

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**Інститут Навчально-науковий інститут харчових технологій
Факультет Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
імені проф. В.Ф.Доценка**

«До захисту в ЕК»

Директор інституту(декан факультету)

_____ Оксана КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО

(підпис) (ім'я, прізвище)

«___» _____ 2024_р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри

_____ Василь ПАСІЧНИЙ

(підпис) (ім'я, прізвище)

«___» _____ 2024_р.

Декан факультету ГРТБ

_____ Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

(підпис) (ім'я, прізвище)

«___» _____ 2024_р.

Завідувач кафедри

_____ Ірина МЕЛЬНИК

(підпис) (ім'я, прізвище)

«___» _____ 2024_р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТР**

зі спеціальності _____ 181 «Харчові технології», 242 «Туризм» _____
(код та назва спеціальності)

міждисциплінарної освітньо-наукової програми «Промислові та крафтові технології для
HoReCa в туризмі

на тему: Впровадження технології заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці
(равіолі) у національних закладах HoReCa в туризмі

Виконав: здобувач 2 курсу, групи КТ-1- 13 М

_____ Мирошник Сергій Миколайович _____

(прізвище, ім'я та по-батькові повністю)

(підпис)

Керівник Ірина ШЕВЧЕНКО _____

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Керівник Олена ХАРЧЕНКО _____

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Рецензент _____

(прізвище та ініціали)

(підпис)

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

Здобувач _____
(підпис)

Київ – 2024 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Інститут Навчально-науковий інститут харчових технологій

Факультет Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені

проф. В.Ф.Доценка Кафедра Технології м'яса і м'ясних продуктів

Кафедра Туристичного та готельного бізнесу

Освітній ступінь магістр

Спеціальностей 181 «Харчові технології», 242 «Туризм»

(код і назва)

Міждисциплінарна освітньо-наукова програма «Промислові та крафтові технології для HoReCa в туризмі».

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів..... Василь ПАСІЧНИЙ
« ___ » _____ 2024 року

Завідувач кафедри туристичного та готельного бізнесу _____ Ірина МЕЛЬНИК
« ___ » _____ 2024 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Мирошника Сергія Миколайовича

(прізвище, ім'я, по батькові)

Тема роботи: Впровадження технології заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці (равіолі) у національних закладах HoReCa в туризмі

Керівник роботи _____ д.т.н., професор Шевченко І.І. _____
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник роботи _____ к. г.н., доц. Харченко О.М. _____
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

1. Строк подання здобувачем роботи _____
затверджені наказом закладу вищої освіти від « ___ » _____ 20__ року № _____

3. Вихідні дані до роботи

4.Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ. Розділ 1. Аналіз стану та перспективи розвитку обраної галузі харчової промисловості; Розділ 2. Аналіз туристичного (екскурсійного) обслуговування на підприємстві ТОВ «ЛЕГКО»; Розділ 3. Науково-дослідна частина; Розділ 4. Перспективи впровадження туристичного (екскурсійного) обслуговування на підприємстві ТОВ «ЛЕГКО»;

Висновки і рекомендації. Список використаних джерел;Додатки

5.. Перелік графічного матеріалу

6. Консультанти розділів кваліфікаційної роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
I	проф. Шевченко І.І..	20.01.2024	21.01.2024
II	доц. Харченко О.М.	10.02.2024	11.02.2024
III	проф. Шевченко І.І.	25.03.2024	27.03.2024
IV	доц. Харченко О.М.	10.04.2024	12.04.2024

7. Дата видачі завдання _____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Вступ.	01.02.2024	5
2.	Розділ 1.	01.03.2024	20
3.	Розділ 2.	01.04.2024	20
4.	Розділ 3.	01.05.2024	20
5.	Розділ 4.	01.06.2024	20
6.	Висновки і рекомендації	03.06.2024	10
7.	Список використаних джерел. Додатки.	06.06.2024	5
8.	Список використаних джерел. Додатки	10.06.2024	
9.	Креслення технологічної схеми	Згідно графіку	
10	Отримання зовнішньої рецензії і підготовка до захисту в ЕК	14.06.2024	
11	Проходження перевірки на унікальність кваліфікаційної роботи	15.06.2024	
12	Захист роботи в ЕК	Згідно графіку	

Здобувач роботи _____
(підпис)

Сергій МИРОШНИК
(ім'я та ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи _____
(підпис)

Ірина ШЕВЧЕНКО
(ім'я та ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи _____
(підпис)

Олена ХАРЧЕНКО
(ім'я та ПРІЗВИЩЕ)

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ	7
ВСТУП	11
РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ СТАНУ ТА ПЕРСПЕКТИВ РОЗВИТКУ ОБРАНОЇ ГАЛУЗІ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	14
1.1. Стан та перспективи розвитку обраної галузі харчової промисловості	14
1.2. Інновації та сучасні рішення у технології виробництва посічених напівфабрикатів та їх місце у системі HoReCa	22
1.3 Особливості та характеристика сировинних ресурсів у конструюванні конкурентоздатної продукції	27
Висновки до розділу 1	34
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ТУРИСТИЧНОГО (ЕКСКУРСІЙНОГО) ОБСЛУГОВУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВІ ТОВ «ЛЕГКО»	
2.1. Характеристика підприємства ТОВ «М'ЯСНІ ТРАДИЦІЇ»	
2.2. Організаційно-економічний аналіз діяльності підприємства «М'ЯСНІ ТРАДИЦІЇ»	
2.3. Характеристика продуктового портфелю ТОВ «ЛЕГКО» та потенціалу туристичного (екскурсійного) обслуговування	
Висновки до розділу 2	
РОЗДІЛ 3. НАУКОВО-ДОСЛІДНА ЧАСТИНА	35
3.1. Схема проведення наукових досліджень	35
3.2. Обґрунтування вибору та властивостей сировинних ресурсів за напрямом досліджень (для промислового чи крафтового виробництва)	37
3.3. Дослідження показників якості та безпечності розроблених продуктів	42
3.4. Рекомендації впровадження інновацій у технологічний процес згідно обраної тематики	48
Висновки до розділу 3	56
РОЗДІЛ 4. ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ ТУРИСТИЧНОГО (ЕКСКУРСІЙНОГО) ОБСЛУГОВУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВІ ТОВ «М'ЯСНІ ТРАДИЦІЇ»	

4.1. Проблеми та перспективи туристичного (екскурсійного) обслуговування на виробництві ТОВ «ЛЕГКО»/

4.2. Розробка програми обслуговування туристів (туру, екскурсії на виробництво)

4.3. Оцінка ефективності розроблених пропозицій

Висновки до розділу 4

ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ 59

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ДО РОЗДІЛІВ 1 ТА 3 60

ДОДАТКИ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

- ЄС – Європейський Союз
- ВЗЗ – вологозв’язуюча здатність
- ВУЗ – вологоутримуюча здатність
- ДСТУ – державний стандарт України
- ТУ – технічні умови
- КУО – колонієутворюючі одиниці
- МНЖК – моно ненасичені жирні кислоти
- НАК – незамінні амінокислоти
- ПНЖК – полі ненасичені жирні кислоти
- КМАФАнМ – кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів
- БГКП – бактерії групи кишкових паличок
- БСКГ – білкова суміш свинячого колагенового та горохового білків
- КБ – клітковина бобова

АНОТАЦІЯ

Магістерська робота Мирошника С.М. «Впровадження технології заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці (равіолі) у національних закладах HoReCa в туризмі » складається зі вступу, 4 розділів, висновків та рекомендацій, списку використаної літератури, який містить 53 джерел. Роботу викладено на 91 сторінках, що містять 5 схему, 3 рисунків, 17 таблиць.

Метою дослідження було удосконалення та розширення асортименту равіолей з покращеними смаковими якостями, пікантним смаком та привабливим зовнішнім виглядом.

Об'єктом дослідження слугувала технологія равіолі з використанням лляного борошна, куркуми, соку шпинату, з пікантним смаком та привабливим зовнішнім виглядом.

Для досягнення поставленої мети були сформульовані наступні завдання: вивчити асортимент готової продукції; технологічні процеси виробництва заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці; потребу в сировині та допоміжних матеріалах; методи контролю та управління якістю й безпечністю виробництва заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці (равіолі).

Актуальність теми. Враховуючи значне збільшення попиту пересічних споживачів на такі продукти харчування, як напівфабрикати, що виготовляються з натуральної сировини, швидкі у приготуванні, смачні та поживні, виникає потреба щодо пошук нових сировинних джерел, з метою розширення їх асортименту та збагачення рецептурного складу.

Основною задачею м'ясної галузі переробної промисловості є задоволення потреб населення у високоякісних м'ясних продуктах, розширення їх асортименту та впровадження ресурсозберігаючих технологій, спрямованих на здешевлення продукції та вирішення проблеми збалансованості харчування населення країни. Отже, для вирішення проблеми здорового харчування населення, актуальною є необхідність

забезпечення харчових продуктів цінними нутрієнтами.

В магістерській роботі, з метою розширення асортименту, розроблені рецептури равіолі з яловичиною 1 сорту та бараниною. Досліджено органолептичні, фізико-хімічні, функціонально-технологічні, структурно-механічні, мікробіологічні показники розроблених продуктів.

За результатами лабораторних досліджень і проведених дегустацій були відібрані оптимальні рецептури равіолі.

Результати проведеної роботи рекомендуються до впровадження на підприємствах м'ясної промисловості різних форм власності, в кафе, ресторанах та інших закладах харчування.

В роботі використовували такі методи дослідження: органолептичні, фізико-хімічні, функціонально-технологічні, мікробіологічні

Практичне значення одержаних результатів. Проведені в магістерській роботі теоретичні та експериментальні дослідження дозволяють розробити науково обґрунтовані рекомендації щодо удосконалення технології заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці з високою харчовою цінністю.

Ключові слова: заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці, м'ясна сировина, лляне борошно, куркума, сок шпинату

Досліджено концепцію ресторану сучасної київської кухні «Глек», проаналізовано меню закладу та показники ефективності роботи ресторану. Встановлено, що діяльність ресторану організована із врахуванням всіх поточних ризиків та спрямована на стійку співпрацю з локальними виробниками Київщини.

Визначено структуру мережі «Дороги вина та смаку Київщини», її значення для розвитку туризму, участь ресторану сучасної київської кухні «Глек» у роботі мережі. Проаналізовано спеціальні пропозиції ресторану та запропоновано реалізувати проєкт «Глек»: сучасна київська кухня та вино», що полягає в організації гастрономічного туру вихідного дня в локації однієї з виноробень Київщини з вечерею від ресторану.

ABSTRACT

Master's thesis of S.M. Myroshnyk "Implementation of the technology of frozen semi-finished products in a dough shell (ravioli) in national HoReCa establishments in tourism" consists of an introduction, 4 chapters, conclusions and recommendations, a list of used literature, which contains 53 sources. The work is laid out on 91 pages, containing 5 diagrams, 3 drawings, 17 tables.

The aim of the study was to improve and expand the range of ravioli with improved taste qualities, savory taste and attractive appearance.

The object of the research was the technology of ravioli using flax flour, turmeric, spinach juice, with a piquant taste and an attractive appearance.

To achieve the goal, the following tasks were formulated: to study the range of finished products, the technological processes of the production of frozen semi-finished products in a dough shell, the need for raw materials and auxiliary materials, methods of control and management of the quality and safety of the production of frozen semi-finished products in a dough shell (ravioli).

Actuality of theme. Taking into account the significant increase in the demand of ordinary consumers for such food products as semi-finished products made from natural raw materials, quick to prepare, tasty and nutritious, there is a need to search for new sources of raw materials in order to expand their assortment and enrich the recipe composition. The main task of the meat processing industry is to satisfy the population's needs for high-quality meat products, expand their assortment and introduce resource-saving technologies aimed at reducing the price of products and solving the problem of balanced nutrition of the country's population. Therefore, in order to solve the problem of healthy nutrition of the population, the need to provide food products with valuable nutrients is urgent.

In the master's work, in order to expand the assortment, recipes for ravioli with 1st grade beef and lamb were developed. The organoleptic, physico-chemical, functional-technological, structural-mechanical, microbiological indicators of the developed products were studied.

Based on the results of laboratory studies and conducted tastings, optimal ravioli recipes were selected.

The results of the work are recommended for implementation at meat industry enterprises of various forms of ownership, in cafes, restaurants and other catering establishments.

The following research methods were used in the work: organoleptic, physico-chemical, functional-technological, microbiological

Practical significance of the obtained results. The theoretical and experimental research conducted in the master's thesis allows for the development of scientifically based recommendations for improving the technology of frozen semi-finished products in a dough shell with high nutritional value. Key words: frozen semi-finished products in a dough shell, raw meat, flax flour, turmeric, spinach juice

The concept of the restaurant of modern Kyiv cuisine "Glek" was studied, the menu of the establishment and the performance indicators of the restaurant were analyzed. It has been established that the restaurant's activities are organized taking into account all current risks and aimed at sustainable cooperation with local producers of the Kyiv region.

The structure of the network "Roads of wine and taste of Kyiv region", its importance for the development of tourism, the participation of the restaurant of modern Kyiv cuisine "Glek" in the work of the network were determined. The special offers of the restaurant were analyzed and it was proposed to implement the project "Jar: modern Kyiv cuisine and wine", which consists in the organization of a weekend gastronomic tour at the location of one of the wineries of the Kyiv region with dinner from the restaurant.

ВСТУП

Сучасний ринок заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці в Україні розвивається за світовими принципами, а саме, шляхом інтенсивного зростання обсягів продажів і асортименту – 15...20% щорічно. Пельмені та равіолі одні з найзатребуваніших заморожених напівфабрикатів на цьому ринку. Люди з будь-якого соціального прошарку вживають їжу щоденно, незалежно від сезонних та цінових коливань

М'ясопереробне виробництво, виробництво напівфабрикатів, зокрема, заморожених у тістовій оболонці – вигідний і швидкоокупний бізнес. Для виробників це – прибуток, який залежить від налагодженості збуту та впливу зовнішніх чинників і становить від 3 до 10%. Практично в кожному регіоні існують великі м'ясопереробні підприємства чи невеликі цехи, які освоїли виробництво заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці як вузькопрофільний бізнес, так як виробництво пельменів та равіолі – це одне з найбільш рентабельних харчових виробництв.

Якісна продукція виготовлена за оригінальними рецептами в красивій упаковці, за доступною ціною, незмінно користується успіхом у відвідувачів магазинчиків чи то супер- і гіпермаркетів. Секрет популярності заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці тримається на трьох постулатах: швидко, смачно і дуже ситно. Розмаїття м'ясної начинки, кольорових варіацій тіста, вигадливих форм продукту робить заморожені напівфабрикати у тістовій оболонці робить цей бізнес цікавим для споживачів протягом усього року, цим самим забезпечуючи виробнику відносно стабільний попит на продукцію.

Багато сучасних крафтових виробництв та м'ясопереробних підприємств розширюють асортимент і виробничі потужності замороженої продукції, орієнтуючись на купівельний попит. Позитивною особливістю попиту є підвищена цікавість населення до малосерійної продукції з явними відмінностями від звичних стандартів масового виробництва при оптимальному співвідношенні: ціна – якість.

