

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету


(підпис)

Віра ЦИРУЛЬНІКОВА
(ім'я і прізвище)

«11» 06 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри


(підпис)

Лариса ШАРАН
(ім'я і прізвище)

«11» чэрне 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

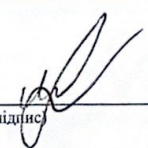
(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

на тему: « Впровадження новітніх підходів до виготовлення авторських
коктейлів у закладі ресторанного господарства »

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

Ластовець Марина Олегівна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)


(підпис)

Керівник Тетяна СИЛЬЧУК

(ім'я і прізвище)


(підпис)

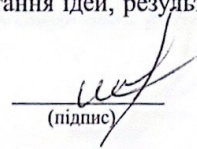
Рецензент Олександра НСМІРІЧ

(ім'я і прізвище)


(підпис)

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

Здобувач


(підпис)

Київ – 2024 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь бакалавр

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
(код і назва)

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

«08» травня 2024 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Ластовець Марини Олегівни

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема роботи «Впровадження новітніх підходів до виготовлення авторських коктейлів у закладі ресторанного господарства»

керівник роботи Сильчук Тетяна Анатоліївна, професор, д.т.н.

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

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

2. Термін подання здобувачем роботи 6 червня 2024 року

3. Вихідні дані до роботи «Впровадження новітніх підходів до виготовлення авторських коктейлів у закладі ресторанного господарства», Київ, ресторан «Руккола»

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1 Розвиток ресторанного бізнесу в м. Києві, сучасний стан та можливості ; Розділ 2.Аналіз закладу ресторанного господарства «Руккола»; Розділ 3. Удосконалення процесу розробки та впровадження авторських коктейлів; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та інтернет ресурсів; Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

6. Консультанти розділів роботи

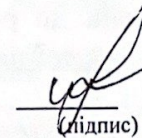
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Сильчук Т. А., професор	08.05.24 р.	14.05.24 р.
Розділ 2	Сильчук Т. А., професор	15.05.24 р.	22.05.24 р.
Розділ 3	Сильчук Т. А., професор	23.05.24 р.	31.05.24 р.

7. Дата видачі завдання 08.05.2024

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

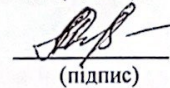
№	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП РОЗДІЛ 1 РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В М. КИЄВІ, СУЧАСНИЙ СТАН ТА МОЖЛИВОСТІ.	08.05-14.05.2024 р.	Виконано
2	РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «РУККОЛА»	15.05.-22.05.2024 р.	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСУ РОЗРОБКИ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ АВТОРСЬКИХ КОКТЕЙЛІВ.	23.05-31.05. 2024 р.	Виконано
4	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	01.06-03.06.2024 р.	Виконано
5	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	06.06.2024 р.	Виконано

Здобувач


(підпис)

Марина ЛАСТОВЕЦЬ
(ім'я, прізвище)

Керівник роботи


(підпис)

Тетяна СИЛЬЧУК
(ім'я, прізвище)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Ластовець Марини Олегівни

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

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

Тема роботи: «Впровадження новітніх підходів до виготовлення авторських коктейлів у закладі ресторанного господарства»

Керівник роботи: Сильчук Тетяна Анатоліївна, д.т.н., професор

Дата захисту “.....” червня 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

Робота присвячена визначенню теоретичних засад та розробці практичних рекомендації вдосконалення новітніх підходів до виготовлення авторських коктейлів у закладі ресторанного господарства. Проведено аналіз ринку ресторанних послуг в місті Київ, та проблем. Також проаналізовано особливості розвитку ресторанів з 2020 по 2024 рік. Описано заклад «Руккола» послуги, аналіз виробничої програми та аналіз коктейльної карти. Впроваджено та удосконалено авторські коктейлі в ресторанні «Руккола».

Ключові слова: ресторанне господарство, ресторан «Руккола», коктейльна карта, авторські коктейлі.

ABSTRACT

The work is dedicated to defining the theoretical foundations and developing practical recommendations for improving innovative approaches to crafting signature cocktails in a restaurant establishment. An analysis of the restaurant services market in Kyiv and its challenges was conducted. The study also examined the development trends of restaurants from 2020 to 2024. The restaurant "Rukkola" was described, including its services, production program analysis, and cocktail menu analysis. Signature cocktails were developed and improved for the "Rukkola" restaurant.

Keywords: restaurant industry, restaurant "Rukkola," cocktail menu, signature cocktails.

.

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В М. КИЄВІ, СУЧАСНИЙ СТАН ТА МОЖЛИВОСТІ.....	9
1.1 Типізація закладів ресторанного господарства в м. Київ.	9
1.2 Особливості розвитку ресторанного господарства в період з 2020 - 2024 роках.	12
1.3 Аналіз проблем, з якими стикаються заклади ресторанного господарства.	15
РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «РУККОЛА».	19
2.1 Загальна та юридична інформація ресторану «Руккола».	19
2.1.1 Аналіз виробничої програми	21
2.1.2 Структура та характеристика процесу обслуговування в ЗРГ	23
2.1.3 Характеристика послуг закладу ресторанного господарства «Руккола»	25
2.3 Характеристика та аналіз коктейльної карти ресторану. «Руккола».....	26
РОЗДІЛ 3 УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСУ РОЗРОБКИ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ АВТОРСЬКИХ КОКТЕЙЛІВ.	31
3.1 Аналіз трендів та тенденцій розвитку коктейльної індустрії в Україні	31
3.2 Розробка авторських коктейлів з урахуванням концепції ресторану.....	33
3.3 Маркетингові стратегії для просування авторських коктейлів	42
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	47
СПИСОК ВИКОРИСТОНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ РЕСУРСІВ	49
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Актуальність теми: Ресторанна галузь становить ключовий компонент індустрії гостинності, відіграючи важливу роль у задоволенні потреб споживачів. Однією з основною метою цього сектора є аналіз ринку ресторанних послуг та визначення перспективних тенденцій розвитку. Це дає підприємцям можливість відкрити нові бізнес-можливості у найбільш вигідних та вимогливих сегментах ринку, сприяючи подальшому зростанню та розвитку ресторанного бізнесу в Україні.

Впровадження новітніх підходів до виготовлення авторських коктейлів у закладі ресторанного господарства має значну актуальність у сучасному гастрономічному світі. Один зі способів привернення уваги нових відвідувачів та задоволення потреб існуючих полягає у створенні якісних та оригінальних напоїв, що дозволяє виявити свою творчість та інноваційний підхід. Відвідувачі ресторанів та кафе не лише в пошуках смачних напоїв, але й цінують естетичність та якість обслуговування. Створення унікального образу закладу через авторські коктейлі може сприяти його виокремленню серед конкурентів та привертанню публіки. Для барменів впровадження новітніх підходів є стимулом для розвитку їхньої креативності та майстерності. Це дозволяє їм створювати унікальні напої, які вражають гостей своєю оригінальністю та смаком.

Світ коктейлів - це динамічний простір, який постійно змінюється, де успіх напоїв не обмежується лише їх смаком та якістю, але також залежить від ефективності їх презентації та популяризації. Коктейль - це алкогольний або безалкогольний напій, в якому кілька інгредієнтів, таких як спиртні напої, фруктові соки, сиропи, лимони та льодяники, змішуються разом для створення особливого смаку та аромату [25].

Авторські коктейлі стають важливою частиною бренду закладу. Вони можуть відображати його унікальний стиль, концепцію або історію, створюючи особливу атмосферу та відзначаючи його на ринку гастрономії. Їх подача часто виконується у вражаючих способах, з використанням свіжих фруктів, трав, квітів чи навіть піротехніки, що робить коктейльне замовлення справжнім візуальним досвідом. Сьогодні споживачі все більше цінують індивідуальний підхід та

оригінальність у своєму харчуванні, тому авторські коктейлі стають чудовим варіантом для тих, хто шукає щось нове та неповторне[1].

Об’єкт дослідження: розроблення коктейльної карти закладу ресторанного господарства «Руккола»

Предмет дослідження: впровадження новітніх підходів до виготовлення авторських коктейлів в закладі ресторанного господарства.

Мета дослідження: вивчення можливостей впровадження новітніх підходів у виготовленні авторських коктейлів з урахуванням концепції ресторану «Руккола»

Завдання дослідження:

1. Розвиток ресторанного бізнесу в м. Києві сучасний стан та можливості.
2. Особливості розвитку ресторанного господарства за останні 4 роки.
3. Характеристика досліджуваного об’єкта, а саме ресторан «Руккола».
4. Аналіз коктейльної карти закладу ресторанного господарства.
5. Розробка авторських коктейлів з урахуванням концепції
6. Маркетингові стратегії просування авторських коктейлів впроваджених у ресторан «Руккола».

В результаті проведених досліджень розроблено авторські коктейлі та впроваджено коктейльну карту в закладі ресторанного господарства «Руккола».

За матеріалами кваліфікаційної роботи подано тези на Всеукраїнську науково-практичну конференцію з міжнародною участю. «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі» за темою: «Впровадження новітніх підходів для виготовлення авторських коктейлів у закладах ресторанного господарства».

Структура роботи: кваліфікаційна робота виконана на 50 сторінках комп’ютерного тексту та містить 8 таблиць, 12 рисунків, 1 додатків.

РОЗДІЛ 1 РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В М. КИЇВІ, СУЧАСНИЙ СТАН ТА МОЖЛИВОСТІ

1.1 Типізація закладів ресторанного господарства в м. Київ.

Гостинність відіграє важливу роль у суспільстві, а готельно-ресторанний бізнес стає ключовою галуззю в реалізації цієї концепції. Ресторанне господарство, важлива складова індустрії гостинності. Заклади ресторанного господарства – це організаційно-структурні одиниці, які організовують виробництво, приготування, реалізацію та споживання продукції, а також надають послуги з організації дозвілля споживачів. Як самостійні суб'єкти господарювання, ці заклади мають на меті отримання прибутку та задоволення потреб споживачів [2].

Заклади ресторанного господарства можна розділити на кілька типів, які відрізняються за своїм функціоналом та атмосферою. До них належать ресторани, кафе, ресторани, бари, кав'ярні та фаст-фуди.



Рис 1.1 Заклади ресторанного господарства міста Київ

Кожен з цих типів має свої особливості та специфіку обслуговування гостей. Ресторани відрізняються високою якістю страв та елегантним сервісом, що створює унікальну атмосферу для прекрасного перебування. Кафе переважно пропонують широкий асортимент напоїв та легких страв, і приділяють більше уваги невимушеній атмосфері. Бари зазвичай відомі своїм алкогольним меню та музичними вечірками, вони створюють затишну атмосферу для відпочинку з друзями. Кав'ярні спеціалізуються на каві та десертах, і надають простір для зустрічей та обговорень. Фаст-фуди, як правило, пропонують швидкий та доступний харчування на місці або на винос [1].

Ресторани в місті Київ - це особлива категорія закладів ресторанного господарства, які пропонують вишукані страви та висококласний сервіс. Багато ресторанів мають свої унікальні концепції, де враховуються регіональні та

міжнародні кулінарні традиції. Вони часто знаходяться у престижних районах міста та пропонують елегантний дизайн та вишукане оформлення. Ресторани також можуть бути місцем проведення важливих подій та урочистостей. У Києві розташовані ресторани різного формату та цінового сегмента, що задовольняють різні вимоги та переваги відвідувачів.

Кафе в місті Києві є популярними місцями зустрічей, де можна насолодитися смачною їжею та приємною атмосферою. Вони розташовуються як у центрі міста, так і у вузьких провулках, пропонуючи різноманітні кулінарні варіанти. Кафе часто славляться своїм широким вибором кави та десертів, які привертають палати гостей. Багато кафе також пропонують легкі страви для сніданків, обідів та вечерь, а також надають можливість для зустрічей та роботи з друзями чи колегами.

Бари в місті Київ є популярними місцями для нічного життя та вечірок з друзями. Вони відомі своїм розширеним асортиментом алкоголю та коктейлів, а також живою музикою та розважальними програмами. Бари в Києві можуть бути розташовані як у центрі міста, так і у більш тихих районах, пропонуючи різні атмосфери та стилі ідей. Деякі бари також можуть мати кулінарне меню з легкими стравами для перекусу. Незалежно від того, чи ви шукаєте місце для проведення вечірки або просто хочете насолодитися приємною обстановкою та напоями, Київ пропонує широкий вибір барів для різних смаків та настроїв.

