

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(підпис) (прізвище та ініціали)

«17» червне 2024 р.

«До захисту в ЕК»

Завідувач кафедри

Лариса ШАРАН
(підпис) (прізвище та ініціали)

«14» червне 20__ 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: «Удосконалення етнологічної концепції закладу ресторанного господарства готельного підприємства»

Виконав: здобувач 4 курсу, групи ГС-4-4
Макарівська Дарія Миколаївна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

Дарія
(підпис)

Керівник Ольга ПУШКА
(ім'я і прізвище)

Ольга
(підпис)

Рецензент Олена ПАВЛЮЧЕНКО
(ім'я і прізвище)

Олена
(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.

Здобувачка Дарія
(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»

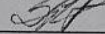
(код і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС



Лариса ШАРАН

«08» травня 2024 р.

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Макарівської Дарії Миколаївни

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема роботи «Удосконалення етнологічної концепції закладу ресторанного господарства готельного підприємства»

керівник роботи Лушка Ольга Сергіївна, к.т.н, доцент

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

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

2. Строк подання здобувачем роботи 6 червня 2024 року

3. Вихідні дані до роботи Удосконалення етнологічної концепції закладу ресторанного господарства, готель « Ramada Encore Kyiv », м. Київ

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1. Етнологічні підходи до планування та управління закладами ресторанного господарства в Україні; Розділ 2. Характеристика готельного підприємства «Рамада» та його закладів ресторанного господарства; Розділ 3 .Удосконалення етнологічної концепції закладу ресторанного господарства «Madrid» готелю «Рамада»; 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	Пушка О.С., доцент	08.05.2024	14.05.2024
Розділ 2	Пушка О.С., доцент	15.05.2024	22.05.2024
Розділ 3	Пушка О.С., доцент	23.05.2024	31.05.2024

7. Дата видачі завдання 08 травня 2024

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП РОЗДІЛ 1. ЕТНОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ДО ПЛАНУВАННЯ ТА УПРАВЛІННЯ ЗАКЛАДАМИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ	08.05. 2024 р.- 14.05.2024 р.	Виконано
2	РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА «РАМАДА» ТА ЙОГО ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	15.05.2024 р.-22.05. 2024 р.	Виконано
3	РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ЕТНОЛОГІЧНОЇ КОНЦЕПЦІЇ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «MADRID» ГОТЕЛЮ «РАМАДА».	23.05.2024 р.- 31.05.2024 р.	Виконано
4	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	01.06.2024 р.- 03.06.2024 р.	Виконано
5	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	06.06.2024 р.	Виконано

Здобувач

(підпис)

Дарія МАКАРІВСЬКА

(ім'я, прізвище)

Керівник роботи

(підпис)

Ольга ПУШКА

(ім'я, прізвище)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Макарівської Дарії Миколаївни

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

Доценка денна форма здобуття освіти, спеціальність 241 «Готельно-

ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельноресторанна

справа»

Тема роботи: *«Удосконалення етнологічної концепції закладу ресторанного господарства готельного підприємства»*

Керівник роботи Пушка Ольга Сергіївна, доцент, к.т.н.

Дата захисту “.....” червня 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

Адаптація до поточної ситуації в ресторанній індустрії надзвичайно важлива, оскільки вона показує, як компанії можуть реагувати адаптуватися до несподіваних викликів. Ця проблема змусила ресторани змінити свої бізнес-моделі та впровадити нові стратегії виживання.

Дана робота присвячена визначенню теоретичних основ і розробці практичних пропозицій щодо удосконалення підходу етнологічної концепції в закладах ресторанного господарства. Відповідно, аналізуємо діяльність готельної індустрії в місті Києві і завдання, з якими стикаються готельні компанії. Відповідним чином, проведення характеристика діяльності готельного підприємства « Ramada Encore Kyiv». Була визначена ефективність запропонованих заходів для вдосконалення підприємства готельного бізнесу. Напрями покращення концепцій ресторану та поліпшення нових прийомів до формування запропонованих на підприємстві.

Кваліфікаційна робота викладена на 70 сторінок комп'ютерного тексту та містить 13 таблиць, 3 рисунка, 3 додатка. Ключові слова: заклади ресторанного бізнесу, адаптація, харчування, етичні переконання, меню, дієтичне обмеження.

Abstract

Adapting to the current situation in the restaurant industry is extremely important because it shows how companies can react to adapt to unexpected challenges. This problem has forced restaurants to change their business models and implement new survival strategies.

This work is devoted to the definition of theoretical foundations and the development of practical proposals for improving the approach of the ethnological concept in restaurants. Accordingly, we will analyze the activity of the hotel industry in the city of Kyiv and the challenges that hotel companies face. . The effectiveness of the proposed measures to improve the hotel business enterprise was determined. Directions for improving restaurant concepts and improving new techniques for the formation of those offered at the enterprise.

The qualification work is laid out on 70 pages of computer text and contains 13 tables, 3 figures, 3 application.

Keywords: restaurant business establishments, adaptation, nutrition, ethical beliefs, menu, dietary restrictions.

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП	6
Розділ 1. ЕТНОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ДО ПЛАНУВАННЯ ТА УПРАВЛІННЯ ЗАКЛАДАМИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ.....	8
1.1 Концептуальні рішення закладів ресторанного господарства.....	8
1.2 Проблеми та виклики в сучасній етнології закладів ресторанного господарства.....	11
1.3 Аналіз попиту споживачів на етнологічні послуги харчування закладах ресторанного господарства.....	14
РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА «РАМАДА» ТА ЙОГО ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА..	19
2.1. Загальна характеристика готельного підприємства «Рамада».....	19
2.2. Характеристика закладів ресторанного господарства готелю «Рамада» та їх меню.....	22
2.3. Організаційно-технологічні аспекти діяльності закладів ресторанного господарства готельного підприємства «Рамада»	35
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ЕТНОЛОГІЧНОЇ КОНЦЕПЦІЇ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «MADRID» ГОТЕЛЮ «РАМАДА».....	40
3.1. Напрями покращення етнологічної концепції ресторану «Madrid» готелю «Рамада».....	40
3.2. Впровадження нових прийомів до формування ресторану «Madrid».....	43
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	59
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	61
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Актуальність теми. На сьогоднішній день, дослідження та вдосконалення харчування залишаються завжди важливими. Для готельного бізнесу ключове значення має відбір та складання меню для гостей з різними харчовими обмеженнями, такими як алергії, діабет, непереносимість продуктів та інші харчові розлади.

Меню, яке не враховує ці специфічні потреби, може призвести до серйозних проблем зі здоров'ям, а в деяких випадках - навіть до летальних наслідків. Готельне підприємство обслуговує широкий спектр туристів, як місцевих, так і з-за кордону, кожен з яких має свої унікальні потреби та вимоги до обслуговування. Ресторани готелів повинні задовольняти різноманітні потреби та вподобання гостей, забезпечуючи не лише комфортний відпочинок, а й якісне харчування.

Меню готелю розроблено з урахуванням багатьох факторів, зокрема. Клас готелю, його місце розташування, національні та культурні особливості, сезонність продукції та очікування клієнтів. Важливим аспектом є різноманітність пропозицій, від сніданку "шведський стіл" до вишуканих вечерь у ресторані, від барних закусок до обслуговування номерів. Правильно підібране не тільки відображає кулінарні здібності шеф-кухаря, але й створює атмосферу гостинності та турботи про кожного гостя.

Добре розроблене меню враховує різноманітні дієтичні потреби, такі як вегетаріанські, веганські, безглютенові та інші фірмові страви, і є важливим показником для оцінки здоров'я відвідувачів. Емоційне сприйняття їжі починається з її подачі, тому має бути створене не тільки смачним і різноманітним, але й візуально привабливим. Тож створення меню в готелях є складним, багаторівневим процесом, який вимагає професіоналізму, креативності та уваги до деталей.

Сьогодні здивувати гостей нелегко тому застосовують різні етнологічні концептуальні прийоми, вони бувають, такі як проведення етнографічних досліджень, аналіз відгуків клієнтів, вивчення культурних особливостей, створення тематичного декору і атмосфери, використання етнічних інгредієнтів та рецептів. Також існують багато різних проблем і викликів поряд із концептуальними

рішенням це обмеження для різних видів людей сюди можна віднести як діабет,целиакія,вагітні жінки,люди з алергією або надлишковою вагою,вегетеріаці та вегани. Дослідження харчування має велике значення для індустрії гостинності, особливо при розробці меню, яке враховує різні дієтичні обмеження клієнтів.

Об'єкт - процес удосконалення харчування в закладі ресторанного господарства.

Предмет дослідження: аналіз і поліпшення якості удосконалення етнологічної концепції закладу ресторанного господарства в готельному підприємстві «Рамада».

РОЗДІЛ 1. ЕТНОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ДО ПЛАНУВАННЯ ТА УПРАВЛІННЯ ЗАКЛАДАМИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ

1.1 Концептуальні рішення закладів ресторанного господарства

На сьогоднішній день в світі є безліч ресторанів з різноманітними, цікавими, а інколи навіть особливими та божевільними ідеями. Україна є не винятком, ресторанний бізнес розвивається динамічно та стрімко. Інноваційні підходи до обслуговування відвідувачів та приготування їжі використовуються для утримання лояльних клієнтів, і залучення нових в умовах суворої конкуренції. Українські ресторани активно розвиваються та реагують на зростаючі потреби та вподобання своїх гостей. Сучасна концепція ресторану відображає культурне розмаїття, інноваційний підхід і бажання створити унікальні гастрономічні враження.

Що стосується ресторанного бізнесу, концепція – це визначена ресторанна ідея, де описані всі складові діяльності ресторану та вміщено, фактично, технічні завдання на розробку технологічних ланцюжків, дизайнерських рішень, торгової марки, стратегії позиціонування, меню, маркетингових та рекламних програм із залучення й утримання клієнтів та інших складових діяльності. [1].

Концепція є наступним кроком після конкретизації ідеї та служить загальним посібником для дизайну ресторану, який може зрозуміти кожен, хто бере участь у процесі. Розробку концепції ресторану можна розділити на три основні етапи. Перший означає вибір теми для закладу, другий - це визначення назви та третій - прогнозування цільової групи. Ці етапи тісно пов'язані, і їх гармонійне поєднання є ключовим елементом успішного функціонування компанії.

Варто зазначити що в Україні існує декілька підходів концепції закладу ресторанного господарства, які передають різноманітну культурну тематику, та гастрономічні смаки населення:

1. Національна кухня (заклади які пропонують традиційні страви, акцентуючи увагу на культурній ідентичності батьківщини). Великою популярністю

користуються ресторани, що спеціалізуються на місцевій кухні. Наприклад, грузинські ресторани пропонують хінкалі, хачапурі та інші страви, які демонструють багатство грузинської кухні. Або, найбільш популярною кухнею сьогодні є українська (різноманітний перелік страв, згадані як: борщ, галушки, вареники та інші страви). Такі заклади не тільки задовольняють гастрономічні смаки, а й дають можливість познайомитися з культурою та традиціями інших країн.

2. Тематичні ресторани (ці заклади більше акцентують увагу на стиль, створюючи тематику історичної, або ж започатковано на популярні фільми, серіали, книги.) Тематичні ресторани створюють унікальну атмосферу, яка виходить за рамки звичайної кухні. Показовим прикладом може бути заклад лікарняного типу, де інтер'єр нагадує медичний заклад, а офіціанти одягнені в костюми медичного персоналу. Такий підхід виділяється своєю нестандартністю та креативністю, справляючи на відвідувачів незабутнє враження.
3. Ресторани світової кухні (ці ресторани пропонують кухню з різних країн світу, що дозволяє відвідувачам насолодитися різноманітними міжнародними кулінарними звичаями.)
4. Еко-ресторани (ці ресторани спеціалізуються виключно на органічних, екологічних продуктах, вирощених місцевими фермерами.) Зростаючий інтерес до здорового способу життя та екологічної свідомості сприяє розвитку фермерських ресторанів, що дозволяє їм пропонувати своїм клієнтам свіжу та екологічно чисту їжу. Також є багато ресторанів, які підтримують місцевих виробників, сприяючи розвитку місцевої економіки.
5. Фаст-фуд і стрит-фуд (доволі поширений заклад швидкого приготування їжі, категорія людей, які бажають хутко перекусити такими стравами, як шаурма, піца, бургер, хот-дог). Фаст-фуд - вулична їжа, залишаються популярними завдяки швидкості обслуговування та доступності.
6. Кав'ярні та кафе (місце, де основна увага приділяється різноманітним сортам кави та напоїв, а також не складних у приготуванні їжі.)

7. Ресторани високої кухні (fine dining) (розкішні заклади з високим рівнем сервісу, що пропонують вишукані страви, часто створені за авторськими рецептами відомих шеф-кухарів.

Концептуальні рішення українських ресторанів відображають складність кулінарних традицій і сучасні тенденції. Клієнтам пропонують широкий вибір, щоб кожен міг знайти щось на свій смак і створити унікальний гастрономічний досвід. Провівши опитування можна зробити висновок, які найбільш популярні концепції закладів ресторанного господарства в Україні є на сьогоднішній день [2-3].



Рис.1.1 Концептуальні рішення закладів ресторанного господарства

В Україні багато різноманітних ресторанів, але лідером за концепцією тематичних закладів є м. Львів. У цьому конкретному місті всі аспекти концепції об'єднані в чітке і гармонійне поєднання, від розташування (часто в старій історичній частині міста) до інтер'єру та розважальної програми. Приголомшують своєю оригінальністю тематичною подачею та унікальними назвами страв, а також унікальними підходами до обслуговування гостей та оплати.

Отже на ринку ресторанних послуг постійно відбуваються зміни, можна сказати що найбільш успішні заклади є ті, які реалізують свою концепцію, впроваджують свою тематику, адже вони користуються великим попитом на

сьогоднішній день. Перелічені тенденції призводять до появи нових форм організацій ресторанного харчування, та посилення конкуренції між ними.

1.2. Проблеми та виклики в сучасній етнології закладів ресторанного господарства.

Етнологія, як наука, що вивчає культуру, звичаї та побут людей, відіграє важливу роль у розумінні та вдосконаленні гастрономічних практик. Сучасний ресторанний бізнес стикається з багатьма проблемами, які вимагають культурної чутливості, інклюзивності щоб забезпечити задоволення різноманітних потреб клієнтів. Розглянемо основні проблеми та виклики, з якими стикаються ресторани.

