України, що має буде</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Постійні політичні та соціальні турбулентності в країні можуть створювати негативне враження про місто</li> </ul>

<p>задоволений після стабілізації ситуації в країні.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Збільшення кількості англomовних ознак та інформаційних брошур для туристів, а також надання можливостей для навчання української мови для іноземців.</li> <li>• Удосконалення інфраструктури для відпочинку людей з інвалідністю</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Загрози безпеки, такі як терористичні атаки або злочинність, можуть відлякати туристів та створювати небезпечні умови</li> <li>• Забруднення повітря, води та землі може вплинути на привабливість міста для туристів</li> </ul>
--	---

Незважаючи на значний туристичний потенціал та багатство культурного та історичного спадщини, місто Київ зіткнулося з рядом серйозних загроз, які можуть вплинути на його привабливість для відвідувачів. Політична нестабільність, загрози безпеки, економічні труднощі, екологічні проблеми та конкуренція з іншими туристичними напрямками створюють значні перешкоди для розвитку туризму у Києві. Проте існують можливості для подальшого зростання туристичного сектору шляхом розвитку інфраструктури та залучення інвестицій, а також шляхом впровадження нових програм та заходів для підвищення привабливості міста для відвідувачів.

### **1.3 Огляд викликів, що стикаються підприємства харчування в місті Київ.**

Ресторанний бізнес - це складна галузь, де власники закладів постійно стикаються з численними викликами та проблемами. Останнім часом українські ресторани відчувають тиск через економічну нестабільність та зростання цін на продукти харчування та оренду. Багато закладів змушені були закрити свої двері через складну ситуацію на ринку.[3]

За останні декілька років Київ, та в цілому Україна пережила багато складнощів, спочатку 2020 року пандемія під час якої заклади ресторанного господарства взагалі не працювали певний період, а потім поступово переходили на доставку їжі підписувавши договори з місцевими фірмами доставки. Під час Covid-19 закладам потрібно було розробити та впровадити нові заходи безпеки, щоб відвідувачі почували себе спокійно та в безпеці.[4]

На початку 2022 року в Україні почалась повномасштабна війна, країна агресор вторглась на українські землі. Умови життя в Україні, які включають

постійні обстріли, відтік населення та економічні труднощі, суттєво впливають на споживчі звички та вибори українців. Ці негативні фактори також сильно впливають на рестораторів та власників закладів громадського харчування. У зв'язку з цим, багато рестораторів звертають увагу на більш гнучкі та невеликі формати закладів, такі як кав'ярні, кафе, пекарні та фастфуд. Ці формати не потребують великих інвестицій при відкритті та можуть пропонувати доступні продукти, такі як кава, шаурма чи свіжі булочки. Найбільше відчувається спад у відкритті барів. Це пов'язано не лише з економічними труднощами, а й з обмеженнями на продаж алкоголю в деяких регіонах. Така ситуація призводить до того, що кількість нових барів зменшується у чотири рази порівняно з попереднім періодом. [5]

Зміни в економічній кон'юктурі в країні суттєво впливають на платоспроможність відвідувачів та на стан ресторанного бізнесу. Підвищення цін на продукти та послуги, збільшення безробіття та зниження рівня заробітних плат можуть призвести до скорочення можливостей для більшості людей отримувати ресторанный послуги. З іншого боку, ресторатори мусять адаптуватися до цих змін, переглядаючи свою стратегію ціноутворення та оптимізуючи управління витратами. Важливо також змінювати меню та асортимент страв, можливо, впроваджуючи більш доступні альтернативи або модифікуючи рецепти, щоб забезпечити якість за менший кошт. Отже, економічні зміни змушують ресторанный бізнес постійно адаптуватися та шукати оптимальні рішення для успішного функціонування. Відправка працівників ресторанного бізнесу за кордон або їх мобілізація викликає серйозні труднощі для галузі, особливо в умовах, коли вже існують значні економічні проблеми. Відсутність достатньої кількості кваліфікованих працівників змушує ресторани шукати альтернативні рішення для забезпечення нормального функціонування закладів. Деякі можуть звертатися до найму некваліфікованої робочої сили або навіть використовувати працівників з інших галузей, що може вплинути на якість обслуговування та загальну репутацію закладу. Недостатній персонал може перевантажити залишаючихся працівників, що може спричинити стрес та зниження мотивації, а також призвести до зниження

якості обслуговування. Це також може призвести до змін у режимі роботи закладу, наприклад, скорочення годин роботи або обмеження асортименту страв. Ресторани можуть зазнавати втрат доходів через дефіцит персоналу, оскільки їм може доводитися відмовлятися від деяких послуг або обмежувати кількість місць для обслуговування відвідувачів.

В висновку можна створити таблицю яка узагальнить основні проблеми ресторанного бізнесу Рис 1.3 Основні виклики.

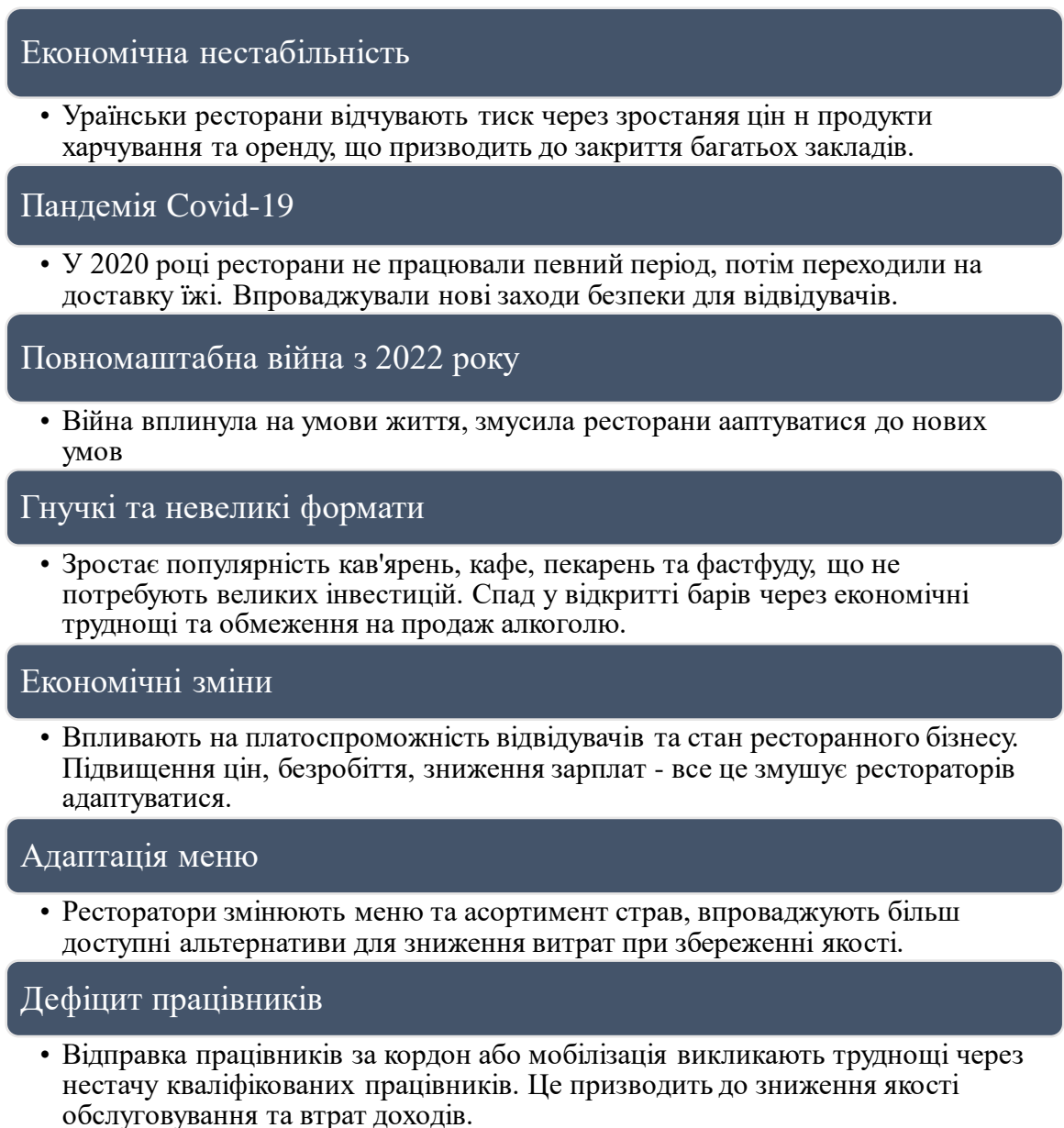


Рис 1.3.1 Основні виклики.

## РОЗДІЛ 2 ОПИС ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «РУККОЛА».

### 2.1 Основні відомості.

**Мережа ресторанів «Руккола»** - це затишні заклади, де можна насолодитися автентичною італійською кухнею, приємною атмосферою та високим рівнем обслуговування.[6]

**Історія:** Перший ресторан «Руккола» був відкритий в Києві у 2013 році. Та швидко завоював популярність серед гостей, завдяки своїй вишуканій кухні та приємній атмосфері. Згодом, завдяки успіху та популярності, мережа ресторанів «Руккола» значно розширилась і на сьогоднішній день представлена у багатьох містах України. Цей успіх свідчить про високу оцінку якості їжі та обслуговування, яку ресторани «Руккола» забезпечують своїм гостям, і про їхню здатність адаптуватися до потреб та уподобань різноманітної аудиторії. Розширення мережі підтверджує постійний розвиток та прагнення надавати відмінний сервіс та задовольняти смаки своїх відвідувачів у всіх куточках України.

Інтер'єр ресторану «Руккола» можна охарактеризувати двома словами – італійський колорит. Основна палітра включає теплі та приглушені відтінки, такі як бежевий, коричневий, теракотовий та оливковий. В оформленні переважають натуральні матеріали: дерево, камінь та текстиль. Декоративні елементи, що підкреслюють італійський стиль, включають картини, фотографії, статуетки та керамічний посуд. Місткість ресторану становить 110 гостей .