Кав'ярні в місті Київ відомі своїм ароматом свіжоспеченої кави та затишною атмосферою для спокійних моментів насолоди. Вони завжди є популярними місцями зустрічей та зухвалих ідей. Київ має велику кількість кав'ярень, які пропонують різні сорти кави, включаючи фільтри, капучино та еспreso. Кав'ярні також славляться своїми свіжими десертами та випічкою, які чудово поєднуються зі смаком кави. Від традиційних стилізованих кав'ярень до модерних кав'ярень з новаторським дизайном, у Києві є безліч варіантів для любителів ароматного напою.

Фаст-фуди в місті Київ - це зручний та швидкий варіант харчування для активних людей, які хочуть отримати їжу на ходу або вдома. Ці заклади

спеціалізуються на швидкому приготуванні їжі та зазвичай пропонують меню з бургерами, піцою, курячими стравами, фритюром та іншими популярними стравами. Фаст-фуди знаходяться в різних районах міста, і пропонують великий вибір для швидкого та доступного харчування. Ці заклади часто мають зал для прийому їжі на місці, але також пропонують послуги доставки. Незалежно від того, чи ви хочете перекусити після роботи або шукаєте можливість замовити їжу додому, фаст-фуди у Києві готові задовольнити ваші потреби.

В Києві існує значна кількість закладів ресторанного господарства, які задовольняють потреби населення у харчуванні та відпочинку. Загалом, у місті функціонує близько 3500 ресторанів, кафе та інших закладів ресторанного господарства. Вони представлені різними типами, включаючи ресторани, кав'ярні, бари та закусочні. Крім того, існують також заклади зі специфічною кухнею, зокрема європейська, азіатська, італійська, французька тощо. Загальна оцінка якості закладів ресторанного господарства досить висока, що доводиться відгуками відвідувачів та рейтингами відомих порталів [3].

Київ є багатозакладним містом з великою кількістю закладів ресторанного господарства. Це надає можливість киянам та гостям міста знайти заклад на будь-який смак та бюджет. З кожним роком кількість ресторанів у місті продовжує зростати, що свідчить про популярність ресторанного бізнесу в Києві та постійний попит на якісне харчування та можливість приємного відпочинку. Це також створює стимул для рестораторів удосконалювати свої заклади та пропонувати нові, цікаві концепції, щоб привертати і задовольняти потреби своїх відвідувачів. У такому динамічному ресторанному середовищі можна завжди знайти щось нове та захоплююче для смаку і настрою кожного [3].

Проаналізувавши можна сказати що, ресторанне господарство в Києві дійсно є живим та різноманітним сектором економіки, який відіграє значну роль у задоволенні потреб населення у харчуванні та відпочинку. Ресторани представлені у різних форматах, від елітних закладів до затишних кафе та барів, що створює широкий вибір для відвідувачів. Різноманіття кухонь, які представлені у ресторанах, відображає культурну та кулінарну різноманітність міста, а також

відповідає різним смакам та вподобанням відвідувачів. Цей різноплановий ресторанний ландшафт відображає багатство та динаміку міста, роблячи його привабливим для місцевих мешканців та туристів.

1.2 Особливості розвитку ресторанного господарства в період з 2020 - 2024 роках.

Ландшафт ресторанної індустрії Києва переживає трансформаційну еволюцію, позначену різними тенденціями, викликами та перспективами розширення з 2020 по 2024 рік. Готельно-ресторанний сектор в Україні за останні роки пережив значні зміни, спочатку стикаючись із несприятливими наслідками пандемія Covid-19, війна та інші фактори суттєво вплинули на галузь, спричинивши як занепад, так і нові можливості. У цей період стратегічною метою є підвищення конкурентоспроможності економіки міста, підкреслюється важливість економічного та соціального розвитку Києва.

В 2020 році світ охопила пандемія, під час COVID-19 галузь готельно-ресторанного бізнесу Києва зазнала великих викликів і змін. У зв'язку з введенням карантинних обмежень та локдаунів кількість відвідувачів закладу значно зменшилася, що призвело до зменшення доходів. Багато ресторанів були змушені тимчасово закритися або переорієнтуватися на доставку або самовивіз їжі. Заклади впроваджували нові протоколи безпеки, були змушені дотримуватися суворих гігієнічних вимог, зокрема регулярно проводити дезінфекцію приміщень, носити маски та обмежувати кількість відвідувачів. В цей період зростає популярність на онлайн-замовлення та доставку їжі. Заклади мали змогу працювати тільки співпрацюючи зі службами доставки, так як пандемія тільки поширювалась. Щоб залучити відвідувачів і залишатися конкурентоспроможними, багато ресторанів запроваджують інноваційні пропозиції, такі як спеціальні пропозиції доставки, знижки та акції. Крім того, деякі місця розширили своє меню, включивши в нього популярні варіанти виносу та доставки [4].

Зростає попит на ресторани з відкритими терасами, так як карантинні обмеження зменшуються. Завдяки своїй відкритій концепції, тераси надають відвідувачам можливість насолоджуватися стравами на свіжому повітрі та

дотримуватись дистанцію. Тераси також стають більш привабливими як місце для зустрічей з друзями та родиною, оскільки дозволяють людям проводити час на свіжому повітрі, де ризик зараження нижчий. Це також сприяє підвищеному попиту на ресторани з терасами під час карантинних обмежень.

На початку 2022 року в Україні почалась повномасштабна війна. У сучасному світі, де індустрія гостинності відіграє важливу роль у суспільстві, військові конфлікти не лише порушують мир та стабільність, а й має значний вплив на розвиток індустрії гостинності. Послідовність подій та наслідки бойових дій серйозно вплинули на роботу закладів громадського харчування. За час повномасштабного вторгнення ресторанний бізнес скоротився з 36 500 до 32 000 закладів [5].

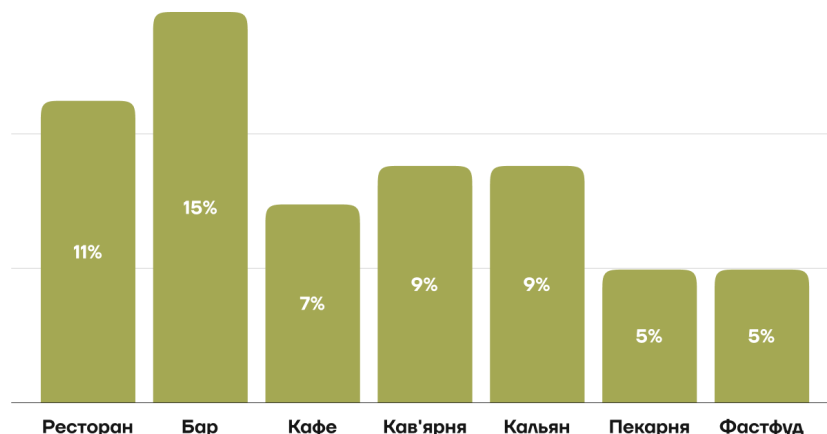
На рисунку кольором зазначено дослідження з виручки, середнього чека та відвідуваності закладів базується на агрегованих даних продажів громадських закладів харчування в Україні. Обрана вибірка для дослідження складає 5000 закладів. Порівнюються дані за друге півріччя 2023 року з даними за аналогічний період у 2022 році. Під відвідуваністю розуміється кількість виданих чеків. рік.

#Дослідження

Poster x РЕБЕТА СТОГНЕ РЕСТОРАТОР

Як змінилася відвідуваність закладів

II півріччя 2023 до II півріччя 2022, в %



Дослідження ґрунтується на неперсоналізованих даних продажів 5000 закладів громадського харчування України.

Рис 1.2 Інфографіка від Paster дослідження виручки середнього чека [6]

Економічна нестабільність, втрата роботи, активні бойові дії призвели до зменшення кількості відвідувачів ресторанів. Перебої у постачанні сировини та

продуктів харчування призвели до зростання цін на них, що вплинуло на вартість страв та загальні бізнес-плани ресторанів. Спад туризму через загрози безпеці та обмеження на пересування також завдав важкого удару по ресторанному бізнесу. Значне скорочення робочої сили внаслідок мобілізації та смертей призвело до скорочення робочого часу та зниження якості обслуговування. Крім того, загроза терористичних атак і військових дій створила небезпечне робоче середовище як для персоналу, так і для гостей, що відлякувало туристів і призвело до загальної нестабільності в галузі.

Якщо у період карантину люди не мали змоги або не хотіли відвідувати ресторани через ризик захворіти коронавірусом. З початком повномасштабного вторгнення в Україні сотні тисяч українців взагалі перестали відвідувати ресторани.

Але навіть в такій тяжкій ситуації ресторанний бізнес намагається розвиватись та впроваджувати нові ідеї для залучення нових відвідувачів. З розвитком технологій та діджиталізацією суспільства замовлення і доставка товарів онлайн стають дедалі популярнішими. Це не тільки зручно для гостей, але й забезпечує безпеку у випадках, коли фізичний контакт обмежений. Ресторани, які активно впроваджують цю послугу, можуть розширити свою клієнтську базу та зберегти прибутковість. Також гастрономічні кластери починають набирати популярність, це територія, де зосереджено декілька закладів харчування, що пропонують різноманітні страви та напої. Ці заклади можуть мати різні концепції, кухні та цінові категорії, але об'єднані спільним простором та атмосферою. З'явлення гастрономічних кластерів в різних районах міста Києва сприяє розвитку культури харчування та робить місто привабливішим для туристів і місцевих мешканців.

Впровадження авторської або веганської кухні також набирає популярність серед українців. Поступово починають відкриватись заклади з цікавими стравами та концепціями, таким чином для різного контингенту споживачів впроваджують різні страви та напої.

Загалом Україна та безпосередньо Київ має великий потенціал для удосконалення ресторанних послуг та впевнена що після закінчення війни український ринок ресторанних послуг буде поступово відновлюватись та набирати не а би яких обертів. У період з 2020 по 2024 рік ресторанна індустрія Києва зазнала значних трансформацій через низку факторів, серед яких епідемія COVID-19 та війна. Ці виклики призвели до змін у способах роботи ресторанів, зокрема до переходу на онлайн-замовлення та доставку, впровадження нових протоколів безпеки та розвитку гастрономічних кластерів. Незважаючи на складні умови, ресторанна індустрія продовжує знаходити інноваційні способи залучення відвідувачів та задоволення їхніх потреб.

1.3 Аналіз проблем, з якими стикаються заклади ресторанного господарства.

Сучасний розвиток галузі ресторанного бізнесу визначається не лише потребами людей у харчуванні, а й їхньою бажаною отримати комплексні послуги, які створюють неповторне емоційне та естетичне задоволення. Особливу увагу приділяють якості обслуговування та створенню унікальної атмосфери в закладі, оскільки саме ці аспекти визначають загальне враження та задоволення відвідувачів.

У контексті туризму, ресторанне господарство виконує важливу роль як частина загального туристичного досвіду. Ресторани, кафе та бари стають не лише місцями для харчування, а й атмосферними локаціями, де туристи можуть насолодитися місцевою кухнею, відчувати дух місцевої культури та зануритися в аутентичну атмосферу. Таким чином, ресторанне господарство не лише задовольняє фізичні потреби людей у харчуванні, а й відтворює та передає культурні та історичні аспекти місцевого життя, що збагачує туристичний досвід та робить його більш насиченим та цікавим [7].

Багато ресторанів останнім часом відчують економічні труднощі через зростання цін на сировину та інгредієнти. Економічна нестабільність і зниження

купівельної спроможності відвідувачів ще більше ускладнили ситуацію. За словами інсайдерів галузі, ресторани постійно аналізують ринок і шукають найкращі способи управління витратами та вдосконалення бізнес-процесів, щоб залишатися конкурентоспроможними.

