

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)
« 16 » 06 2025 р.
Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(прізвище та ініціали)

«До захисту допущено»
Декан факультету
(Завідувач кафедри) Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(підпис) (Лариса ШАРАН)
(прізвище та ініціали)
« 16 » 06 2025 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

на тему: «Впровадження принципів раціонального харчування в закладі ресторанного господарства»

Виконав: здобувач 4 курсу, групи ГС-4-6

Ніколаєнко Катерина Миколаївна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

(підпис)

Керівник Шаран Лариса Олександрівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

(підпис)

Рецензент Олена ПАВЛЮЧЕНКО

(ім'я та прізвище)

(підпис)

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

Здобувач

(підпис)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь бакалавр

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(код і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ
(Завідувач кафедри) ГРС
Літа Ширчунькікова
(Лариса ШАРАН)
«08» травня 2025 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Ніколаєнко Катерини Миколаївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Впровадження принципів раціонального харчування в закладі ресторанного господарства»

керівник роботи Шаран Лариса Олександрівна, к.т.н. доцент

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

затверджені наказом закладу вищої освіти від «08» травня 2025 року № 265-КС







2. Термін подання здобувачем роботи 2 червня 2025 року

3. Вихідні дані до роботи Впровадження принципів раціонального харчування в ресторані «Прага» м. Васильків

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1 Стан та перспективи розвитку ресторанного бізнесу в Обухівському районі Київської області; Розділ 2 Характеристика діяльності ресторану «Прага»; Розділ 3 Впровадження принципів раціонального харчування в ресторані «Прага»; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та інтернет-ресурсів; Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

6. Консультанти розділів роботи

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

7. Дата видачі завдання 8 травня 2025 року

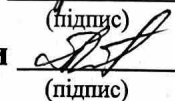
КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ З/П	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП РОЗДІЛ 1 СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В ОБУХІВСЬКОМУ РАЙОНІ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ	8.05-13.05.2025 р.	<i>Виконано</i>
2	РОЗДІЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «ПРАГА»	14.05-20.05.2025 р.	<i>Виконано</i>
3	РОЗДІЛ 3 ВПРОВАДЖЕННЯ ПРИНЦИПІВ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ В РЕСТОРАНІ «ПРАГА»	21.05-27.05.2025 р.	<i>Виконано</i>
4	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ- РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	28.05-31.05.2025	<i>Виконано</i>
5	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	02.06.2025 р.	<i>Виконано</i>

Здобувач


(підпис)

Керівник роботи


(підпис)

Катерина НІКОЛАЄНКО

(ім'я, прізвище)

Лариса ШАРАН

(ім'я, прізвище)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Ніколаєнко Катерини Миколаївни

факультет готель-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 принципів раціонального харчування в закладі ресторанного господарства»*

Керівник роботи: Шаран Лариса Олександрівна, к. т. н., доцент

Дата захисту « » червня 2025 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

Робота присвячена визначенню теоретичних засад та розробці практичних рекомендацій впровадження принципів раціонального харчування в закладі ресторанного господарства «Прага» у м. Васильків Київської області. Включає аналіз діяльності підприємств ресторанного бізнесу Обухівського району м. Васильків з урахуванням умов сьогодення. Визначено проблеми та виклики для підприємств сфери HoReCa. Проаналізовано організаційно-технологічні аспекти виробничої діяльності ресторану «Прага», а також досліджено показники діяльності ресторану за 2020 – 2024 р.р. За допомогою проведеного SWOT-аналізу встановлено слабкі місця і запропоновано перспективні напрямки підвищення конкурентоспроможності ресторану, зокрема зміна концепції закладу та впровадження раціонального харчування.

Визначено ефективність від впровадження запропонованих заходів для закладів ресторанного господарства.

Проведена оцінка ефективності дозволяє зробити висновок, що впровадження раціонального харчування допоможе підвищити конкурентоспроможність та задоволення потреб більшості споживачів.

Ключові слова: заклад ресторанного господарства, концепція, раціональне харчування, конкурентоспроможність.

ABSTRACT

The work is devoted to defining the theoretical foundations and developing practical recommendations for the implementation of the principles of rational nutrition in the restaurant business establishment 'Prague' in Vasylkiv, Kyiv region. It includes an analysis of the activities of restaurant business enterprises in the Obukhiv district of Vasylkiv, taking into account the current conditions. Problems and challenges for HoReCa enterprises are identified. The organisational and technological aspects of the production activities of the restaurant 'Prague' are analysed, and the performance indicators of the restaurant for 2020-2024 are studied. Using the SWOT-analysis, weaknesses are identified and promising directions for improving the competitiveness of the restaurant are proposed, in particular, changing the concept of the institution and introducing a rational diet.

The effectiveness of the implementation of the proposed measures for restaurant business establishments has been determined.

The carried out evaluation of efficiency allows to conclude that the introduction of rational nutrition will help to increase competitiveness and meet the needs of most consumers.

Keywords: restaurant establishment, concept, rational nutrition, competitiveness.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ 1 СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В ОБУХІВСЬКОМУ РАЙОНІ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ.....	8
1.1 Вплив умов сьогодення на ресторанний бізнес в Обухівському районі Київської області.....	8
1.2 Аналіз діяльності різних типів закладів ресторанного господарства м. Васильків.....	11
1.3 Перспективні напрямки конкурентної переваги діяльності ресторанів в теперішніх умовах.....	15
РОЗДІЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «ПРАГА».....	20
2.1 Характеристика закладу ресторанного господарства.....	20
2.2 Організаційно-технологічні аспекти виробничої діяльності ресторану «Прага».....	21
2.3 Організація обслуговування в ресторані «Прага».....	27
2.4 Контроль показників якості та безпеки харчової продукції в ресторані «Прага».....	29
РОЗДІЛ 3 ВПРОВАДЖЕННЯ ПРИНЦИПІВ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ В РЕСТОРАНІ «ПРАГА».....	32
3.1 Формування принципів здорового харчування.....	32
3.2 Розроблення меню та технологічних карт на нові страви.....	35
3.3 Економічний ефект від впровадження принципів раціонального харчування в ресторані «Прага».....	36
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	39
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	41
ДОДАТКИ.....	44

ВСТУП

Актуальність теми. Одним з найперспективніших напрямків розвитку закладів ресторанного господарства, на сьогоднішній день, є впровадження концепції здорового харчування. Харчування - це не тільки тренд, а й досить важлива складова здоров'я, тому все більше зростає попит на здорове харчування та здоровий спосіб життя. Більшість людей, в основному, сучасна молодь починають вести здоровий спосіб життя та обирати більш якісні та збалансовані страви. Здорове харчування – це не про обмеження та жорсткі дієти, а в першу чергу про використання органічних, натуральних продуктів, збереження їх поживної цінності через мінімальну термічну обробку, а також страви для споживачів, які змушені дотримуватися певних обмежень через стан здоров'я: діабетиків, алергіків, вегетаріанців або веганів, поціновувачів безглютенового та низькокалорійного харчування. Впровадження концепції здорового харчування – це не тільки тренд, щоб залишатися привабливим та впізнаваним на ринку, а й допомога закладам ресторанного господарства відповідати вимогам споживачів та залишатися конкурентоспроможними.

У цій кваліфікаційній роботі розглядається доцільності впровадження принципів раціонального харчування в діяльність ресторану «Прага» у місті Васильків, Київської області, Обухівського району. Розробці рекомендацій щодо покращення меню відповідно до сучасних трендів гастрономії.

Об'єктом дослідження є принципи раціонального харчування в ресторані «Прага».

Предметом дослідження є діяльність ресторану «Прага» м. Васильків, Київської області, Обухівського району.

Метою дослідження є особливості впровадження принципів раціонального харчування в діяльність ресторану «Прага» м. Васильків, Київської області рекомендаціями щодо оновлення меню відповідно до сучасних трендів в гастрономії для підвищення його конкурентоспроможності.

Завдання дослідження:

1. Оцінити стан та умови розвитку ресторанного бізнесу в Обухівському районі Київської області.

2. Дослідити діяльність ресторану «Прага» у м. Васильків.
3. Визначити перспективні шляхи для підвищення конкурентоспроможності ресторанного бізнесу шляхом впровадження концепції раціонального харчування.
4. Розробити рекомендації та описати послідовність впровадження щодо оновлення меню та концепції ресторану «Прага», відповідно до сучасних трендів у гастрономії.
5. Оцінити ефективність від удосконалення концепції закладу ресторанного господарства.

Методи дослідження: методи теорії інформації, методи наукового моделювання, методи узагальнення отриманих результатів.

Апробація результатів досліджень: опубліковані тези доповідей у збірнику XIV Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», 22 травня 2025 р. – К.: НУХТ, 2025 р. (додаток Є).

Також пройшла сертифікатну програму «Технології в готельно-ресторанному бізнесі» (додаток Ж).

РОЗДІЛ 1

СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В ОБУХІВСЬКОМУ РАЙОНІ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

1.1 Вплив умов сьогодення на ресторанний бізнес в Обухівському районі Київської області

Обухівський район, розташований на півдні Київщини, приблизно за 30 кілометрів від Києва. Починаючи з 17 липня 2020 року, в результаті проведення адміністративно-територіальної реформи, до Обухівського району увійшли 9 територіальних громад: Васильківська, Обухівська, Богуславська, Кагарлицька, Українська, Ржищівська, Миронівська, Феодосівська та Козинська [1].

Місцевість характеризується помірно-континентальним кліматом з відчутними сезонними коливаннями: зими холодні, а літо спекотне, хоча іноді бувають хмарні дні. Такі погодні умови створюють чудові можливості для організації літніх терас, розробки сезонних страв та проведення різноманітних заходів на відкритому повітрі [18].

Рельєф місцевості нерівний, з пагорбами та ярами, що зумовлено розташуванням у східній частині Придніпровської височини. Річка Стугна, що протікає через Васильків, сприяє створенню рекреаційних зон завдяки близькості до води.

Родючі землі регіону є основою для розвиненого сільського господарства, що забезпечує місцеві ресторани свіжими продуктами для складання збалансованого меню [15, 16, 17].

До 2022 року, завдяки близькості до Києва та активному будівництву, у Василькові, Українці та Обухові спостерігався бум ресторанного бізнесу, з відкриттям багатьох нових закладів.

Внаслідок повномасштабного вторгнення: економічна нестабільність, зниження платоспроможності населення, небезпека, логістичні складнощі та дефіцит кадрів змусили значну кількість підприємств припинити свою діяльність, як тимчасово, так і назавжди [3].

Незважаючи на виклики, ресторанний бізнес виявив стійкість. Більшість власників швидко перейшли на доставку або продаж замовлення «to go», а також інвестували в генератори щоб забезпечити безперебійну роботу під час відключень електроенергії [4,5].

На сьогоднішній день, спостерігається поступове відновлення ресторанної сфери Обухівського району, про що свідчить відкриття нових заклади різного формату: ресторани, кафе, кав'ярні, гастробари, бургерні. Це свідчить про наявність попиту та бажання підприємців розвиватися незважаючи на складні умови. Труднощі, з якими стикається ресторанний бізнес Обухівського району наведено у вигляді рис. 1.1

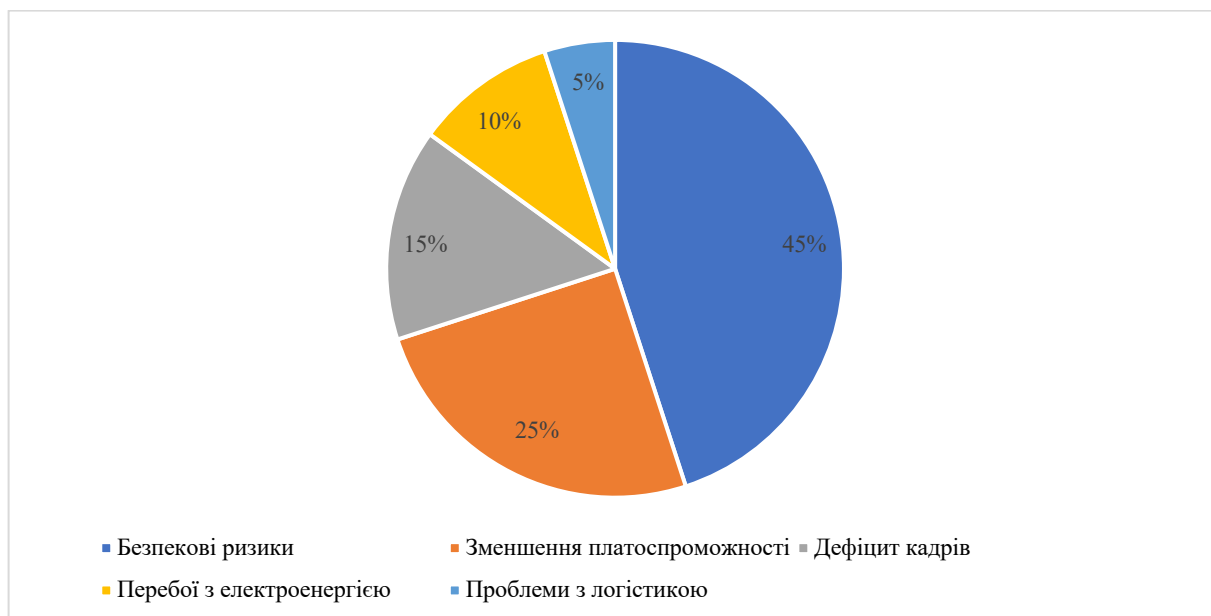


Рис. 1.1 – Виклики сьогодення ресторанного бізнесу Обухівського району

Джерело: розроблено автором

Відповідно до наведеного вище рисунка 1.1, найбільшою проблемою для ресторанного бізнесу в Обухівському районі залишаються питання безпеки — 45% усіх складнощів. Це результат воєнної ситуації: часті повітряні тривоги, ризик обстрілів та майже повна відсутність укриттів поблизу закладів. Через це власники постійно зіштовхуються з перебоями в роботі.

Наступною за значущістю проблемою є зниження платоспроможності населення (25%). Споживачі стали рідше відвідувати заклади, що призводить до зниження прибутків. Ще однією проблемою є дефіцит кадрів (15%), зумовлений

еміграцією, мобілізацією, а також низькою зацікавленістю молоді працювати в сфері обслуговування через низьку оплату праці.