Рис 2.1 Ресторан «Руккола»



Рис 2.2 Ресторан «Руккола»

Меню ресторану "Руккола" розмаїте та багатогранне, охоплюючи різноманітні категорії страв. В процесі приготування використовується велика кількість свіжих овочів та зелені, що додає стравам багатий смак і аромат. Одним із найбільших скарбів ресторану є його фірмова неаполітанська піца, яка майстерно випікається в справжній дров'яній печі, надаючи їй неповторний смак та хрусткість. Крім того, великою популярністю серед відвідувачів користуються пасти, що готуються з різних сортів високоякісного борошна. Паста подається з різноманітними соусами, морепродуктами, ніжним м'ясом, соковитими овочами та іншими начинками, що задовільняють навіть найвибагливіші гастрономічні смаки.

Таблиця 2.1 Сильні й слабкі сторони ресторану «Руккола»

Елемент середовища	Сильні сторони	Слабкі сторони
1. Виробництво основних і додаткових послуг	- Середній рівень якості послуг.	- Потреба у вдосконаленні послуг - потреба у фінансах для розширення додаткових послуг.
2. Персонал	- Висока кваліфікація персоналу.	- Система для підвищення кваліфікації персоналу працює недосконало . - відсутність чіткої системи мотивації
3. Інноваційно-інвестиційна діяльність	- Вдосконалення сервісу за допомогою новітніх технологій	- Відсутність чіткої стратегії

4. Маркетинг	-Ефективна брендова стратегія	- Висока конкуренція в галузі
5. Управління	-Рациональний розподіл керівників відділів.	-Відсутність командної роботи та тимблдингів
6. Фінанси	- Середній рівень рентабельності	-Переваги витрат над доходами.

### 2.1.1 Юридична інформація та характеристика закладу.

Повне найменування юридичної особи: приватне підприємство «Руккола».

Організаційно-правова форма : приватне підприємство[7]

#### Види діяльності

Основний:

- 56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування

Інші:

- 10.85 Виробництво готової їжі та страв
- 47.29 Роздрібна торгівля іншими продуктами харчування в спеціалізованих магазинах
- 56.21 Постачання готових страв для подій
- 56.30 Обслуговування напоями[7]

Тип закладу розміщення – ресторан вищого класу.

Мережа ресторанів «Руккола» налічує 5 закладів, а саме:

- вул. Велика Васильківська, 57/3
- вул. Антоновича, 176
- вул. Сагайдачного, 22/1
- пр. Перемоги, 33/1
- вул. Хрещатик 24

Ресторан "Руккола", розташований на вулиці Сагайдачного, можна вважати ідеальним місцем для гастрономічного задоволення. Знаходячись у самому серці міста, цей заклад має перевагу в зручному розташуванні, яке легко доступне для місцевих мешканців та відвідувачів. Вулиця Сагайдачного славиться своєю живописною атмосферою, мистецькими подіями та багатим вибором ресторанів і

кафе. Ресторан "Руккола" став приємним доповненням до цієї атмосфери, пропонуючи смачні італійські страви у затишному та стильному середовищі. Його розташування робить його ідеальним місцем для вечірньої прогулянки або обіду після подорожі містом, надаючи можливість насолодитися смаком Італії прямо в самому центрі Києва.

### **2.1.2 Характеристика організаційно-технологічних аспектів виробничої діяльності.**

Ресторани та кафе не лише забезпечують людей смачною їжею, але й відіграють ключову роль у створенні атмосфери відпочинку та розваг. Ефективна діяльність таких закладів залежить від організації виробничих процесів та впровадження ефективного управління. Керування ресторанами та кафе - це складний процес, який потребує системного планування, організації та постійного вдосконалення. Відправним пунктом є ретельна організація кухні та обслуговування, включаючи планування меню, закупівлю продуктів, контроль якості та забезпечення ефективної роботи персоналу. Крім того, успішне управління передбачає розвиток маркетингових стратегій для привертання відвідувачів, створення комфортного середовища для відпочинку та вдосконалення обслуговування, щоб забезпечити задоволення та відмінний досвід кожному відвідувачеві.

Аналіз виробничої програми в Ресторан «Руккола». Заклад представляє широкий асортимент страв італійської кухні, включаючи:

Холодні страви та закуски: «Цезар із хрусткими креветками», «Фірмовий салат з ростбіфом», «Нісуаз з обсмаженим тунцем», запеченою картоплею, спаржею та томатами, «Цезар із соковитим курчам на грилі», «Бурата з печеними овочами та соусом Песто», «Ростбіф з соусом вітелло-тонато», «Паштет з курячої печінки», «Брускети капрезе з ростбіфом», «Тартар з телятини з кремом-філадельфія і картоплею фрі», «Сет італійських сирів», «Сет м'ясних антипасті».[6]

Гарячі закуски: «Аранчині з моцарелою і ягідним соусом», «Аранчині бекончедер з соусом песто», «Картопля фрі», «Овочі гриль», «Кукурудза на грилі»

Перші страви : «Гарбузовий крем-суп з прошуто», «Мінестроне з овочами курячими польпете та соусом песто», «курячий більйон з домашньою локшиною і перепелиним яйцем», «Крем-суп з білими грибами».[6]

Основні страви : «Куряча ніжка з полентою та соусом деміглас», «Курячі котлети з картопляним пюре і сирним соусом», «Медальйони зі свининою в беконі», «Куряче філе гриль зі шпинатом та томатами чері», «Паста з креветками в кокосовому соусі», «Ньокі з томленою телятиною», «Пене Араб'ята з буратою», «Спагеті болоньезе», «Равіолі з м'ясом кролика», «Паста з морепродуктами», «Спагеті карбонара», «Піца баварська», «Піца американо», «Піца м'ясна з горгонзолою», «Піца Капрезе», «Піца трюфельна з грибами», «Кальцоне з куркою і горгонзолою», «Кальцоне з шинкою», «Чотири м'яса», «П'ять сирів».[6]

Солодкі страви та десерт: «Чизкейк з солоною карамеллю в мигдалевих пластівцях», «Класична панакота з ягідним соусом і карамелізованими горіхами», «Сирники з вишневим кюлі», «Наполеон з заварним кремом».[6]

Виробничі приміщення ресторану «Руккола» складаються з декількох спеціалізованих цехів, кожен з яких відіграє важливу роль у забезпеченні високої якості та свіжості страв. Гарячий цех відповідає за приготування страв, що вимагають термічної обробки, таких як супи, соуси, основні страви та гарніри. Сучасне обладнання, таке як пароконвектомати, грилі та плити, дозволяє кухарям швидко і якісно готувати страви, зберігаючи їхні поживні властивості та смак.

Холодний цех спеціалізується на приготуванні салатів, закусок, бутербродів та інших страв, які не потребують нагрівання. Тут використовуються професійні холодильні установки та інше обладнання для нарізання, змішування та зберігання інгредієнтів при оптимальній температурі.

М'ясний цех забезпечує підготовку та обробку м'ясних продуктів. Він оснащений сучасними холодильними камерами, м'ясорубками, обвалочними столами та іншими пристроями, які дозволяють забезпечити безпечну та якісну обробку м'яса.

Рибний цех аналогічно м'ясному відповідає за підготовку рибних продуктів. Тут використовуються спеціальні ножі, столи для обробки риби та холодильне

обладнання для зберігання морепродуктів, що дозволяє зберігати їхню свіжість і якість. Кондитерський цех займається приготуванням десертів, випічки та інших солодоців. Сучасні печі, міксери, кондитерські інструменти та холодильні камери дозволяють створювати вишукані кондитерські вироби, які задовольняють найвибагливіших відвідувачів.

Мийний цех забезпечує чистоту та гігієну посуду, кухонного інвентарю та обладнання. Він оснащений сучасними посудомийними машинами та спеціальними мийними засобами, що дозволяє ефективно справлятися з великими обсягами роботи та дотримуватися високих санітарних стандартів.

Складські приміщення призначені для зберігання продуктів, сировини та інвентарю. Вони оснащені сучасними стелажми, холодильними камерами та системами контролю температури, що дозволяє підтримувати належні умови зберігання та забезпечувати постійну наявність необхідних інгредієнтів.

Організаційна структура управління ресторану «Руккола» наведена на рис. 2.3

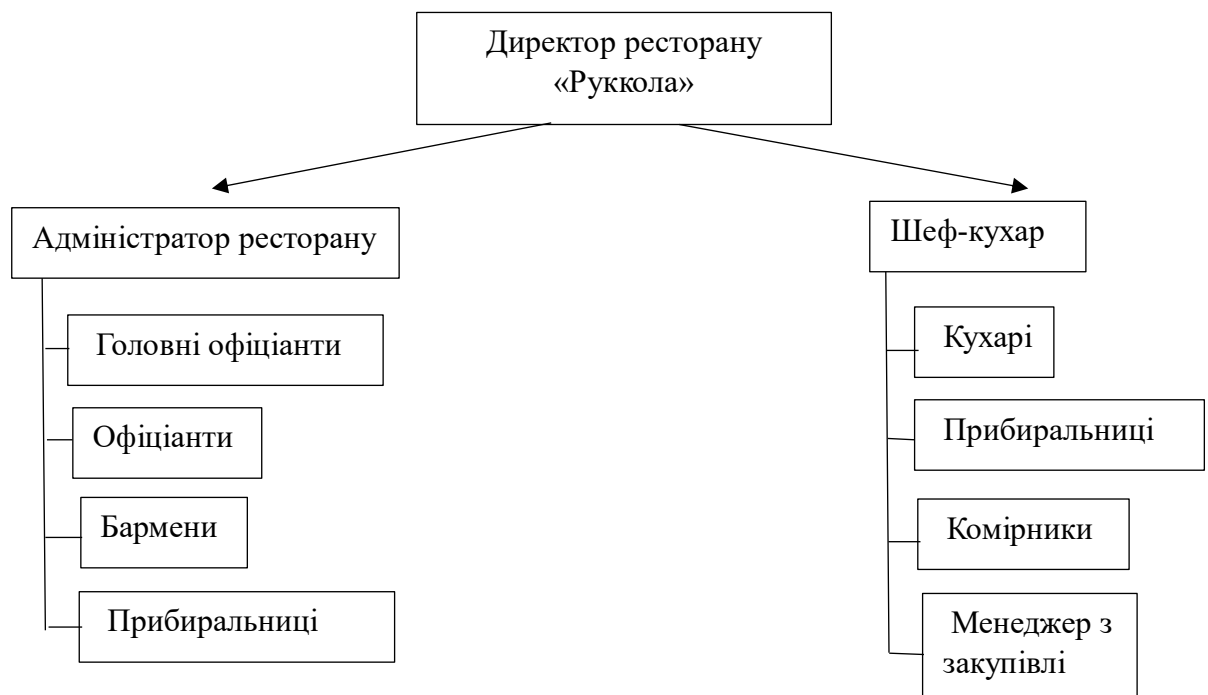


Рис.2.3 Організаційна структура управління

Технологічний процес в ресторанному бізнесі є ключовим для забезпечення якості та безпеки продуктів, а також задоволення відвідувачів. Приймання продуктів передбачає перевірку їх якості та відповідність стандартам безпеки. Зберігання здійснюється відповідно до встановлених температурних режимів та умов, щоб зберегти свіжість та смак продуктів.