Сьогодні ресторанний ринок є висококонкурентним і вимагає від кожного закладу виняткової винахідливості та стратегічного мислення. Представники ресторанної індустрії активно працюють над покращенням якості обслуговування, розробкою унікальних страв та створенням неповторної атмосфери для гостей. Важливою частиною ресторанного менеджменту є дотримання різноманітних норм і стандартів, встановлених органами влади. Ресторани прагнуть відповідати всім нормативним вимогам на високому рівні, щоб забезпечити безпеку та комфорт відвідувачів.

Одним з головних викликів для ресторанної індустрії є залучення та утримання компетентних працівників. Через високу плинність кадрів і дефіцит робочої сили на деяких сегментах ринку праці ресторани повинні постійно розвивати програми навчання та мотивації. Нарешті, швидкі темпи технологічного розвитку вимагають від ресторанів постійного оновлення обладнання та програмного забезпечення. Впровадження новітніх технологій сприяє підвищенню ефективності обслуговування та задоволеності відвідувачів.

Аналіз показує, що сучасний етап розвитку ресторанного бізнесу характеризується складнощами в управлінні економічними труднощами, конкурентним середовищем, вимогою дотримання нормативних стандартів, нестачею кваліфікованого персоналу та необхідністю адаптації до швидкого технологічного прогресу. Сьогодні ресторани змушені проявляти проактивність у пошуку інноваційних рішень для забезпечення конкурентоспроможності, враховуючи економічну нестабільність і високу конкуренцію на ринку. Забезпечення компетентного персоналу, дотримання регуляторних вимог та впровадження новітніх технологій є ключовими факторами для успішного ресторанного бізнесу [7].

Таблиця 1.1 SWOT-аналіз закладів ресторанного господарства в місті Київ

Сильні сторони	Слабкі сторони
Різноманітність кухонь: Київ пропонує широкий вибір ресторанів з різними кухнями світу, від традиційної української до італійської, японської, турецької та інших.	Високі ціни: багато ресторанів у Києві мають високі ціни, що може злякати деяких відвідувачів та обмежувати доступність.
Висока якість страв: багато ресторанів у Києві славляться своєю високою якістю страв, що привертає гостей та сприяє популярності закладу.	Конкуренція: Київ - це конкурентне середовище для ресторанного бізнесу, і новим закладам може бути важко знайти своє місце серед великої кількості конкурентів.
Естетичний дизайн і атмосфера: багато ресторанів у Києві мають стильний інтер'єр та приємну атмосферу, що робить візит до них приємним та запам'ятовуваним.	Проблеми з паркуванням: у центральних районах міста може бути складно знайти місце для паркування, що може вплинути на зручність відвідування ресторанів.
Локація: Ресторани розташовані у зручних місцях міста, що дозволяє легко дістатися до них та зручно провести час.	Сезонність: деякі ресторани можуть зазнавати коливань у відвідуваності в залежності від сезону, що може впливати на їхню прибутковість.
Можливості	Загрози
Екологічність: Впровадження екологічних практик, таких як використання біорозкладних матеріалів та зменшення харчових відходів, що може привернути свідомих клієнтів.	Конкуренція: Високий рівень конкуренції між закладами, що може призвести до втрати клієнтів.
Покращення маркетингу: Використання соціальних медіа, акцій та спеціальних пропозицій для підвищення впізнаваності бренду.	Економічні фактори: Зміни в економіці, які можуть вплинути на купівельну спроможність населення.
Тематичні заходи: Організація культурних та тематичних вечорів, майстер-класів та дегустацій для збільшення залученості клієнтів.	Зміна споживчих звичок: Перевага доставки їжі та фаст-фуду над традиційними ресторанами через зміну способу життя та пандемію.

Відомості про сильні та слабкі сторони закладів ресторанного господарства в місті Києві дають змогу зрозуміти динаміку та особливості цього сегменту бізнесу в місті. Сприятливі фактори, такі як різноманітність кухонь, висока якість страв та естетичний дизайн, стимулюють попит на ресторанні послуги. Однак високі ціни, конкуренція та проблеми з паркуванням можуть стати викликом для бізнесу. Розуміння цих аспектів дозволяє рестораторам удосконалювати свої стратегії та пропозиції, щоб привернути більше відвідувачів і збільшити свою конкурентоспроможність на ринку ресторанного господарства в Києві.

Для більшого розуміння стану ресторанного господарства в місті Київ проведемо аналіз конкурентів таблиця 1.2 Аналіз конкурентів

Таблиця 1.2 Аналіз конкурентів

Ресторан "Капара"	Ресторан «Руккола»	Ресторан "Кухня Поллі"	Ресторан «SORCO»
Сильні сторони			
• Унікальна концепція: Ресторан пропонує сучасну українську кухню з авторськими стравами. • Висока якість страв: Використання високоякісних місцевих продуктів • Приваблива атмосфера: Стильний інтер'єр і затишна атмосфера	• Унікальна кухня: Пропонує італійські страви. • Висока якість страв: Використання високоякісних місцевих продуктів • Приємний персонал	• Домашня атмосфера: Затишний інтер'єр і приємна атмосфера. • Смачні десерти: Відомий своїми домашніми тортами та випічкою. • Доброзичливий персонал: Високий рівень обслуговування.	• Унікальна кухня: Пропонує італійські страви та піцу. • Затишна атмосфера: Сімейний інтер'єр і приємна атмосфера.
Слабкі сторони			
• Високі ціни: Можуть відлякувати частину потенційних клієнтів. • Обмежене меню: Невеликий вибір страв може не задовольнити всіх клієнтів.	• Не наповнене коктейльне меню. Та погані відгуки про коктейлі	• Обмежений простір: Невеликий зал, що може створювати незручності під час пікових годин.	• Ціни: Вище середнього рівня. • Сервіс: Іноді трапляються нарікання на повільне обслуговування.

Ресторан "Руккола" знаходиться в районі Подолу, де є велика кількість конкурентів з різними концепціями та рівнями обслуговування. Щоб виділитися на їх фоні, "Руккола" може зосередитися на унікальності свого коктейльного меню, покращенні презентації та ефективній маркетинговій стратегії. Інвестування в інновації та підтримка високого рівня обслуговування можуть допомогти залучити більше клієнтів та зміцнити позиції на ринку.

РОЗДІЛ 2: АНАЛІЗ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «РУККОЛА».

2.1 Загальна та юридична інформація ресторану «Руккола».

«Руккола» - це затишний ресторан італійської кухні. Тут можна скуштувати автентичні страви з Італії, приготовані з свіжих і якісних продуктів. Повне найменування юридичної особи: приватне підприємство «Руккола». Організаційно-правова форма : приватне підприємство

Таблиця 2.1 Юридична інформація ресторану «Руккола»

Показник	Характеристика
Тип зрг/Назва	Ресторан «Руккола»
Дата заснування	21.10.2013
Реєстраційний номер	38523615
Види діяльності	Основний: 56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування Інші: 10.85 Виробництво готової їжі та страв 47.29 Роздрібна торгівля іншими продуктами харчування в спеціалізованих магазинах 56.21 Постачання готових страв для подій 56.30 Обслуговування напоями
Кулінарне спрямування	Ресторан Руккола базується на італійській куїні
Кількість посадкових місць	110

Руккола – це мережа ресторанів, яка налічує 5 закладів: вул. Велика Васильківська, 57/3, вул. Антоновича, 176, вул. Сагайдачного, 22/1, пр. Перемоги, 33/1, вул. Хрещатик 24.

Ресторан який я описую розташований в самому центрі Подолу, на вулиці Сагайдачного, 22/1Ю, ресторан стає ідеальним місцем для проведення ділових зустрічей та вечерь в обраному колі. Лише за 5 хвилин від станції метро "Поштова площа", він зручно розташований для гостей як місцевих жителів, так і відвідувачів міста. Це одне з найпопулярніших місць для прогулянок у вечірній час, що надає ресторану привабливість та зручність для великого потоку відвідувачів. Розташування в центрі Подолу гарантує постійний потік гостей із різних куточків міста, а також можливість привернути увагу туристів, які прагнуть насолодитися атмосферою історичної частини Києва.

Ця привілейована локація в центрі Подолу надає ресторану можливість не лише приваблювати велику кількість відвідувачів, але й постійно удосконалювати

свої послуги та меню, щоб відповідати найвищим стандартам якості та стати незаперечним лідером серед конкурентів.

У внутрішньому оформленні ресторану "Руккола" використано різноманітні декоративні елементи, які створюють неповторну атмосферу затишку та елегантності. Один з найяскравіших акцентів - це винні пляшки, що ефектно виглядають у дерев'яних нішах, вбудованих у стіни. Ця деталь додає унікальності та шарму інтер'єру, надаючи йому особливого шарму та аутентичності.

М'які диванчики, розташовані в приміщенні, створюють атмосферу затишку та забезпечують гостям можливість відчувати себе комфортно та розслаблено, немов у власному домі. Стіни, викладені цеглою в стилі лофт, надають приміщенню індустріального шарму та стильної сучасності, відображаючи вишуканий смак в оформленні.

Надзвичайну красу залу підкреслюють вишукані люстри та велика кількість зелених рослин, які створюють природну атмосферу та додають свіжості приміщенню. М'яке тепле світло, що проникає крізь вікна, створює теплу та затишну атмосферу, яка дарує гостям незабутні враження та приємні вечори у ресторані "Руккола"



Рис.2.1 Зал ресторану «Руккола»

У ресторані "Рукола" на вулиці Сагайдачного пропонують широкий вибір захоплюючих страв з італійської кухні, що залучають увагу своєю неповторною

смаковою палітрою. У процесі приготування цих страв активно використовуються свіжі овочі та зелень, які надають їм особливої ароматичності та смакових відтінків. Надзвичайно популярні серед відвідувачів є салати та паста, які готуються з врахуванням українських смакових уподобань, але з використанням італійських інгредієнтів високої якості.

Поміж приємних відкриттів для гостей - барна карта, що розмаїтим асортиментом знаменитих вин з різних регіонів Італії, таких як Тоскана, Венето та Лігурія. Кожне з цих вин вражає своїм унікальним смаком та ароматом, що робить їх ідеальними супутниками для вишуканої їжі. Але найбільшою гордістю ресторану є фірмова неаполітанська піца, що печеться в справжній дров'яній печі. Цей аутентичний метод приготування додає піці неповторного смаку та текстури, а завдяки використанню тільки найсвіжіших інгредієнтів, кожен ковток цієї страви стає справжнім задоволенням. Завдяки ємності ресторану, яка становить 110 місць, і гнучкому графіку роботи з понеділка по неділю з 11:00 до 21:00, кожен може знайти зручний час для відвідування цього відмінного закладу і насолодитися неперевершеним досвідом італійської кухні.