Окрім того ж, проблеми з електроенергією (10%), також створюють значні труднощі. Особливо в години пікового навантаження, що впливає на безперебійну роботу підприємств. І хоча логістичні питання наразі становлять лише 5%, від загальних викликів, затримки в постачанні певних товарів або тимчасова відсутність необхідної сировини все ж відчутно впливають на діяльність.

Отже, ресторанний бізнес регіону, попри численні виклики прагне адаптуватися до сучасних умов, зберігаючи високий рівень обслуговування.

В умовах сьогодення, ресторанний бізнес Обухівського району, має всі шанси на успіх, особливо якщо враховувати зростаючий попит на здорове харчування, здатність забезпечити автономність роботи завдяки генераторам, наявності безпечних укриттів та підтримку місцевих фермерів та виробників.

Останні роки стали справжніми випробуваннями для сфери ресторанного бізнесу, але незважаючи на всі труднощі, заклади змогли адаптуватися до нових реалій. З початком повномасштабного вторгнення у лютому 2022 року ситуація в країні кардинально змінилася, і заклади ресторанного господарства не стали винятком. Навпаки, вони зазнали значних пошкоджень внаслідок ворожих авіаударів.

У Василькові, наприклад ворог цілеспрямовано обстрілював об'єкти інфраструктури. Руйнування житлових будинків, об'єктів енергетики, лікарень та інших важливих споруд негативно вплинуло не лише на життя людей, а й на малий та середній бізнес. Хоча активні бойові дії в регіоні тривали недовго, до березня 2022 року, їх наслідки відчужаються й досі: пошкоджена інфраструктура, зниження економічної активності та відтік частини населення.

Ресторанний бізнес, навіть у відносно безпечних районах, потерпає від труднощів у плануванні через нестабільну економіку та ризик ракетних атак. Адаптація до нових реалій є ключовим фактором виживання для підприємств харчування, що передбачає: оптимізувати витрати, змінювати формат роботи, впроваджувати доставку та забезпечувати безперебійну роботу закладів під час відключення електроенергії. Попри всі виклики, ресторанний бізнес в

Обухівському районі поступово відновлюється та шукає нові шляхи для подальшого розвитку.

1.2 Аналіз діяльності різних типів закладів ресторанного господарства м. Васильків

Васильків, хоч і невелике місто в Обухівському районі Київської області, площею всього 29,6 км², може похвалитися розвиненою сферою ресторанного господарства.

Тут представлено широкий спектр закладів ресторанного господарства: від традиційних ресторанів до сучасних гастробарів та затишних кав'ярень. Такий вибір задовольняє потреби як місцевих жителів, так і приїжджих гостей. Розвиток ресторанного бізнесу важливий не лише в забезпеченні харчування, але й для створення робочих місць та підтримки економіки міста [2].

Характеристика закладів харчування наведено у вигляді табл. 1.1

Таблиця 1.1 – Характеристика закладів харчування м. Васильків

Назва ЗРГ	Тип закладу	Адреса	Характеристика
1	2	3	4
«Chemi Guli»	Кафе	вул. Володимирська, 57а, Васильків, Київська обл., 08600	Справжня грузинська кухня та атмосфера. Тут можна скуштувати справжні грузинські хачапури, хінкалі та шашлики за доступними цінами.
«Ristero Gastro Bar»	Гастробар	вул. Шевченка, 44, Васильків, Київська обл., 08602	Гастробар з авторською кухнею та оригінальним оформленням страв. Інтер'єр - стильний та розрахований на молодь та гурманів.
«Tembo Cafe»	Кав'ярня	вул. Проспект кийвський шлях 151/5, Васильків, Київська обл., 08600	Затишна кав'ярня з сучасним дизайном, де можна насолодитися ароматною кавою, десертами, свіжою випічкою та сніданками. Завдяки зручному розташуванню користується популярністю серед молоді.
«MonMon»	Кафе	вул. Грушевського, 12, Васильків, Київська обл., 08602	Популярне серед молоді та славиться смачними сніданками, випічкою та десертами для вегетаріанців.
«RedWood»	Кафе	вул. Грушевського, 9, Васильків, Київська обл., 08606	Кафе в скандинавському стилі, що пропонує популярні сніданки: панкейки, вафлі та сендвічі.

1	2	3	4
«Go Burger»	Заклад швидкого харчування	вул. Проспект кийвський шлях 151/1, Васильків, Київська обл., 08600	Популярний серед молоді заклад швидкого харчування в американському стилі. Тут можна швидко перекусити бургерами, картоплею фрі та іншими класичними американськими стравами, а також замовити все це з собою.

Джерело: розроблено автором за даними [6, 7, 8, 9, 10, 11]

У місті функціонують заклади різного формату. Серед відомих:

- «Chemi Guli» - кафе, що пропонує страви грузинської кухні: шашлик, хінкалі та хачапурі в грузинській атмосфері;

- «Ristero Gastro Bar» - гастробар, що пропонує авторську кухню та оригінальне оформлення страв;

- «Tembo Cafe» - кав'ярня, де кожна деталь інтер'єру продумана до дрібниць. Пропонує широкий вибір: ароматної кави, десертів та свіжої випічки. Популярна завдяки зручному розташуванню та орієнтоване на швидке обслуговування;

- «MonMon» - кафе, що відоме завдяки смачним сніданкам серед школярів та місцевих жителів;

- «RedWood»: - кафе, в стилі скандинавського мінімалізму, яке пропонує широкий вибір сніданків, включаючи: панкейки, сирники, сендвічі, солодкі й солоні бельгійські вафлі;

- «Go Burger»: - заклад швидкого харчування, пропонує страви американської кухні: бургери, картоплю фрі, а також алкогольні та безалкогольні напої.

Динаміка розвитку закладів ресторанного господарства в дослідженому регіоні в період 2020 – 2024 р.р. наведена у вигляді рис. 1.2

Відповідно до наведеного вище рисунка 1.2, можна зробити висновок, що у 2020-2021 років, незважаючи на пандемію, спостерігалось більше відкритих ЗРГ. Найбільший спад відбувся у 2022 році, коли 67% закладів припинили роботу через початок повномасштабної війни. З 2023 року ситуація стала кращою, і кількість нових закладів знову перевищувати кількість закритих. Це свідчить про здатність бізнесів адаптуватися до поточних реалій. З 2024 року кількість закладів зростає до 78%, що свідчить про поступове відновлення.

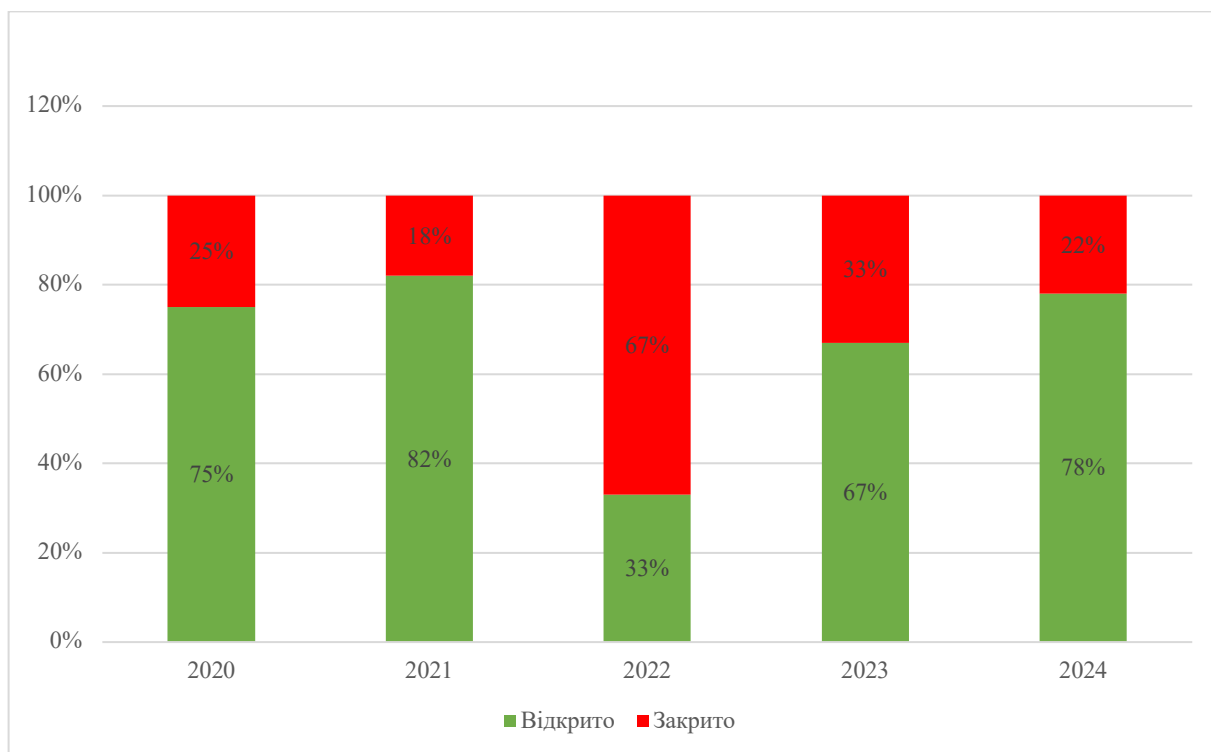


Рис. 1.2 – Динаміка розвитку ЗРГ в м. Васильків

Джерело: розроблено автором

Більшість із вище зазначених закладів відкрилися вже під час повномасштабної війни, що свідчить про підприємницьку активність, віру в майбутнє та здатність адаптуватися до складних умов. Відкриття нових закладів ресторанного господарства не тільки підтримує економіку, а й розвиває гастрономічну культуру та забезпечує робочими місцями.

Відомо, що з початком бойових дій ресторанний бізнес у місті Васильків зіткнувся з такими проблемами: зменшенням кількості відвідувачів, зростанням цін (рис.1.3), комендантською годиною та перебоями з електропостачанням. Проте незважаючи на ці труднощі, власники змогли адаптуватися під реалії сьогодення:

- скоротили години роботи, відповідно до комендантської години;
- активно використовувати соціальні мережі для просування;
- інвестували в генератори для забезпечення безперебійної роботи.

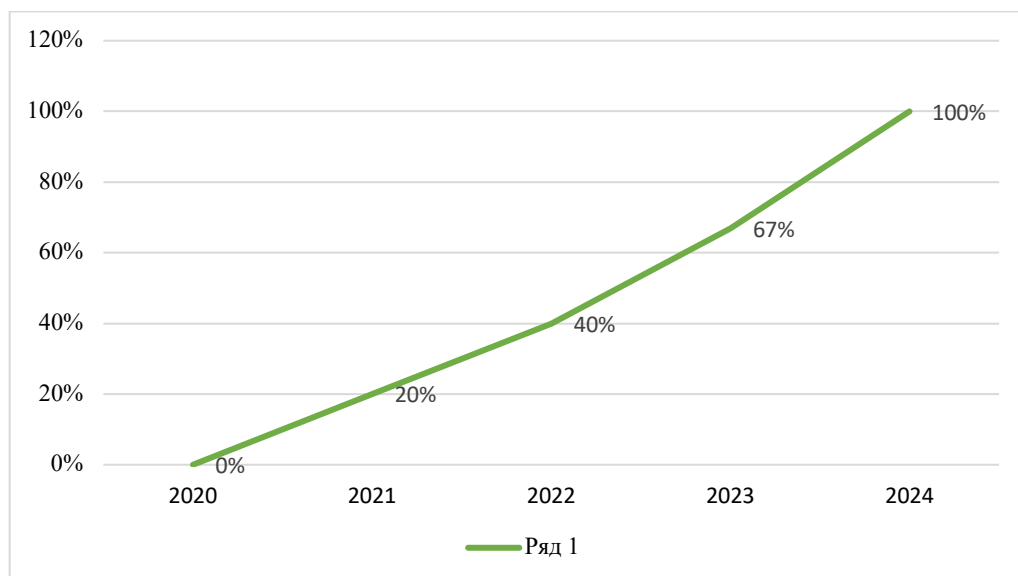


Рис. 1.3 - Зміни середнього чека ЗРГ в м. Васильків за 2020 - 2024 роки

Джерело: розроблено автором

На рисунку 1.3 показано динаміку середнього чека на прикладі замовлення кави та макарунів у Василькові впродовж 2020 та 2024 роками. За цей період ціни на ці популярні товари значно зросли. У 2020 році таке замовлення коштувало в середньому 75 грн (з них кави - 45 грн, макарони - 30 грн). У 2021 році середній чек збільшився на 20% до 90 грн (кава - 55 грн, макарони - 35 грн). Після початку повномасштабної війни у 2022 році, коли зросли витрати на логістику та інфляція, вартість замовлення зросла до 105 грн (+40%, кави - 65 грн, макарони - 40 грн). У 2023 році середній чек становив 125 грн (+67%, кави - 75 грн, макарони - 50 грн), а у 2024 році - 150 грн, при цьому кави коштувала 85 грн, а макарони - 65 грн.

Контингент та вікова категорія туристів у Василькові Київської області. Васильків, хоч і не є туристичним центром, але все ж таки приваблює значну кількість відвідувачів з інших міст. Особливо з Києва та Білої Церкви, переважно з діловою метою. Загалом контингент закладів ресторанного господарства, складають місцеві жителі та працівники місцевих підприємств, які працюють або тимчасово перебувають у місті. Молодь віком від 18 до 35 років, віддає перевагу більш сучасним закладам, що пропонують швидке обслуговування та доступні ціни. Більш старше покоління обирає заклади з спокійною атмосферою, тоді як сім'ї з дітьми надають перевагу ресторанам, де є спеціальне дитяче меню та комфортні умови для сімейного відпочинку.