Підготовка включає у себе ретельне миття, очищення та нарізку інгредієнтів перед приготуванням страв. Під час приготування кожної страви використовуються професійні технології та рецептури, що дозволяють досягти вишуканого смаку та текстури.

Найпідступнішим етапом є відпуск готової продукції, коли страви подаються на столи гостям відповідно до їхніх вимог та очікувань. Професійні кухарі відповідають за якість та естетичний вигляд кожної порції, щоб забезпечити задоволення та задоволення кожного гостя. Ресторан «Руккола» використовує збірники рецептур, технологічні карти та стандарти як основні документи для забезпечення якості продукції. Ці документи містять детальні інструкції щодо приготування кожної страви, а також вимоги до використання сировини та обладнання.

Управління якістю продукції включає в себе контроль якості на всіх етапах виробництва, від приймання сировини до подачі готових страв в зал. Цей процес базується на системі вхідного та виробничого контролю, а також аналізі відгуків гостей, що дозволяє вчасно виявляти та виправляти будь-які недоліки.

### **2.1.3 Характеристика послуг закладу ресторанного господарства.**

Послуга ресторанного господарства - це результат роботи закладів і приватних підприємців, яка орієнтована на задоволення потреб відвідувачів у харчуванні та відпочинку. Основною послугою у цій сфері є приготування кулінарних страв та забезпечення умов для їх реалізації та споживання, відповідно до типу і рівня закладу.

Ці послуги повинні відповідати естетичним стандартам, що включають гармонійний архітектурний та планувальний дизайн приміщень, а також якісне обслуговування. Це охоплює зовнішній вигляд персоналу, сервіровку столів,

презентацію та подачу страв. Відвідувачі мають право на отримання повної, точної та своєчасної інформації про надані послуги.

Заклад ресторанного господарства «Руккола» надає послуги кейтерінгу. Кейтерінг - це послуга, яка передбачає приготування та доставку їжі та напоїв на замовлення для різноманітних заходів, таких як весілля, корпоративні вечірки, конференції, дні народження та інші урочистості. Кейтерінгові компанії беруть на себе всю організацію процесу харчування, включаючи підготовку страв, їх транспортування до місця проведення заходу, сервіровку та обслуговування гостей. Крім того, кейтерінг може включати додаткові послуги, такі як оренда обладнання, оформлення місця проведення заходу, забезпечення персоналу для обслуговування, музичний супровід та інші послуги, залежно від потреб замовника.[11]

Організація та проведення святкових заходів є важливим аспектом ресторанного бізнесу, який охоплює організацію банкетів, весілля, днів народження, корпоративних вечірок та інших урочистих подій. Ресторан надає повний спектр послуг з планування та реалізації таких заходів. Вони створюють індивідуальні меню на основі побажань відвідувачів, прикрашають зали, орендують необхідне обладнання та забезпечують професійний персонал для обслуговування. Додатково можуть пропонуватися послуги, такі як музичний супровід, фотозйомка, розважальні програми та координація всіх етапів події. Завдяки увазі до деталей і ретельному плануванню, створюється неповторна атмосфера, яка відповідає тематиці заходу та перевершує очікування гостей.

Та головною послугою є виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів. Ця послуга представляє собою виготовлення страв або десертів як за власними рецептурами так і за всесвітньо відомими. Вона включає в себе виготовлення рецептур потім закупівлю продуктів, реалізація самих страв та контроль якості виготовленої продукції.

Ресторанний бізнес, зокрема діяльність закладу "Руккола", охоплює широкий спектр послуг, орієнтованих на задоволення потреб відвідувачів у харчуванні та відпочинку. Основною послугою є приготування кулінарних страв та кондитерських виробів, що включає виготовлення за власними рецептами та

відомими кулінарними стандартами. Важливими складовими цього процесу є ретельне планування, контроль якості та естетична презентація. Кейтерінг, як одна з основних послуг, забезпечує приготування та доставку їжі на різноманітні заходи, забезпечуючи повний комплекс організаційних послуг. Організація та проведення святкових заходів вимагає уваги до деталей та індивідуального підходу, що дозволяє створити незабутню атмосферу для гостей. Ресторан "Руккола" демонструє високий рівень професіоналізму, забезпечуючи відвідувачам не лише смачну їжу, але й вишуканий сервіс та приємні враження від кожного відвідування.

## **2.2 Аналіз сучасного стану використання еко-інновацій їстівного посуду в ресторанній сфері.**

Їстівний посуд – це інноваційний продукт, виготовлений з харчових інгредієнтів, який можна безпечно спожити після використання. Зазвичай він створюється з натуральних компонентів, таких як зернові, крохмаль, овочеві та фруктові волокна. Залежно від рецептури та способу виготовлення, їстівний посуд може мати різні смаки та текстури, що робить його не лише екологічно чистим, але й привабливим для споживачів.

Такий посуд призначений для одноразового використання під час прийому їжі та напоїв і включає широкий спектр предметів: тарілки, чашки, миски, виделки, ложки, ножі та навіть соломинки для напоїв. Він ідеально підходить для різних заходів, таких як пікніки, фестивалі, вечірки, корпоративні зустрічі та весілля, де важливо зменшити кількість відходів і забезпечити комфорт гостей.

Наразі багато закладів ресторанного господарства намагаються впровадити якісь еко-інновації. Теренд стати екологічними з'явився вже давно, використання їстівного посуду наразі не є достатньо популярним у нас в Україні, хоча за кордоном багато ресторанів почали переходити саме на нього.

Здавалося б, екологічна свідомість набирає обертів, але в Україні використання їстівного посуду залишається поки що рідкістю. Заклад «Там де кава» у Львові вирішив це змінити, впроваджуючи інноваційний підхід у сервісі. Використання їстівних чашок для подачі кави стало справжньою знахідкою для

гостей, що шукають нові враження. Така еко-інновація не лише відповідає сучасним трендам сталого розвитку, а й створює унікальний і запам'ятовуючий досвід для відвідувачів. Львів'яни та гості міста не лише отримують задоволення від випитої кави, але й мають змогу відчутти смак інновації, бути частиною екологічної ініціативи та сприяти зменшенню відходів. Фото самого напою можна переглянути на рис. 2.4. Їстівний посуд кафе «Там де кафа».



Рис. 2.4 Їстівний посуд кафе «Там де кафа».

Цей приклад демонструє, що навіть невеликі зміни у підході до обслуговування можуть виявитися надзвичайно привабливими для відвідувачів та сприяти популяризації сталих практик у ресторанному бізнесі.

Використання їстівного посуду має низку переваг, які суттєво впливають на якість обслуговування та стан навколишнього середовища. Такий посуд не лише додає оригінальності та інноваційності до подачі страв, але й сприяє зменшенню кількості відходів. Крім того, їстівний посуд є біорозкладним, що допомагає знизити екологічний вплив і підтримує сталий розвиток. Ось кілька ключових переваг які зазначені на рис 2.5 Переваги використання їстівного посуду

#### Екологічність:

- їстівний посуд є біорозкладаємим, тому він не залишає негативного сліду в природі. Його швидке розкладання сприяє зменшенню кількості пластикових відходів та мінімізує негативний вплив на довкілля.

#### Естетика:

- їстівний посуд може мати привабливий зовнішній вигляд, що робить подачу їжі більш естетичною. Різноманітні форми, кольори та текстури додають привабливості стравам та збільшують їх привабливість для споживачів.

#### Інноваційність:

- використання їстівного посуду свідчить про інноваційний підхід закладу до обслуговування. Це може привернути увагу відвідувачів та допомогти відрізнитися від конкурентів.

#### Унікальний досвід:

- відвідувачі отримують неперевершений досвід, вживаючи їжу з їстівного посуду. Це може збільшити задоволення від відвідування закладу та залишити незабутні враження.

#### Збереження ресурсів

- використання їстівного посуду сприяє зменшенню використання традиційних пластикових або паперових посудин і приладів, що допомагає зберегти природні ресурси та знизити викиди CO<sub>2</sub> під час їх виробництва.

Рис. 2.5 Переваги використання їстівного посуду

Впровадження їстівного посуду в ресторанному бізнесі відображає тенденцію до сталого розвитку та підвищує рівень екологічної свідомості в галузі обслуговування. Цей новаторський продукт, створений із натуральних складників, не лише допомагає зменшити відходи, але й надає відвідувачам неповторний досвід вживання їжі та напоїв. Різноманітність у текстурі та смаку їстівного посуду робить його привабливим для споживачів. Навіть найменші зміни, такі як використання їстівного посуду, можуть виявити значний вплив на збереження довкілля та збільшення задоволення від відвідування закладу. SWOT-аналіз використання їстівного посуду [табл. 2.2] покаже загрози та можливості.