2.1.1 Аналіз виробничої програми

Ресторан «Руккола» пропонує своїм гостям автентичну італійську кухню, що ґрунтується на свіжих, сезонних продуктах та традиційних рецептах. Виробнича програма ресторану розробляється з урахуванням попиту, сезонності та наявності продуктів. Що вона включає зазначено в таблиці 2.1 Виробнича програма ресторану «Руккола»

Таблиця 2.2 Виробнича програма ресторану «Руккола»

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

Гарячі закуски	«Аранчіні з моцарелою і ягідним соусом», «Аранчіні бекон-cheder з соусом песто», «Картопля фрі», «Овочі гриль», «Кукурудза на грилі»
Перші страви	«Гарбузовий крем-суп з прошуто», «Мінестроне з овочами курячими польпете та соусом песто», «курячий більйон з домашньою локшиною і перепелиним яйцем», «Крем-суп з білими грибами»
Основні страви	«Куряча ніжка з полентою та соусом деміглас», «Курячі котлети з картопляним пюре і сирним соусом», «Медальйони зі свининою в беконі», «Куряче філе гриль зі шпинатом та томатами чері», «Паста з креветками в кокосовому соусі», «Ньокі з томленою телятиною», «Пене Араб'ята з буратою», «Спагеті болоньезе», «Равіолі з м'ясом кролика», «Паста з морепродуктами», «Спагеті карбонара», «Піца баварська», «Піца американо», «Піца м'ясна з горгонзолою», «Піца Капрезе», «Піца трюфельна з грибами», «Кальцоне з куркою і горгонзолою», «Кальцоне з шинкою», «Чотири м'яса», «П'ять сирів»
Солодкі страви та десерти	«Чизкейк з солоною карамеллю в мигдалевих пластівцях», «Класична панакота з ягідним соусом і карамелізованими горіхами», «Сирники з вишневим кюлі», «Наполеон з заварним кремом»
Напої власного виробництва	«Мохіто класичний», «Мохіто полуничний», «Мохіто малиновий», «Фреш в асортименті», «Лимонад груша малина», «Лимонад манго», «Лимонад маракуя апельсин»
Коктейлі	«Какао-бейліз», «Глінтвейн червоний», «Глінтвейн білий», «Негроні», «Капітан кола», «Лимончелло Спрітц», «Мохіто», «Джин тонік», «Секс на пляжі», «Кровава мері », «Віскі сауер»

У кожній категорії страв ресторану «Руккола» кулінарні експерти втілюють унікальні рецепти, що відображають найкращі традиції італійської кухні. Крім того, заклад відзначається своєю кулінарною креативністю, яка виявляється у наявності авторських варіацій страв, що надають унікальний смаковий досвід для гостей. При розробці виробничої програми ресторану враховуються різноманітні аспекти, щоб забезпечити максимальне задоволення відвідувачів. Зокрема, враховується попит гостей, сезонність доступних продуктів, технічні можливості кухонних приміщень та вимоги до якості приготування страв. Такий комплексний підхід дозволяє ресторану не лише задовольняти потреби своїх відвідувачів, але й зберігати високий стандарт якості та стати лідером на ринку ресторанного господарства.

2.1.2 Структура та характеристика процесу обслуговування в ЗРГ

Управління підприємствами ресторанного господарства включає різні методи організованого впливу на об'єкти з метою покращення та розвитку виробничих і торговельно-технологічних процесів. Це охоплює виготовлення продукції власного виробництва, її реалізацію та обслуговування відвідувачів, досягаючи високої ефективності при мінімальних витратах праці та фінансових ресурсів. Системне управління підприємствами ресторанного господарства є складним процесом, що вимагає від керівника не тільки глибоких знань і навичок, але й стратегічного мислення для прийняття обґрунтованих рішень. Керівник має забезпечувати координацію між різними підрозділами, оптимізувати використання ресурсів, впроваджувати новітні технології та методи обслуговування, а також контролювати якість продукції та послуг. Основна мета управління полягає у створенні умов для стабільного функціонування та розвитку підприємства, підвищенні його конкурентоспроможності на ринку, забезпеченні високого рівня задоволеності відвідувачів та максимізації прибутку. Структура процесу обслуговування в «Руккола» зазначена на рисунку 2.2 Процес обслуговування.

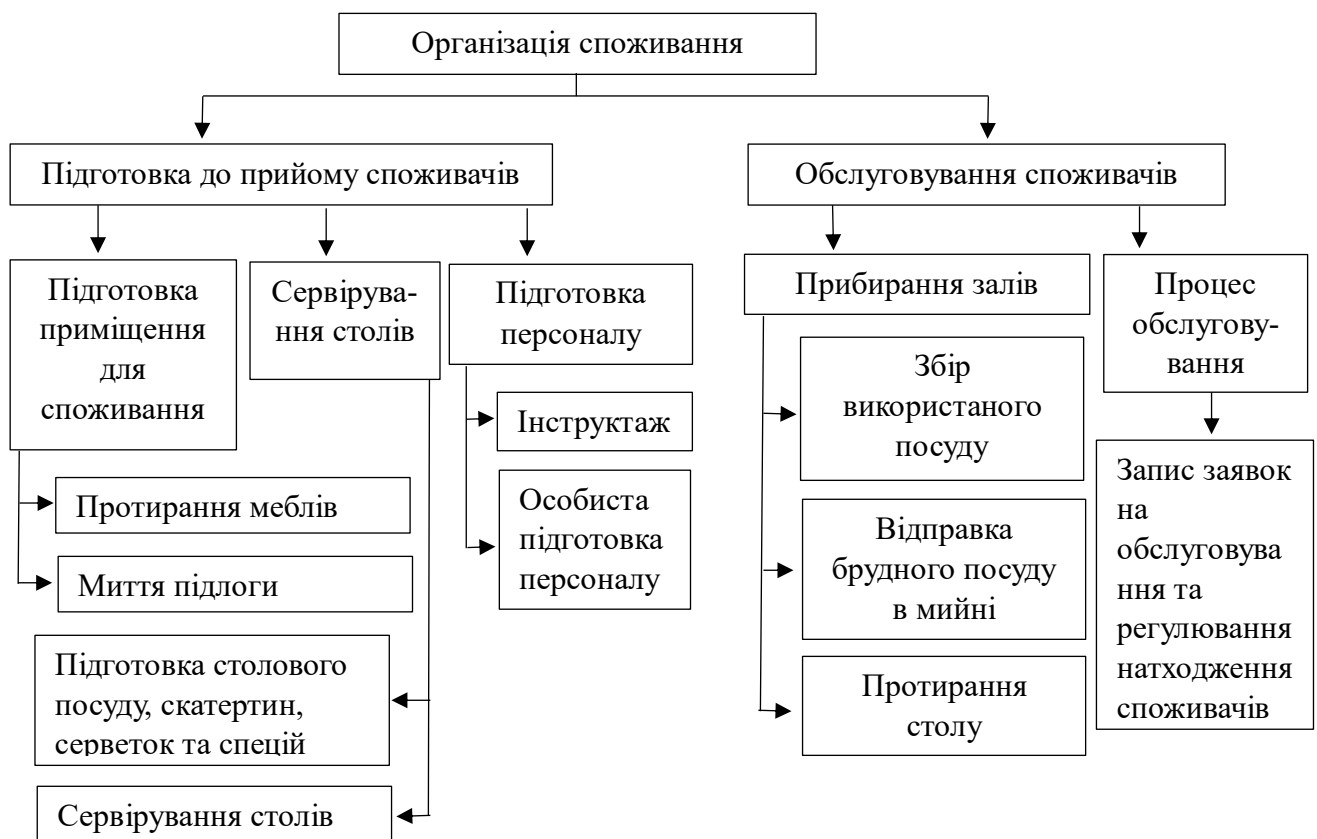


Рис. 2.2 Процес обслуговування

Структура процесу управління обслуговування зазначена на рис 2.3 процес управління ресторану «Руккола».



Рис 2.3 Структура управління ресторану «Руккола».

У ресторані "Руккола" особлива увага приділяється комфортному та приємному обслуговуванню гостей. Вони прагнуть створити максимально комфортну атмосферу, яка базується на кількох важливих аспектах.

Перш за все, це приміщення для обслуговування. У "Рукколі" гості можуть насолоджуватися обідом або вечерею у затишній і стильній залі. Також є можливість розміститися на терасі, якщо хтось віддає перевагу обслуговуванню на свіжому повітрі.

Перед кожним робочим днем персонал робить комплексне прибирання та підготовку залу. Це включає налаштування столів, очищення посуду та організацію декору, щоб забезпечити чистоту, охайність та приємну атмосферу для гостей. У ресторані доступні різні методи та форми обслуговування, включаючи як індивідуальне, так і групове обслуговування. Гості можуть самостійно замовляти страви або користуватися послугами офіціантів, які з радістю допоможуть з вибором та розповідатимуть про страви.

Технологічний процес обслуговування включає прийом замовлення офіціантом, негайне його передавання на кухню, приготування страви та доставку до столу. Всі гості отримують повну інформацію про страви і можуть насолоджуватися швидким та якісним обслуговуванням. Завдяки систематичному аналізу заповненості залу, пропускній спроможності та завантаженості персоналу ресторан може оптимізувати свою роботу, уникаючи черг та затримок.

Програмні продукти, такі як система автоматизації замовлень, система обліку товарних запасів та система управління персоналом допомагає керувати бронюваннями столиків, вести облік замовлень та контролювати запаси, що сприяє ефективності роботи ресторану. Автоматизація системи управління персоналом дозволяє розподіляти завдання, відстежувати робочий час та моніторити результативність, що сприяє підвищенню продуктивності персоналу. Завдяки впровадженню цих аспектів ресторан "Руккола" отримав репутацію місця, де гості можуть не лише насолодитися смачною їжею, але й отримати високий рівень послуг

2.1.3 Характеристика послуг закладу ресторанного господарства

«Руккола»

Послуги харчування включають в себе приготування кулінарної продукції, продаж як власних, так і закуплених товарів, а також організацію споживання відповідно до характеру та рівня закладу, такого як ресторан, бар, кафе, закусочна або їдальня. Такий підхід до надання послуг у галузі харчування відображає дві основні компоненти: перший - це виготовлення та реалізація продукції, а другий - організація споживання, що включає в себе обслуговування гостей та створення зручних умов для їхнього перебування [12].

Ресторан «Руккола» надає таких спектр послуг:

1. Послуги з приготування кулінарної продукції та кондитерських виробів у закладах ресторанного господарства охоплюють:

- готування кулінарних страв та солодких виробів на замовлення відвідувачів, включаючи складні рецепти та додаткове декорування;
- аналіз потреб гостей та відповідне пристосування меню для задоволення їхніх вимог;
- створення унікальних та якісних страв, що відповідають стандартам закладу;
- забезпечення відповідного рівня обслуговування та задоволення кулінарних потреб гостей.

2. Послуги з організації дозвілля включають:

- Музичне оформлення: забезпечення атмосфери за допомогою музичних виступів або записаної музики.
- Проведення розважальних заходів: організація концертів, виставок, вечірок, відео-програм та інших розважальних подій.

В ресторані "Руккола" влаштовують різноманітні тематичні вечори та заходи, які додають різноманіття та розваги у повсякденне життя гостей. Ці події включають музичні вечори, культурні заходи та спеціальні акції, створюючи неповторну атмосферу та надаючи можливість насолоджуватися новими враженнями та знайомствами.

З метою забезпечення більшого комфорту та задоволення гостей, ресторан "Руккола" пропонує послуги кейтерінгу. Вони готові доставити найсмачніші страви та десерти безпосередньо до заходу, будь то корпоративна вечірка, весілля чи будь-яка інша урочиста подія. Їхні шеф-кухарі прикладають усі зусилля, щоб створити незабутнє гастрономічне враження, навіть за межами стін ресторану.

Зробивши висновок можна сказати що, у ресторані "Руккола" надаються широкі послуги з гастрономічного задоволення та організації розваг. перша складова цих послуг - це приготування та представлення страв відповідно до найвищих стандартів якості, що включає індивідуальне готування на замовлення гостей та адаптацію меню до їхніх потреб. Друга складова - організація розваг, яка включає музичне оформлення та проведення різноманітних заходів, спрямованих на забезпечення цікавого та незабутнього дозвілля. До цих послуг також належить кейтерінг та проведення майстер-класів з приготування страв. Ресторан "Руккола" прагне задовольнити потреби своїх гостей у вишуканому харчуванні та розважальних заходах, забезпечуючи високий рівень сервісу та неперевершений гастрономічний досвід.

2.3 Характеристика та аналіз коктейльної карти ресторану.

«Руккола»

Світ коктейлів – це динамічний та захоплюючий простір, який постійно розвивається та пропонує нові смаки, аромати та враження. Бармени з усього світу

вигадує все нові та оригінальні рецепти, використовуючи різноманітні інгредієнти, техніки та методи приготування.

«Руккола» налічує такі коктейлі, зазначенно в таблиці 2.4 коктейльна карта

Таблиця 2.4 Коктейльна карта

Коктейльна карта ресторану
«Какао-бейліс»
«Глінтвейн білий»
«Капітан кола»
«Лимончелло Спрітц»
«Глінтвейн червоний»
«Негрони»
«Мохіто»
«Джин тонік»
«Секс на пляжі»,
«Кровава мері »
«Віскі сауер».

Усі коктейлі в закладі готуються за стандартними технологічними картами, що означає відсутність авторських рецептів і унікальних смакових поєднань. Це підхід, який забезпечує стабільність якості, але не надає можливості виділитися на ринку. Аналіз відгуків клієнтів свідчить про те, що презентація коктейлів не викликає захоплення, оскільки вона є передбачуваною і позбавленою оригінальності. Відсутність креативного підходу до подачі напоїв робить їх менш привабливими для гостей, які шукають нові враження та яскраві емоції.