Зробити кількісну оцінку українських виробників заморожених напівфабрикатів (пельменів, равіолі, вареників, млинців і т. д.), поки що неможливо, так як існують десятки малих приватних підприємств, які виробляють 1...3 тони продукції щомісячно. Структура продажів заморожених напівфабрикатів на ринку виглядає наступним чином: пельмені, равіолі – 60%, вареники – 20, котлети – 10, млинці – 5%. [17]

Нарощування темпів виробництва і обсягів випуску продукції як крафтового виробництва так і м'ясної промисловості потребує удосконалення вже існуючих та розробки нових технологічних прийомів, які забезпечать раціональне використання сировинних ресурсів, підвищать вихід і поліпшать якість продукції.

Рішенням таких задач могли б стати:

маркетингові дослідження в популяризації нових смаків серед потенційних покупців;

введення на ринок заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці продукції зі смаками традиційними для народів інших культур, звичаїв чи віросповідань;

введення у склад тіста добавок із рослинної сировини для підвищення харчової цінності, поліпшення смакових властивостей і створення привабливого товарного вигляду.

РОЗДІЛ 1

АНАЛІЗ СТАНУ ТА ПЕРСПЕКТИВ РОЗВИТКУ ОБРАНОЇ ГАЛУЗІ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

1.1 Стан та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі харчової промисловості

Виробництво продукції тваринництва загалом і м'яса зокрема є однією з провідних галузей сільського господарства, яка бере участь у забезпеченні населення повноцінними харчовими продуктами. Протягом останніх років визначилися певні тенденції у динаміці та структурі виробництва і споживання м'яса на користь більш дешевого м'яса птиці. Основними причинами такого стану є скорочення обсягів виробництва; значне підвищення роздрібних цін на всі види продуктів; низькі доходи переважної частини населення, його соціальна диференціація.

Ринок м'яса та м'ясопродуктів в Україні існує через сформовану структуру, яка включає поряд із сільським господарством ланки первинної обробки і промислової переробки, оптову ланку, роздрібну ланку і також споживачів кінцевої продукції галузі. Механізмом виконання цього є ринок м'ясної продукції, який включає організаційно-економічні форми взаємовідносин між суб'єктами господарювання різних сфер галузі тваринництва, забезпечує рух продукції на усіх стадіях відтворювального процесу – від вирощування і відгодівлі тварин (отримання м'ясної сировини) до вироблення готових продуктів і реалізації їх кінцевому споживачу. Отже, поняття "ринок м'яса та м'ясопродуктів" включає функціонування його різних контрагентів (сільськогосподарських, заготівельних, переробних і торговельних організацій), між якими об'єктивно виникають виробничі зв'язки й успішно вирішуються економічні взаємовідносини.

Досліджуючи ринок м'яса, можна виділити його інституційну та соціальну ефективність. Інституційна ефективність показує наскільки узгодженні інтереси різних учасників ринку, які є діловими партнерами; її

необхідним індикатором може слугувати справедливість (раціональність) розподілу доходів між суб'єктами ринку. Соціальна ефективність ринку характеризується рівнем доступності якісних продовольчих товарів для кінцевих споживачів – населення. При цьому слід виділити фізичну та економічну (фінансову) доступність продуктів. Фізична доступність продуктів визначається наявністю достатньої його пропозиції, економічна знаходиться в залежності від рівня цін на продукцію й доходів населення

Формування нових форм взаємозв'язків ринкових суб'єктів між собою, а також з іншими учасниками продуктового ланцюга є перспективним напрямом успішного розвитку ринку м'яса та м'ясопродуктів

М'ясо та м'ясопродукти всіх видів є неодмінним компонентом традиційного меню українців. Проте загальні обсяги виробництва м'яса великої рогатої худоби та свинини з року в рік скорочуються. Це негативно позначається на розвитку галузі.

Виробництво продукції тваринництва загалом і м'яса зокрема – вагома складова продовольчої безпеки країни та чинник забезпечення населення повноцінним харчовим білком. Одним із найважливіших практичних завдань м'ясної галузі є нарощування внутрішнього потенціалу, що має бути в основі формування стратегії розвитку та збалансування відносин на м'ясному ринку.

Тривалий час провідними виробниками свинини вважаються країни ЄС (Данія, Іспанія, Німеччина, Франція), Китай і США – саме вони демонструють сталі темпи зростання м'ясного виробництва. Проблеми та перспективи м'ясного ринку США як одного зі світових лідерів у виробництві м'яса свідчать про зростання в найближчому майбутньому попиту на яловичину на світовому ринку, зокрема внаслідок збільшення його обсягу в Азії [9]. Проте динамічні зміни у м'ясопереробній галузі потребують постійного моніторингу нерозв'язаних проблем з урахуванням фінансових, інноваційних та інших аспектів.

Виробництво сировини та її переробка тісно взаємопов'язані. Вкрай важливо узгодити інтереси виробників та переробників для того, щоб ринок був прогнозованим, мав визначену стратегію розвитку, орієнтовану як на збільшення обсягів споживання всередині країни, так і на реалізацію експортного потенціалу м'ясної галузі. Висока ціна на м'ясо, зумовлена значною собівартістю його виробництва, фактично відрізала Україні шлях на зовнішні ринки: наприклад, вітчизняна свинина там неконкурентоспроможна за вартістю – вищою ціна є тільки в Китаї. Наша країна впродовж багатьох років перебуває у десятці найбільших світових імпортерів свинини і знову нарощує обсяги її імпорту, оскільки на внутрішньому ринку штучно створено дефіцит, що провокує постійне зростання цін. З іншого боку, навіть за подорожчання на 48 % напівтуш свиней у ЄС за минулий рік, вироблена там свинина залишається дешевшою, ніж зі свиней, вирощених в Україні [11].

Для успішного розвитку галузі необхідно вжити низку заходів на рівні як держави загалом, так і кожного підприємства зокрема. Так, держава має захищати та стимулювати вітчизняного виробника; презентувати продукцію українського виробництва на міжнародних спеціалізованих виставках, семінарах для розширення ринків збуту за межами держави; гармонізувати вітчизняні стандарти безпечності та якості продукції відповідно до міжнародних; активізувати систему контролю за якістю й безпечністю м'ясопродуктів [12].

На рівні підприємств м'ясопереробної галузі необхідно впроваджувати стандарти серій ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, HACCP, OHSAS 18001, PAS 223; використовувати ресурсоощадні технології; оновлювати матеріально-технічну базу та здійснювати технічне переозброєння основного обладнання для виробництва м'ясопродуктів, що відповідає європейським вимогам якості та безпечності; завантажувати виробничі потужності вітчизняною сировиною [13].

Основною причиною гальмування розвитку виробництва м'яса в Україні є низька інвестиційна привабливість тваринництва, зокрема м'ясного. Стримують інвестиції у м'ясну галузь такі чинники:

- м'ясне скотарство та свинарство мають найбільші, проти інших галузей, строки окупності;
- менший обсяг виручки на одиницю інвестицій;
- велика фондомісткість, а відтак, найбільше співвідношення вартості використовуваних основних та оборотних засобів і коштів;
- найдовший цикл обертання оборотних коштів і, відповідно, найменша річна кількість їх обертів.

Ефективними заходами покращення інноваційного-інвестиційного забезпечення розвитку ринку м'яса і м'ясопродуктів можуть стати:

- активне впровадження українськими товаровиробниками сучасних інноваційних технологій як вітчизняних, так і закордонних, проте, очевидно, для досягнення цього потрібна державна підтримка;
- державне стимулювання товаровиробників, які завдяки впровадженню ефективних інновацій нарощують виробництво, досягають зниження собівартості продукції, підвищення її якості;
- створення ефективних логістичних каналів переробки і реалізації свіжого та мороженого м'яса на інноваційних засадах;
- удосконалення чинної законодавчої бази у частині її гармонійного узгодження з міжнародними стандартами.

Інноваційний розвиток ринку м'яса і м'ясної продукції потребує належного інвестиційного забезпечення, а стимулювання інвестиційної діяльності варто розглядати в контексті стратегії розвитку національної економіки на інноваційній основі.

1.2. Інновації та сучасні рішення у технології виробництва заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці та їх місце у системі HoReCa

Сучасні тенденції у харчування населення все більше орієнтовані на розвиток ринку швидких і легких у приготуванні продуктів, які одночасно мають високу харчову цінність, тривалий термін зберігання і доступні для споживачів. Заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці саме і є такими продуктами швидкого приготування [23]. Завдяки розумній маркетинговій діяльності цей вид товару швидко став популярним серед українців. Сучасні покупці раді можливості заповнити холодильник продуктами на наступний тиждень, а виробники також усвідомлюють зручність продажу продуктів у будь-який час. Отже, виробництво різних видів напівфабрикатів високого ступеня готовності, й особливо заморожених, є достатньо прибутковою справою.

Існує думка, що заморожені продукти (наприклад, овочі або фрукти) поступаються за смаковими та якісними показниками свіжим дарам природи. Проте науковці стверджують, що в заморожених продуктах зберігається набагато більше вітамінів і мінеральних речовин, ніж в консервованих і навіть свіжих, що пролежали у сховищах. При консервуванні втрати біологічної цінності продукту складають більше 40%, а в результаті заморожування – не більше 30%. На якість заморожених продуктів великий вплив мають розмір, форма і розподіл кристалів льоду, що утворюються в продукті при заморожуванні. Причому велике значення має швидкість заморожування.

Велика спеціалізована галузь займається виробництвом м'ясних напівфабрикатів, а тому має перспективу для подальшого розвитку [22]. На вітчизняному ринку, реалізуються напівфабрикати, що виробляються у кулінарних цехах супермаркетів і великих магазинів, а також в умовах крафтових підприємств. Споживачі віддають перевагу вітчизняним виробникам, вважаючи їх продукцію найбільш якісною [22]. Українські

виробники – експериментатори та новатори, що розвивають крафтове виробництво на світовій практиці сертифікації контролю безпеки та якості створюють шлях для поширення крафтових продуктів на внутрішньому та зовнішніх ринках

Протягом останніх років змінюється культура виробництва і споживання локальних, крафтових та нішевих українських продуктів. Більшого значення набувають поняття простежуваності продукта – від поля до виделки, цінність географічного позначення, питання безпечності та якості продукції і питання сертифікації за міжнародними стандартами

Це додає можливостей просування українських продуктів у світі, а також створює систему контролю якості як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках. Це гармонізує українське законодавство у відповідності до європейського».

Також в Україні розвивається напрямки створення мережі туристичних маршрутів, так званих «slow food» – турів, покликаних підвищити зацікавлення туристів в унікальних за смаковими властивостями продуктах, які мають потенціал для реєстрації географічного зазначення.

Сьогодні пельмені та равіолі можна знайти в меню як їдалень, так і в дорогих ресторанах. Будь-який шанувальник цих напівфабрикатів скаже, що їх не порівняти з домашніми виробами. Проте, саме завдяки технології швидкої заморозки, пельмені та равіолі перетворилися з домашньої страви, що не вимагають витрат часу і певних кулінарних навичок та є їжею для швидкого перекусу. Завдяки різноманітності м'ясних начинок заморожені напівфабрикати у тістовій оболонці можна робити протягом усього року, забезпечуючи широкий асортимент і відносно стабільний попит на продукцію.

Для розвитку малого виробництва суттєвою особливістю попиту є підвищена цікавість населення до малосерійної продукції, яка має явні відмінності від звичних стандартів масового виробництва. Заморожені напівфабрикати у тістовій оболонці поділяють за цінovими сегментами:

економічної цінової категорії, середнього сегменту та високої цінової категорії. До першого сегменту відносяться напівфабрикатів у тістовій оболонці, так званої, економічної цінової категорії. Їх невисока вартість часто забезпечується за рахунок економії на сировині, відсутності барвистого пакування, або взагалі його відсутності (вагові) і мінімальними витратами на рекламу. За якістю та смаковими властивостями продукція більшості торгівельних марок цієї групи не поступається виробам середнього класу.

У цій ційнової категорії середнього сегменту представлена широка асортиментна лінійка. Ці напівфабрикатів у тістовій оболонці виготовляються з високоякісних сортів яловичини і свинини з додаванням інших інгредієнтів (часнику, кропу, картоплі, капусти, тощо). Економія досягається за рахунок використання все тієї ж недорогої упаковки і сировини.

Продукція високої цінової категорії – це напівфабрикатів у тістовій оболонці з якісної сировини в яскравій барвистій упаковці. Вони виготовляються з яловичини, свинини та борошна вищих сортів. Напівфабрикатів у тістовій оболонці багатьох найменувань цієї групи відрізняються «домашнім» смаком.

Заморожені напівфабрикатів у тістовій оболонці «преміум» класу відрізняються тонким вишуканим смаком, виготовлені з високоякісної сировини. Як правило, це пельмені та равіолі ручного ліплення, виконані за оригінальною рецептурою та в привабливій, яскравій упаковці. Крім начинки, вони можуть відрізнятися формою продукту і розміром кінцевих виробів. І тут справжній простір для «фантазії» крафтовіків квадратні і овальні, стандартної форми і в формі півмісяця.

Протягом останніх років змінюється культура виробництва і споживання локальних, крафтових та нішевих українських продуктів. Більшого значення набувають поняття простежуваності продукту – від поля до виделки, цінність географічного позначення, питання безпечності та

якості продукції і питання сертифікації за міжнародними стандартами. Це додає можливостей просування українських продуктів у світі, а також створює систему контролю якості як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках. Це гармонізує українське законодавство у відповідності до європейського».

Також в Україні розвивається напрямки створення мережі туристичних маршрутів, так званих «slow food» – турів, покликаних підвищити зацікавлення туристів в унікальних за смаковими властивостями продуктах, які мають потенціал для реєстрації географічного зазначення.

Українські виробники – експериментатори та інноватори, що розвивають крафтове виробництво на світовій практиці сертифікації контролю безпеки та якості створюють шлях для поширення крафтових продуктів на внутрішньому та зовнішніх ринках. Першою відмінністю будь якого продукту крафтового виробництва є його натуральність смаку. Але при виробництві крафтових продуктів не потрібно дотримуватися певної норми чи стандарту, як це роблять на ринку органічних продуктів. Проте крафтові продукти також проходять сертифікацію.

У виробництві заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці використовуються майже всі типи функціональних компонентів. Головне — дотримуватись оптимальних дозування, необхідних для даного виду продукту, якості сировини. Тому виробники прагнуть удосконалити інгредієнти, що випускаються, для того, щоб уникнути людського фактор на якість готового продукту.

Отже, збільшення виробництва і обсягів випуску заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці для HoReCa потребує удосконалення вже існуючих та розробки нових технологічних прийомів, які б забезпечили раціональне використання сировинних ресурсів, підвищений вихід та покращену якість продукції.

1.3 Особливості та характеристика сировинних ресурсів у конструюванні конкурентноздатної продукції

Заморожені напівфабрикатів у тістовій оболонці повинні виготовлятися із сировини, що відповідає вимогам державних, галузевих стандартів і технічних умов за технологічною інструкцією з дотриманням санітарних правил для підприємств харчової промисловості [9]. Заморожені напівфабрикатів у тістовій оболонці широко використовуються у харчуванні людей, а тому споживачі замислюватися, щодо їх якості. Перш за все це стосується сировини, з якої їх виготовляють.

Для виготовлення фаршу для пельменів та равіолі використовують м'ясну сировину, зокрема: яловичину, свинину, м'ясо птиці, якість якої повинна відповідати діючим нормативним документам. Для покращення смакових якостей у складі фаршу використовують смакові наповнювачі згідно рецептури. Готові начинка використовують для виготовлення пельменів та равіолі як машинним, так і ручним способами.