Тенденція відвідуваності закладів харчування у Василькові впродовж останніх років наведено на рис. 1.4

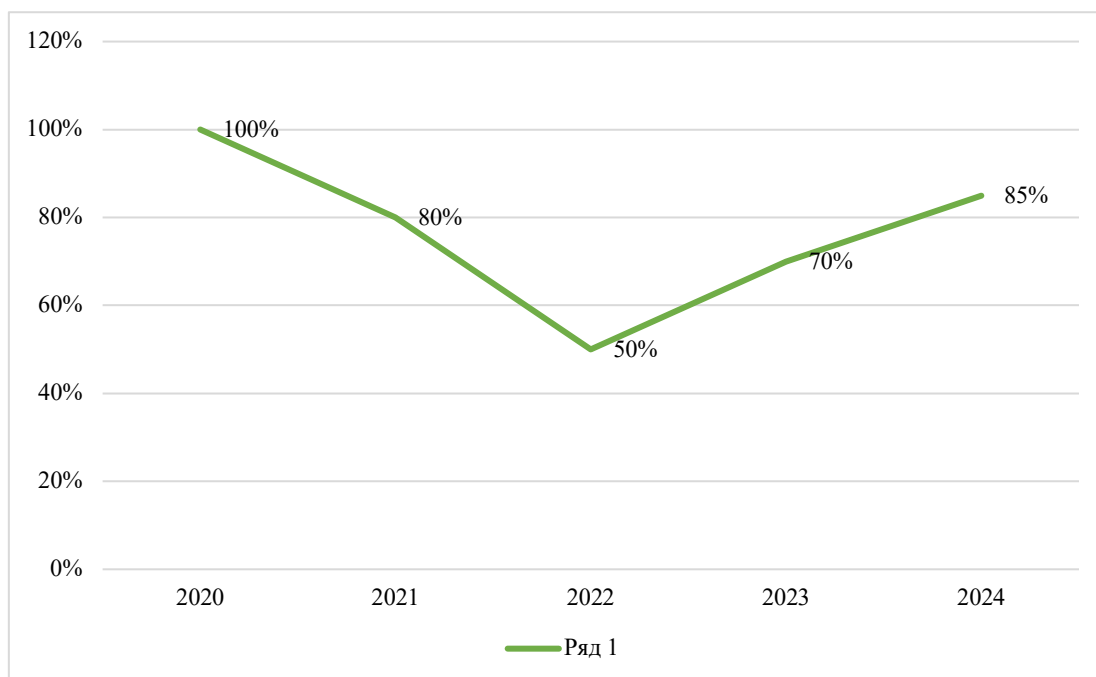


Рис. 1.4 - Тенденція відвідуваності закладів харчування у м. Васильків за 2020-2025 р.р.

Джерело: розроблено автором

На рисунку 1.4 показано тенденцію відвідуваності закладів харчування у місті Васильків з 2020 по 2025 роки. Протягом цього періоду кількість відвідувачів значно коливалася. Після стабільного 2020 року, спостерігався значний спад через карантин та війну, що у 2022 році досягнув найнижчого рівня. Однак відновлення розпочалося у 2023 році, і до 2025 року відвідуваність майже досягла довоєнного рівня.

Отже, заклади у Василькова не лише вистояли, але й продовжують розвиватися, демонструючи ефективність, гнучкість та здатність задовольняти потреби гостей навіть у надзвичайно складних обставинах.

1.3 Перспективні напрямки конкурентної переваги діяльності ресторанів в теперішніх умовах

У сучасних умовах ресторанний бізнес зіштовхується з сильною конкуренцією та нестабільністю ринку, зумовленими: воєнними діями та економічними викликами, що змушує заклади шукати нові способи залучення та

утримання гостей. Ресторани, які оперативно реагують на ринкові зміни, адаптуються до різних ситуацій, вчасно враховують потреби відвідувачів, вдосконалюють сервіс – мають значну перевагу.

Перспективні напрями підвищення конкурентної спроможності та відновлення ресторанного бізнесу наведені у вигляді табл. 1.2

Таблиця 1.2 - Перспективні напрями підвищення конкурентної спроможності та відновлення ресторанного бізнесу

Назва напрямку	Характеристика
Розвиток маркетингової діяльності	Використовувати соціальні мережі, зовнішню рекламу та веб-сайт для просування.
Створення унікального інтер'єру	Розробити дизайн, який ідеально відобразить концепцію закладу та буде привабливим для соціальних мереж.
Впровадження систем лояльності	Включаючи бонусні програми, знижки, спеціальні пропозиції для постійних відвідувачів.
Урізноманітнення меню	Впровадження меню на основі сезонних продуктів, враховуючи раціональне харчування та дієтичні потреби споживачів: вегетаріанське, безглютенове та низькокалорійне меню.
Змінити концепцію закладу	Розробити концепцію, що зробить заклад впізнаваним серед відвідувачів різних категорій.
Впровадження цифрових технологій	Впровадити мобільні додатки та системи онлайн-замовлення та доставки, для підвищення рівня комфорту відвідувачів.
Підвищення кваліфікації та мотивації кадрів	Організувати тренінги майстер-класи та курси для підвищення кваліфікації персоналу.
Організувати дозвілля	Проведення різних свят, дитячого дозвілля, тематичних вечірок та майстер-класів.

Джерело: розроблено автором за даними [12, 13]

Щоб залишатися конкурентоспроможним та привернути увагу серед відвідувачів, більшість ресторанів впроваджують різні інновації. Одним з найбільш поширеніших – використання Wi-Fi, що є так званою базою у закладах. Дає можливість бути на зв'язку, працювати та відпочивати в інтернет мережі.

Ще поширеним напрямом є меню по QR-коду. Дозволяє швидко переглядати страви, склад, калорійність та суму замовлення. Загалом QR-коди розміщуються на столах. Ще дозволяє оплатити замовлення, залишити чайові та написати відгук про відвідування даного закладу.

Деякі заклади ресторанного господарства не стоять на місці, а йдуть далі та впроваджують інтерактивні бари та столи, де можна зробити замовлення

самостійно, подивитися як готують замовлену страву та під час очікування пограти в ігри [14].

При виборі ресторану відвідувачі, в першу чергу, звертають увагу на якість та подачу страв, різноманітність меню, швидкість обслуговування, ввічливість та професіоналізм персоналу, зручність розташування, інтер'єр та доступність цін. До того ж великого значення зараз набуває: наявність доставки, можливість замовлення на виніс і активне просування в соціальних мережах.

Особливо актуальним на сьогоднішній день є впровадження концепції здорового харчування. З кожним днем зростає попит на страви з натуральних продуктів без надмірної термічної обробки, штучних добавок та трансжирів, що змушує заклади пропонувати збалансоване меню, яке враховує різні запити споживачів: низькокалорійні, вегетаріанські та безглютеніві страви. Крім того, ресторани, що звертають увагу на використанні сезонних та локальних продуктах, маркуванню меню відповідно до енергетичної цінності страв та наявністю вмісту алергенів, пропонують healthy-меню, смузі, фреші, а також альтернативи цукру та молочним продуктам – формують лояльну аудиторію серед молоді та сімей з дітьми.

Також зараз набирає популярності формат fast-casual, де за мінімальний час та доступною ціною пропонують здорове харчування, що зручно для тих хто цінує свій час та хоче якісно та корисно поїсти.

Ресторани з чіткою концепцією, такими як ресторан з грузинською кухнею або вегетаріанським меню, значно покращують свою впізнаваність та привабливість для відвідувачів. Відсутність продуманої концепції призводить до закриття, навіть якщо вони мають гарний дизайн чи сучасне обладнання.

На конкурентоспроможність впливають також технічні та економічні фактори: сучасне обладнання, дотримання санітарних норм, ціноутворення, якість обслуговування та злагоджену роботу кадрів. Внутрішня організація має теж важливе значення: налагоджена логістика, ефективна система закупівель, ведення фінансової документації та контроль витрат.

Впровадження цифрових технологій, а саме: мобільні додатки та системи онлайн-замовлень та доставки, на сьогоднішній день, надають додаткові зручності

серед відвідувачів. Більшість гостей надає перевагу зручним і швидким сервісам, що одночасно дозволяють переглядати меню, бронювати столи, оформляти замовлення на доставку та отримувати спеціальні пропозиції за допомогою смартфона. Використання таких мобільних додатків значно підвищує рівень обслуговування, полегшує комунікацію з гостями та значно скорочує час [14].

Також, не менш важливим є маркетингова діяльність. Більш застарілі методи реклами, як: газети, телебачення – вже навряд чи діють. Проте сьогодні більшість закладів ресторанного господарства використовують просування через соціальні мережі, серед яких найбільш популярні: Instagram, Facebook та більш нова платформа, що набирає обертів – Threads. Адже саме тут споживачі шукають та діляться інформацією про цікаві заклад.

До того ж, важливим є і співпраці з інфлюенсерами, але мінусом є те, що не всі вони працюють чесним шляхом. Саме тому на заміну інфлюенсерів приходять SMM-агенства, що допомагають створити правильну стратегію для просування, цілі, обрати платформи для комунікації та спланувати співпрацю вже з перевіреними блогерами. Що допоможе створити цікавий контент для потенційних споживачів: різні розіграші та акції, день знижок на певні страви, лотереї або нестандартна подача страви. Вдосконалення меню спеціальними сезонними пропозиціям та фірмовими стравами від шеф-кухаря – приверне увагу серед відвідувачів.

Також найбільш важливим для підвищення конкурентоспроможності є регулярне навчання персоналу, включаючи: офіціантів, адміністраторів, барменів, кухарів та ін. Адже від них залежить успішність закладу. Тому, яким не було б меню, інтер'єр чи активне просування в соціальних мережах – все це не дасть очікуваного результату, якщо персонал не вміє якісно виконувати свої обов'язки. Не марно кажуть, що персонал є обличчям закладу від якого залежить формування потенційних гостей.

Ще одним напрямом для підвищення конкурентоспроможності – оновлення інтер'єру. Створення атмосфери затишку, яка буде не тільки з сучасним та цікавим дизайном, а й буде слугувати як інстаграм-локація. Відвідувачі будуть робити фото

та публікувати їх в соціальних мережах, що буде працювати як додаткова реклама закладу.

Серед актуальних напрямків для підвищення конкурентоспроможності на сьогодні є:

- активне використання мобільних додатків та онлайн-замовлень;
- запуск акцій, програм бонусів та знижок;
- просування через соціальні мережі;
- підвищення кваліфікації персоналу через інструктажі, тренінги, майстер класи, курси;
- створення інтер'єру з привабливими фотозонами;
- створення унікальних позицій у меню здоровими та сезонними стравами (впровадження healthy-меню, страви без алергенів та глютену);
- Оновлення концепції закладу з акцентом на здорове та збалансоване харчування.

Тому конкурентоспроможність сучасного ресторанного бізнесу залежить не лише від якості та вартості страв, а й від здатності швидко реагувати на виклики, створювати цінність для споживачів, впроваджувати формати здорового харчування, бути помітним у ЗМІ та забезпечувати стабільність навіть у складні часи.

РОЗДІЛ 2

ХАРАКТЕРИСТИКА ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «ПРАГА»

2.1 Характеристика закладу ресторанного господарства

Ресторан «Прага» знаходиться у місті Васильків Київської області, за адресою Військове містечко, 11. Ресторан є досить популярним серед місцевих жителів для проведення різноманітних банкетів, сімейних свят та корпоративних заходів. Ресторан має зручне місце розташування та паркування поруч із територією. Зовнішній вигляд ресторану «Прага» зображено на рисунку 2.1



Рис. 2.1 – Зовнішній вигляд ресторану «Прага»

Юридична назва та назва закладу ресторанного господарства: ФОП Слончак, ресторан «Прага».

Організаційно-правова форма діяльності: ресторанне обслуговування, організація та проведення культурно-розважальних заходів, надання кейтерингових послуг, продаж алкогольних та безалкогольних напоїв.

Місце розташування: м. Васильків, Військове містечко 11, дім 5а.

Юридична адреса: вул. Декабристів, 141, Васильків, Київська область, 08606.

Тип та клас закладу ресторанного господарства: заклад ресторанного господарства (ресторан української та європейської кухні), першого класу.

Місткість: 170 місць, два зали на 130 та 40 осіб.

Архітектурне та дизайнерське рішення підприємства: Будівля виконана у стилі європейського середньовіччя з баштами, аркадами та декорами на фасаді декору, що формує особливу атмосферу. Інтер'єр виконано в теплих відтінках бежевого та кремового, із використанням натуральних матеріалів. Простора зала, обставлена меблями з темного дерева, настінними розписами та м'яким освітленням, створює комфортну атмосферу для щоденного відвідування та різних святкових заходів.

Кулінарне спрямування: українська та європейська кухня.

Режим роботи: Пн – Пт: 11:00 – 22:00; Сб – Нд: 11:00 – 23:00

Безпека гостей та працівників у ресторані «Прага» є головним пріоритетом. ЗРГ дотримується основних вимог пожежної безпеки та санітарного контролю, а також має встановлену кнопку виклику поліції. Працівники проходять інструктажі та знають, як діяти у разі надзвичайних ситуацій. Також є вогнегасники, схеми евакуації та відповідне маркування виходів. У зв'язку з воєнним станом в ресторані є алгоритм дій під час повітряної тривоги. Хоча, укриття при закладі немає, то гостей заздалегідь інформують про розташування найближчого укриття в 10 хвилин пішки.

Отже, ресторан «Прага» поєднує в собі зручне розташування, привабливий зовнішній вигляд та затишний інтер'єр. Наявність просторих залів, різноманітного меню української та європейської кухні, а також пріоритетність безпеки створюють сприятливі умови для комфортного перебування гостей.

2.2 Організаційно-технологічні аспекти виробничої діяльності ресторану «Прага»

Ресторан «Прага» у Василькові є закладом ресторанного господарства, що спеціалізується на українській, європейській кухні, організації банкетів, корпоративних та святкових заходів. Серед основних послуг ресторану є: організація харчування та обслуговування гостей у ресторані, організація банкетів, весіль, корпоративів, виготовлення випічки на замовлення, а також доставка випічки та готових страв, у тому числі у військові частини.

Меню ресторану пропонує широкий вибір страв української та європейської кухні. Традиційні страви української кухні: борщ, солянка, вареники, деруни, а також страви європейської кухні: салат «Цезар», «Каприз», м'ясний французький салат, чеські котлети. Окрім цього в меню представлено страви з мангалу, такі як: свинячі реберця, хачапурі та товстолобик. Та широкий вибір гарячих і холодних закусок, супів, других страв, десертів, авторських напоїв, включаючи натуральні чаї та авторські лимонади. Власна випічка, зокрема булочки користуються популярністю серед гостей (додаток А).