На даний момент ресторанний заклад пропонує страви різних кухонь. Страви – від стандартних страв специфічних національних кухонь до молекулярних, креативних. Проте, окрім смакових та естетичних уподобань, кожна людина має певні потреби, пов'язані зі станом здоров'я.

Сучасні заклади ресторанного господарства знаходяться в центрі зростаючих запитів і потреб клієнтів. В епоху глобалізації та підвищення обізнаності про культурні, соціальні та медичні аспекти харчування, гастрономічна антропологія стикається з численними проблемами та викликами, які вимагають гнучкості та інноваційних підходів. У багатьох людей є обмеження щодо харчового раціону з різними категоріями як :цукровий діабет, ожиріння, целиакія, алергія, вагітні жінки, вагани, культурно-релігійні обмеження та ін. Сьогодні ведення здорового способу життя та відповідне харчування стає все більш популярним.

Одним із центральних питань є повноцінне харчування людей з обмеженими можливостями здоров'я. Наприклад, людям з діабетом потрібна їжа з низьким вмістом цукру та вуглеводів, щоб контролювати рівень цукру в крові. Харчування людей з цукровим діабетом у ресторанах є серйозною проблемою, оскільки особлива увага повинна приділятися складу та приготуванню страв, які відповідають дієтичним обмеженням людей із діабетом.

Правильне та смачне харчування діабетиків у ресторанах не тільки покращує їхнє здоров'я, але й сприяє залученню нових клієнтів та підвищенню лояльності. Ось деякі важливі аспекти харчування для діабетиків :

- **Здорові методи приготування:** Використання здорових методів приготування, таких як варіння, гриль та запікання, допомагає зберегти смак та поживні властивості страв без додавання надмірної кількості жиру або цукру.
- **З низьким вмістом цукру та вуглеводів:** дієта для діабетиків повинна мати низький вміст цукру та вуглеводів. Ресторани можуть використовувати натуральні підсолоджувачі або інгредієнти без цукру для приготування їжі.
- **Доступна інформаційність.** Заклади ресторанного господарства мають надавати детальну інформацію про склад кожної страви, включаючи кількість вуглеводів, цукру та інших поживних речовин. Це допомагає гостям з діабетом контролювати свій раціон і рівень цукру в крові. Целіакія - важке хронічне захворювання, яке вимагає відсутності глютену в раціоні. Ресторани повинні вжити відповідних заходів для уникнення перехресного забруднення інгредієнтів і пропагувати страви без глютену у своєму меню. Ось деякі важливі аспекти харчування :
- **Усі працівники ресторану повинні бути поінформовані про безглютенові дієтичні цілі та вимоги.** Тому важливо бути обережним під час приготування та подачі їжі.
- **Меню без глютену:** зобов'язані пропонувати страви без глютену у своїх меню. Це включає безглютенові версії популярних страв, таких як паста, піца та сендвічі, а також спеціально розроблені страви без глютену.
- **Попередження про перехресне забруднення:** Готуючи безглютенову їжу, потрібно пам'ятати про перехресне забруднення, можливість

контакту з матеріалами, що містять глютен, під час приготування, посудом і столовим посудом.

Також важливо враховувати потреби клієнтів з харчовою алергією або непереносимістю, які вимагають ретельного оформлення меню та особливої обережності при приготуванні їжі.

Харчування для певних груп населення, таких як люди з ожирінням, вагітні жінки, вегетаріанці та вегани, також є серйозною проблемою. Заклади повинні забезпечувати низькокалорійне харчування для клієнтів, які страждають на ожиріння, і збалансоване харчування, що містить необхідні вітаміни і мінерали, для вагітних жінок. Вегетаріанцям і веганам потрібні різноманітні поживні та смачні страви, які відповідають їхнім харчовим потребам.

Культурні та релігійні обмеження додають ще більше складності. Ресторани повинні враховувати потреби клієнтів, які дотримуються дієти, і пропонувати відповідні варіанти страв. Крім того, важливо включити в меню традиційні смаколики різних етнічних груп, щоб задовольнити потреби клієнтів з різним культурним середовищем і сприяти інклюзивності.

Важливу роль у сучасній етнології закладів ресторанного харчування відіграють також екологічні та етичні питання. Зростає усвідомлення необхідності сталого розвитку, що вимагає використання органічних продуктів, зменшення відходів і впровадження екологічно чистих технологій. Ферми також повинні враховувати етичні питання, пов'язані з походженням їхньої продукції, особливо м'яса та морепродуктів, і бути прозорими при виборі постачальників.

Для подолання цих викликів важливу роль відіграють аспекти інновацій та управління. Використання цифрових технологій, таких як онлайн-замовлення, електронні меню та системи управління продуктами, може значно покращити обслуговування клієнтів і оптимізувати внутрішні процеси.

Підвищення рівня задоволеності та лояльності клієнтів, використовуючи дані клієнтів для персоналізації меню та пропозицій. Отже, якщо ресторани хочуть якісно функціонувати в сучасному суспільстві, вони повинні бути готові постійно вдосконалюватися та адаптуватися.

Задоволення різноманітних дієтичних, культурних, медичних та етичних потреб гостей є ключовим елементом забезпечення лояльності клієнтів і успіху на конкурентному ринку. Тільки компанії, які можуть швидко реагувати на ці виклики та впроваджувати інновації, зможуть досягти успіху в довгостроковій перспективі та відповідати вимогам сучасного суспільства.

1.3. Аналіз попиту споживачів на етнологічні послуги харчування закладах ресторанного господарства

Важливим аспектом для розвитку галузі є споживчий попит на послуги харчування в ресторанах. Етнографічні послуги передбачають надання їжі, яка відображає традиційну кухню різних етнічних груп і культур. Аналіз цього попиту допомагає зрозуміти вподобання клієнтів, очікування та ринкові тенденції. Важко однозначно визначити найпопулярнішу етнічну кухню в світі, оскільки смаки та уподобання людей різні.

- **Українська кухня:** Вона залишається найпопулярнішою серед українців. Багата традиціями та різноманітністю, є важливою складовою національної культури та ідентичності. Відома своєю ситністю, багатством смаків і використанням натуральних інгредієнтів. Ось деякі найпопулярніші страви української кухні, які відомі і улюблені як в Україні, так і за її межами. Борщ, вареники, голубці, дерун та інші традиційні страви є невід'ємною частиною української кулінарної традиції і продовжують радувати людей і сьогодні. Це справжня скарбниця смаків і традицій, що відображає багатовікову історію і культуру свого народу. Тут велика кількість ситних, смачних та ароматних страв, які задовольняють смаки навіть найвибагливіших гурманів. Такий варіант обирають приблизно 70% шанувальників.
- **Європейська кухня:** Великою популярністю користується також європейська кухня, особливо італійська кухня, особливо піца та паста, давно полонила серця українців. Піца – універсальна страва, яка задовольняє смакові уподобання різних вікових і соціальних груп. Різноманітність пасти, соусів і начинок робить італійську кухню привабливою для широкого кола споживачів. Французька кухня, з її витонченістю та багатими кулінарними

традиціями, має своїх відданих прихильників серед українців. Вишуканість страв, різноманіття смаків та елегантність подачі роблять її привабливою для тих, хто цінує гастрономічні враження. Незважаючи на те, що французькі ресторани не є такими численними, як інші заклади міжнародної кухні, вони незмінно залишаються місцем, де можна насолодитися справжнім смаком Франції.

- В Україні доволі популярна японська кухня, особливо суші та сашімі. Це пов'язано з трендом на здорове харчування та екзотичні смаки. Суші-бари та японські ресторани особливо популярні у великих містах. Крім суші, українців цікавлять і інші японські страви, такі як рамен (японський суп з локшиною) і темпура (смажені овочі та морепродукти). Обрали приблизно 30% шанувальники.
- Стосовно до переліку інших кухонь, такі як азіатська, східна та кавказька, також мають своїх прихильників, але їх популярність значно менша. Їх обирають близько 10% шанувальники.

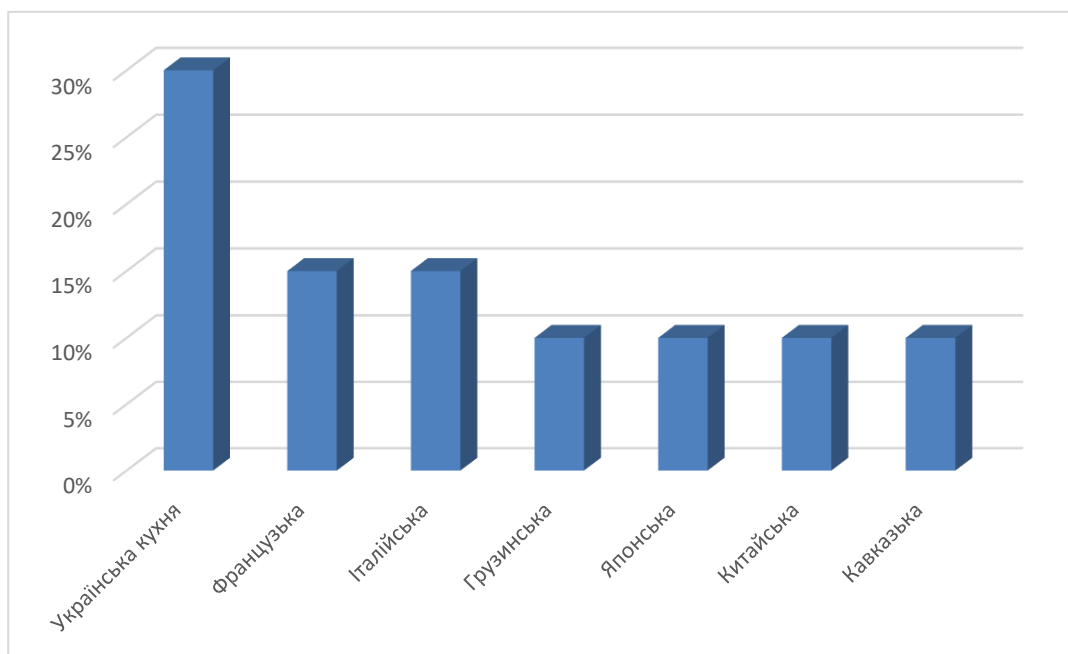


Рис 1.2. Аналіз попиту споживачів на етнологічні послуги харчування закладах ресторанного господарства

Однак можна виділити деякі страви, які дуже популярні в різних куточках світу: Піца: Італійська піца, мабуть, найвідоміша етнічна страва в світі. Готують з

тіста, томатного соусу, сиру, додають різні начинки, такі як м'ясо, овочі, морепродукти. Піца – це ситна, смачна та універсальна страва, яку можна їсти на сніданок, обід, вечерю або як перекус.

Суші: Японські суші — рисова страва з рибою, морепродуктами або овочами, заправлена оцтом. Суші можна їсти як в якості закуски, так і в якості основної страви. Вважається здоровою та поживною їжею, оскільки вона багата білком, вітамінами та мінералами.

Паста: Італійська паста — це загальний термін для багатьох різних видів пасти. Її готують з борошна, яєць і води і змішують з різними соусами, м'ясом, овочами і морепродуктами. Паста – це ситне, смачне і доступне блюдо, яке користується популярністю у всьому світі.

Каррі: Каррі - це страва в індійській кухні, яку готують шляхом додавання каррі, суміші спецій, до овочів, м'яса та морепродуктів. Каррі буває гострий і негострий, смак варіюється в залежності від використовуваних спецій.

Тако: Тако — це мексиканська страва з кукурудзяних коржів, начинених м'ясом, овочами, сиром і соусом. Тако – це ситні, смачні та доступні страви, популярні у всьому світі.

Французька кухня вважається однією з найкращих у світі. Вона відома своїми вишуканими смаками, інноваційними методами приготування та використанням свіжих сезонних продуктів. Рататуй: Ця страва складається з баклажанів, цукіні, цибулі, перцю та помідорів. Рататуй – ситна і смачна страва, яку можна подавати як основне блюдо, так і як гарнір.

Ці страви є лише кількома прикладами багатьох етнічних страв, які популярні у всьому світі. Кожна страва має свою кухню та смак, що робить її цікавою та неповторною. Етнічна кухня - це широка та різноманітна сфера дослідження, яка буде цікава всім, хто цікавиться їжею, культурою та історією.

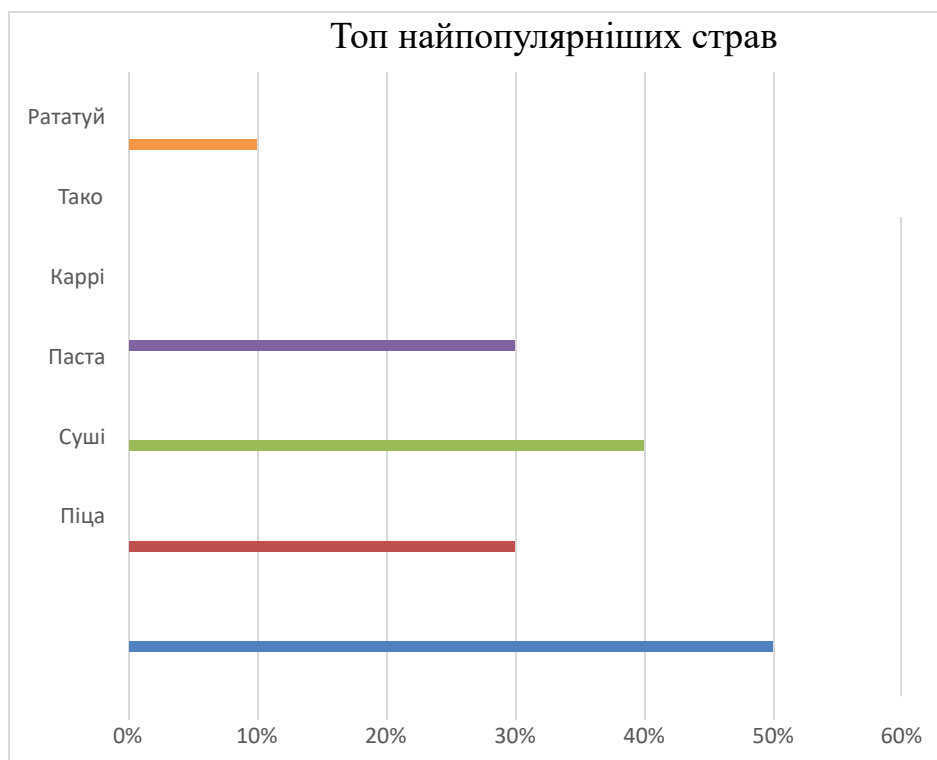


Рис.1.3 За результатами найпопулярніші страви що споживають в Україні

Загальна популярність цих страв може відрізнятись залежно від культури та регіональних смаків. Піца та паста, як правило, користуються найбільшою популярністю завдяки своїй універсальності та простоті приготування. Суші, тако та каррі також користуються великим попитом, але їхня популярність може бути обмежена наявністю інгредієнтів і місцевими кулінарними традиціями. Незважаючи на те, що рататуй менш популярна страва, вона все ж має своїх шанувальників серед любителів французької кухні та здорового харчування.