Багатий вибір начинок дозволяє виробляти напівфабрикати протягом усього року, забезпечуючи їх різноманітність і стабільний попит на продукт. Начинки для пельменів і равіолі виготовляють з такої сировини:

- м'ясо яловичина у відрубках;
 - яловичина знежилowana вищого сорту – м'язова тканина без видимих включень сполучної і жирової тканини;
 - яловичина знежилowana першого сорту – м'язову тканину з вмістом сполучної та жирової тканини не більше 6% за ДСТУ 779-87 [1];
- м'ясо свинина в тушках і півтушках другої, третьої, четвертої категорії;
- свинина знежилowana напівжирна – м'язова тканина з вмістом жирової тканини 30...50%;
- свинина знежилowana жирна – м'язова тканина з вмістом жирової тканини 50-85 %; ДСТУ 7158:2010 [2];

- блоки з м'яса заморожені жилованої яловичини вищого, першого гатунку і жилованої напівжирної та жирної свинини ;
- жир-сирець яловичий, свинячий або обрізки шпику несолені;
- яйця курячі харчові за ДЕСТ 27583-88;
- меланж яєчний заморожений за ТУ 10.02.-01.70.88;
- порошок яєчний за ДЕСТ 2858-82;
- цибуля ріпчаста свіжа за – цукор-пісок за ДСТУ 21-78 [5];
- сіль кухонна. Загальні технічні умови. ДСТУ 3583:2015 [6];
- вода питна за ДСТУ 2874-82 [7];

Таким чином, сировина для виготовлення заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці повинна відповідати вимогам діючих янормативних документів, що в свою чергу буде сприяти формуванню якісних показників готових виробів.

Для виготовлення тістової оболонки пельменів та равіолі використовують борошно. Властивості пшеничного борошна визначаються наступними показниками:

- кольором борошна та його здатністю до потемніння в процесі приготування продукту;
- структурно-механічними (реологічними) властивостями тіста або сирієї клейковини (силою борошна) і ступенем їхньої зміни в процесі тістоповедення;
- водопоглинальною здатністю, тобто кількістю води, яке необхідно для утворення тіста з оптимальними структурно-механічними властивостями;
- газоутворюючою здатністю, тобто здатністю борошна утворювати при бродінні тіста (за певний термін) або інша кількість вуглекислого газу;
- автолітичною активністю, тобто здатністю розкласти складні речовини борошна на більш прості водорозчинні продукти під дією власних ферментів борошна [18].

Колір борошна залежить від співвідношення в ньому часток ендосперму і оболонки зерна, а також кольоровості самого ендосперму. В оболонках зерна втримується зелений пігмент – хлорофіл, а також жовті пігменти – каротин і ксантофіл. Ендосперм різних сортів пшениці містить різну кількість жовтих каротиноїдних пігментів. У деяких випадках світле борошно дає тісто з темним кольором, що пояснюється підвищеною активністю ферменту борошна і достатнім змістом вільного тирозину [18]. Принцип визначення кольоровості борошна полягає в тому, що відбивна здатність зразка залежить від його білизни. Чим світліше борошно, тим вище його відбивна здатність і тим вище значення білизни. Застосовуючи прилад фотометр, визначають білизну борошна залежно від відтінку його кольору (білий, кремовий та ін.). Коефіцієнт відбиття кольору залежить від розміру частинок борошна, відтінку від фарбування ендосперму, а білизна від змісту оболонки зерна [18].

До реологічних або структурно-механічних властивостей тіста відносяться: пружність, пластичність, еластичність і в'язкість. Тісто має одночасно властивості твердого тіла й рідини, тому в ньому повинне бути певне співвідношення грузлих і пружних властивостей [17]. Іншими властивостями, що забезпечують якісні показники напівфабрикатів є *пружність, пластичність, в'язкість та еластичність борошна.*

Пружність це здатність речовини відновлювати форму (об'єм) після деформації. Пружність обумовлює вирівнювання слідів від натиснення пальцями на поверхню пшеничного тесту.

Пластичність – протилежне пружності властивість речовини сприймати й зберігати деформацію після усунення навантаження. Внаслідок пластичності заготовці із пшеничного тіста зберігають надану їм форму.

В'язкість – це опір, що виникає всередині рідкої речовини при її русі

Еластичність – властивість речовини випробувати значні деформації без руйнування структури (наприклад, після розтягання сира клейковина знову стискається).

Залежно від стану реологічних властивостей тіста розрізняють густе, середнє і слабке за силою борошно.

Сильне борошно містить багато білкових речовин, дає великий вихід сирі клейковини. Клейковина і тісто із сильного борошна характеризуються високою пружністю й низькою пластичністю. Білкові речовини сильного борошна набухають при замісі тіста відносно повільно, але в цілому поглинають багато води. Протеоліз у тісті протікає повільно.

Слабке борошно утворить нееластичну, зайво розтяжну клейковину. Тісто зі слабого борошна внаслідок інтенсивного протеолізу має малу пружність, високу пластичність, підвищену липкість. Сформовані тістові вироби в період роботи розпливаються. Готовим виробам властива розпливчастість.

Середнє борошно дає сиру клейковину й тісто з гарними реологічними властивостями. Тісто й клейковина досить пружні й еластичне. Виріб має форму і якість, що відповідають вимогам стандарту [17].

Для виробництва пельменів та равіолі застосовують борошно із клейковиною I і II групи. Борошно із клейковиною III групи практично непридатне для виготовлення даної групи напівфабрикатів. Клейковина I групи має гарну еластичність, середньої (10...20 см) або довгої (більш 20 см) розтяжності. Така клейковина вважається кращою за якістю. Клейковина II групи має задовільну еластичність при різній розтяжності або гарній еластичності, але коротку розтяжність (менш 10 см). До III групи відноситься незадовільна за якістю клейковина (позбавлена еластичності, що кришиться або необмежено розпливається при розтяжності) [17].

Для виробництва заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці використовують борошно пшеничне вищого гатунку, згідно ДСТУ 46-004-99 «Борошно пшеничне [8],

Використання лляного борошна та соку шпінату у крафтовому виробництві пельменів

Ляне борошно коричневого кольору, в якому присутні вкраплення більш темного кольору (незруйновані оболонки насіння). Воно має ледь відчутний приємний трав'янистий аромат і солодкуватий, з легкою гірчинкою смаку. Що стосується кислотності, то вона становить 4,08 град. Така ж кислотність у другосортного пшеничного борошна.[35]

Унікальність лляного борошна у властивостях його нутрієнтів. Переваги цього борошна, порівняно з рештою, в тому, що 50% його складу це білок. Харчова цінність 100 грамів борошна складає 270 кілокалорій.

Багате на розчинну і нерозчинну клітковину лляне борошно нормалізує роботу шлунково-кишкового тракту і створює відчуття ситості. Містить вітаміни групи В і цим забезпечує здоровий стан нервової системи, має заспокійливий ефект. Борошно з насіння льону є лідером за вмістом лігнінів – рослинних гормоноподібних речовин, які мають потужні антиоксидантні властивості та є безглютеновим.

Шпинат городній (*Spinacia oleracea*) – це один з найпоширеніших листових овочів. Перші види шпинату в дикому вигляді були відомі в Азії. Пізніше, коли люди усвідомили користь цієї рослини, шпинат почали розводити в Персії. З перської мови назва перекладається як «зелена рука». Потім шовковим шляхом він поширився в Китай, а пізніше в Європу. Популярність шпинат отримав в Європі пізніше ніж в Азії.

У складі цієї їстівної рослини велика кількість корисних хімічних речовин, яких немає ні в одному іншому овочі. Це незамінне джерело вітамінів, мінералів, органічних кислот та інших поживних речовин. Шпинат вважають основним сховищем фолієвої кислоти серед всіх інших продуктів. Окрім перерахованих корисних хімічних речовин до складу шпинатної зелені входять необхідні для підтримки життєдіяльності людини нутрієнти: білки, жири, вуглеводи, харчові волокна, тощо. Шпинат володіє низькою калорійністю, всього 22 ккал на 100 грамів продукту.

Вживаючи його в їжу, можна коригувати вагу, а користь виявлено в лікувальному ефекті та можливості позбутися деяких захворювань.

Лікарі та дієтологи рекомендують включати шпинат в лікувальні раціони при різних захворюваннях, а також для зміцнення імунітету, підвищення життєвого тону організму, стресостійкості. З лікувальною метою шпинат вживають в сирому або припущеному вигляді, а також застосовують зовнішньо – у вигляді відвару, настою, примочок, компресів, полоскань. [39]

Висновки до розділу 1

Розробка нового асортименту заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці є багатограним та творчим процесом, що залежить від ефективного використання науково-технічного потенціалу, удосконалення існуючих та/чи впровадження нових процесів (виробничих, управлінських, маркетингових та ін.).

В свою чергу, підвищення якісного рівня інформаційної та науково-дослідної бази сприятиме забезпеченню конкурентоспроможності нового асортименту заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці на споживчому ринку та підвищенню ефективності функціонування підприємства, що забезпечує його виробництво.

Дієвим інструментом, що дозволяє досягнути поставленої мети є розробка інноваційної стратегії, яка визначає технологічну, технічну, маркетингову, організаційну та інші складові розробки та впровадження заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці.

РОЗДІЛ 2.

АНАЛІЗ ТУРИСТИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ У РЕСТОРАНІ СУЧАСНОЇ КУХНІ «ГЛЕК»

2.1. Загальна характеристика ресторану сучасної кухні «Глек»

На початок 2022 року на ресторанному ринку України працювало близько 29 200 підприємств, але у першому півріччі через повномасштабне вторгнення індустрія скоротилася на понад 65%-70% у грошовому вираженні (від 26,5 млрд.грн. до 7,9-8,2 млрд.грн.) та приблизно на 55%-60% у кількості діючих закладів. Починаючи з вересня-жовтня 2022 року ситуація почала покращуватися, демонструючи позитивні тенденції в окремих регіонах, які майже вдвічі перевищували попередній період року.

Подібний сценарій «відносної стабільності» спостерігається і у Києві, експерти відзначають позитивне зростання кількості «балансу» відкритого та закритого бізнесу. Наразі робити «фінансові висновки» досить складно, але виходячи з наявних даних та оцінок колег і партнерів по ринку, показники торгівлі ресторанного ринку у 2023 році склали 18-19 млрд.грн., що на 25-35% перевищують темпи зростання у 2022 році.

Орієнтовна кількість діючих ресторанів в Україні станом на грудень 2023 року становить приблизно 21,5-23 тис., з яких від 10% до 15% залежно від регіону країни почали роботу цього року. У Києві спостерігався сплеск зростання та нових можливостей: за 2023 рік свої двері для гостей відкрили понад 300 нових закладів [1].

Основою комерційного успіху в ресторанному бізнесі є цікава інноваційна ідея. Концепція ресторану є базовим фактором, що визначає всі бізнес-процеси. Аналітичні дослідження сучасного ринку ресторанних послуг в сегменті національної кухні дозволяють зробити висновок, що етнічні страви з різними рецептурами компонентів, техніками приготування, комплексним оформленням і авторською подачею користуються великим попитом.

В Україні є багато продуктів з яких можна приготувати палітру цікавих страв, тому концепція ресторану «Глек» була обрана для розповіді про місцеві продукти, сезонні пропозиції та вишуканий смак.

F&B-концепція закладу – сучасна київська кухня, що дозволяє залучити більш широке коло споживачів, затвердити і закріпити цей сегмент на ринку.

У ресторані «Глек» їжа готується лише з місцевих продуктів, які були вирощені в радіусі 100 кілометрів. Меню також змінюється на п'ятдесят відсотків кожні два місяці завдяки використанню сезонних овочів і фруктів.

Інформація про заклад.

Адреса: вулиця Велика Житомирська, 6, Київ.

Робочий час: 09:30 - 22:00

Телефон: +380983771100

Шеф-кухар – Андрій Северенчук

Шеф-бармен – Віталій Колпачієв

Офіційний email: hlek.kyiv@gmail.com

Офіційний сайт: <https://glek.choiceqr.com/>

Сторінки у соціальних мережах: <https://www.facebook.com/hlekrestaurant/>

https://www.instagram.com/hlek.kyiv/?utm_medium=copy_link

Сторінка на Tripadvisor: https://www.tripadvisor.co.uk/Restaurant_Review-g294474-d22219340-Reviews-Hlek_Restaurant-Kyiv.html

Власники закладу:

- FOP Stepova Maya Mihaylivna. ППН / ЄДРПОУ: 2642513009

Ел. пошта: maya.stepovaya@gmail.com

Телефон: [380674019630](tel:380674019630)

Юридична адреса: Місце проживання: 03062, Київ, вул.Кулібіна, буд.14, кв.45

- Товариство з обмеженою відповідальністю «ПАННА ГРУП».

ППН / ЄДРПОУ: 40380363

Ел. пошта: Hlek.kyiv@gmail.com

Телефон: [+380952451027](tel:+380952451027)

Юридична адреса: 01004, місто КИЇВ, вулиця ВЕЛИКА ВАСИЛЬКІВСЬКА, будинок 1-3/2.

Види діяльності ТОВ «Панна Груп» [3]:

- 56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування;
- 46.38 Оптова торгівля іншими продуктами харчування, у тому числі рибою, ракоподібними та молюсками;
- 47.25 Роздрібна торгівля напоями в спеціалізованих магазинах;
- 47.26 Роздрібна торгівля тютюновими виробами в спеціалізованих магазинах;
- 56.21 Постачання готових страв для подій;
- 73.11 Рекламні агентства.

Ресторан «Глек» було відкрито 8 липня 2020 року молодими киянами: завзятими й відкритими, талановитими й креативними. Ресторан пропонує смачну їжу та гастрономічні відкриття, фудпейрінг з винами та напоями (фудпейрінг – це про поєднання продуктів з різними смаками і запахами, але з загальним смаковим компонентом). У таблиці 2.1 наведено загальну характеристику закладу.

Власники ресторану «Глек» під час розробки концепції заглибилися в історію та дійшли висновку, що гастрономія у старому Києві ділилася на дві категорії — елітарну кухню та просту домашню кухню. Київ стоїть на перетині торгових шляхів, звідси й синергія смаків у стравах, різноманітність продуктів. Тому обрано концепцію закладу де поєднуються київська тема та елітарна кухня, що дає більше можливостей, адже можна включити у страви елітні продукти, наприклад морепродукти та рибу. Шеф та шеф-бармен, як корінні кияни, через легкі і цікаві страви з великою кількістю технік, пояснюють що таке київська кухня для кращого гастрономічного експірієнсу.

Загальна характеристика ресторану сучасної кухні «Глек»

Ознаки	Характеристика ознак
Вид підприємства	Заклад ресторанного господарства - ресторан
Кулінарне спрямування закладу	Київська кухня, локальна кухня
Місце знаходження	На першому поверсі історичної будівлі
Контингент споживачів	зосереджений (офісні працівники)
Формат закладу	Повно-сервісний
Формат виробництва	Повний цикл виробництва
Кількість місць	60 місць (з літньою терасою – 70)
Режим роботи	понеділок – п'ятниця 09.30 – 22.00, субота, неділя 10:30 – 22:00 год.
Форма обслуговування	Обслуговування офіціантами
Дизайнерський стиль	Сучасний, з етнічними мотивами

Загалом у ресторані «Глек» близько 60 посадочних місць, але з літньою терасою їх кількість збільшується до 70.