Аналіз виробничої програми закладу ресторанного господарства.

Виробнича діяльність ресторану здійснюється в спеціально обладнаних приміщеннях, які відповідають всім санітарно-гігієнічним вимогам. До складу виробничих цехів закладу входять заготівельні цехи: гарячий цех для приготування перших страв, гарячих закусок та других страв; холодний цех для приготування холодних страв і закусок; спеціалізований - борошняний цех для виготовлення кулінарних виробів з борошна; заготівельні цехи: м'ясо-рибний цех для первинної обробки м'ясної та рибної сировини, овочевий цех для первинної обробки овочів; складські приміщення для зберігання сипучих продуктів, продуктів харчування, овочів і коренеплодів, що вимагають низькотемпературного зберігання, а також мийну кухонного посуду та інвентарю. До складської групи приміщень входять: комори тари та інвентарю, неохолоджувальні комори, охолоджувальні камери, склад матеріально-технічного забезпечення. Складські приміщення поділяються на холодильні камери для швидкопсувних продуктів і сухі склади для зберігання бакалії та інших продуктів тривалого зберігання.

Склад та характеристика виробничих приміщень закладу ресторанного господарства.

Виробнича програма ресторану включає ряд спеціалізованих приміщень, які забезпечують повний цикл обробки сировини та приготування вже готової продукції.

Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану.

Ресторан працює на сировині та має наступні виробничі приміщення: складські приміщення: комори тари та інвентарю, охолоджувальні комори,

неохолоджувальні комори і склад матеріального-технічного забезпечення. Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану представлена на рисунку 2.2

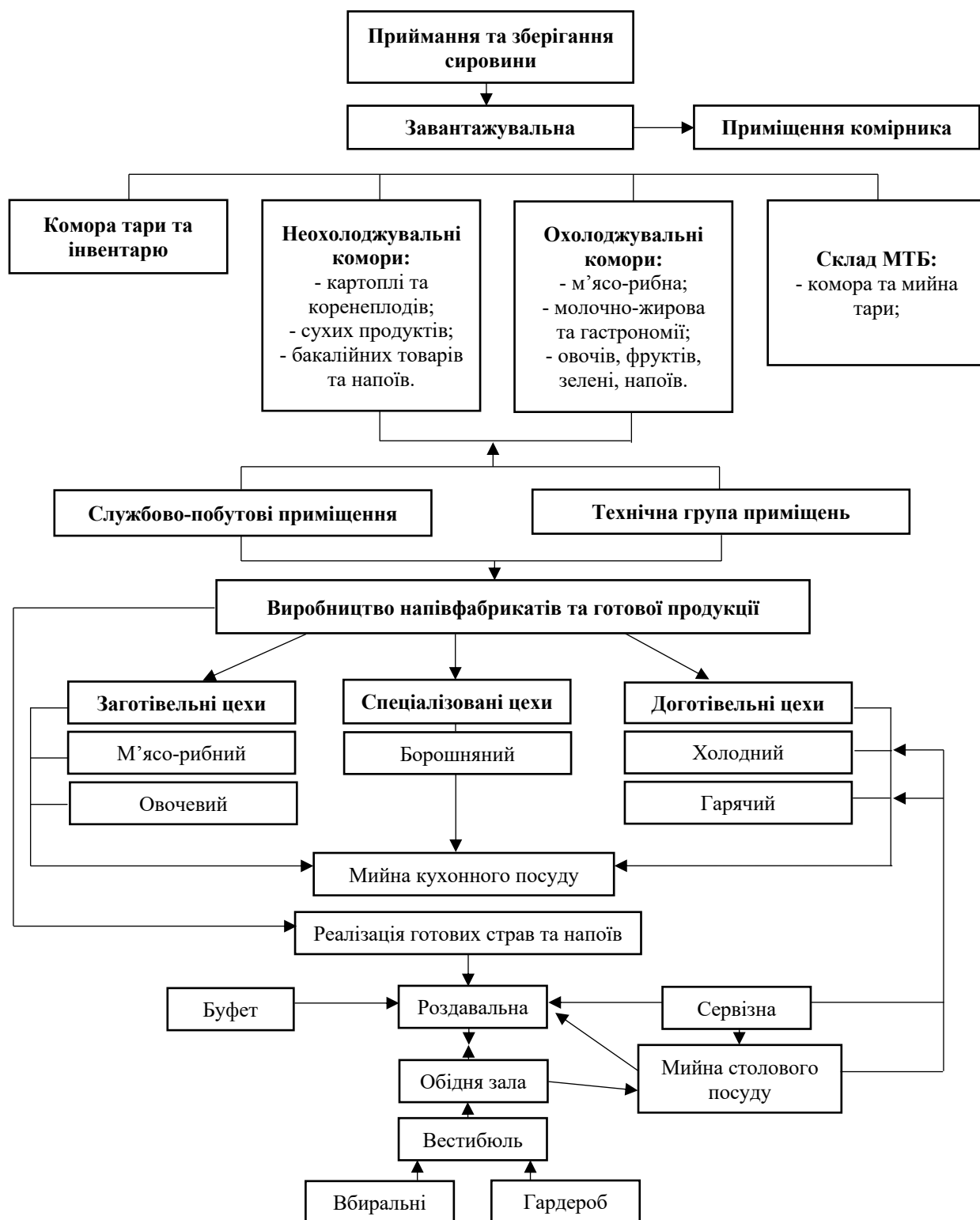


Рис. 2.2 - Структурно-технологічна схему організації виробництва ресторану

Виробні приміщення, включають: заготівельні цехи (м'ясо-рибний, овочевий), доготівельні цехи (холодний, гарячий), спеціалізовані цехи (борошняний).

Службово-побутові приміщення: мийна кухонного посуду, роздавальна, сервісна, мийна столового посуду, вбиральня, гардероб.

Приймання товарів і сировини відбувається в завантажувальній. Складське господарство складається з трьох неохолоджувальних комор (картоплі та коренеплодів, сухих продуктів, бакалійних товарів та напої), трьох охолоджувальних камер (м'ясо-рибний, молочно-жирова та гастрономії, овочів, фруктів, зелені та напої), а також матеріально-технічного забезпечення (комора та мийна тари).

З складських приміщень сировина направляється в заготівельні цехи (м'ясо-рибний і овочевий), де відбувається первинна механічна обробка сировини і виробництво напівфабрикатів. Далі сировина транспортується в доготівельні цехи (гарячий і холодний), після направляється до реалізації готових страв і напоїв через роздавальну, обідню залу і виробничих приміщень.

Борошняний цех виробляє такі борошняні кулінарні вироби, як: пиріжки, млинці, вареники, тощо. Також у закладі є мийна кухонного та столового посуду. Мийна кухонного посуду призначена для миття кухонного посуду та інвентарю, розташовується біля гарячого цеху. Мийна столового посуду призначена для миття посуду, столових приборів, підносів, розташовується поряд з доготівельними цехами, обідньою залою, роздавальною та сервізною.

У буфеті зберігають закупні товари, нарізають та зберігають хліб, а також виготовляють напої. Поруч з мийною столового посуду розташовується сервізна, що призначена для зберігання столової білизни.

Гарячий цех призначений для готування гарячих закусок, перших, м'ясних і рибних страв, гарнірів. Обладнаний: електроплитами, духовими шафами, пароконвектоматами та фритюрницями.

Холодний цех - салати, холодні закуски. Обладнаний: холодильними вітринами, мийними ваннами та столами для обробки овочів.

Борошняний цех виготовляє випічку на замовлення. Оснащений професійними пекарськими печами, тістомісильними машинами, холодильниками для зберігання заготовок.

М'ясо-рибний цех - для первинної обробки м'яса, птиці, риби. Оснащений спеціальними роздільними столами, ножами, вагами, холодильними установками.

Мийна цеху обладнана професійними посудомийними машинами для миття столового та кухонного посуду, що забезпечує належний санітарний стан [20].

Технологічний процес виробництва напівфабрикатів, кулінарних страв та виробів в цехах підприємства харчування.

Технологічний процес виробництва ресторану включає прийом і контроль якості сировини, первинну обробку, виготовлення напівфабрикатів, теплову обробку: запікання, варіння, смаження і тушкування, а також випікання кондитерських виробів. Оформлення страв та випічки здійснюється відповідно до діючих у закладі стандартів. Продукцію фасують і готують до подачі в зал або видачі для доставки споживачам. Вся діяльність проводиться за технологічними картами, які чітко регламентують норми сировини, технологію приготування, вимоги до оформлення страв.

Аналіз діючої на виробництві нормативно-технологічної документації (збірники рецептур, технологічні карти, стандарти, тощо).

Виробничий процес включає нормативно-технологічну документацію: збірники рецептур, технологічні карти, стандарти та інші нормативні документи, що регламентують технологічні процеси, норми витрати сировини та стандарти якості продукції.

Для детальної оцінки діяльності закладу ресторанного господарства розглянемо показники динаміки зміни середнього чеку, завантаженості та SWOT-аналіз ресторану «Прага» впродовж 2020-2024 р.р.

Впродовж 2020-2024 р.р. ресторан «Прага» зберігає стабільний попит серед місцевих жителів. Основною діяльністю закладу є організація банкетів, корпоративних та урочистих заходів, де переважно середній чек є вищим, ніж в інших закладах. Попри значне подорожання продуктів та інших витрат, середній чек на банкет з однієї особи майже не змінився з 2020 по 2024 рік, становлячи 1000 грн. Внаслідок цього, прибуток закладу від банкетів зменшився, оскільки вони не могли суттєво підвищити ціни через економічну ситуацію та зменшення платоспроможності відвідувачів.

У 2022-2023 роках фінансовий стан закладу теж зазнав коливань. Воєнний стан у країні призвів до нестабільності попиту, який особливо відчувався у весняний період 2022 року, коли кількість замовлень значно скоротилася. Однак, з другої половини 2023 року спостерігалось поступове відновлення, зумовлене зростанням попиту на невеликі, але регулярні заходи, такі як: дні народження, випускні, весілля та хрестини. Загалом у період з 2020 по 2024 рік ресторан переживав періоди з різним рівнем завантаженості. Найбільш кризовим був 2022 рік через війну та економічні труднощі. Хоча у 2023-2024 роках ситуація покращилася, але змінився попит: замість банкетів споживачів стали віддавати перевагу більш меншим заходам.

Отже, динаміка змін середнього чеку, фінансових показників та завантаженості ресторану «Прага» за останні роки вказує на необхідність удосконалити концепцію закладу. Зокрема, оновити меню, ввести нові страви з елементами раціонального харчування та активніше просуватися в соціальних мережах.

SWOT-аналіз сильних та слабких сторін ресторану «Прага» наведено у вигляді табл. 2.1

Таблиця 2.1 - Сильні й слабкі сторони ресторану «Прага»

Сильні сторони	Слабкі сторони
Популярність серед місцевих жителів.	Меню орієнтовано на традиційні та висококалорійні страви.
Спеціалізація на проведенні банкетів, корпоративних заходів та урочистих подій.	Меню не адаптоване для людей з особливими потребами у харчуванні.
Кваліфікований персонал.	Недостатня маркетингова активність у соціальних мережах.
Можливості	Загрози
Впровадження принципів раціонального харчування для розширення аудиторії.	Зниження платоспроможності частини відвідувачів через економічну нестабільність.
Популяризація, як «ресторан свідомого вибору».	Досить висока конкуренція з закладами з меню раціонального харчування.
Зростає попит на корисні та збалансовані страви.	Збільшення вартості якісних та свіжих продуктів.

Джерело: розроблено автором

Відповідно до таблиці 2.1 можна зробити висновок, що заклад має хорошу репутацію та кваліфікований привітний персонал. Але саме меню закладу потребує оновлення, адже не враховано певні особливості щодо раціонального, безлактозного, безглютенового та веганського харчування. Можливостями є

впровадження корисних страв та позиціонування закладу як «ресторан свідомого вибору». Такі можливості дозволять не тільки підвищити конкурентоспроможність, а й значно розширити аудиторію.

2.3 Організація обслуговування в ресторані «Прага»

Інтер'єр обідньої зали ресторану «Прага» виконано в теплих тонах. Стіни прикрашені великими картинами на яких зображено краєвиди міста Прага, що підкреслюють назву ресторану та додають інтер'єру якоїсь особливої атмосфери. Підлога викладена плиткою коричнево-бежевих відтінках. Меблі виконані з темного дерева: квадратні столи та стільці з високою спинкою. Стіл накритий темно-коричневою скатертиною. Простір зали дозволяє змінювати планування столів, адаптуючи до різних форматів заходів. Для проведення виступів облаштовано спеціальну зону з банером та необхідним музичним обладнанням. Інтер'єр обідньої зали наведено на рис. 2.3



Рис. 2.3 – Інтер'єр обідньої зали ресторану «Прага»

Ресторан «Прага» пропонує повне обслуговування офіціантами та барменами: прийом продукції, доставка їх у зал, подача страв і напоїв, збирання посуду та оплата рахунку здійснюються офіціантами самостійно.

Технологічний процес обслуговування відвідувачів ресторану «Прага» складається з послідовних операцій, зображених на рисунку 2.4



Рис. 2.4 – Технологічний процес обслуговування споживачів

Зустріч і розміщення споживачів.

Біля входу гардеробник пропонує відвідувачам залишити верхній одяг та великі сумки. Якщо у когось є верхній одяг, вони можуть покласти його на стілець біля столу. Адміністратор зустрічає біля дверей, підтверджує бронювання та супроводжує до столика або показує вільні місця. Якщо запрошено велику компанію, адміністратор уточнює, на скільки осіб потрібен стіл, і які місця вони б хотіли. Далі враховуючи їхні побажання, він пропонує кілька варіантів і запрошує їх сісти.

Прийом і оформлення замовлення.