Таблиця 2.2 SWOT-аналіз використання їстівного посуду

Сильні сторони	Слабкі сторони
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Екологічна відповідальність: використання їстівного посуду допомагає ресторанам демонструвати свою турботу про навколишнє середовище, що привертає увагу свідомих споживачів.</li> <li>• Маркетингова перевага: ця стратегія може бути ключовим елементом маркетингової стратегії, що дозволяє ресторану виділитися серед конкурентів та привернути нових відвідувачів.</li> <li>• Зменшення відходів: використання їстівного посуду сприяє зменшенню кількості пластикових відходів та загальному покращенню екологічної стійкості бізнесу.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• . Вартість: Ціна їстівного посуду може бути вищою порівняно з традиційними матеріалами, що може вплинути на витрати ресторану.</li> <li>• Обмежена доступність: Деякі види їстівного посуду можуть бути складніше знайти на ринку або обмежені в асортименті, що обмежує вибір ресторанів.</li> <li>• Технологічні обмеження: Деякі види їстівного посуду можуть мати обмежену тривалість зберігання або потребувати спеціальних умов, що може становити виклик для ресторанного бізнесу.</li> </ul>
Можливості	Загрози
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Розширення асортименту: Ресторани можуть розширити свій асортимент, включаючи різноманітні види їстівного посуду, що приверне більше відвідувачів.</li> <li>• Партнерство з виробниками: Встановлення партнерства з виробниками їстівного посуду може забезпечити ресторанам доступ до інноваційних продуктів та зниження цін на посуд.</li> <li>• Розвиток екологічної іміджу: Використання їстівного посуду допоможе ресторанам підвищити свій екологічний імідж та залучити нових відвідувачів, які цінують цінності сталого розвитку.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Конкуренція: Зростаюча популярність їстівного посуду може зробити його стандартом для багатьох ресторанів, що підвищить конкуренцію в цій сфері.</li> <li>• Технологічні ризики: Розробка нових технологій та матеріалів для їстівного посуду може зайняти час та кошти, а також не завжди гарантує успіх.</li> <li>• Вимоги до якості: Споживачі можуть мати високі очікування стосовно якості та представлення їстівного посуду, що може створити тиск на ресторани.</li> </ul>

Аналіз SWOT використання їстівного посуду в ресторанному бізнесі допомагає оцінити переваги та недоліки цієї стратегії. За його результатами виявлено, що використання їстівного посуду має численні переваги, такі як підвищення екологічної відповідальності, маркетингові переваги та зменшення відходів. Проте відзначено його обмеженість і високі витрати. Можливості для розвитку полягають у розширенні асортименту, партнерствах з виробниками та підсиленні екологічного іміджу. Водночас варто усвідомити загрози, такі як зростаюча конкуренція та технологічні ризики

## РОЗДІЛ 3 ВПРОВАДЖЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ ЇСТІВНОГО ПОСУДУ В РЕСТОРАН «РУККОЛА»

### 3.1 Історичні відомості використання їстівного посуду.

Використання їстівного посуду в ресторанній справі стає все більш популярним трендом. Це екологічно чиста та оригінальна альтернатива традиційному посуду з пластику, паперу та кераміки.

Найбільш поширеною сировиною для виготовлення їстівного посуду є: водорості та речовини, отримані з них (агар), зернові культури (рис, пшениця, ячмінь, сорго), грибковий міцелій, картопляний крохмаль, молочний протеїн (казеїн) тощо. Відомі розроблені рецептури виготовлення столових наборів, починаючи з серветки і закінчуючи тарілкою для супу, з борошна, цукру, солі, яєць та молока.[13]

Зазвичай виробники виготовляють їстівні ложки, виделки, соломинки, чашки, тарілки та ножі з борошна або рослинного желатину. Такі столові прибори можуть бути солодкими, солоними або приправленими спеціями, щоб їхній смак гармоніював зі сніданком, кавою-брейком або вечерею. Використання їстівного посуду, на відміну від синтетичного, сприяє покращенню екологічної ситуації у світі. Заміна лише 1% одноразового посуду допоможе зберегти понад 2 млн м<sup>2</sup> лісів, уникнути забруднення понад 10 млрд м<sup>3</sup> води та зменшити кількість сміття на понад 10 млн кг, яке потребує переробки.

Використання їстівного посуду також створює унікальний естетичний досвід для гостей закладу. Такі екологічні ініціативи можуть підкреслити відповідальність закладу перед навколишнім середовищем та привернути увагу відвідувачів, які цінують сталість та інноваційність у гастрономічній сфері. Крім того, використання їстівного посуду може стимулювати творчість шеф-кухарів та барменів у створенні нових та захоплюючих страв та напоїв, які гармонійно доповнюються естетикою та смаком посуду. Такий підхід сприяє позитивному сприйняттю закладу і робить відвідування цікавим та приємним для відвідувачів.[13]

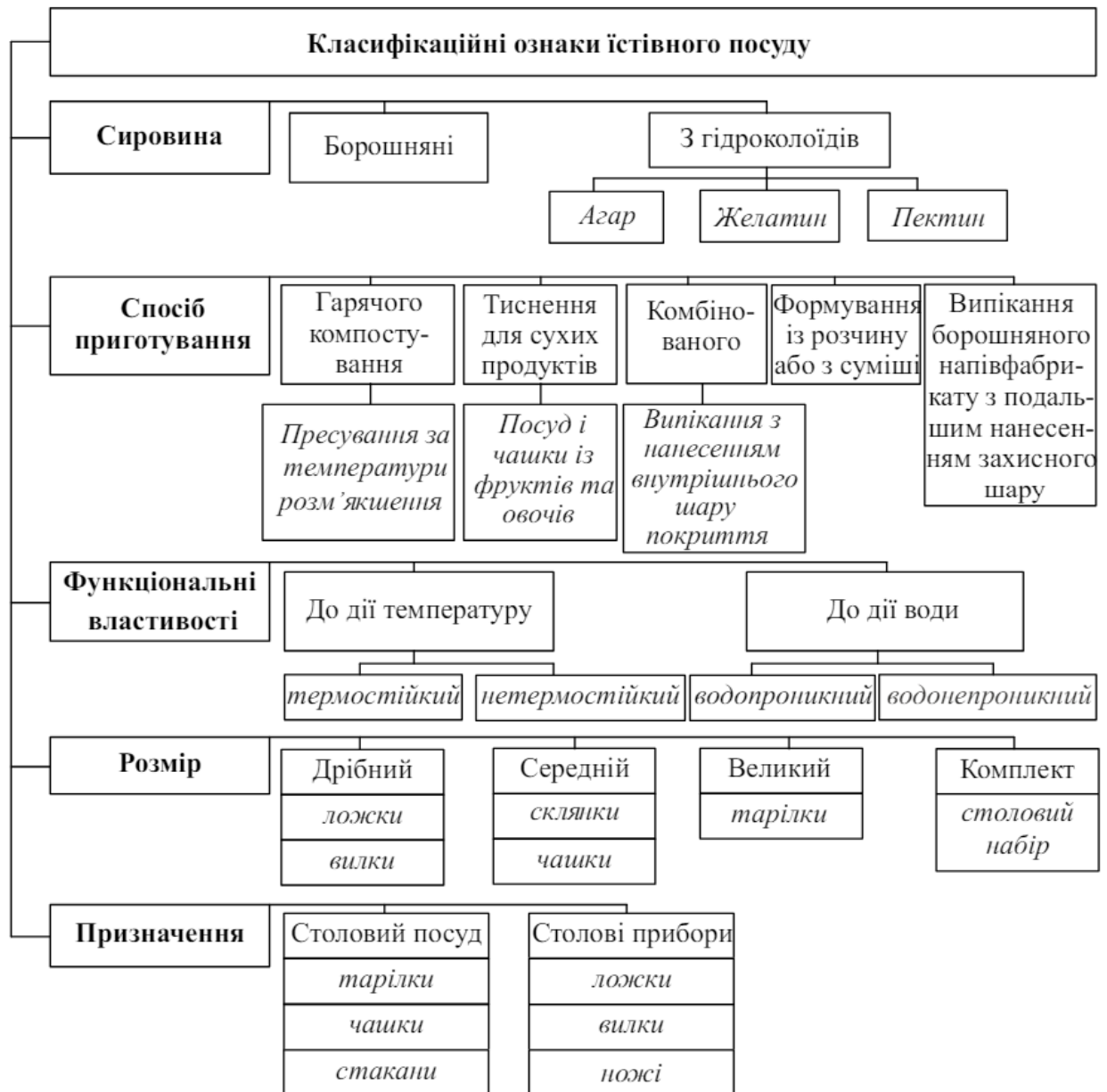


Рис 3.1 Класифікація їстівного посуду[14]



Рис 3.2 Їстівний посуд

Історія створення їстівного посуду є частиною ширшої тенденції до екологічно дружніх продуктів, що виникла на початку 21 століття. Цей напрямок розвивався як відповідь на зростаючу екологічну свідомість суспільства і потребу зменшити обсяги пластикових відходів, які сильно забруднюють навколишнє середовище. Їстівний посуд з'явився як альтернатива традиційному одноразовому посуду, що генерує значну кількість відходів. Перші спроби створення їстівного посуду відбулися у 2000-х роках. Метою було виготовити посуд, який можна з'їсти після використання або який би розкладався природним шляхом без шкоди для довкілля. Ці ранні вироби зазвичай виготовлялися з матеріалів, які могли бути компостовані, таких як картон або біорозкладний пластик. Це були перші кроки до створення екологічно чистих альтернатив традиційному одноразовому посуду. [13]

Справжній прорив стався, коли вдалося розробити технології, що дозволяють виготовляти їстівний посуд з натуральних інгредієнтів. Зокрема, компанії почали використовувати кукурудзяний крохмаль, картопляний крохмаль, рисове борошно та інші натуральні матеріали для створення тарілок, стаканів і столових приборів. Це дало змогу створити посуд, який не лише розкладається без шкоди для природи, але й може бути з'їденим після використання, що робить його ще більш привабливим для споживачів. Перші комерційні продукти з їстівного посуду вийшли на ринок приблизно в середині 2010-х років. Однією з піонерів у цій сфері стала індійська компанія Wakeys, яка представила їстівні ложки, виготовлені з суміші проса, рису та пшениці. Засновник компанії, Нареш Кумар, створив ці ложки як екологічну альтернативу пластику, прагнучи зменшити забруднення довкілля і запропонувати продукт, який можна безпечно з'їсти після використання. [14]

Ідея швидко завоювала популярність завдяки кампаніям на краудфандингових платформах, таких як Kickstarter і Indiegogo. Успіх цих кампаній дозволив зібрати значні кошти для розширення виробництва та популяризації їстівного посуду по всьому світу. Вони також підвищили обізнаність про проблему пластикових відходів та необхідність екологічно чистих альтернатив.

