

## Методи виокремлення закладів ресторанного господарства від конкурентів та залучення нових гостей в контексті здорового способу життя

Анастасія Нікітюк, Ольга Пушка, Ольга Коваль

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

**Вступ.** Останнім часом кількість закладів ресторанного господарства столиці стрімко збільшується. Дана тенденція зумовлена попитом на послуги харчування та організації дозвілля як мешканців міста, так і гостей. Тому інвесторам та власникам підприємств необхідно вигадувати нові пропозиції страв, кондитерських виробів, комплексних меню, різних послуг та ін. для відвідувачів, аби останні зупинили свій вибір саме на їх закладі.

**Матеріали і методи.** В ході дослідження було використано власний досвід в організації харчування для компенсації цукрового діабету та результати анкетування.

**Результати.** Київ – місто, де люди постійно знаходяться в русі, де харчування також часто буває в русі. Столиця України може похизуватися чи не найбільшою в країні кількістю різних закладів ресторанного господарства, від підприємств швидкого обслуговування до висококласних ресторанів з авторською кухнею. Найбільшою популярністю користуються такі, де можна швидко поїсти, посидіти і попрацювати в робочій атмосфері, де є доступ до мережі WiFi. Проте, все ж таки вирішальним аспектом є асортимент і смак страв та рівень обслуговування в закладі.

На сьогоднішній день переважна кількість людей надає перевагу здоровому способу життя, однією зі складових якого є раціональне харчування. Багато, хто слідує за своїм денним раціоном, його енергетичною цінністю, дехто виключає цукор, глютен, лактозу, алергени через особисту непереносимість або обмеження лікаря.

На нашу думку, зробити на цьому акцент у закладах ресторанного господарства столиці є гарним рішенням, яке зможе виокремити такі підприємства серед інших та привернути увагу споживачів, для яких важливо правильно харчуватися. Виходячи з цього, ми пропонуємо врахувати наступні особливості при розробленні меню та надавати відповідну інформацію гостям закладу:

1. Проінформувати офіціантів про наявність цукру, білого борошна, алергенів у стравах для того, щоб вони завжди могли дати відповідь на питання гостей;
2. Додати до меню закладу (або мати окреме) кількість ккалорій, білків, жирів та вуглеводів страв, а також зазначити кількість білково-жирових одиниць (БЖО) та глікемічний індекс (ГІ) страв. Ці показники також стануть у нагоді людям із цукровим діабетом, яких в Україні, за даними, наведеними у інформаційному буклеті КМКЕЦ м. Київ, 2021 року, налічується близько 1,5 млн. Надважливим для них є можливість чітко розрахувати енергетичну цінність страви, тому інколи наявність цих даних у меню стає вирішальним;
3. Додати спеціальні позначки до табличок, якщо страви не містять глютен / цукор / лактозу / є веганськими / вегетаріанськими / halal тощо;
4. Додати до меню принаймі декілька страв з особливим складом ( низькокалорійна / низьковуглеводна / безлактозна / безглютенова / веганська тощо) для того, щоб кожен гість зміг знайти у переліку таку, яка йому буде до вподоби.

Заклади ресторанного господарства при готелях часто пропонують гостям сніданки у форматі шведського столу. Для таких закладів, окрім наведених вище, можна також додати наступні послуги:

1. Організувати таблички не тільки з назвою страв, але і складом, енергетичною цінністю та глікемічним індексом;
2. Забезпечити можливість зважити страви, аби гості могли вирахувати вуглеводний склад;

В Києві існують заклади, які реалізують тільки вироби «gluten free», «lactose free», «sugar free» тощо, проте, на нашу думку та за результатами опитування, такі заклади є менш популярними, порівняно із закладами, які просто мають у меню декілька специфічних страв. Причиною є те, що :

- по-перше, такі заклади чітко обмежують коло своїх споживачів;
- по-друге, зазвичай, ціна в таких закладах є вище середнього.

Тобто, такі заклади будуть мати більший прибуток, скоріш працюючи у формі доставки чи на правах співпраці з іншими закладами або ж супермаркетами для реалізації продукції.

**Висновки.** Отже, на основі проведених досліджень та аналізу результатів опитування споживачів, встановлено доцільність запровадження спеціальних страв у меню закладів ресторанного господарства різних видів та класів. Також важливим є інформування гостей про склад та характеристику замовленої кулінарної продукції. На нашу думку, вищенаведені пункти допоможуть сучасним закладам ресторанного господарства розширити клієнтську базу без втрати вже існуючих постійних гостей та без додаткових великих матеріальних вкладень.

### Література

1. Nikitiuk A. Methods of improvement of the nutrition quality in ukrainian sanatoriums / A. Nikitiuk, O. Pushka // Якість і безпека харчових продуктів: Збірник тез V Міжнародної науково-практичної конференції, 11-12 листопада 2021 р., м. К. – К.: НУХТ, 2021. — 218 с., с. 199-201.