Як тільки гості сіли, до їх столу підходить офіціант, пропонує меню та карту напоїв, дотримуючись правил етикету. Спочатку демонструючи меню гостям, пропонуючи його в розгорнутому вигляді (ліворуч, лівою рукою), спочатку жінці

або ювіляру, потім чоловікові або ювіляру. Далі в закритому вигляді подає карту напоїв чоловікові або ювіляру.

Потім гості ознайомлюються з меню. Відклавши меню, офіціант підходить до столу ліворуч від гостя, з відкритим блокнотом на долоні лівої руки і приймає замовлення.

Замовлення приймаються від кожного гостя послідовно. Для полегшення подачі страви їх умовно нумерують: спочатку вказують назву, потім кількість і порядок подачі, що полегшує їх виконання. Після схвалення офіціант переглядає запис, щоб уникнути помилок, і передає на кухню. Офіціант також готується до обслуговування, забезпечуючи замовлення так, щоб усі за одним столом могли одночасно почати прийом страв.

Виконання замовлення.

Офіціант при обслуговуванні гостей за столом, повинен дотримуватися наступної черговості: спочатку обслуговують жінок, потім чоловіків. Гостей старше обслуговують перед молодшими, за винятком малечі - їх обслуговують першими. Почесних гостей обслуговують раніше за всіх. Запрошених гостей обслуговують після головного гостя.

Розрахунок із споживачами.

Ресторан «Прага» приймає оплату готівкою та безготівковим розрахунком (переведення на карту). Однак розрахунок надається лише на запит споживача. Офіціант кладе рахунок у спеціальну папку і кладе на стіл. Після оплати, офіціант передає гроші касиру, який перевіряє їх, пробиває чек і повертає офіціантові рахунок, погашений чек і здачу. Потім передає ці документи замовнику в спеціальній папці [21].

2.4 Контроль показників якості та безпеки харчової продукції в ресторані «Прага»

Наразі система НАССР у ресторані «Прага» не впроваджена. Незважаючи на це, ресторан забезпечує дотримання санітарних норм та правил безпеки харчової продукції. Деякі з принципів НАССР вже застосовуються, хоча вони не задокументовані. Зокрема, здійснюється такі заходи: контроль за якістю продукції

під час постачання, підтримання відповідної температури зберігання, відокремлення виробничих зон для різних видів продуктів, дезінфекція робочих поверхонь та інвентарю. У майбутньому заклад планує впровадити систему НАССР, щоб забезпечити відповідність сучасним стандартам безпеки харчових продуктів.

У ресторані «Прага» контроль показників якості та безпеки харчової продукції організовано на всіх етапах технологічного процесу: від надходження сировини до доставки готових страв споживачам.

Приймання товарів здійснюється комірником з обов'язковою перевіркою кількісних та якісних показників за супровідними документами. Продукція надходить та перевіряється на відповідність вимогам нормативної та супровідної документації, терміну придатності та зовнішнього вигляду. Далі продукція розміщується у відповідних складських приміщеннях з урахуванням норм товарного сусідства та санітарно-гігієнічних вимог.

Вантажно-розвантажувальні роботи організовуються з дотриманням вимог безпеки, що зменшує ризики пошкодження продукції та сприяє логістичній ефективності підприємства.

Складські приміщення поділяються на окремі зони. Призначені для зберігання напівфабрикатів, швидкопсувних та сипких продуктів. Оснащені сучасними системами контролю температури і вологості, для підтримки оптимальних умов зберігання як сировини, так і готової продукції.

У ресторані суворо дотримуються санітарно-гігієнічних вимог: регулярне прибирання та дезінфекція приміщень, контроль за дотриманням особистої гігієни працівників та санітарний контроль за умов зберігання продукції.

Контроль якості сировини здійснюється на всіх етапах: від надходження до транспортування. За необхідності проводять лабораторний аналіз та відбір проб продукції, що забезпечує дотримання вимог безпеки харчових продуктів.

Крім того, значна увага звертається на контроль за якістю тари, яка використовується для зберігання та транспортування продукції. При отриманні, тару перевіряють на цілісність, відсутність забруднень, пошкоджень та відповідність стандартам ДСТУ, технічним вимогам та іншим нормативним

документам. Експлуатація такої тари у разі виявлення цих порушень забороняється та складається акт.

Відпуск сировини у виробництво здійснюється відповідно до затвердженого графіка за погодженням адміністрації ресторану. Відпуск продукції здійснюється за заявою завідувача виробництва з обов'язковим погодженням директора підприємства. Комірник відпускає продукти в установленому порядку, контролюючи стан тари та вагового обладнання. Для мінімізації втрат сировини, працівники складських приміщень повинні дотримуватися правил режиму зберігання та використовувати спецтехніку для їх транспортування. Гарантуючи високу якість готової продукції, дотримуючись вимог санітарії та безпеки харчових продуктів [20].

Отже, хоча система НАССР у ресторані «Прага» не є впровадженою, але ресторан забезпечує дотримання санітарних норм та правил безпеки харчової продукції. Адже контроль за якістю проводиться на всіх етапах: під час постачання, підтримання температури зберігання, відокремлення виробничих зон для різних видів продуктів, дезінфекція робочих поверхонь та інвентарю. Що звісно дозволяє підтримувати якість продуктів на відповідному рівні. Тому, в майбутньому впровадження системи НАССР тільки позитивно вплине на діяльність ресторану та заодно допоможе підсилити довіру гостей.

РОЗДІЛ 3

ВПРОВАДЖЕННЯ ПРИНЦИПІВ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ В РЕСТОРАНИ «ПРАГА»

3.1 Формування принципів здорового харчування

З кожним роком все більше людей починають свідомо звертати увагу на своє харчування та його вплив на самопочуття і спосіб життя загалом. Адже для когось їжа є чимось буденним, а для когось – усвідомлений та правильний вибір. В результаті чого в закладах ресторанного господарства зростає попит на раціональне харчування та змушує адаптуватися до цих змін.

Основою нормального розвитку, гарного самопочуття людини – є раціональне харчування або «здорове» харчування. Воно не лише забезпечує підтримку життєво важливих процесів організму, але й знижує ймовірність розвитку різних серйозних хвороб, як: діабет, надмірна ваги, проблем із серцем та судинами, а також онкології.

Раціональне харчування залежно до віку, статі, умов праці, кліматичних умов враховує індивідуальні потреби кожного організму людини. Правильно сформований раціон допомагає бути енергійним, працездатним, легко пристосовуватися до змін навколишнього середовища та умов сьогодення, мати міцний імунітет [22].

Принципи раціонального харчування наведено у вигляді рис. 3.1

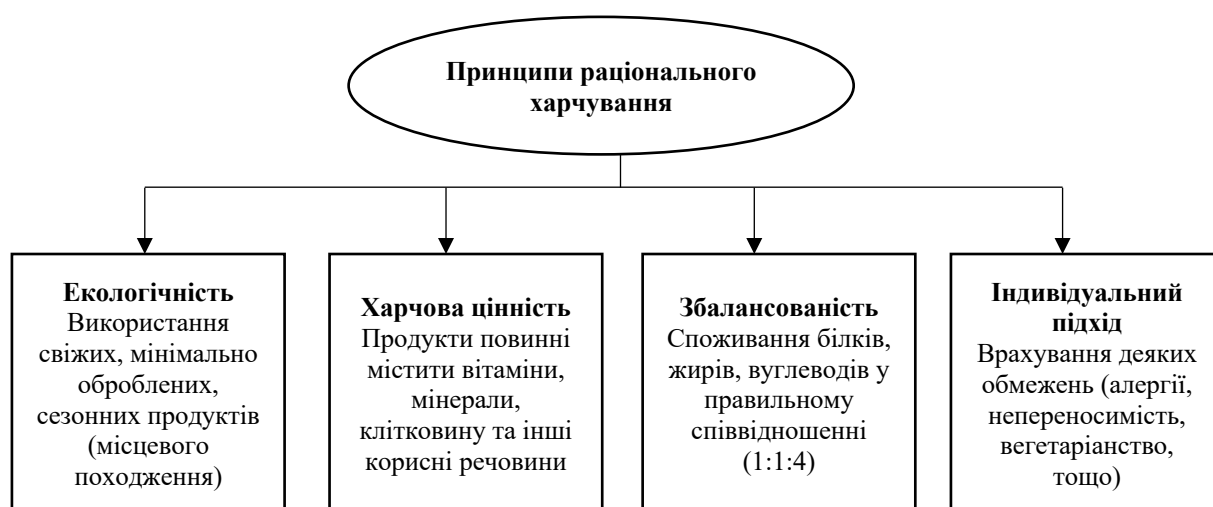


Рис. 3.1 – Принципи раціонального харчування

На рисунку, зображено 4 принципи раціонального харчування:

- *Збалансованість*: страва повинна містити правильне співвідношення (1:1:4), тобто білків (30%), жирів (30%) та вуглеводів (40%). Що є важливими у щоденному раціоні для підтримки енергетичних потреб організму;
- *Харчова цінність*: страва повинна містити поживні речовини для збереженню здоров'я (вітаміни, мінерали, клітковина тощо);
- *Індивідуальний підхід*: необхідно враховувати особливості харчування людини: вегетаріанство, веганство, алергії, непереносимості лактози та глютену;
- *Екологічність*: використання тільки свіжих, сезонних, мінімально оброблених продуктів.

Принципи раціонального харчування, перш за все, включають: збалансоване споживання білків, жирів, вуглеводів та достатню кількість вітамінів, мінералів, клітковини та інших поживних речовин. Тому, важливо не лише те, що ми вживаємо, а й з чого ми готуємо страви. Їжа має бути не тільки смачною, але й корисною для здоров'я.

Дедалі більша кількість людей змушені дотримуватися різних дієт не за власним вибором, а через проблеми зі здоров'ям: діабет, алергії, непереносимість лактози та глютену тощо. Також набирає обертів усвідомлений перехід на раціональне харчування та популярність вегетаріанства та веганства. Крім того, останім часом спостерігається значне збільшення інтересу до альтернативних продуктів харчування, що є не лише трендом, а й бажанням зменшити вплив на навколишнє середовище, зменшити споживання м'ясних продуктів та покращити здоров'я. Тому заклади, прагнучи задовольнити цей попит, стали відмовлятися від оброблених продуктів та віддавати перевагу співпраці з місцевими виробниками або фермерами.

Крім того, сучасні умови, такі як: стрес, малорухливий спосіб життя та незбалансоване харчування, змушують людей змінити своє ставлення до харчування. Ось чому у ЗРГ все частіше можна знайти: місцеві, органічні, низькокалорійні страви, з високим вмістом білка та поживними речовинами. Також є спеціальні меню для вегетаріанців, веганів та осіб з непереносимістю глютену або лактози. У деяких ресторанах здорові страви займають значну частину меню,

приблизно до 35%. Альтернативне меню стало важливою частиною сучасного раціону, завдяки їхньому позитивному впливу на здоров'я [23, 24].

Відповідно до цього сучасного тренду підлаштовується і вітчизняний ресторанний бізнес.

Заклади ресторанного господарства в Україні, які змінили концепцію наведено у вигляді табл. 3.1

Таблиця 3.1 – Вітчизняні заклади ресторанного господарства, які змінили концепцію

Назва ЗРГ	Місце розташування	Впровадженні принципи	Переваги	Недоліки
1	2	3	4	5
«Good Girl»	м. Київ	Plant-based концепція, натуральність, безлактозне та безглютенове меню	Чітке позиціонування на раціональному харчуванні, привабливий інтер'єр та активне просування у соціальних мережах	Висока ціна та нетипові позиції у меню для традиційного відвідувача
«Альтруїст»	м. Київ	Веганське меню, локальні продукти	Популярний серед аудиторії, що веде здоровий спосіб життя	Висока вартість та меню орієнтоване на вузьке коло споживачів
«Nebos»	м. Київ	Меню для сиродів, веганів та вегетаріанців	Поєднання традиційної кухні з сучасними принципами раціонального харчування	Обмежений вибір страв для споживачів, що не дотримуються веганства та інших спеціальних дієт
«Avocado Organic Food»	м. Львів	Збалансоване харчування, контроль БЖВ	Досить широкий асортимент корисних страв, тільки свіжі органічні продукти	Висока цінова політика та мало посадкових місць

Джерело: розроблено автором за даними [25, 26, 27, 28].

Отже, формування принципів раціонального харчування в закладах ресторанного господарства – не просто тренд, а нова можливість для розвитку, залученню більш широкого кола споживачів, що дбають про своє здоров'я, прагнуть правильно харчуватися або мають дієтичні обмеження.

3.2 Розроблення меню та технологічних карт на нові страви

Меню ресторану «Прага» наразі орієнтоване переважно на обслуговування різних банкетів, корпоративних заходів та урочистих подій. Основний асортимент становлять традиційні м'ясні та гарячі страви української та європейської кухні, які характеризуються високою калорійністю, містять значну кількість м'яса, смажених інгредієнтів, соусів на основі майонезу та великої кількості солі. У меню також присутні кілька страв, що відповідають принципам раціонального харчування, наприклад: «Овочі на мангалі», «Печена риба з овочами», «Салат грецький» та домашні чаї та лимонади.

Однак, загальна концепція так і залишається орієнтованою на традиційні та калорійні страви. Такі страви і відповідають стандартному уявленню про святковий стіл, але не враховує сучасних змін у харчовій поведінці більшості споживачів, які віддають перевагу раціональному харчуванню. Досить багато людей зараз свідомо слідкують за своїм раціоном, дотримуються вегетаріанства, безглютенової та безлактозної дієти. Намагаються уникати смаженого та дуже солоного. Особливо стосується молоді, спортсмені, більшості жінок та відвідувачів з дітьми.

Тому, враховуючи вищезазначене, було б доцільно адаптувати частину меню, доповнивши новими стравами, які відповідають принципам раціонального харчування:

- салат із печеним буряком, сиром фелата, руколою та грецькими горіхами;
- крем-супи з броколі рослинній основі;
- куряче філе, приготоване методом су-від, з овочами гриль;
- боул з кіноа, запеченим лососем, авокадо, свіжим шпинатом та кунжутною заправкою;
- чіа-пудинг з кокосовим молоком та сезонними фруктами.

Вище наведені страви є досить швидкими в приготуванні, а головне корисними, не надто дорого вартісними та мають естетичний вигляд, що важливо для різних банкетів, корпоративних заходів та урочистих подій.