Ложки від *Takeys* привернули увагу не лише екологічно свідомих споживачів, але й ресторанів, кафе та інших закладів громадського харчування, які шукали екологічні рішення для одноразового посуду. Крім того, їстівні ложки стали популярними серед туристів та активних мандрівників, адже вони є легкими, зручними у використанні і не потребують додаткової утилізації.

Після успіху їстівних ложок *Takeys* розширила свій асортимент, включивши інші види їстівного посуду, такі як виделки, тарілки та чашки. Це дозволило задовольнити ширший спектр потреб споживачів і сприяти подальшому зменшенню використання одноразового пластику. Приклад *Takeys* надихнув інші компанії та стартапи по всьому світу на розробку власних варіантів їстівного посуду. Вони почали експериментувати з різними інгредієнтами та технологіями виробництва, щоб створити продукти, які були б не тільки екологічно чистими, але й смачними та поживними.

Іншими помітними гравцями на ринку їстівного посуду стали польська компанія *Biotrem*, яка виробляє тарілки з пшеничних висівок, та американський стартап *Loliware*, що створює їстівні стаканчики та трубочки з морських водоростей. Поява їстівного посуду також стимулювала дослідження в галузі харчових технологій та матеріалознавства. Науковці працюють над створенням нових матеріалів для виготовлення їстівного посуду, враховуючи не лише екологічні аспекти, але й поживну цінність і смакові характеристики.

В Україні попит на їстівний посуд лише формується, однак українські винахідники та науковці вже мають напрацювання в цій сфері.

#### **Переваги їстівного посуду:**

- **Екологічність:** їстівний посуд виготовляється з біорозкладних матеріалів, таких як водорості, кукурудзяний крохмаль, пшеничне борошно, бамбук та інші. Це дозволяє зменшити кількість відходів та забруднення навколишнього середовища.
- **Оригінальність:** їстівний посуд може бути виготовлений у різних формах, розмірах та кольорах, що робить його цікавим елементом декору столу.

- **Практичність:** їстівний посуд не потрібно мити, він просто з'їдається після їжі. Це економить час та воду.
- **Здоров'я:** їстівний посуд виготовляється з натуральних інгредієнтів, які не шкодять здоров'ю людини.

**Види їстівного посуду:**

- **Тарілки:** їстівні тарілки можуть бути виготовлені з водоростей, кукурудзяного крохмалю, пшеничного борошна, бамбука та інших матеріалів.



Рис 3.3 Їстівна тарілка

- **Ложки, виделки та ножі:** їстівні ложки, виделки та ножі можуть бути виготовлені з бамбука, кукурудзяного крохмалю, тростинного цукру та інших матеріалів.



Рис 3.4 Їстівні прибори

- Стакани: їстівні стакани можуть бути виготовлені з водоростей, желатину, фруктового пюре та інших матеріалів.



Рис 3.5 Їстівні стакани

- Соломинки: їстівні соломинки можуть бути виготовлені з паперу, бамбука, тростинного цукру та інших матеріалів.



Рис 3.6 Їстівні соломинки

У світі, де екологічна свідомість стає все більшою пріоритетною, їстівний посуд виявляється як інноваційне та прогресивне рішення для зменшення впливу нашого споживчого способу життя на навколишнє середовище. Історія створення

їстівного посуду свідчить про те, що ця ідея народилася як відповідь на екологічні проблеми, пов'язані з великою кількістю пластикових відходів.

Отже, їстівний посуд стає не лише символом екологічного способу життя, а й практичним рішенням для зменшення відходів та збереження природних ресурсів. Він відкриває нові перспективи для гастрономічної індустрії, а також сприяє підвищенню усвідомлення суспільства щодо проблеми пластикового забруднення та необхідності впровадження екологічно чистих альтернатив.

### **3.2 Розробка та впровадження страв з їстівним посудом в ресторані «Руккола»**

Застосування їстівного посуду в ресторані «Руккола» відкриває перед закладом цікаві можливості в різних сферах його діяльності. По-перше, використання їстівного посуду для подачі закусок та десертів може створити унікальний та запам'ятовуваний досвід для гостей. Вони зможуть насолодитися не лише смаком страв, а й самим процесом споживання, оскільки посуд буде приємним на дотик та сприйматиметься як частина кулінарного шоу.

Крім того, ресторан «Руккола» може використовувати їстівний посуд для проведення тематичних заходів, таких як фестивалі або вечірки. Наприклад, на вегетаріанському фестивалі їстівний посуд може підкреслити екологічні та здорові цінності ресторану, а також стати цікавим додатком до вегетаріанських страв.

Використання їстівного посуду може допомогти ресторану «Руккола»:

Зменшити кількість відходів та забруднення навколишнього середовища.

Підкреслити свою екологічну відповідальність.

Запропонувати гостям новий та цікавий досвід.

Збільшити лояльність відвідувачів.

Рис 3.7 Переваги використання їстівного посуду

Технологія виготовлення їстівного посуду з борошна передбачає кілька послідовних етапів. Як сировина використовується пшеничне або рисове борошно, яке формується і випікається в процесі обробки. Крім випікання, пресування і сушка можуть бути застосовані як методи обробки не лише борошняних виробів, але й овочевих



Рис.3.8 Принципова схема виробництва борошняного їстівного посуду.

В рамках даної дипломної роботи розглядається можливість впровадження страв з використанням їстівного посуду у ресторані "Руккола". Ця ініціатива має на меті не лише розширення асортименту страв, але й створення естетичного та екологічно збалансованого гастрономічного досвіду для наших відвідувачів. Для початку пропоную додати до меню 6 позицій. Перелік страв які я пропоную впровадити в ресторан «Руккола»:

Салат «Капрі»

Таблиця 3.1 Технологічна карта салату «Капрі»

Назва сировини	Витрати на 1 порцію, г
----------------	------------------------

	<b>брутто</b>	<b>нетто</b>
Базилік	5	5
Помідори	60	59
Масло оливкове	10	10
Часник	10	10
Лимон	30	30
Сир «Моцарелла»	25	25
<b>Вихід</b>		<b>150</b>

Технологія приготування :помідори помити, часник почистити. Нарізати помідори часточками, викласти в салатницю. Полити соусом і посипати сиром «Моцарелла». Для приготування соусу: листя базиліка промити, просушити, покласти у ступку, розтерти з часником, додати сіль, лимонний сік, перець, олію оливкову, ретельно перемішати.

#### Салат «Нісуаз»

Таблиця 3.2 Технологічна карта салат «Нісуаз»

Назва сировини	Витрати на 1 порцію, г	
	<b>брутто</b>	<b>нетто</b>
Картопля	350	300
Помідори чері	300	300
Стручкова квасоля	150	150
Листя салату	150	150
Яйця	3шт	100
Оливки	60	60
Тунець консервований	150	150
Анчоуси	50	50
Каперси	20	20
Гірчиця	10	10
Винний оцет	15	15
Оливкова олія	30	30
Сіль	5	5
<b>Вихід</b>		<b>250</b>

Технологія приготування Для заправки салату використовуйте анчоуси, каперси, гірчицю та часник, збивайте їх у блендері до отримання однорідної маси. Додайте винний оцет і оливкову олію. Під кінець додайте чорний мелений перець, нарізану петрушку і добре все перемішайте. Картоплю варіть до готовності, а квасоль відварюйте близько 5 хвилин. Після цього процідіть картоплю з квасолею і

розкладіть у тарілки. Поки вони ще гарячі, полийте їх оливковою олією та поперчіть. Яйця варіть 7-8 хвилин, потім розріжте на частини. Помідори поріжте на невеликі шматочки. На листя салату розкладіть картоплю з квасолею, яйця, помідори, консервованій тунець та оливки. Перед подачею залейте салат отриманою заправкою.

### Курка по-італійськи

Таблиця 3.3 Технологічна карта курка по-італійськи

Назва сировини	Витрати на 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Філе куряче	121	120
Томатна паста	10	10
Цибуля ріпчаста	8	7
Часник сухий	1,0	1,0
Сіль йодована	0,3	0,3
Перець чорний мелений	0,1	0,1
Орегано сушений	0,3	0,3
Вода питна	25	25
Олія соняшникова рафінована	3	3
<b>Вихід</b>		<b>100</b>

Технологія приготування: Філе перетирають у м'ясорубці. Цибулю обсмажують на сковорідці, потім додають мелене м'ясо, воду, томатну пасту, сіль, орегано, сушений часник і добре змішують. Загрівають до кипіння і тримають на вогні протягом 7-10 хвилин.

### Різотто з овочами

Таблиця 3.4 Технологічна карта різотто з овочами

Назва сировини	Витрати на 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Рис	80	80
Цибуля ріпчаста	36	30
Масло вершкове	30	30
Сир	22	20
Сіль	1	1
Перець чорний	0,01	0,01
Бульйон курячий	200	200
<b>Вихід</b>		<b>270</b>

Цибулю очищують, миють і дрібно нарізають, потім трошки пасірують на вершковому маслі. Додають промитий і трошки висушений рис і смажать, поки крупа не насичиться вершковим маслом. Поступово додають бульйон, перець, сіль і змішують, варять під відкритим кришталем. Рис повинен бути трохи півготовим. Перед подачею додають тертий сир і вершкове масло.

Важливо враховувати, що використання їстівного посуду вимагає певних витрат на його закупівлю, а також може потребувати спеціального підходу до логістики та зберігання. Також слід пам'ятати про те, що деякі гості можуть мати алергічні реакції на складники посуду, тому важливо дотримуватися відповідних заходів безпеки та інформувати відвідувачів про склад посуду.

