

ІННОВАЦІЇ З УДОСКОНАЛЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ДІЄТИЧНИХ СТРАВ В РЕСТОРАНІ ГОТЕЛЮ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ

Ковальов Д.Я., здобувач

Нікітіна Т.А., к.е.н., доцент

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

Вступ. Впровадження в ресторані при готелі дієтичних страв забезпечує задоволення попиту гостей, що прагнуть до здорового способу життя, і тим самим створює конкурентні переваги для підприємства на ринку готельних послуг. **Актуальності** набуває удосконалення асортименту дієтичних страв у ресторані готельного підприємства в контексті вимог здорового харчування.

Матеріали і методи. У дослідженні використовувались праці вітчизняних науковців: Сильчук Т.А., Пушка О.С., Черевко О.І., Пересічний М.І. та ін. Використано метод узагальнення та наукової абстракції, аналізу і синтезу.

Результати. Враховуючи зростаючий попит населення на здорове харчування, ресторани при готелях впроваджують наступні інновації. По-перше, у приготування страв використовуються лише натуральні продукти. По-друге, впровадження в меню вегетаріанських страв, або, поряд з звичайним меню, пропонується вегетаріанське. По-третє, наявність в меню страв, корисна дія яких направлена на зміцнення імунітету, включаючи мініатюрну салатну зелень – мікрогрін та суперфуди: ферментовані продукти та напої, насіння чіа або кіноа, прянощі тощо.

В ресторанах багатьох вітчизняних готелів впроваджено дієтичне меню. Серед таких готелів можна відмітити: «Kyivska Russ Resort Medical&Spa» (Східниця), «Набі» (Трускавець), «Богдан» (Моршин), «RUTA RESORT POLYANA» (Закарпаття), «Лісова пісня» (Трускавець) та ін..

Разом з тим, доцільно подальше впровадження інновацій з удосконалення асортименту дієтичних страв в ресторані готелю, а саме: додавання до дієтичного меню страв з різних культур та кухонь; розробка і впровадження в дієтичне меню нових страв; розширення різноманіття дитячого дієтичного меню та ін.

Висновок. Удосконалення асортименту дієтичних страв в ресторані готелю сприяє одержанню нових конкурентних переваг і підвищенню конкурентоспроможності готельного підприємства на ринку готельних послуг.

Література.

1. Романюк А.В., Пушка О.С., Сильчук Т.А. Розроблення дієтичних страв для меню сніданків при готелях . Економіка та суспільство. 2022. № 44. – Режим доступу: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1891/1820>

2.Кирпіченкова, О. М. Використання технологій 3D друку для підвищення конкурентоспроможності ресторану / О. М. Кирпіченкова, Л.Ф. Литвинець // Інтернаука. Серія : Економічні науки. – 2021. – Т. 2, № 6 (50). – С. 9–14.