Дизайн закладу візуалізує загальну концепцію. Три зали ресторану мають своє оформлення: зал біля барної стійки із дубовими столами, виготовленими за індивідуальним замовленням на Івано-Франківщині, підійде для компаній; зал з великим диваном із оббивкою із лляної тканини та точковим освітленням над столиками для ділових зустрічей та романтичних побачень; у третьому, найсвітлішому залі з великими вікнами, комфортно снідати та обідати; у теплу пору року відкривається затишна літня тераса.

В інтер'єрі ресторану присутньо багато елементів ручної роботи: це великі «глеки», що прикрашають вікна, світильники, які гостям нагадують виноград, крапельки чи морські буйки. Великі «глеки», які стоять у вікнах, робив майстер Микола із Опішної Полтавської області, на замовлення власників. Для «глеків» характерне плавне звуження догори: шийка плавно

переходить у корпус, який звужуючись, закінчується достатньо широкою стійкою основою, також колір «глеків» не рудий, а відповідає під кольори в інтер'єрі. Атмосферу закладу надають композиції із трав та квітів Київщини, які стоять у «глеках». У вазонах на літній терасі ростуть ароматні меліса, чебрець, деревій.

Мінімалістичний логотип ресторану розробляли Ілля Почкун та Соня Панасенко (рис.2.1). Він нагадує гостям не лише «гличик», а й бані київських церков.

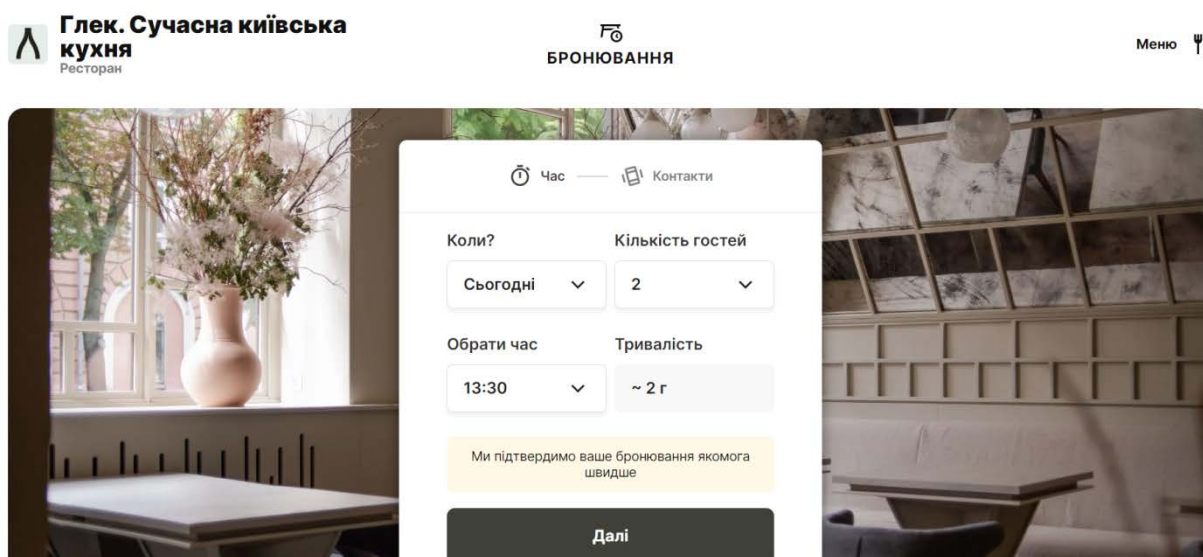


Рис.2.1. Сторінка ресторану «Глек»: логотип, інтер'єр, бронювання [2]

Виробничі потужності закладу формують обладнання від українських виробників, що підтримує загальну концепцію на локальність та крафтовість. Для оцінки та контролю безпеки харчових продуктів з перших днів роботи закладу запроваджено НАССР. У процесі роботи працівники дотримуються техніки безпеки на робочому місці, робоче місце утримується в чистоті відповідно до санітарно-гігієнічних вимог. У разі виникнення непередбачених ситуацій, пошкодження обладнання чи інших матеріальних цінностей негайно повідомляється керівництво ресторану.

Ресторан сучасної київської кухні «Глек» розташований в центрі столиці, просуває київську гастрономічну культуру, поєднуючи традиції з сучасністю.

2.2. Організаційно-економічна діяльність ресторану сучасної кухні «Глек»

У ресторані сучасної кухні «Глек» працює молода команда, яка реалізує сучасні стандарти обслуговування для обслуговування киян та гостей міста. Створення потрібної атмосфери сприяє нарощуванню постійних гостей, які запрошуюють іноземців «для знайомства» з гастрономічними традиціями Київщини.

Загальна кількість працівників закладу під час воєнного стану складає до 30 осіб. Керівництво рестораном здійснюють 4 особи, за виробничі процеси відповідають шеф-кухар та шеф-бармен. Існує проблема із плінністю кадрів обслуговуючого персоналу. Наразі активною є вакансія офіціанта зі ставкою 35-40 тис. грн. на місяць плюс чайові.

За результатами роботи 2023 року загальна вартість закладу за даними фінансового звіту склала 1909,3 тис. грн., що на 13,41% більше від показника 2022 року. У таблицях 2.1 і 2.2 представлено вертикальний аналіз фінансової звітності ресторану. Вартість необоротних активів складає 1022,9 тис.грн., в тому числі 998,0 тис.грн. основних засобів виробництва. Сума дебіторської заборгованості зростає з 442,4 тис.грн. на початку року до 537,5 тис.грн. на кінець року, що свідчить про неплатоспроможність частини покупців.

Таблиця 2.1

Вертикальний аналіз активів ресторану у 2023 році [3]

Назва рядка	На початок звітного року, тис. грн	На кінець звітного періоду, тис. грн	Абсолютне відхилення, тис.грн.	Відносне відхилення, %
I. Необоротні активи Нематеріальні активи	0,00	0,00	0,00	0,00
первісна вартість	0,00	0,00	0,00	0,00
накопичена амортизація	0,00	0,00	0,00	0,00
Незавершені капітальні інвестиції	24,90	24,90	0,00	0,00
Основні засоби:	998,00	998,00	0,00	0,00

Назва рядка	На початок звітнього року, тис. грн	На кінець звітнього періоду, тис. грн	Абсолютне відхилення, тис.грн.	Відносне відхилення, %
первісна вартість	1 826,40	1 826,40	0,00	0,00
знос	828,40	828,40	0,00	0,00
Довгострокові біологічні активи	0,00	0,00	0,00	0,00
Довгострокові фінансові інвестиції	0,00	0,00	0,00	0,00
Інші необоротні активи	0,00	0,00	0,00	0,00
Усього за розділом I	1 022,90	1 022,90	0,00	0,00
II. Оборотні активи Запаси:	202,50	192,50	-10,00	-4,94
Поточні біологічні активи	0,00	0,00	0,00	0,00
Дебіторська заборгованість за товари, роботи, послуги	0,00	0,00	0,00	0,00
Дебіторська заборгованість за розрахунками з бюджетом	442,40	307,50	-134,90	-30,49
Інша поточна дебіторська заборгованість	0,00	230,00	230,00	100
Поточні фінансові інвестиції	0,00	0,00	0,00	0,00
Гроші та їх еквіваленти	13,80	152,40	138,60	1004,35
Витрати майбутніх періодів	2,00	4,00	2,00	100,00
Інші оборотні активи	0,00	0,00	0,00	0,00
Усього за розділом II	660,70	886,40	225,70	34,16
III. Необоротні активи, утримувані для продажу, та групи вибуття	0,00	0,00	0,00	0,00
Баланс	1 683,60	1 909,30	225,70	13,41

Обсяг коштів на рахунках закладу зріс з 13,8 тис.грн. на початок 2023 року до 152,4 тис.грн. на кінець 2023 року.

Статутний капітал ресторану «Глек» сформований за рахунок внесків засновників як грошовими коштами. Розмір статутного капіталу складає 100 тис.грн. З таблиці 2.2 видно, що витрати закладу перевищують доходи, адже підприємство має непокритий збиток у розмірі що у 14 разів перевищує суму власного капіталу (-1518,7 тис.грн. на кінець 2023 року). Для покриття витрат ресторан не використовує довгострокові зобов'язання, здійснюється фінансування за рахунок поточних короткострокових зобов'язань, які погашаються поточними активами. На кінець 2023 року обсяг поточних зобов'язань склав 3328,0 тис.грн.

Таблиця 2.2

Вертикальний аналіз пасивів ресторану у 2023 році[3]

Назва рядка	На початок звітного року, тис. грн	На кінець звітного періоду, тис. грн	Абсолютне відхилення, тис.грн.	Відносне відхилення, %
I. Власний капітал Зареєстрований (пайовий) капітал	100,00	100,00	0,00	0,00
Додатковий капітал	0,00	0,00	0,00	0,00
Резервний капітал	0,00	0,00	0,00	0,00
Нерозподілений прибуток (непокритий збиток)	-1 713,20	-1 518,70	194,50	-11,35
Неоплачений капітал	0,00	0,00	0,00	0,00
Усього за розділом I	-1 613,20	-1 418,70	194,50	-12,06
II. Довгострокові зобов'язання, цільове фінансування та забезпечення	0,00	0,00	0,00	0,00
Короткострокові кредити банків	0,00	0,00	0,00	0,00
III. Поточні зобов'язання Поточна кредиторська заборгованість за: довгостроковими зобов'язаннями	0,00	0,00	0,00	0,00

Назва рядка	На початок звітної року, тис. грн	На кінець звітної періоду, тис. грн	Абсолютне відхилення, тис.грн.	Відносне відхилення, %
товари, роботи, послуги	199,00	225,30	26,30	13,22
розрахунками з бюджетом	8,50	18,60	10,10	118,82
у тому числі з податку на прибуток	0,00	0,00	0,00	0,00
розрахунками зі страхування	2,70	3,00	0,30	11,11
розрахунками з оплати праці	12,30	8,90	-3,40	-27,64
Доходи майбутніх періодів	0,00	0,00	0,00	0,00
Інші поточні зобов'язання	3 074,30	3 072,20	-2,10	-0,07
Усього за розділом III	3 296,80	3 328,00	31,20	0,95
IV. Зобов'язання, пов'язані з необоротними активами, утримуваними для продажу, та групами вибуття	0,00	0,00	0,00	0,00
Баланс	1 683,60	1 909,30	225,70	13,41

У 2023 році заклад отримав 2726,6 тис.грн. чистого доходу, що на 1392,9 тис.грн. або 104,44% більше за результат діяльності у 2022 році. До основних причин зростання доходу безумовно варто віднести стабільну роботу закладу протягом усіх місяців 2023 року, в той час як у 2022 році вдалося налагодити запуснути виробничі процеси тільки влітку.

Собівартість реалізованої продукції закладу зросла у 2023 році до рівня 996,1 тис.грн., що на 263,54% більше за 2022 рік. Інші операційні витрати, які включають послуги сторонніх підприємств, витрати на збут, адміністративні витрати, інші витрати пов'язані з операційною діяльністю підприємства, теж зросли до рівня 1536,0 тис.грн., на 48,06 % від 2022 року.

Загальна сума витрат закладу зросла на 93,08% з 1311,4 тис.грн. у 2022 році до 2532,1 тис.грн. у 2023 році. Темп приросту витрат не перевищив темп росту доходу, що дозволило отримати прибуток у аналізованому періоді.

Звіт про фінансові результати ресторану у 2022-2023 роках [3]

Назва рядка	За аналогічний період попереднього року, тис. грн	За звітний період, тис. грн	Абсолютне відхилення, тис.грн.	Відносне відхилення, %
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	1 333,70	2 726,60	1392,90	104,44
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг)	274,00	996,10	722,10	263,54
Інші операційні доходи	0,00	0,00	0,00	0,00
Інші операційні витрати	1 037,40	1 536,00	498,60	48,06
Інші доходи	0,00	0,00	0,00	0,00
Інші витрати	0,00	0,00	0,00	0,00
Разом доходи (2000 + 2120 + 2240)	1 333,70	2 726,60	1392,90	104,44
Разом витрати (2050 + 2180 + 2270)	1 311,40	2 532,10	1220,70	93,08
Фінансовий результат до оподаткування (2280 - 2285)	22,30	194,50	172,20	772,20
Податок на прибуток	0,00	0,00	0,00	0,00
Чистий прибуток (збиток) (2290 - 2300)	22,30	194,50	172,20	772,20

Розмір прибутку у 2022 році склав 22,3 тис.грн., у 2023 році – 194,5 тис.грн. Зростання прибутку також пов'язано із періодом стабільної діяльності протягом усіх місяців 2023 року.

Розрахунок рентабельності продажу показує, що рівень зріс на 5,4% до 7,1% у 2023 році. Рентабельність продажу 2022 = $22,3/1333,7 \cdot 100\% = 1,7\%$
Рентабельність продажу 2023 = $194,5/2726,6 \cdot 100\% = 7,1\%$

Таким чином, частка прибутку у загальному доході бізнесу складає 7,1%.

Рентабельність діяльності закладу теж зросла до рівня 7,7% у 2023 році. Рентабельність діяльності 2022 = $22,3/1311,4*100 = 1,7\%$. Рентабельність діяльності 2023 = $194,5/2532,1*100 = 7,7\%$

Організаційно-економічна діяльність ресторану «Глек» організована із врахуванням всіх поточних ризиків та спрямована на забезпечення стабільної роботи закладу через співпрацю з локальними виробниками харчових продуктів Київщини.

2.3. Характеристика продукції та потенціалу туристичного обслуговування ресторану сучасної кухні «Глек»

У ресторані «Глек» пропонують страви, що базуються на українській кухні, але вдосконалені завдяки застосуванню сучасних технік та подач. Використовують локальні продукти, що вирощуються у 100-кілометровій зоні на Київщині.

При розробці меню орієнтувалися на продукти, які є доступними на ринку зараз – сезонні продукти. Локальна сировина та інгредієнти підкреслюють концепцію закладу і виступають основою туристичного потенціалу. Наприклад, у закладі використовується вісім видів олій від постачальників та шість видів розроблених шеф-кухарем. Особливим попитом користується хліб, який випікається на місці, так само як пиріжки та круасани. У закладу є власна коптільня, на потужностях якої виготовляється копчене вершкове масло. У меню присутні страви із глютену, використовується вега-майонез.