Крім того, заклад не використовує ефективних маркетингових стратегій для просування своїх коктейлів. Відсутність рекламних кампаній, акцій або інших способів привернення уваги до свого барного меню значно обмежує можливості для залучення нових клієнтів та утримання існуючих. Така ситуація негативно впливає на загальну привабливість закладу в очах потенційних відвідувачів, які все частіше обирають місця з більш інноваційним підходом до сервісу та продуктів.

Проаналізувавши відгуки, можна сказати, що барна індустрія в ресторані «Руккола» не досконала.

Ось декілька спостережень:

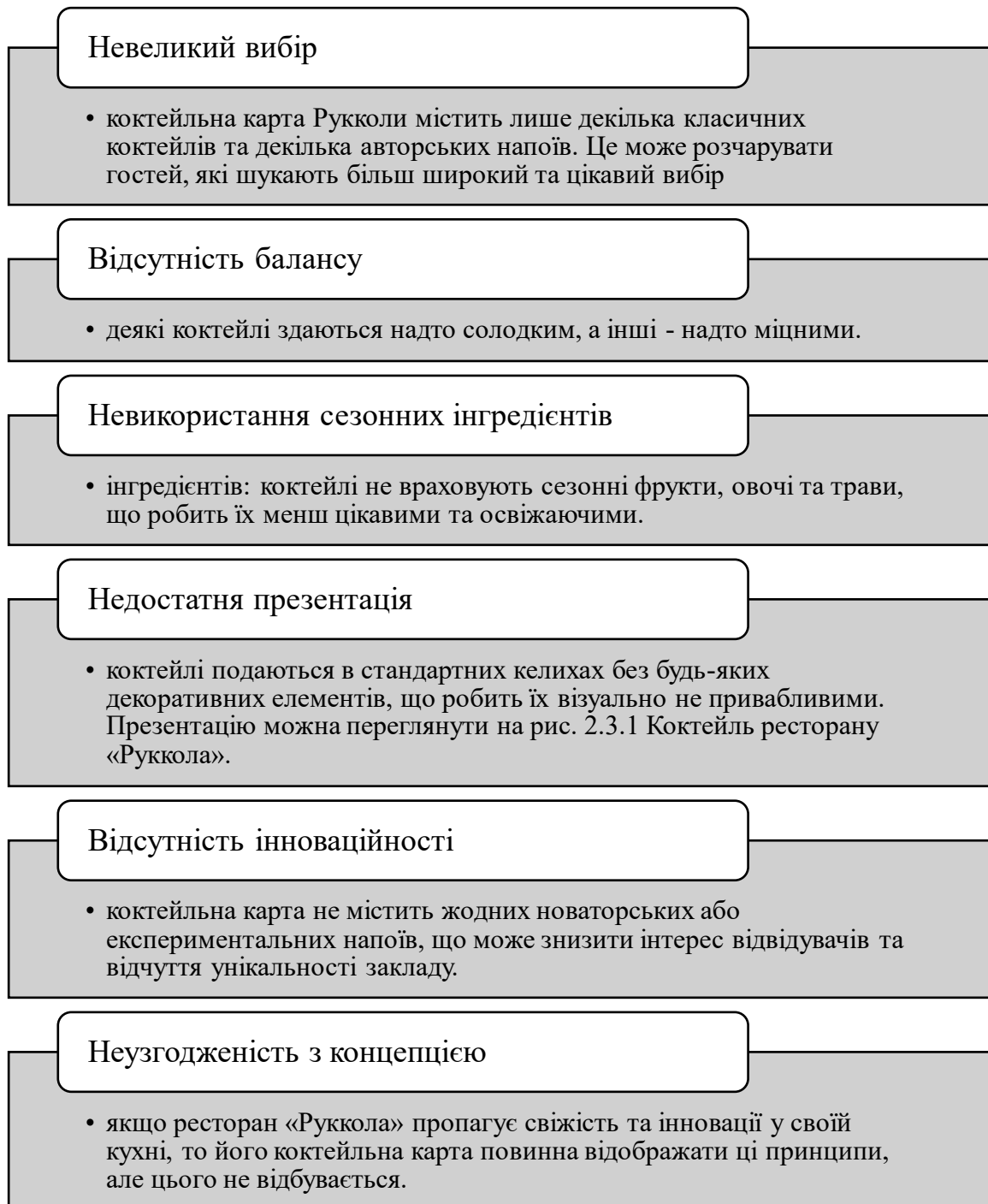


Рис 2.4 Аналіз коктейльної карти ресторану Руккола

Аналіз коктейльної карти ресторану «Руккола» виявив деякі слабкі сторони, які варто врахувати для поліпшення барної індустрії закладу. Невеликий вибір та відсутність різноманітності можуть впливати на задоволення гостей та їх очікування. Нерівномірний баланс між смаками та відсутність використання сезонних інгредієнтів можуть зменшувати привабливість коктейлів для гостей. Недостатня презентація також може вплинути на загальний враження від напоїв. З

цими аспектами слід враховувати, щоб покращити якість обслуговування та задоволення гостей.

Для повного аналізу коктейльної карти ресторану «Руккола» проведемо SWOT-аналіз коктейльної карти який зазначений в таблиці 2.4

Таблиця 2.5. SWOT-аналіз коктейльної карти

Можливості	Сильні сторони
• Розширення меню: введення нових коктейлів, алкогольних та безалкогольних варіантів. • Сезонні та тематичні пропозиції: Введення спеціальних сезонних коктейлів. • Колаборації з брендами: співпраця з відомими алкогольними брендами для створення унікальних коктейлів та проведення спільних акцій.	• Якість інгредієнтів: Використання свіжих та високоякісних інгредієнтів забезпечує відмінний смак і безпеку коктейлів. • Досвідчений персонал який вмє готувати коктейлі. • Цінова політика: не високі ціни на коктейлі
Загрози	Слабкі сторони
• Конкуренція: Зростаюча конкуренція з боку інших ресторанів та барів, які також пропонують широкий асортимент коктейлів. • Зміни у законодавстві: Можливі зміни у регулюванні продажу алкоголю можуть вплинути на бізнес. • Зміна смакових уподобань відвідувачів: Тенденції у світі коктейлів можуть швидко змінюватись, і ресторану потрібно буде постійно оновлювати меню. • Негативна репутація: поява негативних відгуків або скандалів стосовно безпеки, якості послуг чи іншого аспекту роботи може значно підірвати довіру відвідувачів та знизити популярність закладу.	• Обмежена кількість безалкогольних коктейлів: Невеликий вибір безалкогольних напоїв може не задовольнити потреби відвідувачів, які не вживають алкоголь. • Час приготування: Підготовка складних коктейлів може займати багато часу, що призводить до довгого очікування відвідувачів. • Вибір коктейлів: не достатньо велика коктейльна карта.

SWOT-аналіз коктейльної карти ресторану "Руккола" демонструє, що заклад має значний потенціал завдяки своїм сильним сторонам, таким висока якість інгредієнтів, професіоналізм барменів та цінова політика. Ці фактори створюють позитивний імідж ресторану та приваблюють відвідувачів. Проте, існують і слабкі сторони, на які потрібно звернути увагу: обмежений вибір безалкогольних коктейлів, вибір коктейлів та тривалий час приготування складних коктейлів. Ці аспекти можуть обмежувати привабливість коктейльної карти для деяких відвідувачів.

Незважаючи на це, ресторан має широкі можливості для розвитку. Розширення меню, введення сезонних та тематичних пропозицій, а також колаборації з відомими брендами можуть допомогти залучити нових відвідувачів та підвищити лояльність існуючих. Використання цих можливостей може значно зміцнити позиції ресторану на ринку.

Втім, ресторан "Руккола" повинен бути готовим до потенційних загроз, таких як зростаюча конкуренція, зміни у законодавстві, зміни смакових уподобань відвідувачів. Щоб успішно протистояти цим загрозам, ресторану необхідно постійно аналізувати ринок, адаптувати своє меню до сучасних тенденцій та підтримувати високу якість обслуговування.

Загалом, ресторан "Руккола" має всі передумови для успішного розвитку коктейльної карти за умови ефективного використання своїх сильних сторін та можливостей, а також готовності до адаптації у відповідь на існуючі виклики.

РОЗДІЛ 3 УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСУ РОЗРОБКИ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ АВТОРСЬКИХ КОКТЕЙЛІВ.

3.1 Аналіз трендів та тенденцій розвитку коктейльної індустрії в Україні

Історичний наслідок тут немаловажний, адже коріння коктейльної культури в Україні сягає ще 19 століття. Однак, сучасний підйом цього напрямку відчувається лише протягом останнього десятиліття. Українські бармени, не зважаючи на світові тенденції, активно розвивають власну коктейльну культуру, інтегруючи у неї національні особливості та автентичні смаки. Кожен рік приносить нові досягнення у розвитку цієї культури: проведення майстер-класів, конкурсів та інших заходів, спрямованих на популяризацію коктейльного мистецтва. Київські бармени продовжують експериментувати зі складом та презентацією коктейлів, використовуючи місцеві інгредієнти та інноваційні техніки. Класичні напої, такі як Джин Тонік або Мохіто, залишаються популярними, але зростає інтерес до місцевої творчості – авторських коктейлів від українських майстрів [1].

Барна спільнота країни стає все більш активною та об'єднаною. В обміні досвідом та організації конкурсів та фестивалів бармени знаходять стимул для креативності та вдосконалення своїх знань. У великих містах, таких як Київ, розвивається мережа коктейльних барів, де гостей чекає не лише широкий вибір напоїв, а й захоплива атмосфера та висока якість обслуговування.

Тренди на ринку коктейлів 2024 року:

1. Свіжі та сезонні інгредієнти: використання свіжих фруктів, овочів, трав та інших сезонних інгредієнтів для створення унікальних та ароматних коктейлів. Популярність локальних продуктів та підтримка місцевих фермерів. Сезонні коктейльні меню, які змінюються протягом року.

2. Експерименти з новими смаками та поєднаннями: бармени не бояться ризикувати та шукати нові, незвичайні поєднання інгредієнтів. Використання нестандартних інгредієнтів, таких як чай, кава, спеції та навіть ферментовані продукти. Несподівані та приємні поєднання смаків та ароматів.

3. Безалкогольні та малоалкогольні коктейлі: зростання популярності безалкогольних та малоалкогольних коктейлів серед людей, які ведуть здоровий спосіб життя або шукають альтернативи міцним напоям. Використання якісних безалкогольних інгредієнтів, таких як свіжі соки, сиропи, чаї та трави. Творчі та смачні коктейлі, які не містять алкоголю.

4. Увага до презентації та обслуговування: бармени прагнуть створити незабутні враження для своїх гостей, не лише пропонуючи їм смачні коктейлі, але й приділяючи велику увагу презентації та обслуговуванню. Використання красивого посуду та інструментів. Ефектні та оригінальні способи подачі коктейлів. Привітне та уважне ставлення до гостей.

Коктейльна індустрія в Києві грає важливу роль у розвитку гастрономічного життя міста, створюючи унікальну атмосферу в барах та закладах, де відвідувачів можуть насолоджуватися якісними напоями. Вона також сприяє розвитку туризму, привертаючи туристів своєю розмаїтістю коктейльних барів. Крім того, коктейльна індустрія відіграє важливу роль у соціальному житті міста, де бари стають місцями зустрічей і спілкування, сприяючи формуванню нових зв'язків та створюючи атмосферу відпочинку та розваг.

Зростання інтересу до коктейльної культури в Києві пояснюється кількома ключовими факторами:

- По-перше, за останні роки помітно зросла популярність коктейлів серед місцевих жителів та туристів. Вони цінують не лише смак напоїв, але й естетичний бік та процес їх приготування.
- Додатково, відкриття нових барів та ресторанів у місті розширює вибір коктейлів для відвідувачів, спонукаючи конкуренцію та підвищення якості обслуговування.
- Конкуренція між закладами також відіграє важливу роль у цьому процесі. Ресторани та бари постійно намагаються виходити за рамки стандартних пропозицій, пропонуючи нові та оригінальні рецепти, щоб залучити більше відвідувачів.