Посуд який я пропоную використовувати в ресторані «Руккола» зазначений на рис. 3.6 Посуд для обраних страв



Рис. 3.9 Посуд для обраних страв

Даний посуд закуповується оптом та містить 100 шт. Його можна придбати на сайті [22] та коштує 1000 грн.



Рис 3.10 Вигляд страв з використання їстівного посуду

Таблиця 3.5 Вплив впровадження їстівного посуду на кількість відвідувачів

Компанія	Впровадження їстівного посуду	Зміна кількості відвідувачів
Greenpeace	Заміна пластикового посуду на їстівний з бамбуку та кукурудзяного крохмалю	Збільшення на 15%
WWF	Запровадження їстівних ложок з водоростей	Збільшення на 10%
McDonald's	Заміна пластикових контейнерів для морозива на картонні	Збільшення на 8%

Економічний аналіз використання їстівного посуду в ресторані «Руккола» на 110 місць. Впровадження їстівного посуду в ресторані «Руккола» може мати значний економічний вплив на заклад. Для проведення такого аналізу необхідно врахувати як початкові інвестиції, так і поточні витрати та економічні вигоди від використання їстівного посуду. Розглянемо основні аспекти цього процесу.

Таблиця 3.6 Витрати на закупку їстівного посуду

Витрати	Опис	Кількість	Ціна за одиницю	Вартість на день	Вартість на місяць
Їстівний посуд	Кількість їстівного посуду на день	100 відвідувачів * 20% = 20 шт	10 грн/шт	200 грн	6000 грн
Бокси для зберігання місткістю 100 шт	Для зберігання їстівного посуду знадобиться 2-3 бокси.	2000 порцій / 100 = 20 боксів	500 грн/бокс		10000 грн / 12 місяців = 833 грн на місяць
Всього					6833 грн

Таблиця 3.7 Доходи

Категорія	Опис	Сума/Розрахунок
Збільшення середнього чека	Вищі ціни на страви з їстівним посудом (прибавка 40 грн за страву)	4 позицій * 40 грн = 160 грн
Залучення нових відвідувачів	Збільшення відвідуваності завдяки унікальності пропозиції	+10% відвідувачів

Підвищення лояльності відвідувачів	Постійні відвідувачі, що підтримують екологічні ініціативи	Довгостроковий дохід
------------------------------------	--	----------------------

### **Доходи від використання їстівного посуду**

Додатковий дохід на обслуговування 1 людини: 40 грн

Кількість обслуговувань відвідувачів за день 20 порцій:

$$20 * 40 = 800$$

### **Загальний додатковий дохід:**

$$800 \times 30 = 24000 \text{ грн}$$

### **Чистий дохід за перший місяць**

$$24000 \text{ грн} - 6833 \text{ грн} = 17167 \text{ грн}$$

Використання їстівного посуду в ресторані "Руккола" може стати економічно вигідним, забезпечуючи значний чистий дохід за рахунок збільшення середнього чека та залучення нових відвідувачів. Враховуючи витрати та потенційні ризики, ресторан може отримати прибуток і покращити свою репутацію завдяки екологічним ініціативам.

Застосування їстівного посуду в ресторані «Руккола» є не лише інноваційним кроком у сфері обслуговування, а й важливим кроком у збереженні довкілля та підвищенні задоволення відвідувачів. Цей підхід дозволяє ресторану підкреслити свою екологічну відповідальність, створити унікальний досвід для гостей та зменшити відходи. Використання їстівного посуду відображає стратегічне бачення закладу, спрямоване на забезпечення якісного обслуговування та розвитку сталого бізнесу.

Інтеграція цього підходу в діяльність ресторану може сприяти позитивній репутації, залученню нових відвідувачів та підвищенню рівня лояльності існуючих. І хоча використання їстівного посуду може мати свої виклики та обмеження, переваги, які воно надає, виправдовують його впровадження в ресторанному бізнесі. Такий підхід відображає стрімке розвиток галузі, де інновації стають ключовим фактором конкурентоспроможності та сталого успіху

### **3.3 Екологічні аспекти використання їстівного посуду: переваги та виклики**

З кожним роком наша планета стає свідомішою екологічних проблем, що виникають через надмірне використання пластику та інших шкідливих матеріалів. Сучасне споживче суспільство стикається з викликом зменшення негативного впливу на навколишнє середовище. У цьому контексті на передній план виходять нові технології та інновації, спрямовані на зменшення використання пластику та інших недеградуючих матеріалів. Однією з найважливіших ініціатив у цьому напрямку є використання їстівного посуду.[17]

Очевидно, що екологія стає все важливішою в сучасному світі. Збереження природних ресурсів та екосистем, а також забезпечення екологічної стабільності стають ключовими аспектами нашого існування. Важливість екології полягає не лише в збереженні життєвого простору на Землі, а й у підтримці здоров'я людей. Забруднення навколишнього середовища може призвести до серйозних проблем зі здоров'ям, і саме тому важливо вживати заходів для зменшення негативного впливу нашої діяльності на природу. Без уважного ставлення до екології загрози для нашої планети та майбутніх поколінь можуть стати надзвичайно серйозними. Тому необхідно дотримуватися принципів сталого розвитку та використовувати природні ресурси обережно, зберігаючи їх для майбутніх поколінь.

**Переваги використання їстівного посуду:**

Зниження кількості відходів: однією з ключових переваг їстівного посуду є його здатність істотно скоротити обсяги відходів. Після використання їстівний посуд можна з'їсти, або він розкладається природним шляхом, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу. Це значно відрізняється від пластикового посуду, який може розкладатися століттями, забруднюючи океани та сушу. Використання їстівного посуду сприяє створенню замкнутого циклу споживання, де відходи стають поживними речовинами, а не сміттям, що нагромаджується на полігонах. Це не тільки зменшує екологічний слід ресторанного бізнесу, але й допомагає зберегти природні ресурси та підтримувати чистоту довкілля.

**Екологічна відповідальність:** застосування їстівного посуду свідчить про високу екологічну свідомість і відповідальність бізнесу. Це підкреслює прагнення

закладу мінімізувати негативний вплив на навколишнє середовище, що може значно привабити відвідувачів, які підтримують екологічно чисті ініціативи. Такі відвідувачі цінують зусилля бізнесу в напрямку сталого розвитку і схильні обирати заклади, які дбають про збереження природи. Крім того, демонстрація екологічної відповідальності може посилити репутацію ресторану, зробивши його лідером у впровадженні екологічних практик і залучивши нову аудиторію, що надає перевагу екологічно чистим продуктам і послугам.

**Зменшення вуглецевого сліду:** виробництво їстівного посуду з природних матеріалів, таких як кукурудзяний або картопляний крохмаль, потребує менше енергії та ресурсів порівняно з виготовленням традиційного пластикового посуду. Це сприяє зменшенню викидів парникових газів, які є основними чинниками зміни клімату. Виробництво пластикових виробів зазвичай включає складні процеси переробки нафти, що споживають велику кількість енергії та викидають значні обсяги вуглецю в атмосферу. Натомість, використання натуральних інгредієнтів для створення їстівного посуду підтримує більш стійкі виробничі практики. Зниження вуглецевого сліду не лише допомагає боротися зі зміною клімату, але й робить внесок у загальну екологічну стійкість, що важливо для збереження довкілля для майбутніх поколінь.

**Покращення іміджу:** впровадження інноваційних екологічних рішень, таких як використання їстівного посуду, дозволяє ресторанам значно підвищити свій імідж та виділитися на тлі конкурентів. Такий підхід демонструє відповідальне ставлення до навколишнього середовища, що може привабити нових відвідувачів, особливо тих, хто цінує екологічно чисті та стійкі практики. Крім того, подібні ініціативи можуть зміцнити лояльність постійних відвідувачів, які бачать, що ресторан активно працює над зменшенням свого екологічного сліду. Це не лише створює позитивне враження, але й може призвести до зростання числа рекомендацій та позитивних відгуків, що сприяє подальшому розвитку бізнесу. Ресторани з екологічно відповідальним підходом можуть також отримувати додаткову увагу від медіа та стати прикладом для інших закладів, що прагнуть впроваджувати стійкі практики

Безпечність для здоров'я: їстівний посуд виробляється з природних інгредієнтів, таких як кукурудзяний або картопляний крохмаль, пшеничне борошно, водорості та інші екологічно чисті матеріали. Завдяки відсутності шкідливих хімічних добавок, які часто присутні в пластиковому посуді, їстівний посуд не містить токсичних речовин, що можуть потрапити в їжу під час використання. Це забезпечує безпеку для здоров'я споживачів, оскільки використання натуральних компонентів мінімізує ризик виникнення алергічних реакцій і негативного впливу на організм людини. Крім того, їстівний посуд часто містить поживні речовини, які можуть бути корисними для здоров'я, додаючи додаткову цінність до споживання їжі. Таким чином, використання їстівного посуду сприяє не лише збереженню навколишнього середовища, але й піклується про здоров'я людей.

Унікальність: їстівний посуд не лише екологічно чистий, а й пропонує безліч можливостей для творчого декору столу. Його можна виготовляти у різних формах, розмірах та кольорах, надаючи їм оригінальний вигляд. Це створює можливість для захопливих та естетично приємних столових композицій, які вразять відвідувачів своєю красою та нетрадиційністю.

Зниження кількості відходів: однією з ключових переваг їстівного посуду є його здатність істотно скоротити обсяги відходів. Після використання їстівний посуд можна з'їсти, або він розкладається природним шляхом, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу. Це значно відрізняється від пластикового посуду, який може розкладатися століттями, забруднюючи океани та сушу. Використання їстівного посуду сприяє створенню замкнутого циклу споживання, де відходи стають поживними речовинами, а не сміттям, що нагромаджується на полігонах. Це не тільки зменшує екологічний слід ресторанного бізнесу, але й допомагає зберігати природні ресурси та підтримувати чистоту довкілля.