Меню закладу є електронним та представлено стравами за категоріями: закуски, салати, супи, перші страви, десерти, а також винною та барною картами. Проаналізуємо меню закладу на рівнем популярності страв. Вартість страв вказана за цінами від травня 2024 року. У таблиці 2.4 визначено рівень популярності закусок та салатів: перші місця посідають пампушка з яловичиною, київброд з салом та київброд з мацарелою. Таким чином, самі дані страви будуть входити до переліку позицій категорії А

(метод ABC-аналіз), як найпопулярніші та найприбутковіші. Також до групи А належить київський борщ з білими грибами та м'ясною пампушкою, якому надає

Таблиця 2.4

Меню ресторану «Глек»: закуски та салати [2]

Назва страви	Опис страви	Вага, грамів	Вартість страви, грн.	Рівень популярності страви, %	
Закуски	Різні хліби зі змащанками	Цільнозерновий хліб та бріюш пропонуємо скуштувати з буряковим хумусом, крем сир з Песто локальних трав, конопляним майонезом та пікантним томатно-горіховим соусом	290	190	5,2
Делікатеси київщини з дичиною #1	В'ялена оленина, салямі з косулі, сири - витриманий Чедер , Білий Трюфель, смерековий мед	240	440		
Делікатеси київщини#2	Сири Руан та Печерський, салямі з горіхами , буряковий хумус, мариновані сливи, пастіла зі смородини, крекер з насіння	250	290	9	
Делікатеси київщини #3	Крем сало з запеченою цибулею, сало Лардо (з ялівцем, чорним перцем, розмарином), шинка	250	290		
Підкопчений сом	Підкопчений сом з ікряним маслом	175	230	2,6	
Запечений Руан	Запечений Руан зі смородино-цибулевим конфі	180	200	2	
В'ялена оленина	В'ялена оленина з буряковою мостардою та крекером	80	230	4	
Хумус зі смородиною	З червоної карпатської квасолі з додаванням буряку, подаємо з йогуртом	160	250	3,6	
	Фудперінг : Рубіново Сікера				
Київброд з моцарелою	На підсмаженому зерновому хлібі подаємо моцарелу з соусом песто, свіжою зеленню та маринованою грушою		250	10	
Київброд з салом	Житній хліб змащений конопляним майо, з зеленим помідором, маринованим пастернаком та	240	230	11,6	

		вінницьким хріном			
		Рекомендуємо скуштувати з Хріновухою			
	Київські фермерсь-кі равлики з грінками пивного хліба	Равлики, вирощені на фермі Snail Hunters готуються з соусами Діжон, Папрік та 4 сири. Подаємо з грінками пивного хліба.	120	360	7
	Пампушка з томленою яловичиною	Пампушку власної випічки розрізаємо та змащуємо майонезом з конопляної олії, приправляємо червоною цибулею і наповнюємо томленими бичачими хвостами		160	38
	Крафтовий хліб з маслом	Злегка підкопчене масло з білими грибами подамо зі злаковим хлібом та бріюшем		100	10
Салати	Бурата зі свіжою полуницею	Подаємо на кремі з лісового горіху з полуницями та редисом, ягідно-гірчичним соусом та листям Шисо		400	15
	Салат зі спаржею та моцарелою	Обсмажену спаржу подаємо під йогуртовою заправкою з крамблом житнього хлібу та шматочками свіжої моцарелли		350	38
	Салат з томатами та бринзою	Асорті томатів з черешнею, свіжою Бринзою, приправляємо насінням гарбуза та базіліком Заправляється соусом зі свіжих томатів		290	22
	Салат з підкопченим фермерським сомом	Сом гарячого копчення подаємо з зеленим міксом, маринованим буряком та пастернаком, крекером з насіння та йогуртовим кремом з запеченим часником	210	290	25

перевагу більшість відвідувачів ресторану «Глек» - понад 60% популярності у категорії «супи» (таблиця 2.5). Серед основних страв обирають вареники з капустою та картоплею, вершкову пасту із спаржею та шпинатом, смажену картоплю з білими грибами, котлету по-київськи. Окремо у меню пропонується основі страви для дітей: сирні макарончики власного виробництва з куркою і сирна котлета з картопляним пюре.

Гостям закладу пропонуються страви з індички, перепілки, страуса, сома, равликів, вирощених на фермерських господарствах на Київщині. Постачальниками ресторану є українська компанія «SNAIL HUNTERS», що вирощує та перероблює равлика *Helix Aspersa Maxima*; невелика сімейна ферма «Зелений луг», де вирощують курку, качку, індичку; компанія ТОВ «АКВА СИСТЕМ ОРГАНІК», торгова марка «AQUAFARM» - постачальник риби (зокрема, сома), підприємство, яке першим в Україні реалізувало проект вирощування риби та рослин в системі рециркуляції води.

Ресторан співпрацює з фермерським господарством «Морква» та фермою «Мікролюб». Двічі на тиждень «Морква» доставляє свіжу зелень та овочі, серед яких кольорова морква та буряк, пак чой, кейл, броколіні, мізуну, фенхель, інше. «Мікролюб» постачає мікрогрін і їстівні квіти.

Таблиця 2.5

Меню ресторану «Глек»: супи та основні страви [2]

Назва страви	Опис страви	Вага, грамів	Вартість страви, грн.	Рівень популярності страви, %
Супи	Холодник з язиком та малосольними огірками		270	14
	Малосольний огірок, печений буряк, маринований редис, яйця перепелині, щавель та кріп заправляються особливою заправкою.	-	270	14
	Зелений борщ з підкопченим сомом	430	270	11
	До рибного бульйону з сома додаємо підкопчене філе сома, обсмажену картоплю, три перепелиних яйця та свіжий щавель! Фудпейринг. Найкраще смакує з вином з українського автохтону Тельті Курук	430	270	11
	Справжній київський борщ з білими грибами та м'ясною пампушкою	325/150	270	63
	Борщ на овочевому бульйоні з білими грибами та квасолею, без картоплі. Подається з пампушкою, яку ми розрізаємо, змащуємо конопляним майонезом, приправляємо червоною цибулею та начиняємо томленими бичачими хвостами	325/150	270	63

	Справжній кийвський борщ з білими грибами, подається з пампушкою	Борщ на овочевому бульйоні з білими грибами та квасолею, без картоплі. Подається з пампушкою. Фудпейринг. Найкраще смакує з вином з українського автохтону Одеський Чорний.	325	270	12
Основні страви	Вареники з капустою та картоплею	Два види вареників з тушкованою капустою та картоплею подаємо в вершковому соусі зі свіжим шпинатом	-	290	29
	Вершкова паста зі спаржею та шпинатом	Папарделле зі спаржею та шпинатом подаємо в грибному соусі з запеченим часником та додаванням коньяку. Посипаємо витриманим сиром Чедер	-	350	21,5
	Смажена картопля з білими грибами та спаржею	На пюре цвітної капусти обсмажена картопля з білими грибами та спаржею. Подаємо з йогуртом приправленим часником конфі	360	350	12,4
	Котлета з фермерської індички та бататом з Київщини	Котлета наповнена витриманим сиром Чедер, подаємо з запеченим бататом та пастернаком під сирним барбекю соусом	-	370	5
	Томлені реберця у червоному вині з овочами	Томлені реберця подаємо з Соус з Деміглас, виноградом у вині, пастернаком та пюре з цвітної капусти	430	460	8,5
	Нижній яловичий язик зі сливами та пюре лісового горіху	Томлений язик подаємо під соусом Деміглас з маринованими сливами та брусницею на пюре картоплі то лісового горіху	340	460	4,5
	Філе гольця на пару з м'ятним кремом з зеленого горошку та підсмаженою Бок Чой	Філе гольця вирощеного у Київській області Капуста Бок чой пісмажена з додаванням травяного соусу Посипається крамблом з житнього хліба та насіння гарбуза Крем з зеленого горошку з крем сиром та м'ятою.	340	440	2,6
	Філе фермерського страуса з кремом з	Подаємо з ферментованою молодою капустою, редисом та кремом з запеченого батату П.с філе страуса нам постачає	260	540	2,9

батату	фермерське господарст-во з Київщини Фудперінг : Розе			
Фермерська перепілка з булгуром	Запечена перепілка подається з булгуром та молодим горошком, обсмаженими стрілками часнику та свіжими помідорами з базиліком	-	420	3
Котлета по-київськи	Шматочок вершкового масла, загортаємо в ніжне куряче філе і обсмажуємо в хрустких хлібних сухарях. Подаємо з картопляним пюре та маринованою цвітною капустою	350/100/50	400	7,4
Сирні макарончики власного виробництва з куркою	Макарончики з житньо-пшеничного тіста соусі з обсмаженим філе курки та сиром. Страва для дітей	210	180	1,7
Сирна котлета з картопляним пюре	З фермерської індички та Чедером всередині. Страва для дітей	-	260	2,2

Постачальниками сирів є крафтова сироварня італійських молодих сирів «Di Latte» та сироварня «Сироман». Моцарела, буррата, скаморца, страчатела, рикотта, сири з білою пліснявою по типу маленьких французьких сирів є невідомою складовою страв ресторану «Глек». Серед десертів ресторану перевагу надають фірмовому «Глек», київському сирнику, київському торту (таблиця 2.6).

Таблиця 2.6

Меню ресторану «Глек»: десерти [2]

Назва страви	Опис страви	Вага, грамів	Вартість страви, грн.	Рівень популярності страви, %
Десерт "Глек"	В цьому десерті ми використовуємо шоколад виготовлений в Україні по особливій технології Bean-to-bar (від боба до плитки) з кращих ароматичних	-	260	38,5

колумбійських какао-бобів.

Київський торт	Солодка візитівка нашого міста! Коржі - бізе з фундуком вирощеними в Яблунівці. Взбитий масляний крем, мармелад з вишні та чорної смородини P.s марку можна їсти, а можна й не їсти	-	210	15,2
Банка сорбету	Смаки: 1. Манго-банан-маракуя 2. Полуниця	-	150	10
Київський сирник	Один великий сирник наповнений малиновий джемом, подаємо з грушою та йогуртовою еспумою	280	260	20,3
Вареники з вишневого тіста з маково-сирною начинкою	Ніжні вареники з заварного тіста та вишневого соку, начинені маком і сиром з ферми. Подаємо їх з еспумою із сметанного крему та вишнею П.с Можуть попадатися кісточки	310		12
Цукерки	Шоколадні цукерки	-	70	1,5
Цукерки веганські	Безглютеніві та безлактозні	-	70	2,5

Таким чином, стравами, що входять до категорії А ресторану «Глек» за методом АВС-аналізу є київський борщ з білими грибами та м'ясною пампушкою, вареники з капустою та картоплею, вершкову пасту із спаржею та шпинатом, смажену картоплю з білими грибами, котлету по-київськи, пампушка з яловичиною, київброд з салом, київброд з мацарелою, десерт «Глек».

Барна карта ресторану «Глек» включає класичні коктейлі (Wai Tai, Espresso Martini, 3 види сауерів, Basil Smash та інші) та авторські напої (авторський коктейль Bloody Mary - на основі української горілки із соусами ворчестер та табаско, із сіллю та перцем, свіжою селерою, запеченим часником та підкопченим болгарським перцем; прозорий коктейль на основі горілки з кордіалом з кропу та білого вина). Безалкогольні напої та лимонади, власні гарячі чаї та кава межують у меню з українськими міцними напоями,

наливками та настоянками власного виробництва, сидрами та пивом, а також граппою, вермутом, текілою, бренді, коньяком, іншими міцними напоями.

У винній карті ресторану представлені позиції різних куточків світу, а саме понад 60 позицій вин, у тому числі й українських виробників. Ресторан знайомить з українськими винами та формує внутрішню культуру споживання українського вина, адже у закладі можна придбати пляшку додому.

У закладі проводяться винні дегустації та еногастрономічні вечори, щоб знайомити гостей із винами локальних виробників.

Туристичний потенціал ресторану визначає і місце розташування у історичному центрі столиці у будівлі 1882 року, що є пам'яткою архітектури.

Розглянемо деякі економічні показники діяльності ресторану «Глек» (табл. 2.7), до яких належать: пропускна спроможність ресторану, оборотність одного місця. Ці показники розраховуються на основі визначення кількості місць, тривалості роботи ресторану в день, часу прийому їжі одним відвідувачем, максимальної пропускної спроможності ресторану в день та інші.

Оборотність одного місця ресторану «Глек» є досить низькою – всього 0,49 у 2022 році, 0,69 у 2023 році, отже обсяг споживачів послуг ресторану не є високим. Однак відмітимо, що бар ресторану працює як винна крамниця, де можна придбати сучасні українські вина у пляшках. Для збільшення кількості гостей ресторан проводить івенти до яких залучає відомих сомельє та кухарів, організовує зустрічі власників з групами відвідувачів з освітньою метою – розповісти про традиційну київську кухню та особливості реалізації власне проекту – ресторан «Глек».

Таблиця 2.7

Динаміка показників ефективності роботи ресторану «Глек»

Показники	2022 рік	2023 рік	Абсолютне відхилення, тис.грн.	Відносне відхилення, %
Кількість місць, місць	60	60	0	0

Тривалість роботи ресторану в день, год.	12	12	0	0
Час прийому їжі одним відвідувачем, год.	2	2,2	0	0
Максимальна пропускна спроможність ресторану в день, місць	360	327	-33	-9,17
Кількість споживачів послуг ресторану в середньому за день, чол.	176	224	48	27,27
Оборотність одного місця	0,49	0,69	0,2	40,82

Конкурентними перевагами ресторану «Глек», що визначають його привабливість для туристів є:

- концепція та дизайн закладу - основними факторами формування дизайну інтер'єру ресторану в українському стилі є матеріальні та культурні чинники, засновані на динамічному і пропорційному розвитку суспільного виробництва;

- страви, створені з локальних продуктів;

- винна карта;

- місце розташування між двох святинь Києва: Михайлівським та Софіївським соборами.

Висновки до розділу 2

Українська кухня є визначеною в сучасному світі. Вона має чудові властивості, які зміцнюють ідентичність громадян і стає предметом справжньої національної гордості. Культура харчування країни має свої звичаї, пов'язані з приготуванням повсякденних та ритуальних страв, заборонами, обмеженнями та перевагами страв, а також додаванням певних смаків у меню повсякденних та ритуальних страв.

Ресторан сучасної київської кухні «Глек» розташований в центрі столиці, просуває київську гастрономічну культуру, поєднуючи традиції з сучасністю.

У ресторані «Глек» представлена кухня тільки з локальних відібраних продуктів, вирощених у радіусі 100 кілометрів. А завдяки використанню

сезонних овочів та фруктів меню змінюється на 50 % кожні два місяці. Заклад розміщений на розі найдавніших вулиць столиці: Володимирської та Великої Житомирської в історичній будівлі 1882 року – пам'ятці архітектури, де завжди споконвіку розміщувалися заклади харчування.

Конкурентними перевагами ресторану «Глек», що визначають його привабливість для туристів є:

- місце розташування;
- концепція та дизайн закладу;
- страви, створені з локальних продуктів;
- винна карта.

РОЗДІЛ 3

НАУКОВО-ДОСЛІДНА ЧАСТИНА

3.1. Схема проведення наукових досліджень

Метою роботи є удосконалення та розширення асортименту равіолі з покращеними смаковими якостями, пікантним смаком та привабливим зовнішнім виглядом.

Об'єктом дослідження є технологія равіолі з використанням лляного борошна, куркуми, соку шпинату, з пікантним смаком та привабливим зовнішнім виглядом.

Основними завданням досліджень є:

- підбір м'ясної сировини для виготовлення равіолі;
- збагачення тіста за рахунок використання лляного борошна у технології равіолі;
- встановлення оптимальної кількості внесення лляного борошна, куркуми та соку шпинату у тісто для равіолі;
- розробка рецептур равіолі;
- визначення органолептичних, фізико-хімічних, функціонально-технологічних, структурно-механічних, мікробіологічних показників фаршу та готових виробів;

З огляду на тенденції виробництва харчових продуктів з дієтичними властивостями, актуальним є проведення досліджень щодо розширення спектру використання у складі тіста для равіолі лляного борошна та шпинату. Вирішення поставленої задачі забезпечується шляхом розробки нових рецептур равіолі та підбором оптимального співвідношення компонентів їх рецептур.