- Поява нових трендів у коктейльній індустрії стимулює барменів до експериментів та розробки унікальних напоїв.
- Крім того, проведення коктейльних фестивалів та конкурсів сприяє популяризації коктейльної культури серед широкого загалу. Ці заходи надають можливість барам продемонструвати свої найкращі та найцікавіші напої, а також привертають увагу нових відвідувачів.

Коктейльна індустрія в Києві є важливим компонентом розвитку гастрономічної сцени міста. Київські бармени продовжують експериментувати зі складом та презентацією коктейлів, використовуючи місцеві інгредієнти та інноваційні техніки. Тренди на ринку коктейлів в 2024 році свідчать про постійний розвиток цієї індустрії, зокрема зростання популярності безалкогольних коктейлів та уваги до презентації та обслуговування. Все це робить коктейльну індустрію в Києві важливим фактором як у гастрономічному, так і у соціальному житті міста.

3.2 Розробка авторських коктейлів з урахуванням концепції ресторану

Для підвищення якості обслуговування та збільшення задоволення гостей ресторану Руккола пропонується кілька шляхів вдосконалення коктейльної карти.

По-перше, рекомендується розширити асортимент коктейлів, додавши більше класичних напоїв, а також створивши нові авторські рецепти, які відповідають сезонним пристрастям та кулінарній концепції ресторану. Це дозволить гостям отримати більше варіантів для вибору та додатково насолодитися їх візитом.

По-друге, важливо переглянути рецепти коктейлів з метою досягнення кращого балансу смаку та міцності. Це забезпечить більш гармонійний і приємний смаковий досвід для гостей.

Третім кроком є використання сезонних інгредієнтів для створення коктейльних меню, які пропонують свіжі та оригінальні напої, відповідно до пори року. Це дозволить гостям насолодитися найкращими інгредієнтами, які доступні в певний час.

Четвертим кроком пропоную покращити презентацію коктейлів, використовуючи красиві келихи та декоративні елементи, щоб зробити їх більш візуально привабливими. Це додасть додаткового естетичного задоволення для гостей і підвищить загальний рівень задоволення від відвідування ресторану.

Для початку потрібно вдосконалити асортимент коктейлів. Пропоную додати саме сезонні коктейлі та з італійськими нотками які підкреслять тематику ресторану. Ось декілька варіантів:

Таблиця 3.1 Впровадження авторських коктейлів

«Граппа Манхеттен»		
№	Складові	Нетто
1	Грапп	50 мл
2	Червоний вермут	25 мл
3	Настоянки травах	3 краплі
4	Лід	4 кубика
«Серце Італії»		
1	Персик	1 шт
2	Цукор	5 г
3	Вино «Prosecco»	150 мл
4	Лід	4 кубика
«Італійська кава»		
1	Лікер «Stergo»	30 мл
2	Кава	100 мл
3	Мускатний горіх	2 г
4	Збиті вершки	15 г
«Закоханість»		
1	Полуничний джин	30 мл
2	Малиновий сироп	15 мл
3	Полуничний сироп	15 мл
4	Вершки	20 мл
5	Лід	4 кубики

«Граппа Манхеттен»:

Технологія приготування: змішати 50 мл граппи, 25 мл червоного вермуту, 3 краплі настоянки на травах, трохи колотого льоду.

«Серце Італії»

Технологія приготування: подрібніть і перетріть через сито персик, додайте в персикове пюре 5 грамів цукру. Перекладіть пюре в шейкер, додайте в нього кілька кубиків льоду і 150 мл вина Prosecco, Перемішати за допомогою шейкера та розлийте напій по келихах, попередньо процідивши крижану крихту.

«Італійська кава»

Технологія приготування: змішати 30 мл лікеру Strega з чашкою міцно свіжозавареної кави і подавайте, прикрасивши тертим мускатним горіхом і шаром збитих вершків.

«Закоханість»

Технологія приготування: 30 мл полуничного джину настояного на суцвітті Лаванди, малиновий сироп, полуничний сироп та вершки перемішати та додати лід.

Сезонні коктейлі можуть відображати сезонність та настрій, що створює більш атмосферну та затишну атмосферу в ресторані. Сезонні інгредієнти можуть бути обмеженими у часі та кількості, що робить сезонні коктейлі більш ексклюзивними та привабливими для відвідувачів, які цінують унікальність та спеціальні пропозиції.

Пропоную також додати сезонні коктейлі для ресторану «Руккола»

Таблиця 3.2 Впровадження сезонних коктейлів

Зимові коктейлі		
«Гранатова маргарита»		
№	Складові	Нетто
1	Текіла	60 мл
2	Апельсиновий лікер	30 мл
3	Сік лайма	5 мл
4	Сік гранату	15 мл
5	Лід	4 кубики
6	Кокосове молоко	20 мл
«Зимова казка»		
1	Яблучний сидр	60 мл
2	Ром	30 мл
3	Лимонний сік	15 мл
4	Цукровий сироп	15 мл
Весняні коктейлі		
«Весняна феєрія»		
1	Сок грейпфруту	60 мл
2	Горілка	45 мл
3	Лимонний сік	30 мл
4	Медовий сироп	15 мл
5	Лід	4 кубики
«Флора»		
1	Джин	60 мл
2	Сироп з полуниці	30 мл
3	Лимонний сік	30 мл
4	Медовий сироп	15 мл
5	Лід	4 кубики

Літні коктейлі		
«Сонячна маракуйя»		
1	Текіла	60 мл
2	Сік маракуї	30 мл
3	Лимонний сік	15 мл
4	Агайовий нектар	15 мл
5	Лід	4 кубики
«Освіжаючий Шарм»		
1	Черешня	100 г
2	Ром	50 мл
3	Апельсиновий сік	30 мл
4	Медовий сироп	15 мл
5	Лід	4 кубики
6	М'ята	5 г
Осінні коктейлі		
«Mezcal Mule»		
1	Мескаль	50 мл
2	Імбирне пиво	100 мл
3	Лаймовий фреш	25 мл
4	Лід	4 кубики
«Гарбузовий вогник»		
1	Тиква	100 г
2	Темний ром	50 мл
3	Апельсиновий сік	30 мл
4	Кленовий сироп	20 мл
5	Лід	4 кубики
6	Лимонний сік	20 мл

«Гранатова маргарита»

Технологія приготування: в шейкер додайте текілу 60 мл, 30 мл апельсинового лікер, 30 мл сік лайму та гранату, 30 мл кокосове молоко й лід. Закрийте та збовтайте для отримання однорідної суміші.

«Зимова казка»

Технологія приготування: у сотейнику поєднайте яблучний сидр 60 мл, ром 30 мл, лимонний сік 15мл, цукровий сироп або мед 15 мл, корицю, мускатний горіх, імбир та ванільний екстракт. Нагрійте суміш на середньому вогні, не доводячи до кипіння. Зменшить вогонь і нагріти протягом 5-7 хвилин, щоб всі смаки добре змішалися.

«Весняна феєрія»

Технологія приготування: у коктейльному шейкері змішайте 60 мл свіжого соку грейпфруту, 45 мл горілки, лимонний сік 30 мл та 15 мл медового сиропу. Додайте лід до шейкера. Додайте кілька шматочків свіжої м'яти. Струсіть суміш

добре протягом 15-20 секунд, щоб охолодити та ретельно змішати інгредієнти. Процідити коктейль у склянку для подачі, наповнену льодом.

«Флора».

Технологія приготування: у коктейльному шейкері змішайте 60 мл джину, свіжий лимонний сік 30 мл, медовий сироп 15 мл та сироп із свіжих полуниць 30 мл. Додайте лід до шейкера. Струсіть суміш добре протягом 15-20 секунд, щоб охолодити та ретельно змішати інгредієнти. Процідіть коктейль у склянку для подачі, наповнену льодом

«Сонячна Маракуйя»

Технологія приготування: у коктейльному шейкері змішайте 60 мл текіли, 30 мл свіжого соку маракуї, 15 мл лимонного соку та агавовий нектар 15 мл. Додайте кубики льоду до шейкера. Додайте декілька шматочків свіжого ананаса до суміші. Струсіть суміш добре протягом 15-20 секунд. Процідіть коктейль у підготовлену склянку для подачі, наповнену льодом.

«Освіжаючий Шарм»

Технологія приготування: з 100 г черешень видаліть кісточки та покладіть їх у коктейльний шейкер, додайте 50 мл білого рому та 30 мл свіжого вичавленого апельсинового соку. Додайте ложку меду для підсолоджування. Додайте декілька листочків м'яти для освіження та кубики льоду. Закрийте шейкер та струсіть суміш добре протягом 15-20 секунд.

«Mezcal Mule»

Технологія приготування: додати 50 мл мескалю, 100 м імбирного пива та 25 мл лаймового фрешу, змішати та подавати з льодом.

«Гарбузовий Вогник»

Технологія приготування: використовуючи блендер, змішайте нарізаного гарбуз 100 г, темний ром 50 мл, апельсиновий сік 30 мл, лимонний сік 20 мл та кленовий сироп 20 мл до однорідності. Додайте дрібку кориці для додавання аромату та смаку. Додайте кубики льоду та ще раз змішайте у блендері до створення однорідного напою.

Популярність безалкогольних коктейлів зростає у всьому світі, і Київ не є винятком. Цей тренд відображає зміни в уподобаннях споживачів, які все більше схильються до здорового способу життя та шукають альтернативи алкогольним напоям. Пропоную також створити окрему коктейльну карту для безалкогольних коктейлів.

Таблиця 3.3 Впровадження безалкогольних коктейлів

«Серце Тоскани»		
№	Складові	Нетто
1	Лимонний сік	50 мл
2	Гранатовий сік	100 мл
3	Апельсиновий сік	200 мл
4	Мед	10 г
5	Лід	4 кубики
«Італійський фреско»		
1	Червоний виноградний сік	150 мл
2	Лимонад	100 мл
3	М'ятний чай(охолоджений)	50 мл
4	Мед	10 г
5	Лимонний сік	15 мл
6	Лід	4 кубики
«Нектар»		
1	Персиковий нектар	100 мл
2	Апельсиновий сік	100 мл
3	Газована вода	50 мл
4	Мед	10 г
5	Базилік	2 листочки
6	Лід	4 кубики
«Італійська сангрія»		
1	Персиковий нектар	100 мл
2	Апельсиновий сік	100 мл
3	Газована вода	50 мл
4	Мед	10 г
5	Базилік	2 листочки
6	Лід	4 кубики
«Лимонний базилік»		
1	Лимонного соку	200 мл
2	Медовий сироп	50 мл
3	Газована вода	200 мл
4	Базилік	2 листочки
5	Лід	4 кубики

«Серце Тоскани»

Технологія приготування: наповніть високу склянку льодом, щоб вона охолола. У шейкері змішайте апельсиновий сік, гранатовий сік і лимонний сік. Додайте чайну ложку меду і ретельно збийте, щоб мед розчинився у суміші соків. Вилийте суміш соків у склянку з льодом. Додайте газовану воду і акуратно перемішайте.

«Італійський фреско»

Технологія приготування: наповніть високу склянку льодом. У великій склянці або глечику змішайте червоний виноградний сік, лимонад і охолоджений м'ятний чай. Додайте свіжий лимонний сік і, за бажанням, чайну ложку цукру. Добре перемішайте, щоб цукор розчинився. Вилийте отриману суміш у підготовлену склянку з льодом.

«Нектар»

Технологія приготування: наповніть високу склянку льодом. У великій склянці або глечику змішайте персиковий нектар і апельсиновий сік. Додайте чайну ложку меду і добре перемішайте, щоб мед розчинився. Листочки базиліку злегка розтерти пальцями, щоб виділити аромат, і додайте до суміші. Вилийте отриману суміш у підготовлену склянку з льодом

«Італійська Сангрія»

Технологія приготування: Нарізати лимон, апельсин та яблуко. У великому глечику змішайте виноградний сік, апельсиновий сік і гранатовий сік. Додайте нарізані фрукти (лимон, апельсин, яблуко) до глечика з соками. Листочки м'яти злегка розтерти пальцями, щоб виділити аромат, і додайте до глечика. Покладіть глечик у холодильник на 1-2 години, щоб напій настоявся і охолонув. Безпосередньо перед подачею додайте газовану воду і акуратно перемішайте.