Крім основних страв, доцільно було б впровадити сезонні оновлення, які будуть змінюватися відповідно до пори року та сезонності продуктів, наприклад:

- *взимку*: теплий салат з буряком, квасолею, булгуром та соусом на основі грецького йогурту з часником та лимонним соком:

- *навесні*: салат із капусти, шпинату, редиски та зеленої цибулі з заправкою на основі йогурту і зелені;

- *влітку*: гаспачо з томатів та болгарського перцю. Фруктовий салат з ягодами та м'ятою.

- *восени*: крем-суп із гарбуза. Запечені сезонні овочі з булгуром або гречкою.

Отже, для впровадження саме цих страв у меню необхідно:

- розробити технологічні карти;
- знайти надійного виробника інгредієнтів для розроблених страв (кіноа, кокосове молоко);
- адаптувати технологічне обладнання (використання су-від або пароварки);
- провести навчання персоналу з приготування новинок;
- провести пробну дегустацію страв;
- додати нові страви в меню та підготувати коротеньку інформацію для гостей (через QR-меню).

Головним є те, що запропоноване вище оновлення не вимагає значних фінансових витрат та може реалізуватися поступово. Що дозволить ресторану «Прага» залишатися конкурентоспроможним, актуальним для відвідувачів та розширити свою цільову аудиторію.

Перелік страв меню раціонального харчування та розроблені технологічні карти страв наведено у додатках Б – Е.

3.3 Економічний ефект від впровадження принципів здорового харчування в ресторані «Прага»

За останні роки в більшості людей змінилися харчові звички. Все більше людей, стали віддавати перевагу раціональному харчуванню, свідомо обирають корисні страви та цікавляться їхнім складом. Тому, ресторану «Прага» доцільно розширити меню за рахунок страв, що відповідають вимогам здорового способу життя. Адже основний вид діяльності закладу – банкетне обслуговування, корпоративні та урочисті заходи. На таких заходах часто присутні гості, що мають

різні особливості та вподобання у харчуванні. Впровадження принципів здорового харчування не тільки покращить імідж, конкурентоспроможність, але і позитивно вплине на прибуток закладу.

Для того щоб впровадити принципи здорового харчування в ресторані «Прага», необхідно:

- **оновити асортимент страв:** додати страви зі сезонних овочів, запечених, боули, крем-супи та легкі десерти (меню страв та розроблені технологічні картки наведено у додатках Б - Е);

- **навчання персоналу (кухарів) у форматі проведення майстер-класу:** щоб страви були не тільки смачними, а й приготовлені технологічно правильно;

- **навчання офіціантів шляхом проведення тренінгів,** щоб вони добре орієнтувалися в рецептурному складі нових страв, розуміли особливості дієтичних «здорових» страв: безглютенове, безлактозне, веганське;

- **придбання необхідного обладнання:** деякі нові страви потребують спеціального способу приготування, як: су-від (парове приготування). Тому розглянути варіант придбання су-від або пароварки, також оновити дрібний інвентар, як: ножі, ваги тощо;

- **пошук нового стабільного постачальника або виробника локальної продукції,** в меню наведено продукти, які ще не використовувалися у виробничому процесі ресторану: авокадо, кіноа, чіа, кокосове молоко, грецький йогурт, шпинат. Для впровадження раціонального харчування необхідно виключно свіжі та якісні продукти, тому доцільно укласти нові договори з перевіреними постачальниками: фермерські господарства Київщини, що будуть гарантувати якість та стабільність постачання;

- **оформлення меню та просування:** додати позначки до нових страв, такі як: «веганське», «безлактозне» та активно просувати новинки через соціальні мережі;

- **дегустація страв:** перед впровадженням запропонувати новинки у тест-форматі (сет-меню/сезонна пропозиція), щоб зібрати відгуки від гостей.

Орієнтовані витрати наведено у вигляді табл. 3.2

Таблиця 3.2 – Орієнтовані витрати

Стаття витрат	Сума (грн)
Навчання персоналу	2500
Придбання необхідного обладнання(су-від/пароварка) – «SOUS-VIDE GN 2/3», «Hendi»	20 355
Закупівля харчових продуктів відповідно до оновленого меню	6000
Закупівля дрібного інвентарю	4000
Оновлення меню та розробка ТК на «здорові» страви	1000
Загалом	33 855

Джерело: розроблено автором

Орієнтований прибуток та термін окупності. Середній чек на бенкетах з одного гостя в ресторані «Прага» становить приблизно 1000 грн, що дозволяє включити в банкетне меню пару позицій страв раціонального харчування без підвищення загальної вартості для споживача. Тим більше нові позиції не тільки окупляться, а й принесуть додатковий прибуток.

- Собівартість однієї запропонованої страви: боул, крем-суп, тощо, становить приблизно 130-150 грн.
- Ціна продажу – 250-290 грн.
- Чистий прибуток з однієї страви, приблизно 120-140 грн.

Якщо таких розроблених страв за місяць буде замовлено, хоча б 200 порцій, то місячний прибуток буде становити 24 000 грн.

А орієнтований термін окупності витрат – 1,5 місяці (33 855/24 000=1,5).

Отже, впровадження принципів здорового харчування в ресторанні «Прага» є не лише актуальним та доцільним, а й виправданим з економічної точки зору. Відповідно до проведеного вище розрахунку, можна зробити висновок, що витрати окупляться вже протягом 1,5 місяців роботи, але за умови стабільного попиту. До того ж, впровадження розширить цільову аудиторію, покращить імідж та відповідатиме очікуванням гостей, що дотримуються здорового харчування.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Під час виконання кваліфікаційної роботи було досліджено впровадження принципів раціонального харчування в діяльність ресторану «Прага» у місті Васильків Київської області, а також розроблено рекомендації щодо оновлення меню відповідно до сучасних гастрономічних трендів. За результатами виконаних завдань було досліджено:

По-перше, незважаючи на складну ситуацію спричинену повномасштабною війною, економічною нестабільністю, ресторанний бізнес в Обухівському районі Київської області продовжує розвиватися: заклади продовжують свою діяльність, відкриваються заклади нових форматів, а також з кожним днем зростає попит на раціональне харчування. Що в свою чергу є перспективним для впровадження меню раціонального харчування.

По-друге, в результаті проведеного дослідження: аналіз організаційної структури, виробничих процесів, особливостей обслуговування, змін середнього чеку та SWOT-аналізу, було виявлено як слабкі, так і сильні сторони ресторану «Прага». Серед сильних - популярність серед місцевих жителів, кваліфікованість персоналу, недоліків - неактуальне меню та відсутність страв в меню для гостей з певними дієтичними обмеженнями.

По-третє, перспективними шляхами для підвищення конкурентоспроможності ресторанного бізнесу шляхом впровадження раціонального харчування є: оновлення меню за рахунок використання принципів раціонального харчування; застосування сезонних та локальних продуктів; розробка healthy-меню; часткове оновлення концепції закладу; просування у соціальних мережах.

Встановлено, що для впровадження «здорових» страв в меню ресторану необхідно: розробити технологічні карти на нові страви; знайти надійного виробника та постачальника харчових продуктів (кіноа, кокосове молоко); оновити та адаптувати технологічне обладнання (використання су-від або пароварки); провести навчання персоналу з приготування «здорових» страв; провести пробну дегустаційну оцінку «здорових» страв; додати нові страви в меню та підготувати коротеньку інформацію для гостей (через QR-меню).

Проведений аналіз показав, що удосконалення концепції ЗРГ через впровадження страв раціонального харчування є ефективним та економічно вигідним. Адже приблизний термін окупності витрат становить - 1,5 місяці, що вказує на потенціал для підвищення прибутковості закладу.

Окрім цього, для покращення роботи закладу пропонуємо: впровадження QR-меню; впровадження системи НАССР; розширення асортименту страв в меню шляхом додавання страв раціонального харчування з урахуванням дієтичних особливостей; оновлення дизайну інтер'єру ресторану, створення фото зон для більш затишної атмосфери.

Отже, впровадження принципів раціонального харчування в діяльність ресторану «Прага» є не просто трендом, а й в цілому відкриває нові можливості для сталого розвитку, прибутковості та формування іміджу закладу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Обухівський район [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: <https://surl.li/tjrxhv>
2. Обухівський район [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: <https://surl.lu/qjihqo>
3. Вплив війни на готельно-ресторанний бізнес України [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/tourism/article/view/1190/1122>
4. Сучасні проблеми ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/11/427.pdf>
5. Проблеми ресторанного бізнесу в Україні [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: <https://hub.kyivstar.ua/articles/problemi-restorannogo-biznesu-v-ukrayini-u-2025-roczni-ta-rishennya-dlya-nih>
6. «Chemi Guli» [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: <https://chemiguli.choiceqr.com/>
7. «Ristero» [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: <https://ristero.choiceqr.com/>
8. «Tembo safe» [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: https://www.instagram.com/tembo_cafe_/
9. «MonMon safe» [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: <https://cafe-restaurant.com.ua/company/monmon-cafe/>
10. «RedWood» [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: <https://cafe-restaurant.com.ua/company/redwood/>
11. «Go Burger» [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: <https://www.go-burger.com.ua/restaurants/1>
12. Конкуентоспроможність закладів готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: https://tourlib.net/statti_ukr/nagornyak.htm
13. Стратегія підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: https://tourlib.net/statti_ukr/ryabenka5.htm

14. Топ-13 трендів у ресторанному бізнесі у 2024 році [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: <https://joinposter.com/ua/post/restoranni-trendy>
15. Клімат та погода круглий рік у Обухівському районі [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: <https://surl.li/dtriky>
16. Київська область [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: <https://surli.cc/jxeucb>
17. Васильківський район [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: <https://esu.com.ua/article-32389>
18. Екологічний паспорт Київської області [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: <https://mepr.gov.ua/wp-content/uploads/2023/04/Ekologichnyj-pasport-Kyyivska-oblast.pdf>
19. Ресторан Прага [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: <http://www.xn--80aai0cf.com.ua/>
20. Шидловська О.Б. Ресторанна справа. Модуль 1 [Електронний ресурс]: конспект лекцій для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О.Б. Шидловська. – К.: НУХТ, 2022. – 126 с.
21. Шидловська О.Б. Ресторанна справа. Модуль 2 [Електронний ресурс]: конспект лекцій для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О.Б. Шидловська. – К.: НУХТ, 2022. – 114 с.
22. Здорове харчування [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: <https://surl.li/fsjfl1>
23. Здорове харчування – сучасний тренд в ресторанному господарстві [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: https://tourlib.net/statti_ukr/sabluk.htm
24. Раціональне харчування в закладах ресторанного господарства України [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: <https://dsim.khmnu.edu.ua/index.php/dsim/article/view/295>

25. Ресторан «Good Girl» [Электронный ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступа: <https://www.instagram.com/goodgirlkyiv/>
26. Кафе «Альтруїст» [Электронный ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступа: <https://alltrueeast.com/>
27. Ресторан «Nebos» [Электронный ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступа: https://www.nebos.top/?srsltid=AfmBOorl9DCTRDT62UXUN1vPPY5kSJKalg12OtlSBVVS6XBOe2v_GFL3
28. «Avocado Organic Food» [Электронный ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступа: <https://avocado-organic-food.com.ua/>

ДОДАТКИ

Меню закладу ресторанного господарства

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
Згідно ТК	Салат «Прага» (креветки, кальмари)	125 г
Згідно ТК	Салат «Валентина» (курятини, картопля, огірок, ананас, болгарський перець)	125 г
Згідно ТК	Млинці «Лісові» (гриби білі, печериці, яловичина)	75 г
Холодні страви і закуски		
Згідно ТК	Риба фарширована (щука)	100 г
Згідно ТК	Грінки з салом та часником	125 г
Згідно ТК	Мариновані гриби (опеньки)	75 г
Згідно ТК	Салат «Опава» (мікс-салат, сьомга)	125 г
Згідно ТК	Салат «Каприз» (сьомга, пекінська капуста, огірок)	125 г
Згідно ТК	Салат «Гніздо» (язик телячий, маслини, сир «Гауда», перець болгарський)	125 г
Згідно ТК	Салат «Перепілка» (копчена курятини, картопля, помідор, огірок, гриби опеньки)	125 г
Згідно ТК	Салат «Конопиште» (курятини, курага, волоські горіхи, сир «Гауда»)	125 г
Згідно ТК	Салат «Мисливський» (гриби опеньки мариновані, буженина, яйце куряче, огірок)	125 г
Згідно ТК	Салат «Грецький»	125 г
Згідно ТК	Салат «Цезар»	125 г
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Товстолобик на мангалі	100 г
Згідно ТК	Печені помідори з сиром «Гауда»	125 г
Згідно ТК	Гриби печериці, запечені з сиром «Гауда»	125 г
Згідно ТК	Млинці з м'ясом (курятини)	75 г
Згідно ТК	Млинці лісові (гриби білі, печериці, яловичина)	75 г
Згідно ТК	Пиріжки з м'ясом (яловичина)	75 г
Згідно ТК	Хачапурі на мангалі (сир «Сулугуні»)	75 г
Супи		
Згідно ТК	Бульйон із курки та вермішеллю	250
Згідно ТК	Солянка м'ясна (яловичина)	250
Згідно ТК	Борщ український	250
Згідно ТК	Суп-пюре зі свіжих грибів печериці	250
Основні страви		
Згідно ТК	Печена риба з овочами (скупбрія)	150 г
Згідно ТК	Свинячі ребра на мангалі	165 г
Згідно ТК	М'ясо по-французьки (свинина)	150 г
Згідно ТК	Котлети по-київськи (гриби печериці)	150 г
Згідно ТК	Котлети по чеськи (свинина)	150 г
Згідно ТК	Голубці з м'ясом і рисом	150 г
Згідно ТК	Овочі на мангалі (баклажани, кабачки, гриби печериці, помідори)	125 г
Згідно ТК	Картопля по-селянськи	150 г
Згідно ТК	Картопля фрі	150 г
Згідно ТК	Деруни зі сметаною	150/30 г
Згідно ТК	Шкварки з картоплею	150 г
Згідно ТК	Вареники з картоплею	150 г
Солодкі страви (десерти)		
Згідно ТК	Суфле «Шоколадне»	130 г