Проведення наукових досліджень здійснювалося за схемою представленою на рис. 3.1.



Рис. 2.1. Схема проведення досліджень

З метою оптимізації харчової і біологічної цінності розроблених продуктів були підбрані інгредієнти, які дозволили комплексно підійти до оптимізації харчової цінності та технологічних характеристик розроблених продуктів.

3.2. Обґрунтування вибору та властивостей сировинних ресурсів за напрямом досліджень (для промислового чи крафтового виробництва)

У листопаді 2008 року вступили в дію українські національні стандарти виробництва м'ясних напівфабрикатів у тістовій оболонці. До переліку таких

продуктів входять вареники з м'ясом, чебуреки, манти, пельмені, равіолі та хінкалі.

Зважаючи на те, що на сьогоднішній день на українському ринку присутні різновиди равіолі з різними пропорціями фаршу і тіста, то новими стандартами чітко регламентується, що равіолі може називатись тільки та продукція, тістова оболонка якої становитиме не більше 60%. Равіолі (італ. *ravioli*) — це невеликі квадратної або овальної чи круглої форми вироби з тіста з начинкою, різновид італійської пасти. Аналогом в українській кухні є вареники (які так само як і равіолі можуть бути десертною стравою) або пельмені.

Равіолі — це те ж тісто з різноманітними начинками, яке можна зустріти в кухнях різних країн. Головною його відмінністю стала в пізнавана квадратна форма, часто з фігурними краями тіста. А ще равіолі прийнято подавати з соусами: вершковим, песто, томатним і багатьма іншими.

Щодо начинки, то й тут італійці готові здивувати різноманіттям. Кожен регіон країни славиться своїми особливостями приготування. Можна знайти равіолі з м'ясом чи птицею, традиційною ковбасою мортаделлою, сирами, спаржею, шпинатом, рибою та навіть солодкими інгредієнтами. Кожен з них заслуговує на увагу і приваблює гастрономів.

На підприємствах харчової промисловості готують вироби з прісного тіста. Вони мають високу калорійність, приємний зовнішній вигляд, високі смакові властивості, тому користуються попитом у населення. Харчова цінність равіолі залежить від виду борошна, його сорту і додаткових продуктів: яєць, молока, цукру, жиру та ін. Ці страви корисні для людського організму, так як містять в своєму складі вуглеводи, білки, жири, мінеральні речовини, а також вітаміни і ферменти.

Хімічний склад борошна обумовлює його харчову цінність. Найважливішими речовинами в ньому є білки і вуглеводи. Від кількості

білків і їх властивостей залежить якість виробів. Білків, залежно від виду і сорту, в борошні міститься від 9 до 16%.

Ляне борошно – досить новий продукт, який часто можна зустріти в спеціалізованих торгових точках. За твердженням дієтологів і фахівців у народній медицині ляне борошно має безліч корисних властивостей для організму, похідний продукт з насіння льону, який виробляється шляхом подрібнення. В процесі виробництва борошна насіння льону проходять наступні процеси: очищення, знежирення і кінцева обробка спеціальним чином. В результаті отримують знежирене при переробці насіння льону, з якого, власне, і виробляють борошно.

Ляне борошно коричневого кольору, в якому присутні вкраплення більш темного кольору (незруйновані оболонки насіння). Воно має ледь відчутний приємний трав'янистий аромат і солодкуватий, з легкою гірчинкою смаку. Що стосується кислотності, то вона становить 4,08 град. Така ж кислотність у другосортного пшеничного борошна.[35]

Унікальність лляного борошна у властивостях його нутрієнтів. Переваги цього борошна, порівняно з рештою, в тому, що 50% його складу це білок. Харчова цінність 100 грамів борошна складає 270 кілокалорій.

Борошно з насіння льону зберігає усі цінні речовини, які є в насінні. За рахунок крупного помелу таке борошно засвоюється довше, ніж відшліфоване борошно пшениці. У нього низький глікемічний індекс – 5. Це означає, що після його вживання рівень цукру в крові не підніметься стрімко. Багате на розчинну і нерозчинну клітковину ляне борошно нормалізує роботу шлунково-кишкового тракту і створює відчуття ситості. Містить вітаміни групи В і цим забезпечує здоровий стан нервової системи, має заспокійливий ефект. Борошно з насіння льону є лідером за вмістом лігнанів – рослинних гормоноподібних речовин, які мають потужні антиоксидантні властивості, воно

безглютенове, тому його можна вживати людям, які мають проблеми зі здоров'ям або мають легкий ступінь непереносимості.

Використовувати цей вид борошна для тіста рекомендується при дотриманні таких правил:

- змішувати з іншими видами борошна, враховуючи, що лляне складатиме не більше третини від загального обсягу;
- враховувати, що лляне борошно досить жирне саме по собі тому, якщо рецептура передбачає додавання кулінарних жирів чи інших жирних компонентів, то його кількість варто значно зменшити.

Куркума є природним джерелом вітамінів і мікроелементів (В2, В3, В6, К, С; фосфор, кальцій, йод, залізо, магній, калій); ефірні та жирні олії, у складі яких терпен, сабінен, борнеол, цинеол, тумерон, куркумін, а також полісахариди та фенольні сполуки. Але найцінніше, що є в даній прянощі – куркумін. Саме він оздоровлює людину на клітинному рівні. Куркумін ефективно бореться з вільними радикалами, захищає від серцево-судинних захворювань, підвищує опірність клітин до інфекцій.

Порошок куркуми добре сполучається з курятиною та бараниною (в більшій мірі, ніж з іншими видами м'яса); овочами, крупами — страви на основі рису, молочними продуктами, рослинними оліями будь-яких видів, випічкою, рибою.

Куркума використовується в комбінації з деякими спеціями, такими як мускатний горіх, коріандр, фенхель, кориця, каррі, кардамон, гірчиця, імбир, чорний перець, кмин, гвоздика.

Обов'язково треба враховувати алергенну дію спеції, яка накладає деякі обмеження на її вживання у стравах. Куркуму, як і інші спеції, не можна давати дітям у віці до двох років. Крім того, вона може бути протипоказана дорослим при наявності таких серйозних захворювань як нефрит, гострий і хронічний панкреатит, гепатит, патології гепатобіліарної системи, особливо, якщо вони пов'язані з підвищеним виділенням жовчі.

Шпинат городній (*Spinacia oleracea*) – трав'яниста рослина з їстівними листям. У складі цієї їстівної рослини велика кількість корисних хімічних речовин, яких немає ні в одному іншому овочі. Це незамінне джерело вітамінів, мінералів, органічних кислот та інших поживних речовин. Шпинат вважають основним сховищем фолієвої кислоти серед всіх інших продуктів. Окрім перерахованих корисних хімічних речовин до складу шпинатної зелені входять необхідні для підтримки життєдіяльності людини нутрієнти: білки, жири, вуглеводи, харчові волокна, тощо. Шпинат володіє низькою калорійністю, всього 22 ккал на 100 грамів продукту. Вживаючи його в їжу, можна коригувати вагу, а користь виявлено в лікувальному ефекті та можливості позбутися деяких захворювань.

Лікарі та дієтологи рекомендують включати шпинат в лікувальні раціони при різних захворюваннях, а також для зміцнення імунітету, підвищення життєвого тону організму, стресостійкості. З лікувальною метою шпинат вживають в сирому або припущеному вигляді, а також застосовують зовнішньо – у вигляді відвару, настою, примочок, компресів, полоскань. [39]

Отже, равіолі підвищеної харчової цінності можна отримати, готуючи тісто з суміші пшеничного та лляного борошна. Тому, на підставі аналізу літературних джерел та рекомендації щодо застосуванню лляного борошна, прийнято в рецептурі для приготування тіста для равіолі використовувати 37,5 кг пшеничного борошна і 0,5 кг лляного борошна на 100 кг сировини.

Використання куркуми та соку шпинату в процесі приготування тіста надає різноманітного кольору равіолям, збагачує їх хімічний склад. Додавання борошна насіння льону до пшеничного борошна сприяє забезпеченню тіста корисними властивостями

В умовах промислового виробництва виготовленням равіолі відбувається на механізованих лініях. Крафтове виробництво равіолі передбачає формування ручним способом.

Приготування тіста та формування равіолі ручним способом відрізняється від приготування машинним способом. Тісто замішують на апараті періодичної дії. Всі компоненти, передбачені рецептурою, вводять одночасно. Перемішування продовжують до одержання однорідної еластичної маси, час вимішування не менше 15 хв. Після замісу тісто витримують 20...40 хв. для набухання клейковини та надання тісту еластичності. Масова доля вологості тіста 39...42%. Тісто розкатують на грубій та тонкій розкатці до заданої товщини. Потім на столі перфораторі за допомогою качалки формують кружечки з тіста. Підготовленні тістові заготовки розкладають на столі, дозують підготовлений фарш, після чого краї тіста заліплюють вручну і формують вироби квадратної або овальної чи круглої форми масою нетто 7 г.

В якості основної м'ясної сировини використовували яловичину знежилвану 1 сорту та баранину знежилвану вищого сорту. Також до складу рецептури включені яйця курячі, цибуля ріпчаста, сіль кухонна, цукор-пісок, перець чорний мелений, куркума.

Розроблений зразок №1 включав яловичину знежилвану 1 сорту, цибулю свіжу, яйця курячі, сіль кухонну, цукор-пісок, перець чорний мелений, куркуму. В тісто використовували борошно пшеничне в/с, лляне борошно та для кольору додавали сік шпинату.

Розроблений зразок №2 включав баранину знежилвану вищого сорту, цибулю свіжу, яйця курячі, сіль кухонну, цукор-пісок, перець чорний мелений, куркуму. В тісто використовували борошно пшеничне в/с, лляне борошно та для кольору додавали куркуму.

Контрольний зразок включав яловичину знежилвану 1 сорту, жир-сирець яловичий, цибулю свіжу, яйця курячі, сіль кухонну, цукор-пісок, перець чорний мелений.

Варіанти розроблених рецептур равіолі представлені в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Варіанти розроблених рецептур равіолі

Найменування сировини	Рецептури равіолей		
	Контроль	Зразок №1	Зразок №2
Кількість основної сировини, кг на 100 кг			
Яловичина знежилowana 1 с	49,0	56,0	
Баранина знежилowana в/с	-	-	56,0
Жир-сирець ялов	8,0	-	-
Яйця курячі	2,0	2,0	2,0
Цибуля ріпчаста свіжа	3,0	3,0	4,0
Борошно пшеничне в/с	38,0	37,5	37,5
Ляне борошно	-	0,5	0,5
Сік шпинату	-	1,0	-
Прянощі та допоміжна сировина, кг на 100 кг основної сировини			
Сіль кухонна	2,0	2,0	2,0
Цукор-пісок	0,1	0,1	0,1
Борошно на підсипку	1,0	1,0	1,0
Олія соняшникова	0,2	0,2	0,2
Перець чорний мелений	0,1	0,1	0,1
Куркума	-	0,1	0,2

3.3. Дослідження показників якості та безпечності розроблених продуктів

До комплексу показників, які визначають якість напівфабрикатів, відносять органолептичні показники – це показники, які визначають за допомогою органів чуття людини, на основі аналізу сприйняття органів чуття без використання вимірювальних приладів. Органолептична оцінка – оцінка відповідної реакції органів чуття людини на властивості харчового продукту як досліджуваного об'єкта, яка визначається за допомогою якісних та кількісних методів. Оцінка органолептичних показників равіолі проводилася дегустаційною комісією на кафедрі технології м'яса і м'ясних морепродуктів. Виготовлені зразки оцінювали за 5-ти бальною шкалою, де: 5 – відмінна

якість, 4 – добра, 3 – задовільна, 2 – погана, 1 – дуже погана. Результати органолептичної оцінки виготовлених зразків равіолі наведені у табл. 3.1, 3.2.

Таблиця 3.1

Оцінка органолептичних показників равіолі

Основні показники	Варіанти рецептур		
	Контроль	Зразок №1	Зразок №2
Зовнішній вигляд	4,9	5,0	5,0
Вигляд на розрізі	4,8	5,0	5,0
Консистенція	4,9	4,9	5,0
Запах і смак	5,0	5,0	5,0
Оцінка	4,9	4,98	5,0

Результати загальної органолептичної оцінки равіолі свідчить, що розроблені зразки мають високі показники. Найвищу оцінку отримали равіолі виготовлені за рецептурою №2 з м'яса баранини та куркумою, також високу оцінку отримали зразки №1 з м'яса яловичини та соком шпинату. За рахунок різного кольору равіолі мали високі показники за зовнішнім виглядом.

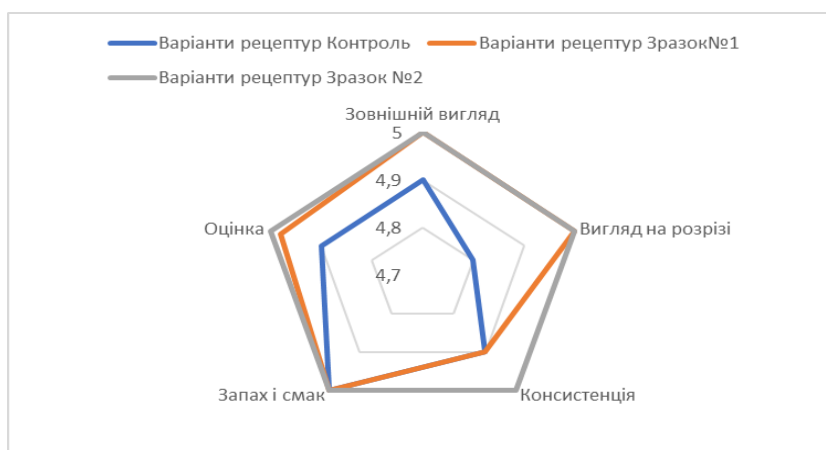


Рис. 3.1. Профілограма органолептичної оцінки равіолі

Детальна характеристика органолептичних показників розроблених зразків равіолі відповідно до вимоги ДСТУ 4437:2005 «Полуфабрикаты мясные, мясорастительные, общетехнические условия». наведена в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Органолептичні показники розроблених зразків равіолей

Основні показники	Варіанти рецептур		
	Контроль	Зразок №1	Зразок №2
Зовнішній вигляд	Не злипли, не zdeформовані. Форма квадратна, краї тістової оболонки щільно склеєні, фарш не виступає. Під час струшування паковальної одиниці дають ясний, виразний звук. Зразок №1 має салатний колір тіста, зразок №2 – злегка оранжевий		
Вигляд на розрізі	Фарш рівномірно перемішаний, від темно-червоного кольору, в оболонці з тіста	Фарш рівномірно перемішаний, сірого кольору, в оболонці з тіста	Фарш рівномірно перемішаний, світло-рожевого кольору, в оболонці з тіста
Консистенція	У вареному вигляді – фарш соковитий, ніжний, оболонка з тіста не розірвана, не відстає від фаршу. Зразок №1 та №2 мають більш ніжну консистенцію тіста		
Запах і смак	У сирому вигляді – властиві доброякісній сировині і спеціям, у вареному – властиві даному продукту, без стороннього присмаку, запаху	У сирому вигляді – властиві доброякісній сировині і спеціям, у вареному – властиві продукту з яловичини без стороннього присмаку, запаху	У сирому вигляді – властиві доброякісній сировині і спеціям, у вареному – властиві продукту з баранини без стороннього присмаку, запаху, злегка відчутний смак куркуми

За результатами дегустаційної оцінки розроблені зразки равіолей мають високі якісні показники: привабливий зовнішній вигляд, ніжне тісто, високий смак за рахунок використання м'яса баранини та куркуми.