Згідно з Forbes, у 2024 році ресторанна індустрія розвивається стрімко вгору та є декілька кілька нових тенденцій, які впливають на роботу ресторанів, просування на ринку і задоволення потреб гостей. Говоримо про динамічний перехід від інноваційних технологій до стійких практик, розвиток онлайн-сервісів і віртуальних кухонь, а також зростаючий попит на здорову їжу та вегетаріанську їжу. Використання екологічно чистих пакувальних матеріалів стають невід'ємною частиною стратегії бренду ресторану.

У 2024 році сталий розвиток стане не просто трендом в індустрії гостинності, а необхідністю відповідати споживчим цінностям і очікуванням.

Тенденції в Україні більш-менш схожі на світові.

1. Доставка їжі. Зараз без доставки їжі та виносу з ресторанів дуже складно конкурувати як на світовому, так і на українському ринках і швидко вийти на беззбитковість.

2. QR-коди. Все більше ресторанів відмовляються від використання паперових меню. Ця тенденція почалася під час пандемії COVID-19, коли ресторани вперше запровадили безконтактне меню.

Ресторанні QR-меню зручні тим, що не потребують додаткового обладнання. Розмістіть наклейки на столах ресторану, і гості сканують меню за допомогою смартфонів. Ця технологія використовується, щоб дозволити гостям оплачувати свої замовлення за допомогою смартфонів. Можуть містити різноманітну інформацію, зокрема меню, умови доставки, історію ресторанів тощо. Однак офіціанти використовують смартфони та планшети замість блокнотів з олівцями, на кухнях є екрани для відображення замовлень і QR-коди для сканування меню та оплати.

3. Роботизація у ресторанах. Робототехніка стала одним із найефективніших способів вирішення майбутніх проблем робочої сили.

Мова йде не про заміну людей штучним інтелектом, а про оптимізацію найбільш очевидних сфер роботи співробітників і вдосконалення деяких бізнеспроцесів. Вони приймають замовлення, розносять їжу до столиків і обслуговують клієнтів.

Отже, аналіз попиту на послуги в сфері харчування показує зростаючий інтерес до культурного розмаїття та екзотичних гастрономічних вражень. Ресторани, які пропонують кухню з різних країн, мають хороші шанси на успіх, якщо вони зможуть задовольнити смакові потреби своїх клієнтів. Успішне пристосування до цих тенденцій забезпечить довгостроковий розвиток і процвітання української ресторанної індустрії.

РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА «РАМАДА» ТА ЙОГО ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

2.1. Загальна характеристика готельного підприємства «Рамада».

Ramada — мережа готелів середнього класу, що належить Wyndham Worldwide. Ці готелі розташовані в більш ніж 160 країнах світу, пропонуючи гостям широкий спектр зручностей і послуг. RAMADA ENCORE - це новозведений готель з відмінним сервісом для гостей, зайнятих у ділових поїздках або подорожуючих з метою відпочинку. Сучасні та зручні номери готелю органічно поєднані з характерною лише бренду RAMADA ENCORE лаундж-бар-ресторан концепцією, створюють умови для відпочинку та роботи в яскравій, енергійній та сучасній обстановці

Історія

Історія готелів бренду Ramada розпочалася у 1954 році, коли група інвесторів відкрила перший Ramada Inn у м. Flagstaff, штат Арізона. Це був перший у серії motor hotels

У тому ж році було прийнято рішення використовувати назву Ramada (від ісп. - "Місце відпочинку в тіні"), а також була продана перша франшиза. Ramada Worldwide прагне забезпечити бездоганний сервіс, відмінне співвідношення ціни та якості та незабутні враження. ENCORE. More like it. Початок нового тисячоліття ознаменувався стрімким зростанням готелів бюджетного сектору, інноваціями та новим типом мандрівника.

Тому, на початку 2000-х років. для гостей покоління X був спеціально створений бренд ENCORE у стилі, який можна було охарактеризувати на той момент як трохи бешкетний, і навіть дещо зухвалий. Готелі цього бренду покликані приносити задоволення, приваблювати, розважати і зачаровувати своїх гостей використовуючи лише характерні для них особливості, як ресторан-лаундж THE HUB, ванна кімната зі скла, дерев'яна підлога в номері та дизайн у яскравих кольорах.

Готель Ramada розташований в сучасному багатоповерховому будинку, який нараховує близько 20 поверхів, та розташований вул. Столичне шосе, 103, м. Київ, Україна, 03131. Форма його власності є приватною. Організаційно-правова форма діяльності це товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ). Місткість цього готелю нараховує близько 700 місць. Говорячи про контингент споживачів це є бізнесмени, туристи та мандрівники.

Ключові особливості готелів Ramada включають

- Розташування. Готелі Ramada зручно розташовані і, як правило, знаходяться поруч з автомагістралями, аеропортами та бізнес-центрами.
- Зручності. Готель Ramada пропонує цілий ряд зручностей, серед яких безкоштовний Wi-Fi, басейн, тренажерний зал і бізнес-центр.
- Номери. Номери готелю Ramada просторі та оснащені зручними ліжками, телевізорами з плоским екраном та ванними кімнатами з туалетнокосметичними засобами.
- Послуги. Пропонується широкий спектр послуг, включаючи сніданок, обслуговування номерів, хімчистку та пральню.
- Персонал. Персонал готелю Ramada привітний та уважний і буде радий допомогти з будь-яким запитом

Технічний процес прийому та розміщення в готелі Ramada

1. Бронювання

Бронювання номерів можна здійснити безпосередньо на сайті Ramada, по телефону або через агента з онлайн-бронювання. При бронюванні проживання гість повинен надати таку інформацію, як ім'я, прізвище, номер телефону, адресу електронної пошти, дату прибуття, дату від'їзду і бажаний тип номера. Після отримання замовлення Ramada підтвердить бронювання гостю електронною поштою. Здійснюється бронювання через «Booking.com», також якщо бронюється група на поселення вона надсилає список і вноситься в оперу. Гості які часто приїжають знають їхні вподобання, та рекомендації в номер.

Рівень учасника програми лояльності залежить від того, як часто він зупиняється у готелях Wyndham Rewards. У міру того, як учасники проводять

більше ночей, вони можуть відкривати нові рівні та отримувати більше привілеїв у певних готелях Wyndham Rewards. Існує чотири рівні учасників: синій, золотий, платиновий, діамантовий. Крім того, п'ятий рівень учасника, TITANIUM, доступний тільки на запрошення для керівників організацій готелів Wyndham Hotel & Resorts.

2. Прибуття

Співробітники стійки реєстрації попросять гостя пред'явити паспорт або інший документ, що посвідчує особу, та підтвердження бронювання. Співробітники стійки реєстрації зареєструють гостя, вручать ключ від номера і нададуть інформацію про готель, включаючи години роботи сніданку, правила готелю і розташування основних зон готелю. Заселення з 14 -00.

3. Розміщення

Гості можуть піднятися до своїх номерів на ліфті. Номери обладнані всім необхідним для комфортного проживання, включаючи ліжко, телевізор, Wi-Fi, міні-бар, ванну кімнату та туалет.

4. Виселення.

У день виїзду гості повинні пред'явити ключ від номера на стійці реєстрації. Співробітники стійки реєстрації перевірять номер на наявність пошкоджень. Після перевірки номера співробітники стійки реєстрації дозволять гостю покинути приміщення. Виселення з 12-00. Також якщо компанія затримується можуть як бонус безкоштовно виселити після зазначеного часу. Якщо ж індивідуально то платиться 50 %.

5. Інші послуги

У готелі Ramada надається цілий ряд додаткових послуг, включаючи ресторан, спа-центр, тренажерний зал, пральню, хімчистку та бізнес-центр. Гості можуть замовити додаткові послуги на стійці реєстрації або особисто.

Впровадження програмного забезпечення для автоматизації мотивації персоналу готелю «Ramada Encore Kyiv». Для даних цілей було обрано програму КРІ автоматизації Highper.

HighPer – це система для автоматизації оплати за KPI. Вона дозволяє збирати з корпоративних облікових засобів необхідні дані в потрібних розрізах з необхідною періодичністю. Система сама розбирає отримані факти, розносить їх по працівниках і розраховує ступінь виконання плану за кожним показником. В результаті кадри розвантажені, система оплати працює. Як правило, для комплексної оцінки співробітника або підрозділу має використовуватися 3-5 показників. Але всі вони зберігаються в різних облікових засобах: один – в бухгалтерській програмі, другий в корпоративній CRM-системі, третій вираховується вручну в Excel.

Система сама нагадає керівникам про необхідність вносити дані, зводити їх і розраховувати підсумкові значення премії за період. Система сама контролює терміни виконання, нагадує співробітникам про прострочені завдання, надає керівникам аналітику в режимі реального часу, що дозволяє оцінити результативність і завантаженість кожного працівника. Як наслідок, завдання виконуються в терміни, а працівники завантажені порівняно рівномірно. Система пропонує простий інструмент розрахунку KPI і також не вимагає значних витрат на первинну настройку, а тому актуальна для готелю «Ramada Encore Kyiv».

З основних послуг проживання та харчування.

З додаткових пральня, салон краси на другому поверсі в торговому центрі «Атмосфера», більярд, кінотеатр, боулінг, трансфер. Для індивідуального запиту є можливість викликати масажиста, 2 тренажерних зала, лаундж зона.

2.2. Характеристика закладів ресторанного господарства готелю «Рамада» та їх меню.

У готелі є три ресторани, кожен з яких має по три бари- The Hub, DK Restaurant та Madrid.

Режим роботи: 05:00 до 00:00.

-Сніданок: Сніданок у готелях зазвичай подають з 06:00 до 10:00.

-Ресторан: Ресторани в готелях зазвичай працюють з 12:00 до 22:00.

-Бар: Бари в готелях Ramada зазвичай працюють з 11:00 до 01:00.

Ресторан The Hub - ідеальне місце для тих, хто хоче поєднати бізнес з відпочинком. Тут можна попрацювати, відпочити або поспілкуватися з колегами та друзями за чашкою кави чи келихом вина. Інтер'єр ресторану має відкрите планування для максимального комфорту. Тут можуть розміститися до 120 осіб. Ресторан відноситься до першого класу. Меню воно змінюється по сезонності. Є бенкетне, фуршетне, присутнє дегустації алкоголю, кава-брейк, дитяче меню, ланч бокс.

Бар The Hub - пропонує широкий вибір пива, вина, коктейлів та безалкогольних напоїв. В цьому барі розташована ідеальна сцена, щоб влаштувати вечірку для друзів, відсвяткувати день народження чи влаштувати романтичний вечір – це місце, де можна скуштувати неймовірно смачні, інноваційні та вишукані коктейлі.

Гості також можуть насолодитися сніданком, обідом і вечерею "шведський стіл". Тарифи: готель пропонує тарифи, які включають сніданок у вартість номера. Гостям пропонується континентальний сніданок "шведський стіл". Обід і вечеря також доступні за додаткову плату.

Ресторан DK.

DK - це ресторан і бар, де подають страви сучасної європейської кухні. Це ресторан найвищої якості. Також є меню a la carte. Він також відомий своєю великою винною картою, яка налічує понад 200 сортів вин на будь-який смак. Ресторан може вмістити до 150 осіб. Атмосфера ресторану дуже затишна і невимушена. Дизайн інтер'єру зосереджений на гостях та їжі, забезпечуючи приємну атмосферу.

Ресторан розділений на кілька зон, які підходять як для пар, так і для великих компаній, які потребують усамітнення. У теплу пору року, з травня по вересень, на літній терасі можна насолодитися живою музикою, кальяном, барбекю-меню, стравами, приготованими на відкритому вогні, та освіжаючими напоями.

У ресторані працюють професійні офіціанти, які пропонують гостям повний спектр послуг. Ресторан DK розташований на першому поверсі Європейського

бізнес-центру. Він відкритий по буднях (пн-пт) з 12:00-15:00 та 18:00-23:00; у вихідні (субота-неділя) з 15:00-23:00.

Мадрид.

Ресторан "Мадрид" - це місце, де можна відкрити для себе справжній смак тапас. Для тих, хто не знайомий з цією концепцією, персонал ресторану постарается дати відчутти смак іспанської атмосфери за допомогою пропонованих страв та напоїв. Ресторан розташований на четвертому поверсі і поєднує в собі сільський і сучасний дизайн. Він належить до вищого класу.

Це ресторан з широким вибором традиційних і сучасних іспанських тапас, закусок, паельї та десертів. Можете насолодитися різноманітною винною картою, асортиментом крафтового пива, домашньої сангрії та вибором розкішних коктейлів і мартіні. Ресторан Madrid пропонує автентичну іспанську кухню та ідеально підходить для сімей, пар і груп. Надається повне обслуговування офіціантами. Відкритий з понеділка по неділю з 11:00 до 23:00. Ресторан може вмістити до 90 осіб.

У ресторанах готелю "Рамада" використовується американський сервіс. Цей тип обслуговування полягає в тому, що порціоновані та прикрашені страви подаються на тарілках, які несуть і розкладають для гостей офіціанти. Це робить обслуговування простим і ефективним, а також зменшує кількість персоналу.