«Лимонний базилік»

Технологія приготування: розтерти листочки базиліку в ступці, щоб виділити аромат. У великому глечику змішайте лимонний сік та медовий сироп до однорідної консистенції. Додайте розтерті листочки базиліку до глечика з лимонним соком і медом. Покладіть глечик у холодильник на 30 хвилин, щоб напій

настоявся. Безпосередньо перед подачею додайте газовану воду і акуратно перемішайте.

Важливу роль також грають презентації, трендами цього року є нестандартні презентації. Особливо в сучасному гастрономічному світі, де візуальний аспект стає все більш важливим, нестандартні презентації коктейлів можуть стати ключовим елементом враження. Використання унікальних склянок, екзотичних інструментів та інноваційних технік подачі, таких як молекулярна міксологія, дозволяє створити справжнє шоу для гостей. Застосування елементів диму, заморожених інгредієнтів або навіть інтерактивних компонентів, які змінюються під час вживання, підкреслює креативність і майстерність барменів.

Такі презентації не лише привертають увагу, але й підвищують загальний рівень задоволення відвідувачів, роблячи відвідування ресторану або бару незабутнім досвідом.

Елементи театралізованості: презентація коктейлів може включати елементи театралізованості, такі як використання диму, вогню або льоду з вмістом фруктового соку, які додають атмосферу містичності та загадковості.



Рис 3.1 Презентація коктейлів

Використання нестандартних посудин для подачі коктейлів може додати унікальності в їх презентацію. Замість звичайних келихів або склянок, можна використовувати незвичайні посудини, такі як мініатюрні чашки, склянки з різними тваринами. Також популярні варіанти - це скляні кульки або посуд з вбудованим каменю. Це створює ефект несподіваності та оригінальності, що привертає увагу гостей і робить відвідування бару або ресторану більш цікавим. Такий підхід також може підкреслити тематику закладу чи надати певного настрою напою



Рис 3.2 Презентація коктейлів

Використання фруктових корок або навіть власних шкаралуп може стати цікавим і неочікуваним способом прикрасити коктейль і додати йому екзотики. Це особливо актуально для тих коктейлів, де фруктові аромати грають важливу роль. Наприклад, лимонні або апельсинові корки можуть бути використані для прикраси склянки чи як елемент декору на коктейльній шпажці.

Такий елемент подачі надасть напою органічності та свіжості, а також зробить презентацію коктейлю більш привабливою та стильною. Завдяки такому нестандартному додатку коктейль отримає особливий шарм та приверне увагу гостей своїм оригінальним виглядом.



Рис. 3.4 Презентація екзотичного коктейлю

Презентація коктейлів відіграє важливу роль у створенні неповторного враження та відчуття задоволення у гостей. Не лише смак і аромат напою є важливими, але й його вигляд та естетика грають велику роль у загальному враженні. Використання нестандартних посудин, елементів декору та оригінальних прикрас може надати коктейлю унікальний вигляд і зробити його привабливим для споживачів. Правильно оформлений коктейль не лише задовольняє смакові рецептори, але й захоплює погляд та створює особливу атмосферу в ресторані чи барі. Таким чином, важливість презентації полягає в тому, що вона доповнює смакові відчуття і робить відвідування закладу більш приємним для відвідувачів.

3.3 Маркетингові стратегії для просування авторських коктейлів

Маркетингова стратегія – це детальний план дій, спрямований на підвищення вигідності компанії шляхом просування її продуктів. Цей план може бути представлений у формі електронного або паперового документа, який відповідає на ключове запитання: "Які кроки потрібно зробити, щоб досягти поставлених цілей?"

Стратегія маркетингу є критично важливою для компаній, які вступають на нові ринки, запускають нові продукти або розширюють свої збутові можливості.

Для тих, хто мріє про лідерство у своїй галузі, розробка маркетингової стратегії є ключовим елементом успіху.

Підвищення конкурентоспроможності – це один із основних аспектів маркетингової стратегії. Це досягається за допомогою виявлення і використання конкурентних переваг, таких як впровадження нових технологій, розробка і запуск нових продуктів, поліпшення якості обслуговування та ребрендинг. Ці заходи дозволяють компанії не лише утримувати свої позиції на ринку, але і зміцнювати їх, привертаючи нових відвідувачів та утримуючи лояльність старих.

Крім того, маркетингова стратегія передбачає аналіз ринкових тенденцій, вивчення конкурентного середовища, ідентифікацію цільової аудиторії та розробку ефективних комунікаційних кампаній. Вона також включає планування бюджетів, встановлення KPI та постійний моніторинг результатів для коригування стратегії відповідно до потреб. Такий комплексний підхід забезпечує стійкий розвиток компанії в умовах змінного ринкового середовища.

Таблиця 3.18 Просування авторських коктейлів

Просування авторських коктейлів	Опис
Створення унікального бренду	Розробка цікавого бренду для авторських коктейлів, що відображає їхню унікальність та якість
Створення візуально привабливого контенту	Створення якісного фото- та відеоконтенту, який демонструє процес приготування коктейлів, їхню естетику та смакові якості. Це може бути використано для соціальних мереж, рекламних кампаній та веб-сайтів.
Участь у подіях та фестивалях	Активна участь у гастрономічних подіях, фестивалях коктейлів та конкурсах. Це дозволить представити авторські коктейлі більшій аудиторії та залучити увагу журналістів та впливових осіб.
Залучення впливових осіб	Співпраця з блогерами, кулінарними експертами та іншими впливовими особами, які мають аудиторію в гастрономічній сфері. Вони можуть робити огляди та рецензії на авторські коктейлі, що допоможе залучити нових відвідувачів.
Створення тематичних подій	Організація тематичних вечірок або майстер-класів з приготування авторських коктейлів, де відвідувачі зможуть не лише спробувати напої, але й дізнатися більше про їхню історію та складові.

Розробка бренду для авторських коктейлів - це глибше розуміння того, що становить їхню унікальність та привабливість для відвідувачів. Це не лише про створення назви та дизайну упаковки, але і про створення емоційного зв'язку між споживачем і продуктом. Створення бренду авторських коктейлів передбачає розповідь історій про кожен напій, розкриття таємниць його походження, унікальних інгредієнтів та методів приготування. Це про створення емоційного досвіду для відвідувачів, який залишить у них приємні спогади і бажання повернутися за новими враженнями. Кожен коктейль може мати свою власну історію, яка розповідається через назву, логотип та дизайн упаковки. Ці елементи повинні відображати стиль, характер та особливості кожного напою, створюючи неповторну атмосферу та привабливий образ. Крім того, ефективна розробка бренду включає в себе розробку візуальної ідентичності, яка виражається у виборі кольорів, шрифтів та графічних елементів. Це дозволяє створити впізнаваний образ на ринку та залучити увагу споживачів [15].

Крім того, важливим елементом розробки бренду є акцент на взаємодію з відвідувачами через соціальні мережі, проведення тематичних заходів та спеціальних акцій. Це створює можливість для споживачів не лише спробувати нові коктейлі, а й стати частиною їхньої історії та образу життя.

Створення привабливого візуального контенту важливе для успішної маркетингової стратегії авторських коктейлів. Якісні фотографії та відео можуть привернути увагу споживачів і допомогти їм уявити смак і атмосферу коктейлів ще до першого ковтка. Фотографії коктейлів можуть бути стильними і естетичними, демонструючи кожний напій у найвигіднішому світлі. Вони можуть передавати яскраві кольори, текстури та деталі, такі як льодові кристали, свіжі інгредієнти та декоративні елементи, що підсилюють ефект. Відео також може бути використано для показу процесу приготування коктейлів, що створює інтерактивність і зацікавленість у глядачів. Ці відеоролики можуть демонструвати вправність бармена, його техніку та секрети рецептів, а також транслювати загальну атмосферу та настрій місця, де можна насолодитися цими коктейлями.



Нова коктейльна карта

Приходь до закладу "Руккола" та
отримуй знижку 10% на перший коктейль



Рис.3.5 Приклад автрського постеру для піару коктейлів

Беручи участь у гастрономічних подіях, фестивалях коктейлів та конкурсах, компанія може відкрити свій бренд для широкої аудиторії та залучити увагу журналістів та впливових осіб. Це створює чудову можливість для презентації нових авторських напоїв, встановлення зв'язків у галузі, а також відзначення та нагородження за досягнення в мистецтві коктейльного майстерства. Участь у таких заходах не лише дозволяє розширити клієнтську базу, але і сприяє підвищенню впізнаваності бренду і встановленню його авторитету [15]

Співпраця з блогерами, кулінарними експертами та іншими впливовими особами в гастрономічній сфері може стати потужним інструментом для просування авторських коктейлів. Ці особистості мають значний вплив на свою аудиторію і є авторитетом у галузі кулінарії та коктейльної культури.

Блогери, які спеціалізуються на гастрономічному контенті, можуть створювати огляди та рецензії на авторські коктейлі, ділитися враженнями від їх

смаку, аромату та презентації. Їхні публікації та рекомендації можуть значно розширити аудиторію бренду та привернути нових відвідувачів, які довіряють їхній думці та експертному баченню.

Створення тематичних подій, таких як вечірки або майстер-класи з приготування авторських коктейлів, може стати чудовим інструментом для просування та популяризації бренду. Ці заходи не лише надають можливість відвідувачам насолодитися смаком коктейлів, а й створюють унікальні враження та сприяють побудові сильного спільноти навколо бренду. Під час тематичних вечірок або подій відвідувачі мають можливість не лише спробувати різноманітні авторські коктейлі, але й дізнатися більше про їхню історію, процес приготування та складові. Організатори можуть проводити ці події в затишній атмосфері бару або ресторану, де вони розповідають про кожен коктейль, його унікальність та використані інгредієнти. Це дозволяє створити емоційний зв'язок між відвідувачами та брендом, що сприяє їхній лояльності та зацікавленості у подальших співробітництвах.

Майстер-класи з приготування коктейлів є ще одним чудовим форматом для взаємодії з відвідувачами та популяризації бренду. Під керівництвом досвідчених барменів або коктейльних експертів учасники можуть навчитися готувати авторські напої самостійно, дізнавшись про техніку приготування, співвідношення складових та секрети успішного коктейльного мистецтва. Такі заходи створюють неповторні враження та позитивні спогади у гостей, а також сприяють підвищенню інтересу до бренду та його продуктів.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Проаналізувавши можна сказати що, ресторанний бізнес в Києві пропонує широкий вибір закладів, що відображають багатство культурної та кулінарної спадщини міста. Це вишукані ресторани, кафе, бари. Різноманіття кухонь і концепцій відображає живу динаміку міста і робить його привабливим для місцевих мешканців та відвідувачів, які мають можливість насолоджуватися вишуканим харчуванням та приємною атмосферою у різноманітних закладах.

Зміни, що відбулися в ресторанній індустрії Києва протягом 2020-2024 років, свідчать про турбулентний період та адаптацію до нових умов. Починаючи з викликів, спричинених пандемією COVID-19, і закінчуючи воєнним конфліктом, галузь зазнала значних змін. Водночас, в цих випробуваннях з'явилися нові можливості, такі як розвиток онлайн-замовлень і доставки, а також підвищений інтерес до ресторанів з відкритими терасами через пандемійні обмеження. Загалом, ресторанна сцена Києва продовжує еволюцію, відзначаючи себе як динамічний і адаптивний сектор економіки, здатний відповідати на зміни та виклики, що стоять перед ним.

Загальний висновок щодо ресторанного бізнесу в сучасному Києві відображає складне, але динамічне середовище, де ресторани змушені постійно адаптуватися до змін. Зокрема, вони стикаються з економічними труднощами, конкурентним середовищем, вимогами дотримання стандартів та потребою у компетентному персоналі. Зусилля ресторанів спрямовані на пошук інноваційних рішень для забезпечення конкурентоспроможності, з огляду на економічну нестабільність і високу конкуренцію. Проактивність у розвитку та впровадженні новітніх технологій, дотримання вимог безпеки та якості обслуговування, а також постійне підвищення кваліфікації персоналу стають ключовими факторами успіху для ресторанного бізнесу у сучасному місті.