Фізико-хімічні та технологічні показники розроблених зразків равіолей до термічного оброблення та після термічного оброблення представлені в табл. 3.3 та 3.4.

Аналізуючи вміст білка та жиру в розроблених равіолях, можна зробити висновок, що в дослідних зразках у порівнянні з контрольними вміст білка підвищився, а вміст жиру зменшився за рахунок використання лише м'яса, без жиру-сирцю, який використовується у контрольному зразку.

Вміст вологи знаходиться в допустимих межах для даних продуктів.

Таблиця 3.3

Фізико-хімічні та функціонально-технологічні показники фаршу равіолей

Варіанти рецептур	Хімічний склад, %				Сіль кухонна	рН	Вміст зв'язаної вологи, % до загальної вологи	Пластичність, см ² /г
	білки	жири	волога	зола				
Контроль	12,3	17,0	68,2	1,0	1,7	6,5	65,6	15,0
Зразок № 1	12,8	16,1	67,3	1,5	1,6	6,4	69,5	13,3
Зразок № 2	12,7	16,4	68,0	1,4	1,6	6,7	67,8	13,0

Таблиця 3.4

Функціонально-технологічні показники равіолей після термічного оброблення

Варіанти рецептур	Сіль кухонна, %	ВУЗ, %	Масова частка фаршу до маси равіолей, %	Маса 1 равіолі, г	Вихід, %
Контроль	1,6	73,1%	40,2	7,0	112,0
Зразок № 1	1,5	78,7%	40,1	6,9	114,0
Зразок № 2	1,5	77,3%	40,0	6,9	113,0

Вміст кухонної солі коливається в межах 1,5...1,6%, що відповідає загальним вимогам за вмістом кухонної солі для равіолей відповідно до ДСТУ 4437:2005 «Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні посічені. Загальні технічні умови» вміст солі – 1,5...1,7%).

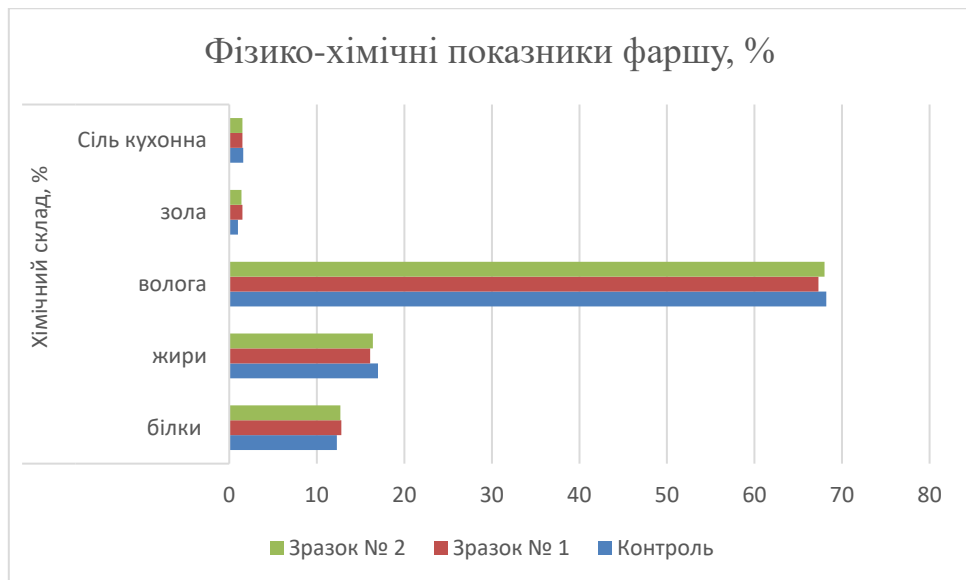


Рис. 3.1. Фізико-хімічні показники фаршу, %

Пластичність у розроблених зразках становить 13,0...13,3 см²/г, в той час як у контрольному зразку становить 15,0 см²/г (рис.3.3).

Масова частка фаршу до маси равіолей, % не менше 40% у всіх зразках. Маса 1 равіолі становить 7 г.

Вологозв'язувальна здатність фаршу у всіх зразках залишається високою – 67,8 % та 69,5% порівняно з контрольним зразком – 65,6% (рис. 3.2).

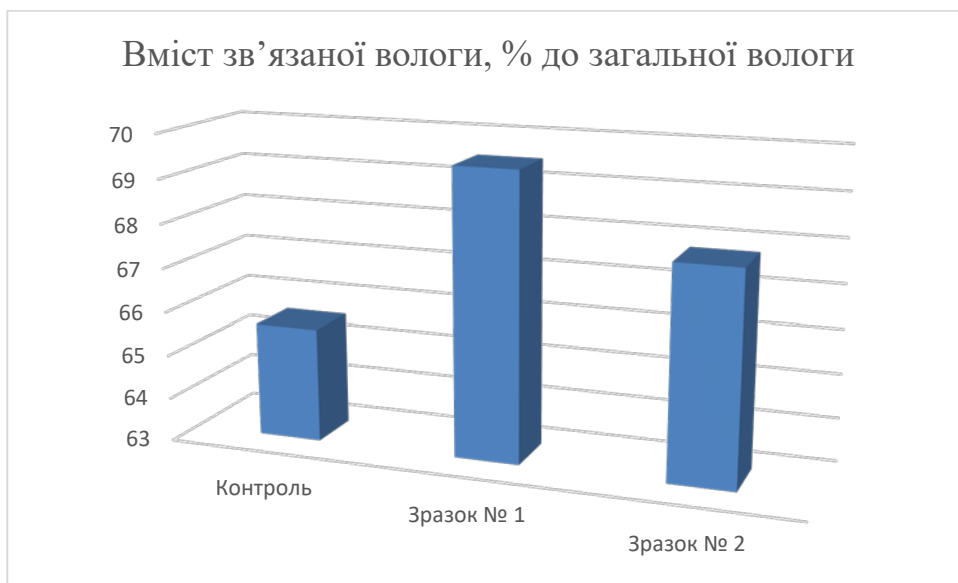


Рис. 3.2. Вологозв'язувальна здатність фаршевих систем, %

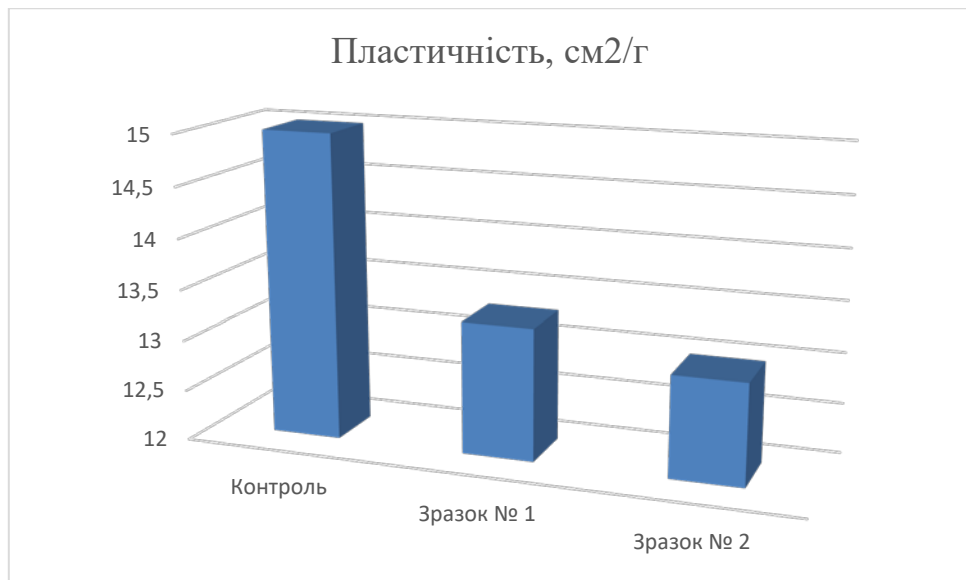


Рис. 3.3. Пластичність фаршу розроблених зразків, см²/г

Вихід пельменів після варіння становить 112,0 ... 114,0% (рис. 3.4).

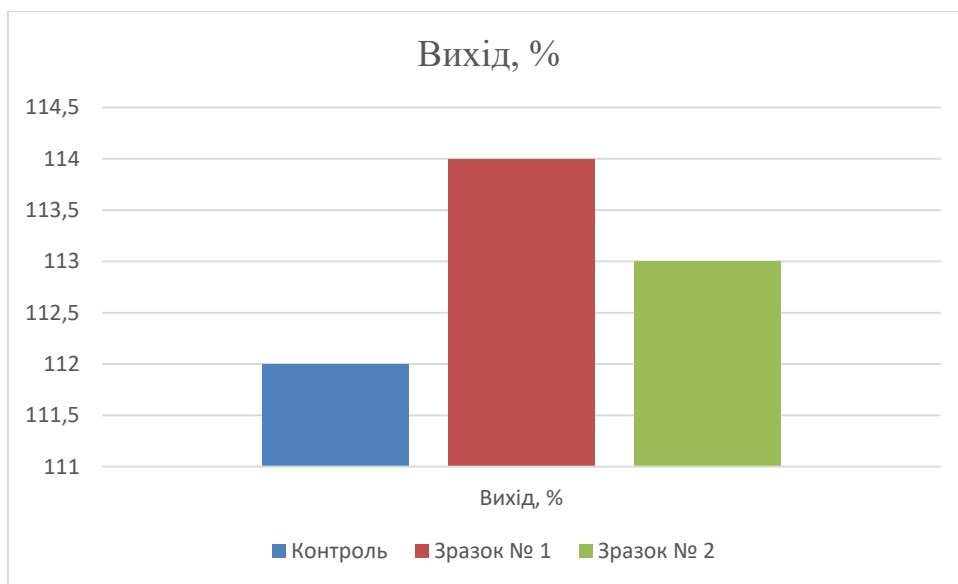


Рис. 3.5. Вихід ravioli, %

Згідно вимог ДСТУ 4437:2005 «Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні посічені. Загальні технічні умови» за мікробіологічними показниками напівфабрикати повинні відповідати також наступним вимогам:

- патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду *Salmonella*, в 25 г продукту – не дозволено;
- *L. Monocytogenes*, у 25 г продукту – не дозволено.

Результати мікробіологічних досліджень контрольного та дослідного зразків равіолей після зберігання протягом 1 доби та 30 діб за температури мінус 10 °С представлено у таблицях 3.5 та 3.6.

Таблиця 3.5

Мікробіологічні показники равіолей після 1 доби зберігання
(заморожені)

№ зразка	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ), КУО в 1г продукту, не більше	БГКП (коліформи), в 0,001 г продукту
Згідно вимог ДСТУ 4437:2005	$1,0 \cdot 10^7$	не дозволено
Контроль	$2,0 \cdot 10^5$	не виявлено
Зразок №1	$1,5 \cdot 10^5$	не виявлено
Зразок №2	$1,3 \cdot 10^5$	не виявлено

Таблиця 3.6

Мікробіологічні показники равіолей після 30 діб зберігання в
замороженому стані

№ зразку	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ), КУО в 1г продукту, не більше	БГКП (коліформи), в 0,001 г продукту
Згідно вимог ДСТУ 4437:2005	$1,0 \cdot 10^7$	не дозволено
Контроль	$4,0 \cdot 10^5$	не виявлено
Зразок №1	$3,0 \cdot 10^5$	не виявлено
Зразок №2	$3,3 \cdot 10^5$	не виявлено

За результатами проведених досліджень встановлено, що равіолі контрольного та дослідних зразків за мікробіологічними показниками відповідають вимогам нормативної документації ДСТУ 4437:2005.

3.4. Рекомендації впровадження інновацій у технологічний процес згідно обраної тематики

Виробництво равіолей пропонується здійснювати за удосконаленою технологічною схемою, представленою на рис. 3.6.

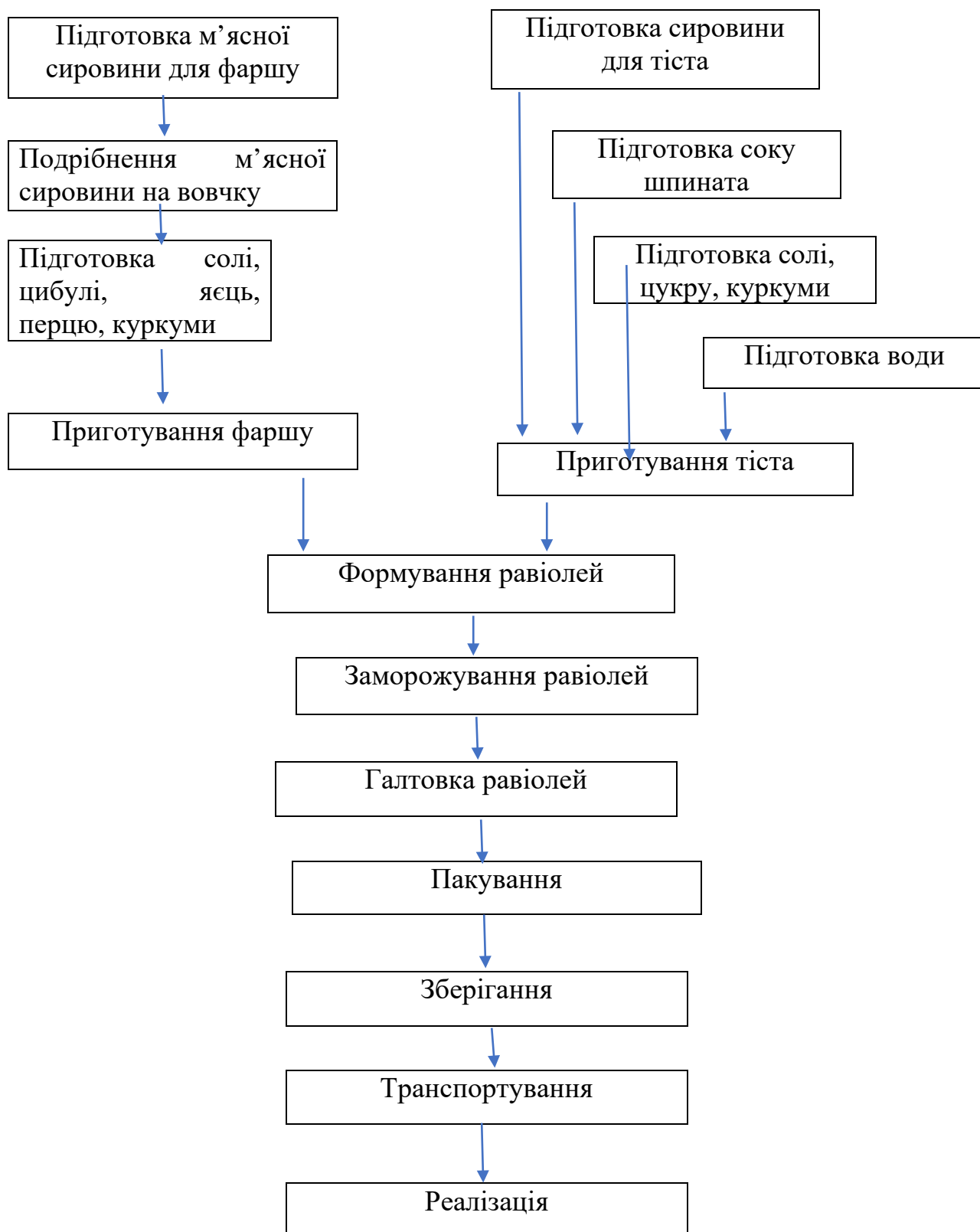


Рис. 3.6. Удосконалена технологічна схема виробництва равіолей

Підготовка тіста. Перед приготуванням тіста беруть вихідні компоненти. Борошно, отримане відразу після помелу, витримують за температури 20...25 °С і відносній вологості повітря 75...85% не менше тижня. Попередньо готують суміш із пшеничного і лляного борошна. Для попередження потряплення металевих домішок борошно просіюють через магнітовловлювач.