Гості готелю починають свій день з ситного і здорового сніданку, який подається в ресторані. Вони можуть вибирати з широкого асортименту випічки, сирів, м'ясних делікатесів, хліба, напоїв, чаю та соків. Крім того, гості можуть замовити гарячу страву на свій вибір, яку готують спеціально для них. Сніданок подається за типом " *A la carte* ". Обслуговування по меню в ресторані означає, що гостям пропонується можливість вибирати окремі страви з меню, а не вибирати конкретну страву. У цьому випадку гості можуть вибрати окремі страви, які найбільше подобаються або відповідають їхнім бажанням і смакам.

Таблиця 2.1. Меню сніданку за видом обслуговування а ля карт для ресторану ДК

<u>Назва страви</u>	<u>Склад</u>	<u>Ціна</u>
Англійський сніданок	Яйця на вибір, фермерські гриби, просмажені томати, бекон, сосиски	250 UAH
	Яйця, масло та фермерське молоко на вибір, млинці/здоров'я на гречаному борошні, американські вафлі, свіжий бекон та сосиски	240 UAH
Вегетаріанський сніданок	1. Яйця на вибір, фермерські гриби, просмажені томати, шпинат	210 UAH
Вегетаріанський сніданок	2. Яйця на вибір: варені, скрембл, пашот, смажені на тості з свіжоспеченого хліба (житній, пшеничний, з висівками)	140 UAH
	3. Скрембл на тості з лососем, копченим на дубовому листі	250 UAH
	4. Яйця Бенедикт з ніжним голландським соусом на тості з хрустким беконом	230 UAH
	5. Яйця Роял з голландським соусом на тості з ніжним лососем	250 UAH

Джерело: [6,7]

Шведський стіл:

В ресторані "The Hub" для сніданку, обіду та вечері використовують для подачі страв "шведський стіл". Гості самостійно обирають закуски, основні страви, десерти та напої з широкого асортименту страв. Обслуговування по меню дозволяє гостям насолоджуватися різноманітними стравами, включаючи закуски, основні страви, десерти та напої за власним вибором.

Шведський стіл характеризується широким вибором різних видів їжі. Шведський стіл включає салати, холодні закуски, гарячі страви, м'ясні страви, рибні страви, супи, десерти та напої. Гості можуть вибрати тільки ті страви, які їм подобаються, і створити свій власний ідеальний обід. Перевагами шведського столу є широкий вибір, можливість спробувати різні страви та самостійний вибір.

В засобі розміщення меню змінюється кожен сезон та підтверджується шефкухарем.

Таблиця 2.2.- Summer Terrace Menu для ресторану DK

<u>Назва страви</u>	Вихід
Закуски	
Гречана брускета з чорноморською дунайкою, молодим редисом і маринованими огірками	160 г
Карпачо з селери з грейпфрутом	125г
Спрінг-роли з лососем, кіноа та сиром Філадельфія	190/30 г
Салати	
Салат з печеного буряка з трьома видами сирів та сезонними ягодами під малиновим дресінгом	165 г
Салат з трьома видами томатів та базиліковою олією	200 г
Салат з копченим лососем та маслинами Каламата під горіховим дресінгом	155 г
Салат з морепродуктами та яйцем пашот	210 г
Супи	
Окрошка з копченою куркою	250 г

Продовження таблиці 2.2	
Гаспачо з хрустким хамоном	250/5 г
Холодний борщ з огірком	250 г
Шашлик (з 15.00)	
Шашлик з курки	150/140/50 г
Шашлик зі свинини	150/100/50 г
Шашлик з телятини	150/100/50 г
Десерти	
Сорбет в асортименті	200
Лимонад	
Класичний лимонад	250 мл
Лимонад з базиліком та огірком	250 мл
Імбирний лимонад з яблуком	250 мл
Ягідний лимонад з м'ятою	250 мл

Джерело: [6,7]

У Ramada Encore Kyiv вже не один рік створюють незабутні корпоративні вечірки будь-якого формату від невеликих на 20 гостей до найгучніших, більш ніж на 600. Шеф-кухар готелю Олександр Колесник створив різні варіації меню від українського до середземноморського.

Таблиця 2.3 Новорічне меню для ресторану *The Hub. «DBI Exclusive»*

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви*, г (мл)
Холодні страви та закуски		
Назва Меню DBI Exclusive		
згідно ТК	Легкий мікс-салат з качкою, гранатом та лимонним конфі	100 г
згідно ТК	Цезар з телятиною	100 г
згідно ТК	Парфе з курячої печінки з крутонами	30 г

Продовження таблиці 2.3		
згідно ТК	Брі з фісташковою паніровкою	15/10 г
згідно ТК	Сирне плато з горіхами та абрикосовим чатні	60/15/5 г
Гарячі закуски		
згідно ТК	Запечені баклажани з томатами та сиром	60 г
згідно ТК	Грибний жульєн у воловані	75 г
Основні страви		
згідно ТК	Філе хека запечене з естрагоном та зернами гірчиці	125/30 г
згідно ТК	Курча запечене з травами та лимоном	100/15 г
згідно ТК	Телячі щічки томлені в червоному вині з травами	125/30 г
Гарніри		
згідно ТК	Соте з цукіні, грибами та цибулею	100 г
згідно ТК	Картопля запечена з розмарином	100 г
Десерти		
згідно ТК	Асорті міні тістечок(ванільне,полуничне,шоколадне)	75/75/75

Джерело: [6,7]

Ексклюзивне меню DBI пропонує широкий вибір страв, щоб забезпечити збалансоване харчування та задовольнити різноманітні смакові уподобання. Menu includes a variety of dishes from different cuisines, allowing clients to enjoy a diverse range of flavors and textures without any dietary restrictions.

Таблиця 2.4 Новорічне меню для ресторану *The Hub*. Назва меню *Classic Mediterranean*

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви*, г (мл)
ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ		
згідно ТК	Салат-коктейль з креветки та авокадо	75 г
згідно ТК	Зелений салат з хамоном та брі	75 г

	Продовження таблиці 2.4	
згідно ТК	Асорті свіжих овочів з зеленню	50 г
згідно ТК	Італійське м'ясне асорті (Jamon, Chorizo, Salame di Milano)	45/10 г
згідно ТК	Фролаж де Тет (французький рійет зі свинини)	30/10 г
згідно ТК	Гравлак з лосося з апельсиновим маслом	50 г
згідно ТК	Сирне плато з ягідним кюлі та горіхами	60/15/5 г
	ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ	
згідно ТК	Середземноморські мідії з пармезаном та тим'яном	50 г
згідно ТК	Тунець з фенхелем та мандарином	40/10 г
згідно ТК	Качина грудка з мармеладом із сицилійського апельсина	50/20 г
	ОСНОВНІ СТРАВИ	
згідно ТК	Тріска з фенхелем та томатами чері	100/20 г
згідно ТК	Каре ягняти з м'ятним чатні	75/15 г
згідно ТК	Качина ніжка конфі з карамелізованими яблуками	120/30 г
	ГАРНІРИ	
згідно ТК	Картопляний гратен з лісовими грибами та соусом бешамель	75 г
згідно ТК	Полента з пармезаном та оливками каламата	100 г
згідно ТК	Овочевий рататуй	100 г
	ДЕСЕРТИ	
згідно ТК	Фруктова тарілка (яблуко, апельсин, банан, виноград)	50/50/50/50

Джерело: [6,7]

Класичне середземноморське меню втілює в собі кулінарні традиції середземноморських країн, таких як Греція, Італія, Іспанія та Франція.

Це меню відоме своєю різноманітністю, корисними інгредієнтами та збалансованим підходом до харчування, який сприяє довголіттю та знижує ризик серцево-судинних захворювань.

Таблиця 2.5 Новорічне меню для ресторану *The Hub*. Назва меню *Modern Ukrainian*

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви*, г (мл)
	ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ	
згідно ТК	Салат селянський з відвареним язиком, квашеними огірками, свіжими томатами та червоною цибулею	75 г
згідно ТК	Класичний Олів'є із копченою куркою	100 г
згідно ТК	Асорті домашніх солінь	100 г
згідно ТК	Паштет з курячої печінки з грінками	50/20 г
згідно ТК	Язик відварений з соусом тартар	40/10 г
згідно ТК	Генеральське сало з грінками, корнішонами та хроном	30/10/5 г
згідно ТК	Асорті українських сирів (едам, голандський, брі)	60/15 г
	ГАРЯЧА ЗАКУСКА	
згідно ТК	Міні котлетки по-київськи з соусом із журавлини	70/10 г
	ОСНОВНІ СТРАВИ	
згідно ТК	Філе судака з естрагоном та томатним кюлі	80/20 г
згідно ТК	Медальйон зі свинини гриль з грибним соусом	100/30 г
	ГАРНІРИ	
згідно ТК	Картопля запечена з травами	100 г
згідно ТК	Овочі гриль (баклажани, кукурудза, гриби, помідори)	75 г
	ДЕСЕРТИ	
згідно ТК	Десерт «Тірамісу»	100

Джерело: [6,7].

Меню "Modern Ukrainian" – це сучасний погляд на традиційну українську кухню, що поєднує в собі класичні рецепти з інноваційними техніками приготування та сучасною презентацією. Це меню призначене для тих, хто цінує

автентичність українських страв, але хоче відчути їх у новому, сучасному виконанні.

Таблиця 2.6- Винна карта для ресторану *The Hub. «DBI Exclusive»*

<i>Назва</i>	<i>Країна виробник</i>	<i>Вихід порції,мл</i>
Біле вино		
Chardonnay Colonist	Україна	
Baron d'Arignac Blanc	Франція	100
Cotes du Rhone Esprit Barville	Франція	120
Destinea Sauvignon Blanc Joseph Mellot	Франція	120
Riesling Medaille Hunawihr	Франція	100
Gewurztraminer Reserve Hunawihr	Франція	120
Bianco Dry Sant'Orsola	Італія	100
Soave Sant'Orsola	Італія	120
Pinot Grigio del Veneto Sant'Orsola	Італія	100
Червоне вино		
Cabernet Colonist.	Україна	100
Baron d'Arignac Rouge	Франція	120
Chateau de Bord Cotes du Rhone Village Brotte	Франція	100
Chateau Dozac	Франція	100
Baby Bad Boy	Франція	100
Bourgogne Pinot-Noir	Франція	100
Rosso Dry Sant'Orsola	Італія	100
Merlot del Veneto Sant'Orsola	Італія	100
Bardolino Sant'Orsola	Італія	100
Bardolino Classico Cantine Lenotti	Італія	100
Ігристе вино		

Продовження таблиці 2.6		
Artemivske Brut	Україна	150
Artemivske Semi Sweet	Україна	150
Lambrusco dell'Emilia Bianco Sweet Prosecco	Італія	150
Asti Martini	Італія	150
Martini Prosecco	Італія	150
Рожеве вино		
Cotes du Rhone La Griveliere Pere Anselme	Франція	100
Rose d'Anjou Chatelain Desjacques Semi Sweet	Франція	120
Pinot Grigio Veneto Rose, Canti	Італія	100
Rosatello, Ruffino	Італія	100
Sauvignon Rose Marlborough Sun	Нова Зеландія	100

Джерело: [6,7].

Колекція вин «DBI Exclusive» була створена з урахуванням найвищих стандартів якості та різноманітності. Ретельно було підібрано вина з різних куточків світу, щоб задовольнити навіть найвимогливіших гурманів. Винна карта включає класичні та ексклюзивні сорти, що дозволяє кожному гостю знайти щось особливе для себе.

Таблиця 2.7. Карта напоїв для ресторану The Hub. «DBI Exclusive»

<i>Назва</i>	<i>Величина порції мл</i>
Горілка	
Nemiroff Special	500 мл
Nemiroff Premium	500 мл
Stolichnaya	500 мл
Absolut	500 мл
Коньяк	

Продовження таблиці 2.7	
Ararat***	500 мл
Hennessy V.S.	500 мл
Remy Martin V.S.	500 мл
Віскі	
Jack Daniels	700 мл
Johnnie walker Red Label	700 мл
Jameson	700 мл
Джин	
Bombay Sapphire	500 мл
Текіла	
Camino real Blanco	750 мл
Camino Gold	750 мл
Пиво в пляшках	
Corona Extra	330 мл
Guinness	330 мл
Warstainer Premium Verum	330 мл
Baltika	330 мл

Джерело: [6,7].

Усі напої в меню були ретельно відібрані, щоб доповнити страви та подарувати гостям незабутні смакові враження. В ексклюзивній винній карті DBI представлений широкий вибір вин із різноманітних виноробних регіонів, включаючи Європу, Північну Америку, Південну Америку, Австралію та Нову Зеландію. Головна мета — запропонувати широкий асортимент винних стилів та інших другорядних напоїв які є в меню, від класичних до сучасних, щоб задовольнити різні смаки та вподобання клієнтів.

Таблиця 2.8. Карта бару для ресторану Мадрид.

<i>Назва</i>	<i>Країна виробник</i>	<i>Вихід порції мл</i>
Червоне вино / Red wines		
Cabernet Colonist	Ukraine	120
Baron d'Arignac Rouge	France	100
Grand Vin Caringole La Croix Belle Pays D'oc	France	100
Baby Bad Boy	France	120
Rosso Dry Sant'Orsola	Italy	120
Merlot del Veneto Sant'Orsola	Italy	100
Bardolino Sant'Orsola	Italy	100
Розе / Rose		
Cotes du Rhone La Griveliere Pere Anselme	France	120
Rose d'Anjou Chatelain Desjacques Semi Sweet	France	120
Grenache Cinsault MiNiMi	France	120
Rosatello, Ruffino	Italy	120
Sauvignon Rose Marlborough Sun	New Zealand	120
Ігристе вино		
Artemivske Brut	Ukraine	150
Artemivske Semi Sweet	Ukraine	150
Lambrusco dell'Emilia Bianco Sweet	Italy	150
Martini Asti	Italy	150
Просеко / Prosecco		
Millesimato Brut, Canti	Italy	150

Джерело: [6,7]

Ресторан Madrid пропонує не тільки вишукану іспанську кухню, а й унікальні напої, які доповнюють шедеври. Меню бару ресторану відображає багаті

традиції виноробства Іспанії та містить міжнародний вибір коктейлів і напоїв. У меню представлені вино, сидр, пиво та безалкогольні напої.