Екологічна відповідальність: застосування їстівного посуду свідчить про високу екологічну свідомість і відповідальність бізнесу. Це підкреслює прагнення закладу мінімізувати негативний вплив на навколишнє середовище, що може значно привабити відвідувачів, які підтримують екологічно чисті ініціативи. Такі

відвідувачі цінують зусилля бізнесу в напрямку сталого розвитку і схильні обирати заклади, які дбають про збереження природи. Крім того, демонстрація екологічної відповідальності може посилити репутацію ресторану, зробивши його лідером у впровадженні екологічних практик і залучивши нову аудиторію, що надає перевагу екологічно чистим продуктам і послугам.

**Зменшення вуглецевого сліду:** виробництво їстівного посуду з природних матеріалів, таких як кукурудзяний або картопляний крохмаль, потребує менше енергії та ресурсів порівняно з виготовленням традиційного пластикового посуду. Це сприяє зменшенню викидів парникових газів, які є основними чинниками зміни клімату. Виробництво пластикових виробів зазвичай включає складні процеси переробки нафти, що споживають велику кількість енергії та викидають значні обсяги вуглецю в атмосферу. Натомість, використання натуральних інгредієнтів для створення їстівного посуду підтримує більш стійкі виробничі практики. Зниження вуглецевого сліду не лише допомагає боротися зі зміною клімату, але й робить внесок у загальну екологічну стійкість, що важливо для збереження довкілля для майбутніх поколінь.

**Покращення іміджу:** впровадження інноваційних екологічних рішень, таких як використання їстівного посуду, дозволяє ресторанам значно підвищити свій імідж та виділитися на тлі конкурентів. Такий підхід демонструє відповідальне ставлення до навколишнього середовища, що може привабити нових відвідувачів, особливо тих, хто цінує екологічно чисті та стійкі практики. Крім того, подібні ініціативи можуть зміцнити лояльність постійних відвідувачів, які бачать, що ресторан активно працює над зменшенням свого екологічного сліду. Це не лише створює позитивне враження, але й може призвести до зростання числа рекомендацій та позитивних відгуків, що сприяє подальшому розвитку бізнесу. Ресторани з екологічно відповідальним підходом можуть також отримувати додаткову увагу від медіа та стати прикладом для інших закладів, що прагнуть впроваджувати стійкі практики

**Безпечність для здоров'я:** їстівний посуд виробляється з природних інгредієнтів, таких як кукурудзяний або картопляний крохмаль, пшеничне

борошно, водорості та інші екологічно чисті матеріали. Завдяки відсутності шкідливих хімічних добавок, які часто присутні в пластиковому посуді, їстівний посуд не містить токсичних речовин, що можуть потрапити в їжу під час використання. Це забезпечує безпеку для здоров'я споживачів, оскільки використання натуральних компонентів мінімізує ризик виникнення алергічних реакцій і негативного впливу на організм людини. Крім того, їстівний посуд часто містить поживні речовини, які можуть бути корисними для здоров'я, додаючи додаткову цінність до споживання їжі. Таким чином, використання їстівного посуду сприяє не лише збереженню навколишнього середовища, але й піклується про здоров'я людей.

Унікальність: їстівний посуд не лише екологічно чистий, а й пропонує безліч можливостей для творчого декору столу. Його можна виготовляти у різних формах, розмірах та кольорах, надаючи їм оригінальний вигляд. Це створює можливість для захопливих та естетично приємних столових композицій, які вразять відвідувачів своєю красою та нетрадиційністю.

В сучасному світі, де увага до екологічних питань зростає з кожним днем, використання їстівного посуду стає одним із ключових елементів стратегії зменшення відходів та збереження навколишнього середовища. Цей інноваційний підхід, який полягає в використанні їстівних матеріалів для виготовлення посуду, обіцяє значний екологічний вигравш. Однак, разом зі своїми перевагами, він також несе ряд викликів, які потребують уваги та розв'язання. У цьому вступі ми розглянемо деякі з цих викликів та їх вплив на екологічну стійкість та ефективність використання їстівного посуду.

Виготовлення їстівного посуду може вимагати великих обсягів природних ресурсів, включаючи землю, воду, енергію та інші матеріали. Цей процес може призводити до великого екологічного відбитку, особливо якщо він не здійснюється з урахуванням принципів сталого розвитку. Наприклад, вирощування рослин для виготовлення їстівного посуду може вимагати великих площ землі, води для поливу та добрива для підживлення рослин. Крім того, процес перероблення сировини в посуд також може потребувати великих кількостей енергії, що може впливати на

екологічну стійкість виробництва. Тому важливо розглядати виробництво їстівного посуду з урахуванням його впливу на навколишнє середовище та вживати заходи для зменшення цього відбитку, наприклад, шляхом використання відновлюваних ресурсів та енергоефективних технологій.

Транспортування та зберігання їстівного посуду можуть виявитися менш ефективними порівняно з його традиційними альтернативами, наприклад, з пластиковим посудом. Це може виникати через те, що їстівний посуд часто має більший об'єм та потребує специфічних умов зберігання. Наприклад, для зберігання їстівного посуду з більшою масою або розміром може знадобитися більше місця на транспортних засобах, що може збільшувати кількість поїздок або об'єм транспорту. Це, в свою чергу, може призвести до більшого споживання палива та викидів парникових газів під час транспортування. Для розв'язання цього виклику можуть бути розроблені більш ефективні методи упаковки та транспортування їстівного посуду, а також пропагування місцевого виробництва, що зменшить відстань транспортування.

Біорозкладання є одним із головних аспектів їстівного посуду, проте воно може мати свої виклики. Хоча багато їстівного посуду природно розкладається, цей процес може бути повільним або неефективним у деяких умовах. Наприклад, в умовах недостатнього доступу до кисню або високої вологості розкладання може затримуватися, що ускладнює процес утилізації використаного посуду. Одним із шляхів вирішення цього виклику може бути вдосконалення формули посуду для поліпшення його розкладання у різних умовах навколишнього середовища. Крім того, розвиток технологій для утилізації біорозкладного посуду може сприяти його ефективнішому використанню та зменшенню негативного впливу на навколишнє середовище.

Сировинні матеріали, що використовуються для виробництва їстівного посуду, можуть представляти виклики через їхню обмеженість у вирощуванні або велику потребу у ресурсах. Наприклад, для вирощування кукурудзи, яка використовується у виробництві кукурудзяного посуду, потрібні значні земельні площі, вода та інші ресурси. Це може викликати конфлікти з вирощуванням

продуктів харчування для людей, а також збільшувати тиск на природні ресурси. Для зменшення цього негативного впливу можуть бути розроблені стратегії для ефективного використання сировини, альтернативні джерела сировини або рециклінг відходів виробництва для зменшення екологічного сліду цих матеріалів.

У висновку, використання їстівного посуду є важливим кроком у стрімкому розвитку екологічної свідомості та сталого способу життя. Цей інноваційний підхід до виробництва посуду має значний потенціал для зменшення відходів та збереження навколишнього середовища. Однак він також стикається з викликами, такими як велика ресурсоемність виробництва, проблеми з транспортуванням і зберіганням, а також складнощі у біорозкладанні та обмеженість сировинних матеріалів. Щоб максимально використовувати переваги їстівного посуду та мінімізувати його негативний вплив на навколишнє середовище, необхідно постійно працювати над вдосконаленням технологій виробництва, ефективним управлінням виробничим процесом та пошуком сталіших альтернативних рішень. Зберігаючи баланс між екологічною відповідальністю та прагненням до інновацій, ми можемо рухатися вперед до більш сталого та здорового майбутнього.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У Києві широка палітра кулінарних насолод, від національних страв до світових гастрономічних трендів. Ресторани, кафе, бари та закусочні пропонують різноманіття кухонь, високу якість та доступні ціни. Унікальні концепції та атмосфера закладів роблять візит незабутнім, надаючи можливість не лише насолодитися смачними стравами, але й насолодитися часом проведення в компанії друзів чи родини. Київ, як столиця України, магнетично притягує туристів своєю багатю історією, архітектурними перлинами та культурним розмаїттям. Його унікальна географічна розташування на семи пагорбах додає місту неповторного шарму. Кулінарне різноманіття Києва, поєднане з багатовіковою історією та культурними традиціями, робить його мандрівникам місцем. Однак у зв'язку зі складними обставинами, туристичний потік у місто значно скоротився, але незважаючи на це, Київ залишається привабливою дестинацією для подорожуючих з усього світу.

Ресторанний бізнес в Україні, особливо в Києві, зазнає значних викликів та перешкод через економічну нестабільність, зростання цін на продукти харчування та оренду, а також вплив економічної кризи та війни. Відмічається зменшення кількості закладів, переорієнтація на менші та більш гнучкі формати, такі як кафе, пекарні та фастфуд, які можуть пристосовуватися до змін у споживчих звичках та економічних умовах. Зміни в економічній кон'юнктурі також вимагають від рестораторів адаптації стратегій ціноутворення та управління витратами, а також пошуку альтернативних шляхів забезпечення кваліфікованої робочої сили.

Мережа ресторанів "Руккола" в Україні успішно зарекомендувала себе як місце, де можна насолодитися вишуканою італійською кухнею та приємною атмосферою. Завдяки високій якості обслуговування та страв, вона зуміла завоювати популярність серед гостей та розширити свою мережу ресторанів по всій країні. Інтер'єр закладів "Руккола" відтворює італійський колорит, створюючи затишну та аутентичну атмосферу для відпочинку та насолоди стравами. Меню ресторану вражає своєю різноманітністю та смаковими враженнями. Такий успіх "Руккола" свідчить про їхню здатність адаптуватися до потреб та уподобань

відвідувачів, прагнучи завжди задовольняти навіть найвибагливіші гастрономічні смаки.

Ресторан "Руккола" представляє собою високоякісний заклад італійської кухні. Виробничі процеси в ресторані організовані системно і ретельно: кожен цех відповідає за певний тип страв і має відповідне обладнання та умови для забезпечення високої якості продукції. Завдяки сучасному обладнанню, ретельному контролю якості та професійному підходу до організації виробництва, ресторан "Руккола" може забезпечити своїм гостям відмінний досвід італійського гастрономічного відпочинку.