Згідно ТК	Суфле «Ванільне»	130 г
Згідно ТК	Пудинг яблучний з горіхами	125 г
Згідно ТК	Кисіль (вишневий)	200 г
Згідно ТК	Жиле в асортименті (вишнєве, полуничне, апельсинове)	150 г
Згідно ТК	Мус «Три шоколада»	130 г
Згідно ТК	Мус «Лимонний»	130 г
Згідно ТК	Крем-карамель	125 г
	Морозиво в асортименті (ванільне, шоколадне, полуничне, фісташкове)	100 г
Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Натуральний чай «апельсин-обліпіха»	200 г
Згідно ТК	Натуральний чай «малиновий»	200 г
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Лимонад «малина-м'ята»	200 г
Згідно ТК	Лимонад «манго-маракуя»	200 г
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб житній	50 г
	Хліб пшеничний	50 г
	Хліб гречаний	50 г
	Торт «Наполеон»	100 г
	Торт «Медовик»	100 г
	Торт «Сметанник»	100 г
	Чизкейк «New York»	100 г

Карта напоїв закладу ресторанного господарства

Назва напою	Ємність пляшки/величина порції, л/мл
Горілка та горілчані вироби	
Горілка «Nemiroff», ТМ «Nemiroff», Україна	0,7/50
Горілка «Khibny Dar», ТМ «Khibny Dar», Україна	0,7/50
Горілка «Hetman», ТМ «Hetman», Україна	0,7/50
Горілка «Medoff», ТМ «Medoff», Україна	0,7/50
Горілка «Khortytza», ТМ «Khortytza», Україна	0,7/50
Вина	
Вино «Shabo Classic», біле сухе, ТМ «Shabo», Україна	0,75/150
Вино «Koblevo», біле напівсолодке, ТМ «Koblevo», Україна	0,75/150
Вино «Inkerman Reserve», червоне сухе, ТМ «Inkerman», Україна	0,75/150
Вино «Tavria», червоне напівсолодке, ТМ «Tavria», Україна	0,75/150
Вино «Colonist», рожеве напівсолодке, ТМ «Colonist», Україна	0,75/150
Вино «Chateau Chizay», рожеве сухе, ТМ «Chateau Chizay», Україна	0,75/150
Вино «Pinot Grigio delle Venezie», біле сухе, ТМ «Cesari», Італія	0,75/150
Вино «Montes Malbec Reserva», червоне сухе, ТМ «Montes», Чилі	0,75/150
Ігристе вино	
Вино ігристе «Brut Shabo Classic», біле сухе, ТМ «Shabo», Україна	0,75/150
Вино ігристе «Sofia», біле напівсолодке, ТМ «Sofia», Україна	0,75/150
Вино ігристе «Le Grand Vin», рожеве напівсолодке, ТМ «Le Grand Vin», Україна	0,75/150

Вино ігристе «Krimart», біле напівсолодке, ТМ «Krimart», Україна	0,75/150
Вино ігристе «Artwinery», біле сухе, ТМ «Artwinery», Україна	0,75/150
Вино ігристе «Kolonist», біле напівсолодке, ТМ «Kolonist», Україна	0,75/150
Бренді	
Бренді «Прикарпатський», ТМ «Прикарпатський», Україна	0,5/50
Бренді «Armen Bagranyan 5», ТМ «Armen Bagranyan», Україна	0,5/50
Бренді «Ararat Cherry», ТМ «Ararat», Вірменія	0,5/50
Бренді «Metaxa 5*», ТМ «Metaxa», Греція	0,5/50
Бренді «Renaissance VSOP», ТМ «Renaissance», Франція	0,5/50
Лікери	
Лікер «Кавовий», ТМ «Алкотека», Україна	0,5/50
Лікер «Шоколадний», ТМ «Горілка Шоколадна», Україна	0,5/50
Лікер «Jim Beam Apple», ТМ «Jim Beam», США	0,5/50
Лікер «Jack Daniels Honey», ТМ «Jack Daniel's», США	0,5/50
Лікер «Baileys Original», ТМ «Baileys», Ірландія	0,5/50
Мінеральні і фруктові води	
Вода мінеральна негазована «BonAqua», Україна	0,5
Вода мінеральна слабогазована «BonAqua», Україна	0,5
Вода мінеральна сильногазована «BonAqua», Україна	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Живчик», ТМ «Живчик», Україна	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Fanta», ТМ «Fanta», Україна	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Sprite», ТМ «Sprite», Україна	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Coca-Cola», ТМ «Coca-Cola», Україна	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Coca-Cola Zero», ТМ «Coca-Cola», Україна	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Schweppes», ТМ «Schweppes», Україна	0,5
Соки	
Сік апельсиновий «Sandora», ТМ «Sandora», Україна	0,95/250
Сік білий виноград «Sandora», ТМ «Sandora», Україна	0,95/250
Сік вишневий «Sandora», ТМ «Sandora», Україна	0,95/250
Сік персиковий «Sandora», ТМ «Sandora», Україна	0,95/250
Сік мультівітамін «Sandora», ТМ «Sandora», Україна	0,95/250
Сік томатний «Sandora», ТМ «Sandora», Україна	0,95/250
Пиво	
Безалкогольне пиво, світле, «Hell Alcoholfrei», ТМ «Riegele», Німеччина, 0%	0,33/ 330
Пиво, темне, «Львівське 1715», ТМ «Львівське», Україна, 4,7%	0,33/ 330
Пиво, світле, «Corona Extra», ТМ «Grupo Modelo», Мексика, 4,6%	0,33/330
Пиво темне «Guinness Original», ТМ «Guinness», Ірландія, 5%	0,33/330

Перелік страв раціонального харчування для оновлення меню

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
	Холодні страви і закуски	
Згідно ТК	Салат із печеним буряком, сиром «фелата», руколою та грецькими горіхами	125
	Супи	
Згідно ТК	Крем-суп з броколі на рослинній основі (кокосове молоко)	250
	Основні страви	
Згідно ТК	Боул з кіноа, запеченим лососем, авокадо, шпинатом та кунжутною заправкою	250
Згідно ТК	Куряче філе су-від з овочами гриль	250
	Солодкі страви (десерти)	
Згідно ТК	Чіа-пудинг з кокосовим молоком та фруктами	125

Затверджено

Керівник _____(найменування суб'єкта господарювання
у сфері ресторанного господарства)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

«_____» _____ 20____ р.

М.п. _____

(підпис)

Технологічна карта**Салат із печеним буряком, сиром фелата, руколою та грецькими горіхами**

(найменування страви або кулінарного виробу)

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі (г)	Технологічні вимоги до якості сировини
1	Буряк столовий	100	ДСТУ 7033:2009
2	Сир «Фелата»	40	ДСТУ 7065:2009
3	Свіжа зелень Руккола	25	ДСТУ 9075:2021
4	Грецькі горіхи	15	ДСТУ 8900:2019
5	Оливкова олія	10	ДСТУ 5065:2008
6	Лимонний сік	5	ДСТУ 7159:2010
	Маса готової страви або кулінарного виробу	125	

Технологія приготування

Буряк ретельно миють, загортають у фольгу та запікають у духовій шафі при температурі 180 °С до готовності. Після охолодження буряк очищають і нарізають невеликими кубиками, як і сир «Фелата». Рукколу промивають та підсушують. Очищені грецькі горіхи злегка підсмажують на сухій сковороді. Всі інгредієнти обережно змішують і заправляють оливковою олією та лимонним соком.

Технологічні втрати

№	Вид втрат	Нормативне значення	Фактичне значення
1.	- Механічні: Буряк столовий	25%	16,6%
2.	- Теплові: Буряк столовий	5%	5,3%

Характеристика готової страви або виробу

Зовнішній вигляд: подано на порційній тарілці, овочі нарізані охайно, зберігають форму нарізання.

Колір: притаманний страві.

Консистенція: ніжна, з хрусткими елементами.

Запах та смак: свіжий, з легкою кислінкою.

Поживна та енергетична цінність на 100г:

ЕЦ=206,3 ккал

Поживна цінність, г:

- білки – 5
- жири – 9,5
- вуглеводи – 25,2

$EЦ = 5 \cdot 4 + 9,5 \cdot 9 + 25,2 \cdot 4 = 206,3$ ккал

Автор фірмової страви або виробу Ніколаєнко Катерина Миколаївна

(прізвище, ім'я та по батькові)

Карту склав: здобувачка Ніколаєнко Катерина Миколаївна

(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я та по батькові)

Затверджено

Керівник _____(найменування суб'єкта господарювання
у сфері ресторанного господарства)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

« _____ » _____ 20 _____ р.

М.п. _____

(підпис)

Технологічна карта**Крем-суп з броколі на рослинній основі**

(найменування страви або кулінарного виробу)

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі (г)	Технологічні вимоги до якості сировини
1	Броколі	180	ДСТУ 8147:2015
2	Цибуля ріпчаста	35	ДСТУ 3234-95
3	Рослинне молоко (кокосове)	250	-
4	Оливкова олія	10	ДСТУ 5065:2008
5	Сіль кухонна кам'яна	2	ДСТУ 3583:2015
	Маса готової страви або кулінарного виробу	250	

Технологія приготування

Броколі розділяють на суцвіття та промивають під проточною водою. Цибулю очищають від лушпиння, промивають та нарізають півкільцями. На розігрітій з оливковою олією сковороді смажать цибулю до прозорості. Додають броколі, перемішують і заливають рослинним молоком. Суміш кип'ятять на слабкому вогні впродовж 10–12 хв, а потім перебивають блендером до однорідної кремової текстури. Наприкінці за смаком додають сіль, спеції.

Технологічні втрати

№	Вид втрат	Нормативне значення	Фактичне значення
1.	- Механічні: Цибуля ріпчаста Броколі	16% 10%	12,5% 10%
2.	- Теплові: Цибуля ріпчаста Броколі	20% 25%	18% 20%

Характеристика готової страви або виробу

Зовнішній вигляд: подано на порційній тарілці, однорідна, густа маса.

Колір: зелений однорідний відтінок.

Консистенція: кремоподібна, без грудочок.

Запах та смак: м'який, ніжний, з овочевими нотками.

Поживна та енергетична цінність на 100г:

ЕЦ=93,1 ккал

Поживна цінність, г:

- білки – 2,5

- жири – 3,9

- вуглеводи – 12

ЕЦ=2,5*4+3,9*9+12*4=93,1 ккал

Автор фірмової страви або виробу Ніколаєнко Катерина Миколаївна

(прізвище, ім'я та по батькові)

Карту склав: здобувачка Ніколаєнко Катерина Миколаївна

(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я та по батькові)

Затверджено

Керівник _____

(найменування суб'єкта господарювання
у сфері ресторанного господарства)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

«_____» _____ 20____ р.

М.п. _____

(підпис)

Технологічна карта**Боул з кіноа, лососем, авокадо, шпинатом та кунжутною заправкою**

(найменування страви або кулінарного виробу)

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі (г)	Технологічні вимоги до якості сировини
1	Кіноа	60	-
2	Філе лосося свіже	90	ДСТУ 4379:2005
3	Авокадо	45	ДСТУ ISO 2295:2019
4	Шпинат свіжий	25	ДСТУ 8061:2015
5	Кунжутна олія	5	ДСТУ 7012:2009
6	Соевий соус	10	ДСТУ 4597:2006
7	Сік лайма	5	-
	Маса готової страви або кулінарного виробу	250	

Технологія приготування

Кіноа ретельно промивають, варять у співвідношенні 1:2 до повної готовності. Філе лосося запікають в духовій шафі з обох боків. Авокадо очищають від шкірки, камінчика та нарізають на скибки. Листя шпинату промивають та обсушують. Всі інгредієнти викладають в миску. Для приготування заправки змішують соєвий соус, кунжутну олію та сік лайма. Перед подачею поливають приготовленою заправкою.

Технологічні втрати

№	Вид втрат	Нормативне значення	Фактичне значення
1.	- Механічні: Філе лосося Шпинат Авокадо	31% 26% 10%	25% 16,6% 10%
2.	- Теплові:		

Кіноа (привар)	33,3%	33,3%
Філе лосося	22%	20%

Характеристика готової страви або виробу

Зовнішній вигляд: подано на порційній тарілці, інгредієнти акуратно викладенні.

Колір: філе лосося - рожеве, авокадо - зелене, кіноа - коричневе.

Консистенція: запеченого лосося, соковитого авокадо, в'язкої каші.

Запах та смак: властивий овочам, в міру солоний.

Поживна та енергетична цінність на 100г:

ЕЦ=310,2 ккал

Поживна цінність, г:

- білки – 9
- жири – 25
- вуглеводи – 12,93

$EЦ=9*4+25*9+12,3*4=310,2$ ккал

Автор фірмової страви або виробу Ніколаєнко Катерина Миколаївна

(прізвище, ім'я та по батькові)

Карту склав: здобувачка Ніколаєнко Катерина Миколаївна

(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я та по батькові)

Керівник _____(найменування суб'єкта господарювання
у сфері ресторанного господарства)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

« _____ » _____ 20 _____ р.

М.п. _____

(підпис)

Технологічна карта**Куряче філе су-від з овочами гриль**

(найменування страви або кулінарного виробу)

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі (г)	Технологічні вимоги до якості сировини
1	Філе курятини	150	ДСТУ 3143:2013
2	Цукіні	55	ДСТУ 318-91
3	Болгарський перець	45	ДСТУ 2659-94
4	Баклажан	50	ДСТУ 2660-94
5	Оливкова олія	10	ДСТУ 5065:2008
6	Сіль кухонна кам'яна	2	ДСТУ 3583:2015
7	Перець чорний мелений	1	ДСТУ ISO 959-1:2008
	Маса готової страви або кулінарного виробу	250	

Технологія приготування

Філе курятини промивають, зачищають від плівок, а потім маринують у солі та спеціях. Філе запаковують у вакуумний пакет. Запаковане філе готують методом су-від на водяній бані при температурі 65 °С впродовж 1 год. Овочі ретельно миють, нарізають скибками, злегка змащують оливковою олією та обсмажують на грилі до появи характерних грилю смужок. Готове філе нарізають та подають з гарячими овочами гриль.