Рум сервіс готелю доступне для гостей, які віддають перевагу зручності обіду в номері. Обслуговуючий персонал принесе замовлення на їжу і напої в номер, забезпечить необхідним посудом і столовими приборами. Правила обслуговування номерів включають ввічливе та професійне обслуговування, повагу до приватного життя гостей та своєчасну доставку замовлень.

Обслуговування бенкетів – це планування святкових чи офіційних заходів, які передбачають участь великої кількості гостей. Попередньо планується меню, оформлення залу та розміщення гостей. Під час заходу обслуговуючий персонал пригощатиме стравами та напоями, а також подбає про загальне самопочуття гостей.

Використання етнологічних концепцій у закладах ресторанного господарства, у готельному підприємстві «Рамада», може мати свої недоліки. Прочитавши та ознайомлюючись з відгуками клієнтів можна зробити висновок. Ось деякі з потенційних мінусів: По-перше, це меню, хоч і оновлюється, але бажанно більше асортименту на сніданок та збільшення різноманітних десертів.

По-друге, цінова політика, можуть бути завищена, що не завжди відповідає їхній якості або обсягу порцій. По-третє, не удосконалена шумоізоляція. Важливо зазначити, що зазначені мінуси не обов'язково є притаманними кожному закладу "Рамада" і можуть значно варіюватися в залежності від конкретного готелю, його розташування, керівництва та інших факторів. Оцінка таких недоліків може допомогти виявити області для покращення і забезпечити кращий сервіс для гостей.

2.3. Організаційно-технологічні аспекти діяльності закладів ресторанного господарства готельного підприємства «Рамада»

Діяльність закладів ресторанного господарства готельного підприємства "Рамада" включає в себе ряд організаційно-технологічних аспектів, які спрямовані на

забезпечення якісного обслуговування гостей та оптимізацію бізнес-процесів. Ось деякі з них:

- **Менеджмент та організація персоналу:** Забезпечення ефективного управління персоналом ресторанних закладів в готельному комплексі. Це включає в себе найм, навчання, мотивацію та контроль за роботою персоналу. Команда готова забезпечити високий рівень обслуговування та створення комфортної атмосфери для гостей.
- **Меню та кулінарний процес:** Розробка меню, яке відповідає вимогам гостей та враховує актуальні тенденції гастрономії. Оптимізація кулінарного процесу для забезпечення якості страв, ефективності виробництва та відповідності стандартам безпеки та санітарії.
- **Запаси та управління складом:** Ефективне управління запасами і складськими запасами, щоб забезпечити постійну наявність необхідних продуктів та інгредієнтів для приготування страв. Це включає в себе ретельне планування закупівель, контроль за якістю і обліком товарів.
- **Технології обслуговування:** Використання сучасних технологій у ресторанному бізнесі, таких як системи онлайн-бронювання столиків, програми лояльності для клієнтів, POS-системи для обліку замовлень та інші інновації, що сприяють покращенню обслуговування та збільшенню ефективності.
- **Стандартизація процесів:** Встановлення стандартів якості та обслуговування, що допомагає забезпечити однакову якість послуг у всіх закладах мережі "Рамада" та підтримує єдність бренду.
- **Управління витратами:** Мінімізація витрат на виробництво та обслуговування, оптимізація процесів закупівель та використання ресурсів, а також контроль за фінансовими показниками для досягнення прибутковості.

Ці аспекти спільно сприяють успішній діяльності закладів ресторанного господарства готельного підприємства, роблячи їх привабливими для клієнтів та дозволяють підтримувати конкурентоспроможність на ринку гостинності.

Приміщення ресторанів у готелі "Рамада" зазвичай відповідають високим стандартам якості та комфорту, що характерно для готельного сегменту. Ось деякі загальні риси, які можна очікувати:

- **Елегантний дизайн:** приміщення ресторанів "Рамада" зазвичай мають стильний та сучасний дизайн, який відображає атмосферу розкішного готелю. Вони можуть бути оформлені в різних стилях, від класичного до сучасного, в залежності від концепції готелю.
- **Комфортні меблі:** меблі у ресторанах як правило обираються з урахуванням комфорту та естетики. Це можуть бути м'які крісла, дерев'яні столи, стільці з високою зручністю для сидіння, що створюють затишну та зручну атмосферу для гостей.
- **Приємне освітлення:** освітлення в ресторанах зазвичай добре продумане, щоб створити атмосферу затишку та комфорту. Використання природного світла, а також приємного штучного освітлення допомагає створити атмосферу, сприятливу для вечорів та обідів.
- **Просторі зони:** ресторани оскільки мають достатньо простору для розміщення столиків та зон для переміщення персоналу та гостей. Це дозволяє створити комфортне та привітне середовище для відпочинку та прийому їжі.
- **Модерне обладнання:** приміщення закладів ресторанного господарства відповідно обладнані сучасними кухонними приладами, системами кондиціонування повітря та іншими технологіями, що забезпечують комфорт та безпеку для гостей та персоналу.

Усі ці риси допомагають створити приємну та затишну атмосферу для гостей, яка сприяє їхньому задоволенню від відвідування ресторанів готелю "Рамада".

Організація обслуговування споживачів в ресторані готелю є ключовим елементом забезпечення високої якості послуг та задоволення потреб гостей. Ось деякі аспекти організації обслуговування, які застосовані в такому закладі:

- **Привітання та прийом гостей:** перші враження мають велике значення. Персонал ресторану навчений та привітно зустрічає гостей, допомагає з місцем, надає інформацію про меню та послуги.
- **Консультавання та рекомендації:** співробітники ресторану мають знання про меню та напої, надають гостям професійні поради та рекомендації щодо вибору страв та вин.
- **Швидке та ефективне обслуговування:** час очікування замовлення повинен бути мінімальним. Персонал підготовлений до швидкого приготування та подачі страв, а також оперативно вирішує будь-які запити чи проблеми гостей.
- **Персоналізоване обслуговування:** спроба зробити відвідування ресторану якомога більш особистим шляхом запам'ятовування уподобань гостей, враховуючи їхні попередні візити та інші індивідуальні деталі.
- **Система зворотного зв'язку:** збір відгуків від гостей щодо якості обслуговування та страв є доволі важливим, що дозволяє вдосконалювати процеси ресторану та відповідати потребам клієнтів.

Всі ці аспекти допомагають створити приємну та комфортну атмосферу для гостей ресторану готелю "Рамада" та забезпечують високий рівень задоволення від відвідування.

Готель Ramada, використовує лінійну функціональну організаційну структуру в ресторані. Ця структура характеризується чіткою ієрархією і поділом праці в залежності від функціональних характеристик. Існує чітка ієрархія, яка починається з власника/директора, відповідального за загальне управління рестораном, і закінчується штатними працівниками, які виконують певні завдання.

У кожному відділі ресторану (кухня, вітальня, бар, маркетинг, обслуговування клієнтів, бухгалтерія, менеджмент) є свій керівник, який відповідає за роботу свого відділу і підзвітний власнику/директору. Персонал ресторану чітко розділений за функціональними характеристиками. Кожен працівник має чітке визначення обов'язків, які він повинен виконувати у своєму відділі.

Опис основних ланок схеми:

1. **Генеральний директор** : на вершині схеми відповідає за стратегічне управління рестораном.
2. **Менеджер ресторану** : керує основними процесами всередині ресторану.
3. **Шеф-кухар** : очолює кухню та всією кулінарною частиною.
4. **Менеджер з обслуговування** : завідує процесом обслуговування гостей.
5. **Менеджер із закупівель** : відповідає за всі закупівлі, взаємодіє з постачальниками.
6. **Адміністратор ресторану** : порядковує адміністративними завданнями та координує роботу залу.
7. **Су-шеф** : помічник шеф-кухаря, контролює кухню за його відсутності.
8. **Лінійні кухарі** : готують страви по меню, працюють під керівництвом сушефа.
9. **Кондитер** : спеціалізується на десертах та випічці.
10. **Офіціанти** : безпосередньо обслуговують гостей.
11. **Бармени** : готують та подають напої.
12. **Хостес/Хост** : зустрічають гостей, керують бронюванням.
13. **Клінінг-персонал** : забезпечують чистоту в ресторані.
14. **Закупники** : працюють у відділі закупівель, забезпечують постачання продуктів та інших необхідних товарів.

Така схема допомагає чітко розуміти, хто за що відповідає, і як розподіляються завдання усередині ресторану, забезпечуючи ефективну роботу та якісне обслуговування гостей. Приклад цієї схеми наведено в Додатку В.

РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ЕТНОЛОГІЧНОЇ КОНЦЕПЦІЇ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «MADRID» ГОТЕЛЮ «РАМАДА»

3.1. Напрями покращення етнологічної концепції ресторану «Madrid» готелю «Рамада».

Якщо поглянути на сучасну практику будь-якої економічної діяльності, підприємствам часто доводиться вдаватися до певних інноваційних змін, щоб посилити свою конкурентоспроможність на ринку та розробити ефективні плани розвитку.

Це стосується необхідності забезпечення переходу економіки України до впровадження науково-технологічних та інноваційних моделей розвитку, а також дослідження проблем створення умов для впровадження ефективних інновацій на українських підприємствах. Особа, яка здійснює діяльність, прямо або опосередковано пов'язану зі сферою ресторанного харчування.

Важливими факторами ефективності в цій сфері є концепція бізнесу, цінова категорія, кухня, якість обслуговування, обсяг обслуговування та атмосфера. Запорукою успіху ефективного розвитку ресторанного господарства є тісна взаємодія цих складових. Підвищення культури обслуговування клієнтів є перспективним завданням для власників ресторанів і вимагає особливої уваги та швидких рішень.

Тому всі ресторатори прагнуть підвищити якість обслуговування, щоб залучити якомога більше відвідувачів. Особливий акцент робиться на інноваціях, які привертають увагу клієнтів унікальністю пропонованих страв і покращують загальний імідж закладу. Майже кожен об'єкт потребує унікальної концепції. Це допомагає виділитися серед конкурентів, крім того, заклад має бути цікавий потенційним гостям. А створення унікальних концепцій може допомогти підвищити обізнаність. Важливо відзначити, що «унікальність» є різною.

Як відомо, сучасний ринок ресторанних послуг характеризується нетривалим життєвим циклом - від одного до трьох років, а за ступенем ризику

ресторанний бізнес незмінно посідає третє-четверте місце. Тому для закріплення та розвитку на ринку ресторанних послуг підприємствам ресторанного господарства необхідно постійно розвиватися. Позитивному розвитку підприємства сприяє перш за все впровадження інновацій. Для того, щоб вижити і розвиватися в конкурентному ринковому середовищі, ринкові суб'єкти повинні вміти формувати власні конкурентні переваги, які здебільшого досягаються завдяки впровадженню інновацій [4].

Готель «Рамада» завжди прагне забезпечити своїм гостям найвищий рівень обслуговування та незабутні враження. Одним із ключових аспектів цього є ресторанне господарство, яке може значно підвищити привабливість закладу, впровадивши та вдосконалюючи етнологічну концепцію. Впровадження автентичних культурних елементів може створити унікальну атмосферу та залучити широку аудиторію гостей. Розглянемо кілька напрямів для покращення етнологічної концепції ресторану в готелі.

1. Додавати до меню страви з різних країн, використовуючи автентичні рецепти та інгредієнти. Наприклад, можна пропонувати гостям італійські паста, японські суші, індійські карі та французькі десерти.

2. «Від фермера – до столу».

3. Збалансованість страв: Включати в меню як традиційні, так і сучасні варіації етнічних страв, щоб задовольнити різноманітні смаки клієнтів.

4. Інтер'єр та декор: Використання елементів декору, меблів та освітлення, що відображають культурні особливості країн, чий кухні представлені. Наприклад, для японської кухні це можуть бути елементи з бамбука та мінімалістичний дизайн, для індійської — яскраві кольори та традиційні орнаменти.

5. Музика та розваги: Відтворення національної музики та організація культурних виступів, таких як танці або музичні концерти, що створюють відповідну атмосферу та занурюють гостей у культуру.

6. Майстер-класи: Проведення майстер-класів з приготування національних страв дозволить гостям не лише насолодитися готовими стравами, але й навчитися готувати їх самостійно.

7.Дегустації: Організація дегустаційних вечорів, де гості зможуть спробувати різноманітні страви та напої з різних країн. Це створить можливість для гостей досліджувати нові смаки та відкривати для себе нові кулінарні враження.

8.Спільні заходи: Організація спільних заходів з місцевими етнічними громадами, такими як культурні фестивалі, виставки та ярмарки, де представники різних культур зможуть презентувати свої традиції та кулінарні надбання.

9.Підтримка локальних виробників: Використання продуктів від місцевих виробників та фермерів, які представляють різні етнічні групи. Це підтримає місцеву економіку та додасть автентичності стравам.

5. Використання сучасних технологій. Сучасні технології можуть значно покращити обслуговування та залучення клієнтів.

6.Соціальні мережі та маркетинг: Активне просування ресторану у соціальних мережах, публікація фото страв, історій про культуру та традиції, а також взаємодія з клієнтами через онлайн-платформи.

7. Збір та аналіз відгуків клієнтів допоможе виявити сильні та слабкі сторони ресторану.

8. Запровадження програму лояльності, яка мотивуватиме клієнтів ділитися своїми відгуками та пропозиціями. Це допоможе краще розуміти їхні потреби та очікування.

9.Аналіз та адаптація: Аналіз зібраних даних та внесення відповідних коректив у меню, обслуговування та інші аспекти ресторанної діяльності.

10.Розроблення дієтичного меню для певної категорії групи людей

11.Додавання різних фішок у меню для збільшення авторитету та унікальності ресторану.

12. Експериментальні Страви: Регулярно введення нових страв на основі альтернативних інгредієнтів (наприклад, рослинних замінників м'яса або молочних продуктів).

Впровадження та вдосконалення етнологічної концепції в ресторані готелю «Рамада» дозволить створити унікальну атмосферу, яка приваблюватиме гостей

своєю автентичністю та різноманітністю. Це сприятиме підвищенню якості обслуговування, залученню нових клієнтів та зміцненню позицій ресторану на ринку. Використання культурних елементів та традицій різних народів не лише збагачує кулінарний досвід гостей, але й сприяє збереженню та популяризації культурного спадку.