Використання їстівного посуду представляє собою значний крок у напрямку зменшення впливу людської діяльності на навколишнє середовище. Цей інноваційний підхід до посуду сприяє зменшенню використання одноразового пластику та утворенню відходів, які шкодять природі. Переваги використання їстівного посуду очевидні: екологічність, оригінальність, практичність та сприятливий вплив на здоров'я. Це також спонукає до розвитку нових технологій та матеріалів у галузі харчових технологій та матеріалознавства

Впровадження їстівного посуду в ресторані "Руккола" не лише є стратегічним рішенням, але й може мати значний економічний вплив на діяльність закладу. Цей інноваційний крок може призвести до збільшення середнього чека завдяки привабливим пропозиціям страв з використанням їстівного посуду, що залучить увагу відвідувачів в та підвищить їхні витрати.

Окрім того, впровадження їстівного посуду може стати стимулом для привертання нових відвідувачів, оскільки ресторан "Руккола" стане цікавим не лише через своє меню, але й через інноваційний підхід до сервісу та екологічності. Це може сприяти збільшенню обігу та прибутковості закладу.

Крім того, використання їстівного посуду може допомогти ресторану підвищити свою екологічну відповідальність та сприяти зменшенню відходів, що позитивно вплине на його репутацію серед екологічно свідомих відвідувачів. Це не лише відповідає сучасним екологічним стандартам, але й може стати додатковим аргументом для вибору ресторану "Руккола" серед конкурентів.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ РЕСУРСІВ










1. Терміни та визначення: ДСТУ 3862-99 зі змінами. - [Чинний від 2003-12-01]. - Офіц. вид. - К.: Держспоживстандарт України, 2004. - 31 с. (Національний стандарт України).
2. Офіційний сайт Вечірній Київ [Електронний ресурс].- <https://vechirniy.kyiv.ua/news/71973/>
3. . Готельно ресторана справа: бакалаврський курс. Частина1 [Електронний ресурс] / [Н. В. Якименко-Терещенко, В. О. Александрова, Т. А. Жадан та ін.] // НТУ «ХП». - 2022. - Режим доступу до ресурсу: <https://repository.kpi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/88704544-23b5-4908-afb4-7003227cbb8e/content>
4. Офіційний сайт LB.ua Дорослий погляд на світ [Електронний ресурс].- [https://lb.ua/gastronomy/2022/02/20/505854\\_restorani\\_chasiv\\_kovidu\\_ti\\_povinen.htm](https://lb.ua/gastronomy/2022/02/20/505854_restorani_chasiv_kovidu_ti_povinen.htm)
5. Аналіз ринку ресторанного бізнесу в Україні під час війни.// Глузь Я., Гузар У. 2022. 21с.
6. Офіційний сайт ресторану «Руккола» [Електронний ресурс]. - <https://www.tarantino-family.com/ua/restaurants/rukkola/>
7. Офіційний сайт ресторану You control [Електронний ресурс]. - [https://youcontrol.com.ua/catalog/company\\_details/38523615/](https://youcontrol.com.ua/catalog/company_details/38523615/)
8. . Офіційний сайт Booking [Електронний ресурс]. - <https://www.booking.com/index.uk>.
9. Офіційний сайт Tripadvisor [Електронний ресурс]. - <https://www.tripadvisor>
10. Кваліфікаційна робота [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно - ресторанна справа» денної та заочної форм здобуття освіти / уклад.: Л.О.-Шаран, В.В. Цирульнікова., Н. П.- Бондар, В.О. убеня- К.: НУХТ, 2023. -24с.1
11. Офіційний сайт Вікіпедія [Електронний ресурс]. - <https://uk.wikipedia.org/wiki>

12. Екологічні практики ресторанного господарства // Громаченко К. Ю., Яковишина М.С., 2021, 20 с - [Електронний ресурс]. - <https://ep3.nuwm.edu.ua/>
13. Офіційний сайт Українська правда [Електронний ресурс]. - <https://www.epravda.com.ua/publications/2022/09/7/691194/>
14. EDIBLE UTENSILS IS CARING ABOUT THE ENVIRONMENT FUTURE OF THE PLANET [Електронний ресурс] / [A. Robotko, A. Chorna, A. Shulga]// УДК 621.798 - 2019 - Режим доступу до ресурсу <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/9913b8dc-72fd-4257-a6fe-b50eb3d84682/content>
15. Біодеградабельне їстівне покриття для створення екологічного посуду. Key issues of education and sciences: development prospects for Ukraine and Poland: International multidisciplinary conference// Шульга О.С., Чорна А.І., Бойко М.І, // 2018. С. 100—103.
16. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів. – К.: «А.С.К», 2017. Режим доступу до ресурсу <http://upal.com.ua/wp-content/uploads/>
17. Офіційний сайт Національна бібліотека України [Електронний ресурс]. - <http://www.nbuv.gov.ua/node/270>
18. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник/ Т.В.Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна . -Полтава: ПУЕТ, 2 018.-357 с
19. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. - [Чинний від 2010-09-01]. - К. : Мінрегіонбуд України, 2010. - 83 с. - (Державні будівельні норми України).
20. 2. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. - [Чинний від 2004-07-01]. - К. : Держспоживстандарт України, 2004. - 16 с. - (Національні стандарти України).
21. Сильчук, Т. А. Шляхи оптимізації роботи закладів готельного та ресторанного господарства / Т. А. Сильчук, О. С. Пушка, Е. Золотарева // Інфраструктура ринку. – 2023. – Вип. 70. – С. 114-118

22. Офіційний сайт з продажу істівного посуду [Електронний ресурс]. - <https://prom.ua/ua/Sedobnaya-posuda.html>
23. Мирошник, Ю. А. Використання можливостей соціальних мереж в індустрії гостинності / Ю. А. Мирошник, А. Г. Абрамова, О. С. Пушка // Економіка та суспільство. – 2022 – (38)
24. Про внесення змін до деяких законів України щодо охорони здоров'я населення від шкідливого впливу тютюну : [закон України : від 16 грудня 2021 р. № 1978-ІХ] // Голос України. — К. : ДП «Редакція газети «Голос України», 2022. — № 3,- С. 13-14.
25. Основи дизайну інтер'єру об'єктів готельно-ресторанного господарства : Навчальний посібник. / О. В. Бортнічук, Т. І. Іщенко, Я. С. Хитрий, А. В. Ковтун. - Київ : Фірма ІНКІОС, 2021. - 208 с.
26. Технологія продукції ресторанного господарства : навчально-наочний посібник /В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга та ін. - К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. - 292 с.

# ДОДАТКИ

Меню закладу «Руккола»

 <p>Чизкейк з соленою карамеллю в мигдалевих пластівцях</p> <p>145 ₴ 160 г</p> <p>ЗАМОВИТИ</p>	 <p>Фірмовий салат із ростбїфом</p> <p>309 ₴ 260 г</p> <p>ЗАМОВИТИ</p>	 <p>З копченою куркою, грибами та маскарпоне</p> <p>295 ₴ 530 г</p> <p>ЗАМОВИТИ</p>
 <p>Сирники з вишневим кюлі</p> <p>143 ₴ 190 г</p> <p>ЗАМОВИТИ</p>	 <p>Цезар із соковитим курчам на грилі</p> <p>270 ₴ 220 г</p> <p>ЗАМОВИТИ</p>	 <p>Брускети з запеченим перцем з слабосоленим лососем</p> <p>195 ₴ 170 г</p> <p>ЗАМОВИТИ</p>
 <p>Салат з карамелізованою курячою печінкою</p> <p>259 ₴ 200 г</p> <p>ЗАМОВИТИ</p>	 <p>Спагеті карбонара</p> <p>218 ₴ 280 г</p> <p>ЗАМОВИТИ</p>	 <p>Сет італійських сирів</p> <p>316 ₴ 210 г</p> <p>ЗАМОВИТИ</p>



Крем-суп із білими грибами

135 ₴ 300 г

ЗАМОВИТИ



Спагеті з куркою та сиром горгонзола

235 ₴ 310 г

ЗАМОВИТИ



П'ять сирів

349 ₴ 470 г

ЗАМОВИТИ



Піца з копченою грудинкою, грибами та халапеньо

335 ₴ 510 г

ЗАМОВИТИ



Піца з грушею та горгонзолю

326 ₴ 540 г

ЗАМОВИТИ



Кальцоне з шинкою і грибами

205 ₴ 280 г

ЗАМОВИТИ



З копченою куркою, грибами та маскарпоне

295 ₴ 530 г

ЗАМОВИТИ



З куркою та сиром чедер

305 ₴ 470 г

ЗАМОВИТИ



Д'явола з гострою саямі

310 ₴ 430 г

ЗАМОВИТИ



Салат з трьох видів томатів та соусом йогурт-базилік

228 ₴ 260 г

ЗАМОВИТИ



Салат з карамелізованим баклажаном та буратою

270 ₴ 270 г

ЗАМОВИТИ



Фірмовий салат із ростбїфом

309 ₴ 260 г

ЗАМОВИТИ



new

Нісуаз з обсмаженим тунцем, запеченою картоплею, спаржею та томатами

339 ₴ 240 г

ЗАМОВИТИ



new

Цезар із соковитим курчам на грилі

270 ₴ 220 г

ЗАМОВИТИ



new

Овочевий салат із сиром фета

218 ₴ 250 г

ЗАМОВИТИ



Тартар із тунця з імбирною заправкою та соусом вігелло тоннато

327 ₴ 210 г

ЗАМОВИТИ



Трюфельна бурата запечена в тісті на італійському соусі

238 ₴ 210 г

ЗАМОВИТИ



Цукіні-парма з рикотою та трюфельним соусом

192 ₴ 160 г

ЗАМОВИТИ



Равіолі у вершково-трюфельному соусі

265 ₴ 270 г

ЗАМОВИТИ



new

Паста з томленою яловичиною

265 ₴ 330 г

ЗАМОВИТИ



Канелони з м'ясним рагу та овочами

292 ₴ 370 г

ЗАМОВИТИ



Чизкейк з соленою карамеллю в мигдалевих пластівцях

145 ₴ 160 г

ЗАМОВИТИ



new

Класична панакота з ягідним соусом і карамелізованими горіхами

145 ₴ 160 г

ЗАМОВИТИ



Сирники з вишневим киолі

143 ₴ 160 г

ЗАМОВИТИ