Технологічні втрати

№	Вид втрат	Нормативне значення	Фактичне значення
1.	- Механічні: Філе курятини Цукіні Болгарський перець Баклажан	8% 33% 25% 15%	16,6% 8,3% 10% 16,6%
2.	- Теплові: Філе курятини	31%	25%

Характеристика готової страви або виробу

Зовнішній вигляд: подано на порційній тарілці, акуратно викладені скибки філе та овочів зі слідами грилю.

Колір: філе золотистого кольору, притаманний овочам.

Консистенція: курятина ніжна, соковита, овочі доведені до готовності.

Запах та смак: притаманний овочам.

Поживна та енергетична цінність на 100г:

ЕЦ=176,8 ккал

Поживна цінність, г:

- білки – 20,2
- жири – 5,2
- вуглеводи – 12,5

$EЦ=20,2*4+5,2*9+12,5*4=176,8$ ккал

Автор фірмової страви або виробу Ніколаєнко Катерина Миколаївна

(прізвище, ім'я та по батькові)

Карту склав: здобувачка Ніколаєнко Катерина Миколаївна

(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я та по батькові)

Керівник _____(найменування суб'єкта господарювання
у сфері ресторанного господарства)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

«_____» _____ 20____ р.

М.п. _____

(підпис)

Технологічна карта**Чіа-пудинг з кокосовим молоком та сезонними фруктами**

(найменування страви або кулінарного виробу)

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі (г)	Технологічні вимоги до якості сировини
1	Насіння чіа	30	ДСТУ 2240
2	Кокосове молоко	200	-
3	Ягоди сезонні (полуниця, тощо)	75	ДСТУ 7653:2014
4	Мед	5	ДСТУ 4497:2005
	Маса готової страви або кулінарного виробу	125	

Технологія приготування

Насіння чіа змішують з кокосовим молоком та медом до однорідності. Накривають харчовою плівкою та витримують у холодильнику при температурі 5-7°C впродовж 2 год, періодично помішують для запобігання грудочок. Перед подачею прикрашають попередньо підготовленими шматочками фруктів (ягід).

Технологічні втрати

№	Вид втрат	Нормативне значення	Фактичне значення
1.	- Механічні: Полуниця	5%	6,25%
2.	- Теплові:	-	-

Характеристика готової страви або виробу

Зовнішній вигляд: прикрашено фруктами зверху.

Колір: кремовий.

Консистенція: густа, ніжна, з насінням чіа.

Запах та смак: в міру солодкий, з кокосовими нотками.

Поживна та енергетична цінність на 100г:

ЕЦ=146,48 ккал

Поживна цінність, г:

- білки – 2,46

- жири – 9

- вуглеводи – 13,91

ЕЦ=2,46*4+9*9+13,91*4=146,48 ккал

Автор фірмової страви або виробу Ніколаєнко Катерина Миколаївна

(прізвище, ім'я та по батькові)

Карту склав: здобувачка Ніколаєнко Катерина Миколаївна

(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я та по батькові)

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE



NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD
TECHNOLOGIES

XIV INTERNATIONAL SCIENTIFIC
AND PRACTICAL CONFERENCE

**INNOVATIVE
TECHNOLOGIES IN
THE HOTEL,
RESTAURANT AND
TOURISM
BUSINESS**



May 22, 2025

Kyiv NUFT 2025

XIV International Scientific and Practical Conference "Innovative Technologies in the Hotel, Restaurant and Tourism Business", May, 22, 2025. Book of abstract. NUFT, Kyiv, 2025. – 303 p.

The publication contains materials of **XIV International** Scientific and Practical Conference "Innovative Technologies in the Hotel, Restaurant and Tourism Business".

The publication is intended for scientists and researchers who are engaged in definite problems in the Hotel, Restaurant and Tourism Business.

ISBN 978-966-612-380-3

© NUFT, 2025

Матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», 22 травня 2025 р. – К.: НУХТ, 2025 р. – 303 с.

Видання містить матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі».

Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

ISBN 978-966-612-380-3

© NUFT, 2025

ЗМІСТ

	Beata Browarczyk	
	Concepts of an ideal employer and an ideal employee in the light of the research conducted	16
	<i>Section 1 «The ospitality Industry of Ukraine: Experience of Adaptation to Today's Conditions, New Challenges and Opportunities, Prospects for Post-War Recovery»</i>	
	<i>Секція 1 «Індустрія гостинності України: досвід адаптації до умов сьогодення, нові виклики та можливості, перспективи повоєнного відновлення»</i>	
1	Паук О.Є.	
	Колівінг як інноваційна модель гостинності в Україні	32
2	Щербак Л.В.	
	Стан та шляхи розвитку готельно-ресторанного бізнесу у період воєнного стану	34
3	Яворська О.Г., Польовик В.В., Кузьмін О.В.,	
	Методи нейромаркетингу у сучасній практиці мерчандайзингу	36
4	Пахолюк Т.Є.	
	Відновлення індустрії гостинності та адаптація до умов сьогодення, перспективи повоєнного відновлення	37
5	Соколов Я., Сильчук Т.,	
	Впровадженням центру психологічної підтримки при готелі	39
6	Dudnyk S.O., Karlina A.S.	
	A model for implementing green innovations in the hotel sector of ukraine: adaptation of international experience	40
7	Нікітіна Т.А.	
	Механізм концентрації та централізації капіталу як чинник підвищення конкурентоспроможності готельних підприємств	42
8	Мар'янчук А.В., Матюшенко Р.В.	
	Міжнародні дегустації вин	43
9	Вдовиченко Я.М., Сильчук Т.А.	
	Внутрішній брендинг як інструменту мотивації персоналу готельного підприємства	45
	<i>Section 2 «Hotel and Restaurant Business and Catering: Current Trends, Management Innovations, Successful Cases and Sustainable Development Strategies»</i>	
	<i>Секція 2 «Готельно–ресторанна справа та кейтеринг: актуальні тренди, управлінські інновації, успішні кейси та стратегії сталого розвитку»</i>	
1	Дигдалович М., Паска М.З.	
	Роль арт-кейтерингу у формуванні іміджу готельно-ресторанного закладу	48
2	Якобчук Р. Л., Пономаренко В. В.	
	Ежекційні технології та інженерні мережі в системі готельно-ресторанного комплексу: сучасні підходи та перспективи впровадження	49
3	Ярощук А.Ю., Шидловська О.Б., Арпуль О.В.	
	Інтеграція новітніх реабілітаційних послуг для оздоровчих готельних підприємств	51
4	Німець А.С., Паска М.З.	
	Бойківський обід – смак традицій Карпат	53

Section 3 «Gastronomy Trends, Innovative Concepts and Technologies, Local Products for Restaurant Establishments»

Секція 3 Гастротренди, інноваційні концепції і технології, локальні продукти для закладів ресторанного господарства

1	Lukashuk D.V., Tyshchenko O.M., Tsyrunnikova V.V. Significance of food allergen information In restaurant menus	107
2	Грабовська О.В., Літвінов А.О., Жалдак І.С. Перспективи використання білкових концентратів бобових у виробництві функціональних напоїв	108
3	Сизоненко Є.Б., Ткаченко Л.В. Інноваційна технологія вареників зі спельтового борошна	110
4	Ліщенко А-М. Л., Медведєва А.О. Солодкі акценти локальної ідентичності: реінтерпретація традиційної української випічки в меню сучасних ресторанів	112
5	Григор'єв М.Р, Мельник О.Ю. Ресторанні та гастрономічні тренди світу та України: аналіз сучасних тенденцій та перспектив розвитку	114
6	Серенко А.А., Драгуль В.О. Використання українських сортів винограду у виробництві авторських вин	116
7	Трембач Н.В., Шаран Л.О., Перспективи використання овочевого маринаду у технології м'ясних кулінарних виробів	118
8	Здрілько О. П., Губеня В.О., Люлька О.М. Акустичне заморожування харчових продуктів	120
9	Ярощук А.Ю., Дулька О.С., Шидловська О.Б. Імплементція інноваційних концепцій харчування в готельно-ресторанному бізнесі	121
10	Опанасенко Д., Радько Є. Павлюченко О.С. Техніка деконструкції як сучасний тренд оформлення тарілки здорового харчування	123
11	Ляшкова Т.С., Шаран Л.О., Шаран А.В. Перспективи переформатування вітчизняних закладів ресторанного господарства	125
12	Довгаюк А.В., Баран О.М., Кирпиченкова О.М. Інновації у використанні нетрадиційної сировини у десертах	126
13	Ніколаєнко К.М., Шаран Л.О. Особливості впровадження концепції раціонального харчування в заклад ресторанного господарства	127
14	Віноградов В.М., Губеня В.О., Шаран А.В. Удосконалення технології напівфабрикату з крупів	128
15	Подобій О.В., Житнецький І.В. Розробка інноваційної основи для виготовлення емульсійних продуктів	130
16	Ройко О.М., Неміріч О.В. Гастрономічна ідентичність волинського регіону: локальні продукти та сталі практики в ресторанному господарстві	132
17	Іллючок А.Ю., Шаран Л.О. Удосконалення технології м'ясної кулінарної продукції і Pulled BBQ у концепції інноваційного STREET-FOOD продукту	134
18	Карпачов О.Ю., Стукальська Н.М. Значення інтеграції хлібобулочних виробів до харчування військовослужбовців	136

УДК 613.2

ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАД РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ніколаснко К.М., здобувач

Шаран Л.О., к.т.н., доц.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ

Останнім часом спостерігається значне зростання інтересу споживачів до раціонального харчування. Споживачі все частіше стали звертати увагу не тільки на смакові властивості їжі, але й на її користь для здоров'я. Зростаючий попит на безглютенові та вегетаріанські страви виготовлені з локальних харчових продуктів змушує ресторани адаптуватися до нових тенденцій, вдосконалюючи меню та враховуючи потреби споживачів, адже ризикують втратити свою аудиторію та конкурентоспроможність.

Під час дослідження було використано: аналітичні, статичні та узагальнюючі методи

За об'єкт дослідження обрали ресторан «Прага» у м. Васильків Київської області. В результаті проведеного SWOT-аналізу діяльності закладу було встановлено, що для підвищення конкурентоспроможності закладу, доцільно змінити концепцію ресторану, зокрема на раціонального харчування. Для впровадження нової концепції в ресторан необхідно:

- удосконалити меню з урахуванням принципів раціонального харчування: низькокалорійні страви, страви з підвищеним вмістом білка, клітковини, макро- та мікронутрієнтів, які є не тільки смачними, але й корисними, допомагають задовольнити харчові потреби, зберегти енергію протягом дня та поліпшити загальне самопочуття;

- налагодити постачання локальних продуктів, що гарантує якість, свіжість та екологічність, покращує смак страв, підтримує репутацію закладу та місцеву економіку;

- впровадити систему HACCP для забезпечення безпеки харчових продуктів на всіх етапах виробничого процесу «від постачання сировини до готової страви»;

- організувати навчання персоналу щодо особливостей раціонального харчування та технологічного процесу приготування страв спеціального призначення.

Висновок. Впровадження концепції раціонального харчування в ЗРГ – це не просто тренд, а й частина життя кожного свідомого споживача. Впровадження запропонованих аспектів не лише покращить якість страв, але й сформує позитивний імідж закладу, розширить аудиторію та забезпечить його стабільну конкурентоспроможність.

Література

1. How restaurants are transforming with a healthy food menu focus [Електронний ресурс]: - [Веб-сайт]. Режим доступу: <https://www.restroworks.com/blog/healthy-food-menu/>



Міністерство освіти і науки України
 Національний університет харчових технологій

Сертифікатом

Даним сертифікатом засвідчується, що

**Катерина
 Ніколаєнко**

з 05 березня до 15 травня 2025 року
 пройшла навчання за програмою
 «Технології в готельно-ресторанному бізнесі»

Рішення екзаменаційної комісії від 15.05.2025р.



Олександр ШЕВЧЕНКО
 КТ, професор



Склада іспит з оцінкою
 100 балів (А)

за такими модулями:

- Модуль 1**
Завдання та ризики функціонування готельно-ресторанного бізнесу
- Модуль 2**
Інноваційні ресторани і технології.
- Модуль 3**
Сучасні тренди приготування та споживання кави, чаю й напоїв на їх основі.
- Модуль 4**
Особливості організації роботи барів.
- Модуль 5**
Науково-практичні основи крафтових виробництв
- Модуль 6**
Особливості проектування закладів гостинності.
- Модуль 7**
Спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними процесами в готельно-ресторанному бізнесі
- Модуль 8**
Практичні основи управління готельно-ресторанним комплексом.

Рестраційний № 914/25
 Обсяг 3 кредити ЕКТС

Адреса: Україна, 01601, м. Київ-33, вул. Володимирська 68
 Тел.: (044) 289-95-55
www.nuft.edu.ua

Ministry of Education and Science of Ukraine
National University of Food Technologies

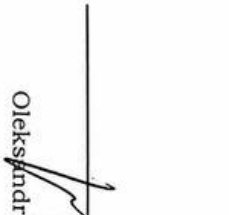

Certificate

This Certificate is issued to Acknowledge that

**Kateryna
Nikolaienko**

has successfully completed the course from
05 March to 15 May in the Program
«Technologies in Hotel and Restaurant Business»

By the Decision of the Examination Commission as of 15.05.2025

Oleksandr





**Passed the exam with 100 (A)
grade in the following
modules:**

- Module 1**
Tasks and risks of the hotel and restaurant business
- Module 2**
Innovative restaurant technologies
- Module 3**
Modern trends in the preparation and consumption of coffee, tea and beverages based on them
- Module 4**
Features of the organization of work of bars
- Module 5**
Scientific and practical bases of craft production
- Module 6**
Features of designing hospitality establishments
- Module 7**
Specialized software for solving the problems of managing the main and auxiliary processes in the hotel and restaurant business
- Module 8**
Practical basics of management of the hotel and restaurant complex.

Registration № 914/25
Volume 3 ECTS credits
68, Volodymyrska Str., Kyiv, 01601, Ukraine
Tel.: (044) 289-95-55
www.nuft.edu.ua