3.2. Впровадження нових прийомів до формування ресторану «Madrid»

Сучасні заклади ресторанного харчування використовують багато додаткових інноваційних послуг, що робить їх більш конкурентоспроможними на ринку ресторанного харчування. Впроваджують такі речі, як жива музика, дитяча кімната та приготування їжі в присутності клієнтів. На етапі організації споживання можуть бути використані й інші інновації, від технології прийому замовлень від гостей до організації обіду (чи святкового вечора: класичного чи інноваційного).

Також є можливість онлайн забронювати столик на певний час, визначити своє місце розташування в ресторані і навіть замовити страви. Для цього використовується, наприклад, електронне меню, яке ресторан виставляє на своєму сайті в Інтернеті. У цьому випадку клієнти можуть не тільки замовляти їжу, яку вони хочуть з'їсти, але й самі визначати калорійність, харчову цінність, ціну тощо. Щоб компанія стала ще популярнішою, вона повинна постійно підтримувати високий рівень обслуговування та створювати нові привабливі умови для споживачів.

Формування меню є одним із найважливіших аспектів управління рестораном, оскільки від нього залежить не лише задоволення клієнтів, але й прибутковість закладу. Впровадження нових прийомів до формування меню може суттєво покращити гастрономічну пропозицію, залучити нових клієнтів і підвищити лояльність постійних гостей. Проаналізувавши в попередньому пункті можна запропонувати 3 нових вида прийомів до формування меню для ресторану «MADRID» в готельному підприємстві «Рамада».

Відповідно, перша концепція «Від фермера – до столу»:

1. Переваги використання :

- ✓ Свіжість та якість: продукти, що продаються за схемою "фермер до столу", зазвичай збираються або виробляються незадовго до дати продажу, щоб забезпечити свіжість та найвищу якість. Цей метод дозволяє мінімізувати час, який продукт проводить у холодильнику, на складі та при транспортуванні, що може призвести до втрати смаку, текстури та поживних речовин.
- ✓ Зменшення впливу на навколишнє середовище: місцеві продукти, які не перевозяться на великі відстані, мають менший вплив на навколишнє середовище. Це пов'язано з тим, що для транспортування та зберігання потрібно менше викопного палива.
- ✓ Кращі смакові якості та поживна цінність: дослідження показують, що фермерські продукти, що надходять на стіл, часто смачніші та багатші поживними речовинами, ніж продукти, що продаються в супермаркетах, оскільки їх збирають на піку зрілості та вживають у свіжому вигляді.

Впровадження концепції "від фермера до столу" означає ряд переваг для всіх учасників ланцюжка поставок продукції, сприяючи зміцненню здоров'я, сталому розвитку та економічній підтримці суспільства. Використання свіжих інгредієнтів і регулярне оновлення меню зацікавить клієнтів, заохотить до нових кулінарних вражень і забезпечить успіх розвитку ресторану.

Успішна реалізація продуктів вимагає планування, співпраці з місцевими виробниками, агресивного маркетингу, гнучкості в розробці меню та навчання персоналу. Це забезпечує конкурентоспроможність і сталий розвиток галузі харчування в сучасних умовах, підвищує задоволеність клієнтів, а також сприяє охороні навколишнього середовища.

2.Друге - додавання різних фішок у меню для збільшення авторитету та унікальності ресторану.

У сучасному гастрономічному світі, де конкуренція між ресторанами стає дедалі гострішою, додавання унікальних «фішок» у меню може стати ключовим елементом успіху. «Фішки» - це особливі елементи меню або унікальні страви, які

відрізняють заклад від інших і привертають увагу клієнтів. Вони можуть включати в себе інноваційні страви, ексклюзивні інгредієнти, оригінальне оформлення або незвичайні способи подачі їжі.

Говорячи про переваги це унікальність страви або елементи меню дозволяють ресторану виділитися серед конкурентів. Клієнти, які шукають нові гастрономічні враження, обов'язково звернуть увагу на заклад, який пропонує щось особливе та неповторне. Ресторан, який пропонує унікальні страви, стає більш впізнаваним та престижним. Це сприяє підвищенню вартості бренду та зміцненню його позицій на ринку.

Додавання унікальних «фішок» у меню ресторану є стратегічно важливим кроком, що сприяє виділенню закладу серед конкурентів, залученню нових клієнтів та підвищенню лояльності постійних гостей. Тому для прикладу запропоновано, ряд таких стратегій:

1. «на везіння», гості закладу отримують привілеї для себе, за допомогою гри в дартс. Є пропозиція для знижки, або ж вони набирають набрані очки, та влаштувують розіграш десерту або коктейлю, заздалегідь позначивши витрати балами.

2. Незвичайна подача. Обов'язково подавати десерти оригінально і незвичайним способом, що, як мінімум, буде корисно для просування в Instagram. Завдяки оригінальній подачі у вигляді розбитого горщика звичайний шоколадний бісквіт найчастіше фотографується в Instagram і стає популярним десертом. Використання інноваційних підходів, сезонних та локальних інгредієнтів, оригінальної подачі та проведення спеціальних заходів допоможе створити неповторні кулінарні враження та зміцнити позиції ресторану на ринку.

3. Чудовий аромат меленої кави або свіжоспеченої випічки здатний пробудити апетит навіть у неголодної людини. Щоб дати гостям можливість відчутися запах прямо з вулиці або дати додатковий стимул прийти "перекусити". Успішне впровадження таких «фішок» забезпечить конкурентоспроможність та сталий

розвиток ресторанного бізнесу, підвищуючи задоволення клієнтів та сприяючи зростанню популярності закладу.

3. Третє - розроблення дієтичного меню для певної категорії групи людей(діабет,целиакія,вегетеріанці).

Табл.3.1.-Меню для категорії людей з цукровим діабетом

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви*, г (мл)	Калорійність, ккал
Холодні страви та закуски			
згідно ТК	Салат з курятини та авокадо, заправлений рослинною олією	130	270
згідно ТК	Салат із тунця, овочів та яйць	130	137
згідно ТК	Салат «Грецький»	130	140
згідно ТК	Салат з куркою та грушою з мигдальними пластівцями під медово-гірчичним соусом	130	200
згідно ТК	Салат «Літній» (капуста пекінська, огірки, помідори ,перець)	130	53
згідно ТК	Салат «Капризе»	130	160
згідно ТК	Салат «Сицилійський»	130	160
згідно ТК	Сирне асорті(Чечіл, Гаудетте,Адигейський.)	30/30/30	84/99/72
Гарячі закуски			
згідно ТК	Оладки з кабачків із йогуртовим соусом	80/30	200
згідно ТК	Овочі ВВQ(Перець болгарський, печериці, кабачки, цибуля, помідори, спеції, соєвий соус)	100	350
Супи			
згідно ТК	Бульйон з курки	250	75
згідно ТК	«Український Борщ»	250	105
згідно ТК	Суп-пюре грибний	250	112
згідно ТК	Грибний суп з баклажанами	250	120
Основні страви			
згідно ТК	Судак з креветками та сметанковим соусом	130/50/15	120/56/14
згідно ТК	Морський окунь з сиром Фета	100/50	100/110
згідно ТК	Парові рибні котлети з хека	60	75
згідно ТК	Курка запечена в гарбузі	110/50	200/10
згідно ТК	Картопляне пюре	100	109
згідно ТК	Гречка індичкою	100/80	105/99

	Продовження таблиці 3.1		
згідно ТК	Баранина тушкована з грибами	100/20	179/29
згідно ТК	Паста з креветками та цукіні	100/20/80	357/23/26
згідно ТК	Паста карбонара	130	240
згідно ТК	Паста з куркою, та шпитаном	140/50	148/3
згідно ТК	Вареники з картоплею	70	98
згідно ТК	Вареники з капустою	70	111
згідно ТК	Вареники з м'ясом	70	169
згідно ТК	Вареники з вишнями	70	127
згідно ТК	Вареники з творогом	70	163
Солодкі страви (десерти)			
згідно ТК	Чіа пудинг на кокосовому молоці	80	117
згідно ТК	Ванільний пудинг	80	77
згідно ТК	Морквяний пудинг	80	60
згідно ТК	Желе з персику	60	44
згідно ТК	Желе з вишні	60	34
Напої			
згідно ТК	Чай «Жасміновий»	200	16
згідно ТК	Чай чорний з бергамутом	200	0,82
згідно ТК	Капучіно	120	507
згідно ТК	Кава «Еспресо» (арабіка)	30	8
Напої			
згідно ТК	Компот з персика	200	40
згідно ТК	Компот зі смородини	200	30
згідно ТК	Кава глясе	200	110
Напої			
згідно ТК	Томатний сік	200	42
	Дієтична вода «Вода Aquarte Релакс з екстрактом ромашки та смаком маракуї»	200	5
	Дієтична вода «Aquarte Фокус з екстрактом женьшеню та смаком яблука»	200	5
	Вода «Карпатська джерельна»	200	-
	Вода мінеральна «Миргородська»	200	-
Хліб, хлібо-булочні кондитерські вироби			
	Содовий хліб	30	61,8
	Безглютеновий хліб	30	67
	Лаваш	30	65

Продовження таблиці 3.1			
	Чізкейк	80	256
	Сирно-ягідна запіканка	100	200
	Сирне-гарбузове тістечко	100	180
	Грушевий штрудель	100	270

Джерело: таблиця є розробкою автора

Для ресторанів важливо пропонувати варіанти меню, які враховують особливі дієтичні потреби гостей, у тому числі хворих на діабет. Дієта для цих клієнтів має бути з низьким вмістом калорій, цукру та вуглеводів і багата клітковиною, білками та здоровими жирами. Відповідно, було створено добре збалансоване меню, яке не лише контролює рівень цукру в крові, але й відповідає за гастрономічним уподобанням клієнтів.

Табл.3.2.-Меню для категорії людей з целиакією

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви*, г (мл)
Холодні страви та закуски		
згідно ТК	Рибна тарілка (міні слайси із сома, сьомги, та скумбрії)	35/35/35
згідно ТК	Салат «Цезар»	150
згідно ТК	Салат «Грецький»	150
згідно ТК	Овочева асорті (болгарський червоний перець, помідори, огірки, листя салату, петрушка)	25/25/25/25
згідно ТК	Сирна тарілка («Брі», «Чедер», «Камамбер», «Голандський»)	25/25/25/25
	Сир кисломолочний з курагою	30/15
	Кефір «Яготинське» 15%	110
	Вершки «President» 10 %	10
	Йогурт «Дольче» з наповнювачем полуниця	125
	Йогурт «Дольче» з наповнювачем вишня	125
	Масло вершкове (Яготинське 82%)	25/10
Гарячі закуски		
згідно ТК	Курячі крильця у медово-соевому соусі	150
згідно ТК	Жульєн з куркою та грибами	100
Супи		
згідно ТК	Бульйон з телятини	300

Продовження таблиці 3.2		
згідно ТК	«Український Борщ»	300
згідно ТК	Суп-пюре грибний	300
згідно ТК	Крем-суп з білими грибами	300
Основні страви		
згідно ТК	Скумбрія відварена	80
згідно ТК	Форель запечений	160
згідно ТК	Бефстроганов з телятини	80
згідно ТК	Котлета куряча парова	80
згідно ТК	Запечене філе кролика	100
згідно ТК	Овочі-гриль(цукіні, червоний перець, цибуля, гриби шампінйони)	100
згідно ТК	Млинці (без глютенів)з творогом	190
згідно ТК	Млинці (без глютенів) з вишнями	190
згідно ТК	Панкейк (без глютенів)	150
згідно ТК	Омлет з двох яєць з додаванням:	100
	- шинки	40
	- помідорів	40
	- шампінйонів	40
	- сосисок	50
Солодкі страви (десерти)		
згідно ТК	Молочний пудинг	130
згідно ТК	Шоколадний мус з авокадо	130
згідно ТК	Панна-кота без глютену	170
згідно ТК	Кукурудзяні пластівці	80
згідно ТК	Фруктова тарілка (яблуко, апельсин, банан, виноград)	50/50/50/50
Напої		
згідно ТК	Обліпиховий чай з медом	250
згідно ТК	Чай чорний з кардамоном «Lovare»	200
згідно ТК	Гарячий лимонад із імбиром та яблучним соком	230
згідно ТК	Американо	100
згідно ТК	Латте	200

Продовження таблиці 3.2		
згідно ТК	Шоколадно-молочний коктейль	190
згідно ТК	Фреш яблучний	150
згідно ТК	Фреш персиковий	150
згідно ТК	Фреш морквяний	150
Природна мінеральна вода «Моршинська»		
	Природна мінеральна вода «Моршинська»	330
Природна мінеральна столова вода «Карпатська джерельна»		
	Природна мінеральна столова вода «Карпатська джерельна»	330
Сік «Сандора (вишневий)»		
	Сік «Сандора (вишневий)»	300
Хліб, клібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
Булочки безглютенові		
	Булочки безглютенові	50
Багет з горіхами безглютеновий		
	Багет з горіхами безглютеновий	100
Торт «Мусовий малиновий»		
	Торт «Мусовий малиновий»	150

Джерело: таблиця є розробкою автора

Целиакія – серйозне аутоімунне захворювання, яке вимагає повного виключення глютену з раціону. Глютен міститься в пшениці, житі, ячмені та їх похідних. Меню для хворих на целиакію має бути безпечним, збалансованим і смачним, щоб забезпечити всі необхідні поживні речовини без шкоди для здоров'я. Тому для цього було удосконалено меню для категорії цих людей, щоб вони безпечно споживали страви. Використання свіжих натуральних інгредієнтів, маркування пунктів меню та уникнення перехресного зараження глютенном є важливими аспектами створення безпечного та смачного меню для гостей з целиакією.