Ресторан "Руккола" виявляється не лише місцем, де можна насолодитися смачними стравами італійської кухні, а й справжнім кулінарним та естетичним витвором мистецтва. Розташований в центрі Подолу, він виграно поєднує привабливість локації з високою якістю обслуговування та неперевершеним

дизайном. Завдяки своїй унікальній атмосфері та стильному оформленню "Руккола" стає не просто рестораном, а місцем, де кожен відвідувач може насолоджуватися не лише стравами, але й неповторними враженнями та естетичним задоволенням.

Управління ресторанним господарством вимагає системного підходу та ефективного керівництва, спрямованого на забезпечення високої якості обслуговування та задоволення потреб відвідувачів. Ресторан "Руккола" виявляється не лише місцем для насолоди смачними стравами, а й моделлю успішного управління, де використання сучасних технологій, систематичний аналіз та оптимізація процесів дозволяють досягти високої ефективності та задоволення потреб відвідувачів.

Аналіз коктейльної карти ресторану "Руккола" виявив певні слабкі сторони, такі як обмежений вибір коктейлів, відсутність різноманітності та недоліки в презентації. Проте, заклад має значний потенціал завдяки високій якості інгредієнтів, досвідченому персоналу та привабливій ціновій політиці. Розширення асортименту коктейлів, врахування сезонності інгредієнтів, покращення балансу смаку, а також удосконалення презентації напоїв допоможуть створити більш різноманітну, привабливу та задовольнюючу коктейльну карту. Це сприятиме залученню нових відвідувачів, підвищенню лояльності вже існуючих, а також збільшенню загального рівня задоволення від відвідування ресторану.

Розробка бренду для авторських коктейлів включає в себе створення емоційного зв'язку між споживачем і продуктом, що передбачає розповідь історій про кожен напій та створення унікальної атмосфери. Це процес, який поєднує в собі візуальну ідентичність, маркетингові стратегії та активну взаємодію з відвідувачами через соціальні мережі та організацію тематичних подій. Створення привабливого бренду допомагає залучити увагу відвідувачів, підвищити їхню лояльність та створити неповторний досвід споживання коктейлів.

Загалом ресторан «Руккола» має великий потенціал та при дотриманні порад можуть стати достойними конкурентами для інших закладів.

СПИСОК ВИКОРИСТОНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ РЕСУРСІВ

1. Барна справа та організація роботи сомельє// О.С. Пушка, Р.В. Матюшенко, В.В. Цирульнікова, Т.А.Сильчук, Л.О Шаран, Т.І. Іщенко, О.В Коваль, О.В. Собін/ Київ: Інкос, 2021. 434 с.
2. .Готельно-ресторанна справа: бакалаврський курс. Частина 1 [Електронний ресурс] / [Н. В. Якименко-Терещенко, В. О. Александрова, Т. А. Жадан та ін.] // НТУ «ХПІ». - 2022. - Режим доступу до ресурсу: <https://repository.kpi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/88704544-23b5-4908-afb4-7003227cbb8e/content>
3. Офіційний сайт Київвлада [Електронний ресурс].- <https://kievvlast.com.ua/news/za-rik-vijni-v-kievi-zmenshilas-kilkist-restoraniv-ta-tochok-torgivli>
4. Аналіз сучасного стану ресторанного господарства України та перспективи його розвитку в умовах пандемії Covid-19. // Кучечук Л. В., Подлепіна П. О., 2021. 139 с.
5. Аналіз ринку ресторанного бізнесу в Україні під час війни.// Глузь Я., Гузар У. 2022. 21с.
6. Офіційний сайт Poster [Електронний ресурс].- <https://joinposter.com/ua/webinars/poster-conferenciya>
7. Проблеми та перспективи розвитку ресторанного господарства в індустрії туризму. // Дуляба Н. І., Ільчишин С.М. 2021. 10 с.
8. Офіційний сайт Booking [Електронний ресурс]. - <https://www.booking.com/index.uk>.
9. Офіційний сайт You control [Електронний ресурс]. - <https://youcontrol.com.ua/>
10. Офіційний сайт Tripadvisor [Електронний ресурс]. - <https://www.tripadvisor>
11. Офіційний сайт ресторану «Руккола» [Електронний ресурс]. - <https://www.tarantino-family.com/ua/restaurants/rukkola/>

12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства
Архіпов В.В., Русавська В.А 2009. – 40-70с.

13. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії:
навчальний посібник/ Т.В.Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна .
-Полтава: ПУЕТ, 2 018.-357 с

14. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного
господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. - [Чинний від 2010-09-01]. - К. : Мінрегіонбуд
України, 2010. - 83 с. - (Державні будівельні норми України).

15. Маркетингові стратегії забезпечення сталого конкурентоспроможного
розвитку підприємств // Чигрин О., Ю., Хоменко Л., М., Калітай Г., К.,/ 2021, 20 с.

16. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного
господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. - [Чинний від 2010-09-01]. - К. : Мінрегіонбуд
України, 2010. - 83 с. - (Державні будівельні норми України).

17. 2. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-
2004. - [Чинний від 2004-07-01]. - К. : Держспоживстандарт України, 2004. - 16 с. -
(Національні стандарти України).

18. Основи дизайну інтер'єру об'єктів готельно-ресторанного
господарства : Навчальний посібник. / О. В. Бортнічук, Т. І. Іщенко, Я. С. Хитрий,
А. В. Ковтун. - Київ : Фірма ІНКІОС, 2021. - 208 с.

19. 5. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному
господарстві: Навчальний посібник / В.Ф. Доценко, Н.П. Бондар, В.О. Губеня та
ін. - К.: Видавничий дім «Кондор», 2021. - 368 с

20. Офіційний сайт Держкомстату України [Електронний ресурс]. - Режим
доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

21. Прийняття управлінських рішень: навчальний посібник / [Ю.Є.
Петруня, Б.В. Літовченко, Т.О. Пасічник та ін.]; за ред. Ю.Є. Петруні. – [4-те вид.,
переробл. і доп.]. – Дніпро: Університет митної справи та фінансів, 2020. – 276 с.

22. Операційний менеджмент: навч. посіб./В. Ю. Припотень та ін.; Приват.
ВНЗ «Нікопол. екон. ун-т.» Нікополь: Ноулідж, Сєвєродонец. від-ня, 2017. 177

23. Шляхи оптимізації роботи закладів готельного та ресторанного господарства / Т. А. Сильчук, О. С. Пушка, Е. Золотарева // Інфраструктура ринку. – 2023. – Вип. 70. – С. 114-118

24. Мирошник, Ю. А. Використання можливостей соціальних мереж в індустрії гостинності / Ю. А. Мирошник, А. Г. Абрамова, О. С. Пушка // Економіка та суспільство. – 2022 – (38)

25. Ластовець М, Сильчук Т. Впровадження новітніх підходів для виготовлення авторських коктейлів у закладах ресторанного господарства / Всеукраїнську науково-практичну конференцію з міжнародною участю. Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі Київ: 2024. – 434 с.

ДОДАТКИ



3.	Острешко Н.В., Шидловська О.Б., Арпуль О.В. Бізнес-аналітика в готельній індустрії.....	117
4.	Хугасва А.С., Ущановський А.О. Зародження кулінарного мистецтва у Франції.....	119
5.	Коваль О.А., Ястреба С.П. Сучасне теплове устаткування з чавунною робочою камерою.....	121
Секція 4. «Гостинність і сервіс: досвід, особливості сьогодення, перспективи»		123
1.	Ганзій О.О., Павлюченко О.С. Холодні закуски етнічних кухонь для закладів ресторанного господарства.....	124
2.	Карпишин К.І., Паска М.З. Концептуальні підходи в ресторанній справі на прикладі холдингу емоцій “!FEST”.....	125
3.	Корміч І.О., Нєміріч О.В. Особливості кулінарної продукції європейської кухні для весільних бенкетів.....	127
4.	Ластовець М., Сильчук Т.А. Впровадження новітніх підходів для виготовлення авторських коктейлів у закладах ресторанного господарства.....	128
5.	Лук’янець Г.Г. Поширення тренду гіперлокальних послуг: HORECA України.....	129
6.	Мельничук С.О., Мамченко Л.Є. Самообслуговування в закладах ресторанного господарства та шляхи його удосконалення.....	130
7.	Осьмак Т., Березова Г.О., Нєміріч О.В. Особливості японського обслуговування у закладах ресторанного господарства.....	131
8.	Осьмак Т., Тренчук М., Матюшенко Р.В. Рожеві вина та їх особливості.....	133
9.	Пенкін А.К., Колесник В.В., Полупан В.В. Сучасні тенденції та стратегії розвитку індустрії гостинності.....	135
10.	Салата В.О., Польовик В.В., Яворська О.Г. Управління поведінкою споживачів у ресторані на основі цілісності сприйняття.....	137
11.	Худолій І.В., Романова З.М. Перспективи використання крафтового пива в ресторанній індустрії України.....	139
12.	Чеченєва І.І., Дулька О.С. Удосконалення сервісних процесів в мережевому закладі ресторанного господарства.....	141
Секція 5. «Менеджмент якості та харчової безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства»		143

ВПРОВАДЖЕННЯ НОВІТНІХ ПІДХОДІВ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ АВТОРСЬКИХ КОКТЕЙЛІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ластовець Марина

Сильчук Тетяна, д.т.н., проф.

*Національний університет харчових технологій,
(НУХТ), м. Київ*

Вступ. У сучасному конкурентному середовищі вкрай важливо пропонувати унікальні та інноваційні продукти, щоб залучити та утримати клієнтів. Авторські коктейлі – це чудовий спосіб продемонструвати креативність та майстерність барменів, а також запропонувати гостям незабутні враження.

Матеріали і методи. Проведення детального аналізу ринку послуг, визначення сучасних тенденцій у світі коктейльного мистецтва, узагальнення даних та розроблення власної коктейльної карти для ресторану.

Результати досліджень. Світ коктейлів - це динамічний простір, який постійно змінюється, де успіх напоїв не обмежується лише їх смаком та якістю, але також залежить від ефективності їх презентації та популяризації.

Авторські коктейлі стають важливою частиною бренду закладу. Вони можуть відображати його унікальний стиль, концепцію або історію, створюючи особливу атмосферу та відзначаючи його на ринку гастрономії [1].

Після проведеного аналізу коктейльних карт закладів ресторанного господарства було впроваджено новітні підходи до розробки коктейлів:

- використання свіжих сезонних інгредієнтів: свіжі фрукти, овочі, трави та спеції додають коктейлям яскравих смаків та ароматів, підкреслюють сезонність;
- використання інноваційних методів: впровадження сучасних технік, такі як копчення (це один з найцікавіших способів приготування коктейлів, який додає їм глибину та аромат), настоювання (метод, який дозволяє витягнути максимальну кількість ароматів та смаків з різних інгредієнтів), інфузування та віпування, щоб створити унікальні та складні смаки;
- візуальна презентація коктейлів: відіграє важливу роль у створенні першого враження та привабленні уваги клієнтів. Естетично оформлені напої не лише залучають погляд, а й стимулюють апетит та спонукають до спроби нових смакових відчуттів. Унікальність презентації може бути підкреслена також за допомогою оригінальної подачі. Крім того, важливу роль грає саме оформлення барної картки з напоями, яка включає в себе фотографії чи ілюстрації коктейлів, що дозволяє гостям зробити свій вибір більш обдуманим та естетично приємним.

Висновки: Впровадження запропонованих шляхів удосконалення авторських коктейлів сприятиме підвищенню якості обслуговування, розширенню асортименту та підвищенню конкурентоспроможності закладу.

Література.

1. Барна справа та організація роботи сомельє// О.С. Пушка, Р.В. Матюшенко, В.В. Цирульнікова, Т.А.Сильчук, Л.О Шаран, Т.І. Іщенко, О.В Коваль, О.В. Собін/ Київ: Інкос, 2021. 434 с.