Табл.3.3.-Меню для вегетеріанців

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви*, г (мл)
Холодні страви та закуски		
згідно ТК	Овочевий салат з сиром «Будз»	150
згідно ТК	Тайський овочевий салат	150

Продовження таблиці 3.3		
згідно ТК	Салат «Делікатес» (помідори, спаржа, квасоля стручкова, капуста цвітна, огірки, капуста брюссельська, горошок консервований, олія)	150
згідно ТК	Грецький салат	150
згідно ТК	«Весняний салат»(пекінська капуста,сир фета,помідри чері)	150
згідно ТК	Овочева асорті(болгарський перець,помідори,огірки,оливки)	40/40/40/30
згідно ТК		100
згідно ТК	Сирна палітра(«Гауда»,»Камамбер»,»Фета»)	50/50/50
Гарячі закуски		
згідно ТК	Цукіні фаршировані овочами	125
згідно ТК	Баклажани в соєвому соусі	125
згідно ТК	Картопляний гратен Дофінуа	125
згідно ТК	Деруни зі сметаною	100/10
згідно ТК	Цукіні, фаршировані овочами	125
Супи		
згідно ТК	Крем-суп з броколі	300
згідно ТК	Крем –суп грибний	300
згідно ТК	Суп-пюре з кореня селери	300
Основні страви		
згідно ТК	Канелоні з «Рікотою» і шпинатом	90
згідно ТК	Різотто з грибами	100
згідно ТК	Ріплянка з тофу	60/10
згідно ТК	Картопля в мундирах	70
згідно ТК	Стейк з цвітної капусти	80
згідно ТК	Рисова каша на воді	125
згідно ТК	Гречана локшина з овочами	100
згідно ТК	Вівсяна каша з ягодами	125/20
згідно ТК	Перлова каша по-закарпатськи(телятина,квасоля,крупка перлова)	130
згідно ТК	Паста «Ортолана»	
згідно ТК	Вареники з грибами	80
згідно ТК	Вареники з квашеної капусти	80
згідно ТК	Вареники з порічками	80
згідно ТК	Вареники з полуницею	80
згідно ТК	Вівсяні млинці з медом і яблуками	125/20
згідно ТК	Гречані млинці з сирною закускою	125/10
Солодкі страви та десерти		

Продовження таблиці 3.3		
640	Пудинг цукровий	150
згідно ТК	Чіа-пудинг з грушею на мигдальному молоці	150
згідно ТК	Шоколадно- малиновий мус	150
згідно ТК	Крем-брюле	150
згідно ТК	Малинове парфе	180
Напої		
згідно ТК	Чай журавлинний «Gulfstream»	200
згідно ТК	Чай зелений жасміновий	200
згідно ТК	Американо	80
згідно ТК	Гарячий шоколад	90
згідно ТК	Вершкове какао	200
згідно ТК	Фреш апельсиновий	200
згідно ТК	Фреш морквяний	200
згідно ТК	Фреш персик	200
згідно ТК	Фреш яблуко	200
	Вода «Карпатська джерельна»	300
	Сік «Сандора»(яблучно-виноградний)	330
	Сік «Сандора»(апельсиновий)	330
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб вівсяний	50
	Хліб беглутеновий	50
	Багетний хліб	70
	Фокача	70
	Житній хліб з горіхами	50
	Хліб цільнозерновий	50
	Вегетеріанський торт «Чорний ліс»	100
	Ягідні капкейки	60
	Веганський Наполеон	100
	Веганська кардамонова булочка	80
	Веганська макова булочка	80
	Веганська булочка з кориці	80

	Продовження таблиці 3.3	
	Веганська булочка з горіхами	80

Джерело: таблиця є розробкою автора

Вегетаріанське меню спрямоване на задоволення потреб гостей, які уникають м'яса та риби, але можуть вживати молочні продукти та яйця (лактово вегетаріанці) або повністю уникають продуктів тваринного походження (вегани). Таке меню має бути збалансованим, різноманітним, смачним і містити всі необхідні поживні речовини. Вегетаріанське меню має бути ретельно продумане, щоб забезпечити збалансоване харчування, різноманітність страв і задоволення для гостей.

Використовуючи свіжі сезонні натуральні інгредієнти, різні технології приготування та креативні рецепти, створене меню, яке відповідає вегетаріанським потребам і забезпечує незабутні гастрономічні враження. В складі цього ж меню було додано достатньо овочів та фруктів, асортимент молочної продукції, багато веганських десертів та кондитерських виробів. Меню є збалансованим та різноманітним.

Табл.3.4.-Меню для категорії людей з непереносимістю лактози

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви*, г (мл)
1	2	3
Холодні страви та закуски		
згідно ТК	Канাপка з червоною ікрою	20/10
згідно ТК	Канাপка з оселедцем	20/10
згідно ТК	Бутерброд з пастромі з руколою та перцем-гриль	20/10/10
згідно ТК	Рибне асорті(тунец, лосось слобо солений, вугорь, масляна)	25/25/25/25
згідно ТК	Салат з куркою та грушою з мигдальними пластівцями під медово-гірчичним соусом	150
згідно ТК	Салат «Літній» (капуста пекінська, огірки, помідори, перець)	150
згідно ТК	Салат «Капризе»	150
згідно ТК	Салат «Сицилійський»	150
згідно ТК	М'ясне асорті(ковбаса с/к, буженина, ковбаски с/к, маслини.	25/25/25/10

згідно ТК	Сирне асорті(Камамбер, Пармезан, Данаблю, червоний виноград, горіх, мед)	30/30/30/50/20/10
	Продовження таблиці 3.4	
	Гарячі закуски	
згідно ТК	Оладки з кукурдзою	150
згідно ТК	Кабачки гриль на сковорідці	150
	Супи	
згідно ТК	Бульйон з телятини	300
згідно ТК	«Український Борщ»	300
згідно ТК	Суп-пюре грибний	300
згідно ТК	Крем-суп з білими грибами	300
згідно ТК	В'єтнамський суп фо з локшиною та яловичиною	300
Основні страви		
згідно ТК	Рубана свинина з ананасами	120/35
згідно ТК	Креветки на грилі з ананасом і цитрусовим майонезом	100/35/10
згідно ТК	Парові рибні котлети зі щуки	60
згідно ТК	Ростбїф з яловичини та мікс салату	100/20
згідно ТК	Картопляне пюре	100
згідно ТК	Плов зі свинини	100
згідно ТК	Паста з креветками та цукіні	130
згідно ТК	Вареники з картоплею	80
згідно ТК	Вареники з капустою	80
згідно ТК	Вареники з м'ясом	80
згідно ТК	Вареники з вишнями	80
згідно ТК	Яєчня, бекон та овочі	80/10/10
згідно ТК	Шакшука	120
згідно ТК	Хемуль Пхехон	120
Солодкі страви (десерти)		
згідно ТК	Безлактозна панна котта	130
згідно ТК	Желе з персику	100
згідно ТК	Бананове парфе	130
згідно ТК	Фруктове асорті	200
Напої		
згідно ТК	Чай «Жасміновий»	200

згідно ТК	Чай чорний з бергамутом	200
згідно ТК	Капучіно без лактозне	150
	Продовження таблиці 3.4	
згідно ТК	Кава «Еспресо» (арабіка)	30
згідно ТК	Компот з персика	200
згідно ТК	Компот зі смородини	200
згідно ТК	Кава глясе	200
	Сік «Сандора» гранатовий	300
	Сік «Сандора» яблучний	300
	Вода «Карпатська джерельна»	330
	Вода мінеральна «Миргородська»	300
Хліб, хлібо-булочні кондитерські вироби		
	Содовий хліб	50
	Безглютеновий хліб	50
	Лаваш	50
	Мусовий ягідний торт на кокосових вершках	80

Джерело: таблиця є розробкою автора

Непереносимість лактози - це поширена проблема травлення, яка виникає, коли організм не може перетравлювати лактозу, цукор, що міститься в молоці та молочних продуктах. Це відбувається через дефіцит ферменту лактази, який розщеплює лактозу до моносахаридів, що всмоктуються в кров.

План харчування для людей з непереносимістю лактози повинен бути ретельно продуманий, щоб забезпечити безпеку, різноманітність і смак. Тому було розроблено безлактозні альтернативи та свіжі натуральні інгредієнти для цього меню. Було підібрано багато заміників молочної продукції, додано багато фруктів, овочів, м'яса круп для збалансованого правильного харчування.

4. Вдосконалення ексклюзивне етнологічне меню народів світу. Таке меню дозволяє спробувати різноманіття смаків і культурних традицій, що існують у світі, і може бути цікавим досвідом для любителів гастрономічних подорожей.

Табл.3.5- ексклюзивне етнологічне меню народів світу.

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви*, г (мл)
1	2	3
Холодні страви та закуски		
згідно ТК	Канাপка з червоною ікрою (Латвія)	40/20
згідно ТК	Канাপка з оселедцем (Латвія)	40/20
згідно ТК	Канাপка з червоною рибою(Латвія)	20/10
згідно ТК	Сашімі з вугрем(Японія)	100
згідно ТК	Салат «Гаспачо» (Іспанія)	150
згідно ТК	Салат «Капризе» (Італія)	150
згідно ТК	Салат «Нісуаз» (Франція)	150
згідно ТК	Салат «Цезар» (США)	170
згідно ТК	Сирне асорті(Камамбер, Пармезан, Данаблю, червоний виноград, горіх, мед) (Франція)	30/30/30/50/20/10
Гарячі закуски		
згідно ТК	Кіш з шинкою та кабачком (США)	100
згідно ТК	Тарт з сирно-базиліковим кремом та кабачком(США)	100
Супи		
згідно ТК	«Український Борщ» (Україна)	300
згідно ТК	Богроч (Україна)	300
згідно ТК	Суп Вішісуаз (Франція)	300
згідно ТК	Гаспачо (Іспанія)	300
згідно ТК	Рамен (Японія)	300
Основні страви		
згідно ТК	Відварена риба в гострому соусі по-сичуаньськи (Китай)	150/10
згідно ТК	Барбекю з креветками (Австралія)	120
згідно ТК	Рубана свинина з ананасами(Турція)	150/20
згідно ТК	Пекінська качка (Китай)	200
згідно ТК	Різото (Італія)	220
згідно ТК	Лазанья(Італія)	200
згідно ТК	Локшина «Удон» (Японія)	210
згідно ТК	Картопля фрі (США)	100

згідно ТК	Вареники з картоплею (Україна)	180
згідно ТК	Вареники з капустою(Україна)	180
Продовження таблиці 3.5		
згідно ТК	Вареники з вишнями(Україна)	180
згідно ТК	Манти(Узбекистан)	200
згідно ТК	Хінкалі(Грузія)	180
Солодкі страви (десерти)		
згідно ТК	Панна кота (Італія)	130
згідно ТК	Желе з персику (Китай)	100
згідно ТК	Бананове парфе (Франція)	130
згідно ТК	Крем брюле (Франція)	200
Напої		
згідно ТК	Чай «Масала» (Індія)	200
згідно ТК	Бабл ті(Корея)	200
згідно ТК	Капучіно (Україна)	150
згідно ТК	Кава «Еспресо» (арабіка) (Україна)	30
згідно ТК	Айс Латте (Україна)	
Холодні напої		
згідно ТК	Компот з персика (Україна)	200
згідно ТК	Компот зі смородини (Україна)	200
згідно ТК	Компот з полуниці (Україна)	200
Сік		
	Сік «Сандора» гранатовий (Україна)	300
	Сік «Сандора» персиковий (Україна)	300
	Сік «Сандора» мультифрукт (Україна)	
Вода		
	Вода «Карпатська джерельна» (Україна)	330
	Вода мінеральна «Миргородська» (Україна)	300
Хліб, хлібо-булочні кондитерські вироби		
	Хліб «Наан» (Індія)	50
	Батон (Україна)	50
	Лаваш (Грузія)	50
	Чіабата (Італія)	50
	Тірамісу (Італія)	120
	Вшневий пай(США)	150
	Яблучний пай (США)	150

	Профітролі з заварним кремом (Франція)	100
	Еклери (Франція)	90
	Продовження таблиці 3.5	
	Торт Сантьяго(Іспанія)	130
	Торт «Павлова» (Австралія)	120

Джерело:таблиця є розробкою автора

Отже, у третьому розділі було удосконалено етнологічно концепції закладу ресторанного господарства «MADRID» готелю Рамада. Запропоновано ряд напрямків покращення концепції в ресторані, тому з цього переліку обрано 3 не менш важливих варіанта. Перше – це впровадити в закладі меню для категорії людей з обмеженим харчуванням, друге – це додати фішки, адже надалі воно допоможе підвищити привабливість для відвідувачів, їх лояльність і поліпшити фінансові показники закладу. Третє – це успішне постачання та реалізація продуктів від фермерів, тому що продукти у місцевих фермерів завжди свіжі, і вони не підходять для остаточного транспортування або зберігання, ніж в інших постачальників. Четверте – це впровадження етнологічне меню народів світу яке відображає різноманіття культур і традицій, що існують на нашій планеті. Кожен регіон і народ має свої унікальні страви, які часто базуються на місцевих інгредієнтах та історичних впливах.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Всі результати, отримані в ході виконання кваліфікаційної роботи досягають поставлених цілей і вирішують всі завдання, які були спочатку поставлені дослідженням, мають важливе теоретичне і практичне значення змісту. Були задані такі питання як: дослідити зміст концептуальних рішень закладів ресторанного господарства; вивчити проблеми та виклики в сучасній етнології; оцінити аналіз попиту споживачів на етнологічні послуги харчування; провезти загальну характеристику готелю; визначити напрями покращення етнологічної концепції; та дослідити впровадження нових прийомів для закладу ресторанного господарства.

У сучасному світі ресторанний бізнес є однією з найбільш динамічних галузей економіки, постійно розвивається і видозмінюється відповідно до вимог і переваг споживачів. Успіх ресторану багато в чому залежить від грамотно сформованої концепції, що визначає його унікальність і позиціонування на ринку. Концепція створення ресторану включає в себе безліч аспектів, від ідей і тематики до послуг і фінансового планування. Концепція в ресторані є ключовою складовою успіху закладу. Вона визначає напрямок розвитку ресторану, його унікальність і привабливість для клієнтів. Щоб створити гармонійний та конкурентоспроможний заклад, важливо ретельно продумати всі аспекти концепції.

В якості бази для дослідження був обраний готель Ramada "Encore". Готель розташований в Голосіївському районі Києва (Столичне шосе, 103). Було проведено загальну характеристику засобу розміщення, закладів ресторанного господарства які там присутні, та досліджено організаційно-технологічні аспекти діяльності закладів. Провівши аналіз визначено напрями вдосконалення підприємства.

Щодо покращення в закладі ресторанного господарства, необхідно впровадити меню для категорії людей з обмеженням в харчуванні. Сюди відносимо цукровий діабет, целиакія, вегани-вегетеріанці та непереносимість лактози. Представлення страв для людей з дієтичними обмеженнями є важливим кроком для ресторану, який прагне бути сучасним, інклюзивним та успішним. Це не тільки допомагає задовольнити потреби ширшої аудиторії та покращити імідж закладу, але й відображає соціальну відповідальність та етичні стандарти, які є невід'ємною

частиною сучасного успішного бізнесу.Слідкуючи за харчуванням гостей,в край важливо використовувати якісні продукти,від місцевих фермерів.Адже це важливо у багатьох аспектах ресторанного бізнесу, які охоплюють екологічні, економічні, соціальні та кулінарні вигоди. Як результат, ресторани не тільки отримують конкурентну перевагу, але й вносять значний внесок у розвиток громади та збереження навколишнього середовища.

Ще один внесений напрям у покращення етнологічної концепції закладу ресторанного господарства «Madrid» - впровадження фішок. На сьогоднішній день гостей важко здивувати,тому власники намагаються всіляко вдосконалювати свій заклад. Внесення "фішок" у створення ресторану - важливий стратегічний крок, що сприяє розвитку бізнесу. Унікальні елементи допомагають виділитися на ринку, залучити й утримати клієнтів, підвищити лояльність і створити позитивний імідж закладу. Постійний розвиток та інновації, втілені у вигляді "фішок", забезпечують довгостроковий успіх і конкурентоспроможність ресторану.

Наступний напрям це впровадження етнологічного меню в ресторан.Воно може мати багато переваг, що виходять за межі простої кулінарної різноманітності. Ось кілька ключових причин, чому це важливо:розширення аудиторії,конкурента перевага, задоволення сучасних гастрономічних тенденцій,творчий розвиток кухарів. Тому запровадження етнографічного меню не лише підвищує привабливість закладу для гостей, але й сприяє культурному, економічному та професійному розвитку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Сучасні тенденції розвитку та вдосконалення туристської діяльності в Україні в контексті концептуальних положень глобального етичного кодексу туризму : матеріал 7-х аспірантських читань (30 жовт. 2012 р.). – К. : Київський університет туризму, економіки і права, 2013. – 156 с
2. СУЧАСНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З НАЦІОНАЛЬНОЮ КУХНЕЮ [Електронний ресурс]. - Режим доступу: https://tourlib.net/statti_ukr/tjuska.htm
3. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ЯК СКЛАДНИКА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ [Електронний ресурс]. - Режим Доступу: https://tourlib.net/statti_ukr/ivashyna2.htm
4. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ФОРМ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. [Електронний ресурс]. – Режим Доступу https://tourlib.net/statti_ukr/zavadynska3.htm
5. Макарівська Д., Пушка О. «ПРОБЛЕМИ ТА ВИКЛИКИ СЬОГОДЕННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : IV Всеукр. конф. З міжнародною участю «Іноваційному ресторанному та туристичному бізнесі», 30 трав. 2024 р.
6. Офіційний сайт «Ramada» [Електронний ресурс]. - <http://ramadaencorekyiv.com/uk/rooms/>
7. Офіційний сайт «Ramada restaurants» [Електронний ресурс]. - <http://ramadaencorekyiv.com/uk/restaurants-and-bars/>
8. Готельна справа: Навчальний посібник / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін. - К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. - 300 с.
9. Мазаракі, А.А. Навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. - Київ: Київ. нац. торг.-екон. унт, 2016. - 348 с.

10. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства /навчальний посібник/ О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран. - Київ: НУХТ, 2017. - 227с.

11. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч.посіб. / О.В.Новікова, Л.О.Радченко,

К.П.Вініченко та ін. - Х.: Світ книг, 2014. - 411с.

12. 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.

13. Шидловська, О.Б. Організація ресторанного господарства. Модуль1 [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О.Б. Шидловська. - К.: НУХТ, 2018. - 121 с.

14. Люлька О. М. Основи наукових досліджень та технічної творчості [електронний ресурс]: методичні рекомендації до вивчення дисципліни, проведення практичних занять та виконання контрольної роботи для здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навч. / О. М. Люлька, Т. А. Нікітіна, Ю. М. Ткачук - К.: НУХТ, 2020. 175 с.

15. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник [Електронний ресурс] / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський // ХНУМГ. - 2014. - Режим доступу до ресурсу: <http://eprints.kmme.edu.ua/38971/1/%282009%2047%D0%9D%20%D0%9C%D0%93%D0%A0%D0%93%29.pdf>.

16. ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА: бакалаврський курс. Частина 1 [Електронний ресурс] / [Н. В. Якименко-Терещенко, В. О. Александрова, Т. А. Жадан та ін.] // НТУ «ХП». - 2022. - Режим доступу до ресурсу: <https://repository.kpi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/88704544-23b5-4908-afb47003227cbb8e/content>.

17. Завідна Л.Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку: монографія/ Л.Д.Завідна. - Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 600 с
18. Офіційний сайт Держкомстату України [Електронний ресурс]. - Режим доступу:
<http://www.ukrstat.gov.ua/>
19. VAK.in.ua [Електронний ресурс] - Режим доступу до ресурсу: VAK.in.ua.
20. Макарівська, Д. М. Особливості виготовлення кулінарної продукції для людей з непереносимістю лактози / Д.М. Макарівська, О.С. Пушка // Матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», присвяченої до 70-річчя з дня народження професора В.Ф. Доценка, 17 травня 2022 р. – К.: НУХТ, 2022 р. – 213 с. С.44-45.
21. Макарівська, Д. М. Проблеми та виклики сьогодення для закладів ресторанного господарства / Д.М. Макарівська, О.С. Пушка // Матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ, 21 травня 2024 р. – К.: НУХТ, 2024 р. – 267 с., С. 94

ДОДАТКИ

Додаток А

ОСОБЛИВОСТІ ВИГОТОВЛЕННЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З НЕПЕРЕНОСИМІСТЮ ЛАКТОЗИ**Макарівська Д.****Пушка О.С., к.т.н., доц***Національний університет харчових технологій,**(НУХТ), м. Київ*

Сучасне здорове харчування – це не лише тренд здоров'я, а новий спосіб життя людей, який значно покращує його якість та тривалість. Відмова від лактози, що є молочним цукром, стає все більш популярним у всьому світі, оскільки ми щодня дізнаємося більше про себе, про своє тіло та про те, як певні продукти впливають на нього. Частково це пов'язано з численними дослідженнями впливу та непереносимості лактози. Багато людей саме через це відмовляються від споживання молока, що іноді призводить до погіршення якості життя. Наслідки споживання молочних продуктів можуть спостерігатися як у дітей, так і у людей дорослого віку.

Раніше молочні та кисломолочні продукти доводилося повністю виключати з раціону людей, які страждають непереносимістю лактози. Нині світові та українські виробники розробляють широкий асортимент молочної продукції, щоб задовольнити потреби усіх споживачів і зробити їжу корисною та смачною без обмежень. У той же час генетичні зміни дозволяють тим, хто їх успадкував, пити молоко без дискомфорту.

За допомогою аналізу літературних даних та лабораторних досліджень було обрано перспективну альтернативну сировину для виготовлення безлактозної кулінарної продукції.

Лактоза – дисахарид, що складається з галактози і глюкози, яка міститься в молоці та усіх молочних продуктах, тому відмова від лактози означає відмову від тваринного молока.

За засвоєння лактози в організмі відповідають спеціальні ферменти лактази, які з віком засвоюється все менше. В результаті дорослі гірше перетравлюють молоко й молочні продукти. Деякі люди можуть взагалі не мати цього ферменту, тому в них існує проблема непереносимості лактози, тобто алергія на цей продукт. Трапляється, що це розвивається з віком або є вродженою особливістю організму. Непереносимість лактози - це стан, при якому травлення супроводжується такими симптомами, як здуття живота, діарея та газу, після вживання продуктів або напоїв, що містять лактозу. Такі симптоми викликані мальабсорбцією лактози.

Альтернативною заміною тваринного молока в технології кулінарної продукції може бути рослинне. Найбільш поширеними його видами є:

- *мигдальне* — найпопулярніший вид безлактозного рослинного молока, має ніжний та вершковий смак, тому цілком може замінити коров'яче;

- *соєве* — популярне в країнах Азії, де з нього виготовляють сир тофу. Має м'який вершковий смак і багатий набір амінокислот. Через високий вміст білка підходить для харчування спортсменів;

- *вівсяне* — легке молоко із солодкуватим смаком. Містить білок глобулін, який є хорошим заміником тваринного білка;

- *рисове* — не містить глютену, тому вважається універсальним дієтичним продуктом;

- *кокосове* — єдине з усіх нелактозних продуктів, яке містить лауринову кислоту. У невеликих дозах ідеальне для зміцнення імунітету.

Оскільки людям, які страждають на непереносимість лактози не рекомендовано вживати коров'яче молоко, кефір, вершки, вершкове масло, йогурт, згущене молоко, які несуть загрозу організму, нами було вирішено замінити молоко коров'яче в технології млинців на молоко рослинного походження.

У якості дослідних зразків було приготовлено тістовий напівфабрикат для виготовлення млинців на основі: вівсяного, кокосового, рисового, соєвого та мигдального молока. За органолептичними показниками встановлено, що усі запропоновані варіанти цілком підходять для альтернативної заміни.

Рослинні замітники молока є джерелом клітковини, мінеральних речовин, вітамінів. До того ж, важко сказати, корисні чи шкідливі молочні продукти, оскільки їх вплив у кожному випадку занадто індивідуальний. Немає переконливих доказів того, що людям слід уникати лактози, яка має багато доведених переваг для здоров'я.

Підводячи підсумок, можна сказати, що проблема непереносимості лактози в даний час гостро підвищується, що, ймовірно, не в останню чергу залежить від сучасного екологічного стану зовнішнього середовища та способу життя і харчування людей, що призвело до масової тенденції виключення з харчового раціону молочних продуктів. Однак не багато людей несуть тягар діагностики непереносимості, обмежуючись лише слідуванням примхам.

Рослинне молоко не може повністю замінити тваринне, адже білок та кальцій із традиційного молока засвоюються організмом легше й ефективніше. Також певні види рослинного молока, як і тваринного можуть викликати алергію. Тому, варто враховувати особливості свого організму та слідувати не модним тенденціям, а потребам, що забезпечать здорове функціонування та гарне самопочуття.

Література

1. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0593-19#Text>
2. <https://www.annualreviews.org/doi/10.1146/annurev.genet.37.110801.143820>
3. <https://myhelix.com.ua/articles/category-nutrition/post-137-chi-varto-kupuvatiprodukti-bez-laktozi>
4. <https://bioukraine.com.ua/zdorove/bezlaktoznoe-moloko-polza-i-vred/>
5. <https://ideas-center.com.ua/?p=36419>
6. <https://www.metro.ua/Blogs/napoyi/Bezlaktozne-moloko-koryst-chy-shkoda>
7. <https://www.metro.ua/Blogs/napoyi/Bezlaktozne-moloko-koryst-chy-shkoda>
8. <https://gazette.com.ua/food-and-drinks/shcho-take-i-chim-korisne-bezlaktoznemoloko>
9. <https://rushnychok.org.ua/polezno-li-bezlaktoznoe-moloko/>
10. <https://health-ua.com/article/61498-bezglyutenove-ta-bezmolochne-harchuvannya>

УДК 338.486

ПРОБЛЕМИ ТА ВИКЛИКИ СЬОГОДЕННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Макарівська Д.М.

Пушка О.С., к.т.н., доц.

*Національний університет харчових технологій,
(НУХТ) Київ*

Вступ. Сучасні уявлення про здорове харчування вимагають пошуку нових рішень, розроблення технологій, розширення асортименту страв з підвищеною харчовою та біологічною цінністю, покращеною якістю для закладів ресторанного господарства.

Актуальність теми. Одним із найважливіших аспектів є забезпечення безпечного та адекватного харчування людей з певними захворюваннями, такими як діабет, целиакія, ожиріння, а також вагітних жінок. Люди з дієтичними обмеженнями стикаються з низкою проблем, пов'язаних з харчуванням. Ці обмеження можуть бути спричинені різними факторами. Одним із таких є недостатність представлених страв у меню закладів ресторанного господарства.

Матеріали та методи. Методом аналізу літературних даних встановлено основні положення при складанні харчових раціонів та меню для людей з дієтичними обмеженнями.

Результати та обговорення. Цукровий діабет - це серйозне захворювання, яке триває протягом усього життя. Згідно статистичних даних, щороку від нього помирає понад мільйон людей. Ускладнення можуть призвести до інфаркту, інсульту, сліпоти, ниркової недостатності та ампутації нижніх кінцівок. [1]. Для хворих на цукровий діабет важливо складати меню з низьким вмістом цукру та вуглеводів, щоб контролювати рівень цукру в крові.

Целиакія - це генетичне і рідкісне аутоімунне захворювання при якому організм не переносить глютен. Коли продукти з глютенним вмістом потрапляють в

організм, утворюються антитіла, що призводять до запального процесу, тим самим руйнуючи ворсинки слизової оболонки тонкого кишківника.[2]. Людям, хворим на целиацію потрібно споживати страви без глютену.

Актуальним залишається питання зменшення калорійності страв, оскільки все більше клієнтів розуміють наслідки зайвої ваги. Для даної категорії гостей варто пропонувати низькокалорійні, поживні страви.

Вагітні жінки мають особливі потреби в харчуванні, що включає збільшення споживання певних вітамінів і мінералів, таких як фолієва кислота та залізо, і уникнення продуктів, які можуть зашкодити плоду, таких як сире м'ясо та риба.

Тому підхід до персоналізації меню та приготування їжі в закладах ресторанного господарства стає ключовою проблемою для забезпечення інклюзивності та задоволення потреб усіх клієнтів, що вимагає ретельного планування, навчання персоналу та постійного контролю над процесом харчування.

Висновок. Обмеження в харчуванні можуть ускладнити отримання необхідних поживних речовин. Тому, сучасні заклади ресторанного господарства повинні враховувати контингент потенційних відвідувачів, аби запропонувати гостям страви, які б задовольнили їх харчові потреби.

Література

1. Що таке діабет, які симптоми і як його уникнути 99 [Електронний ресурс] -

Режим доступу до ресурсу: <https://www.bbc.com/ukrainian/articles/c72d3gw50j1o>

Целиакія [Електронний ресурс] - Режим доступу до ресурсу: <https://esculab.com/tseliakiya>