Під час безпосереднього замішування тіста в змішувач подається порційно суміш борошна. Одночасно сюди ж подається вода, меланж в кількості, передбаченій рецептурою та залежно від вологості вихідних компонентів. Тісто вимішується не менше 10 хв. до однорідності маси. Тісто для равіолей повинно бути однорідним, еластичним, добре склеюватись у швах при штампуванні, не розварюватись у воді під час варіння (бульйон повинен бути прозорим), у вареному стані не липким до зубів і ясен. Утримання вологості в тісті повинно бути 39...40%, температура готового тіста – 27±1°С. Тісто перед штампуванням витримують у приміщенні за температури повітря 12 °С протягом 20...40 хв. За рецептурою зразків равіолей №1у тісто додають сік шпинату, а за рецептурою зразків №2 – куркуму.

Приготування фаршу. Підготовлену м'ясну сировину подрібнюють на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3 мм. При складанні фаршу враховують рецептуру равіолей. Для приготування зразків №1 використовують яловичину знежилвану 1 сорту, для зразків №2 – баранину вищого сорту. Контрольні зразки виготовляють з яловичини 1 сорту та жиру-сирцю яловичого, додають цибулю, прянощі, спеції. Фарш перемішують до отримання однорідної маси.

Формування равіолей. Для дозування і формування равіолей використовують автомати з різною виробничою потужністю. Їх укомплектовують конвеєрами з стрічками прогумованими або з нержавіючої сталі. Якщо є прогумована стрічка, то равіолі штамнуються на лотках, якщо

стрічка з нержавіючої сталі – равіолі штампують і заморожують безпосередньо на стрічці.

При роботі формувальних пристроїв рухається потік фаршу і тіста у вигляді трубки (всередині фарш, зовні тісто). Трубки поступають на лотки, які переміщає конвеєр або безпосередньо на сталю стрічку конвеєра, притрушують їх борошном і направляють під штампувальні диски. Підсипка борошна може бути виключена при використанні для тіста борошна макаронного (дурум) із твердих сортів пшениці 30...50 % від загальної кількості борошна, а також при обдуванні тістової оболонки з фаршем теплим повітрям перед штампуванням. При обдуванні тістової трубки теплим повітрям на її поверхні утворюється кірка, яка і попереджує, як і при підсипці борошном, прилипання равіолі до поверхні штампувальних дисків.

При штампуванні равіолей на металевій стрічці для попередження прилипання до штампувальних барабанів їх змащують олією. Під час переміщення трубок штампувальні диски прокочуються по них, розміщуючи фарш у лунки з одночасним склеюванням і формуванням равіолей. Деякі формувальні агрегати обладнані тунелями для заморожування равіолей прямо на стрічках. Температура повітря в приміщенні для штампування повинна бути в межах 17...21 °С. Робоча поверхня стрічки перед штампуванням повинна бути чистою і сухою, її температура під час штампування повинна бути 20...25 °С. Температура всередині равіолей під час формування повинна бути 18 – 18,5°С. При знятті їх шкребками в кінці конвеєра температура повинна бути близько 1...- 1 °С. Температура повітря в камері заморожування -29...-31 °С.

Заморожування равіолей. Равіолі заморожують у лотках, встановлених на полицях візків або на рамках, які розміщують в морозильні камери з природним або штучним обдувом повітрям, а також в швидкоморозильних апаратах тунельного типу. При штампуванні равіолі на сталевій стрічці їх заморожують в швидкоморозильних апаратах в потоці холодного повітря до температури в центрі фаршу мінус 10 °С і нижче. Для збереження смакових

властивостей і зменшення втрат маси при заморожуванні, цей процес проводять якомога швидше.

Час заморожування равіолі залежить від температури, швидкості руху повітря, а також технічних засобів, що застосовуються.

Галтування равіолей. Відшліфовування виробів, відокремлення від них залишків борошна, тіста (галтування), крихти здійснюють в обертальному перфорованому (галтувальному) барабані. Окремо знімаються якісні равіолі та залишки тіста з борошном і злиплі равіолі.

Пакування равіолей. Заморожені равіолі фасують в картонні пакети масою нетто 350, 500 і 1000 г, а також пакети з поліетиленової плівки масою нетто 450, 500, 750 і 1000 г. Фасування проводять за допомогою об'ємних дозаторів або автоматів для зважування равіолей і наповнення їх в коробку. Засипані равіолями коробки переміщуються на контейнер для зважування. Коробка стандартної маси переміщується в автомат для заклейки верхнього клапану, а нестандартні – повторно на автомат для зважування або на контроль вручну.

На кожній паковальній одиниці розфасованих равіолей повинна бути наклеєна етикетка із зазначенням:

- назви та повної адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та телефону.
- адреси об'єкта виробництва;
- загальної, власної (за наявності) назви, складу напівфабрикату у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виробництва, його термічного стану;
- кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності;
- часу виготовлення (год., хв.)
- номери партії,
- маси нетто,

— інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту (розраховує виробник в і д п о в і д н о до певної рецептури);

— позначення цього стандарту;

— штрих-коду Б А — ЗГІДНО З ДСТУ 3147.

На коробках, пакетах з авіолями додатково зазначають спосіб готування.

Зберігання, транспортування і реалізація равіолей. Зберігається продукція на підприємстві-виробнику в запакованому стані за температури не вище мінус 10 °С не більше 1 місяця від моменту виробництва. При більш тривалішому терміні зберігання равіолі можуть бути реалізовані лише з дозволу держпродспоживслужби.

Заморожені равіолі транспортують автотранспортом з ізотермічним кузовом або обладнаним холодильними установками. Такими ж установками повинні бути обладнані і вагони, якщо транспортування відбувається залізничним транспортом.

Зберігання і реалізація равіолей у роздрібній торговій мережі і на підприємствах громадського харчування відбувається за температури не вище мінус 5 °С не більше 48 годин. При відсутності холоду равіолі збереженню і реалізації не підлягають.

Висновки до розділу 3.

За результатами проведених досліджень можна зробити наступні висновки:

доведено доцільність використання лляного борошна в кількості 0,5 % з метою збагачення тіста равіолей омега-3 та омега-6 жирними кислотами;

- як основну сировину для начинки обрано яловичину1 сорту та баранина в/с;

- з метою збагачення хімічного складу равіолей, встановлено оптимальну кількість додавання в процесі приготування тіста соку шпинату в кількості 1 % та куркуми в тісто та фарш в кількості 0,1...0,2%;

- дослідження органолептичних, фізико-хімічних, функціонально-технологічних показників розроблених зразків підтвердили, що равіолі за розробленими рецептурами мають кращі якісні показники у порівнянні з контрольним зразком. Так, використання соку шпинату та куркуми надало розробленим зразкам не лише привабливого зовнішнього вигляду, але і збагатило їх вітамінами, макро- та мікроелементами;

- розроблені зразки равіолей мать вищий вихід порівняно з контрольними зразками: зразок №1 – 114 %, зразок №2 – 113 %, контроль – 112%;

РОЗДІЛ 4.

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ТУРИСТИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ У РЕСТОРАНІ СУЧАСНОЇ КУХНІ «ГЛЕК»

4.1. Розвиток проєкту «Дороги вина та смаку Київщини»

У рамках програми розвитку туризму Київської області 2021-2023 років було реалізовано проєкт «Дороги вина та смаку Київщини».

«Дорога вина та смаку Київщини» - це мережа маршрутів, розроблених для відвідування еногастрономічних місць у Київській області. Її основними об'єктами тяжіння є заклади харчування: ресторани, виробники місцевої продукції, туристичні локації, гастро-туристичні комплекси тощо. Усі маршрути Дороги починаються у Києві. Ресторан сучасної київської кухні «Глек» є початком одного з таких маршрутів. На рис.4.1 наведено карту «Дороги вина та смаку Київщини».

Київська обласна державна адміністрація здійснює координацію проєкту, підтримку та промоцію членів еногастрономічної мережі Київської області.

Під парасольковим брендом «Дороги вина та смаку України», який відповідає стандартам Європейського Союзу, розбудова мережі маршрутів є ініціативою Київської обласної державної адміністрації. Відповідальність за виконання проєкту покладено на Управління туризму Київської обласної адміністрації.

«Дороги вина та смаку України» — інноваційний туристичний продукт, створений для України, який сприяє розвитку сільських районів. Таким чином, він сприяє традиційним виробникам товарів і позитивно впливає на збереження та зміцнення культурної спадщини та біорозмаїття місцевих спільнот. Інтегрований розвиток агровиробництва та туризму досягає цього за допомогою різноманітної виробничої діяльності в сільській місцевості та залучення інвесторів і туристів [4].

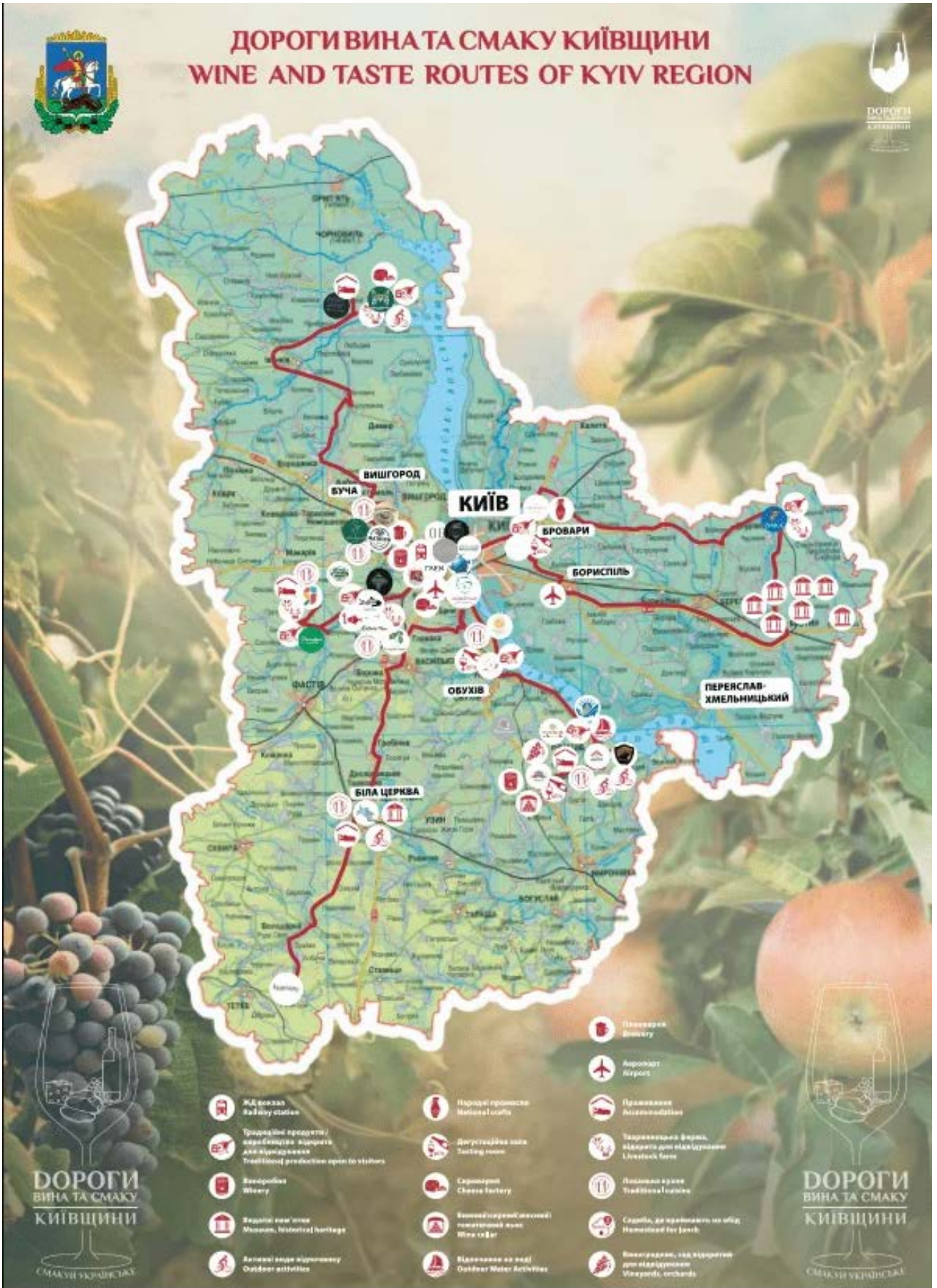


Рис. 4.1. Карта проекту «Дороги вина та смаку Київщини» [4]

Система, розроблена проектом, вирішує найважливіші проблеми, з якими стикається приймаюча сторона. Він має на меті поєднати найкращі пропозиції та унікальні об'єкти регіону, щоб зберегти та розвивати історичну, культурну та гастрономічну спадщину, а також зацікавити гостей відвідати регіон і залишити гроші, отримавши якісні послуги та гарні враження.

Експертна група «Дороги вина та смаку України» працює над розвитком еногастрономічного туризму в Україні. Для підтримки проекту учасники об'єдналися в однойменну громадську спілку під назвою «Дороги вина та смаку Київщини». Розбудовували «Дороги вина та смаку Київщини» саме члени спілки, але кількість учасників у 2021-2022 роках постійно зростала. На основі пілотного проекту «Дорога вина та смаку Української Бессарабії», який став одним із відомих в Україні, розбудова «Дороги» здійснюється за методологією, розробленою експертами ЄС у рамках проекту ЄС Geographical Indications in Ukraine /«Географічні зазначення в Україні» [4].

Напрямки, які пропонує мережа «Дороги вина та смаку Київщини» - це понад п'ятдесят різних об'єктів показу, кожен із яких має свій смаковий, історичний і культурний колорит.

Маршрути є радіальними та починаються на Майдані Незалежності від знаку «Нульовий кілометр».

Проект розпочав свою роботу в 2021 році та вже завершив роботу в п'яти напрямках: Ржищівському, Яготинському, Ясногородському, Чорнобильському та Яблунівському. До повномасштабного вторгнення продовжувалася розбудова «Дороги», додавалися нові локації, розширювалися зазначені та створювалися нові маршрути.

Маршрути «Дороги вина та смаку України» сподобаються тим, хто любить поєднання подорожей із смачними стравами, і ідеально підходять для сімейних подорожей. Таким чином, більшість місць захоплять малечу завдяки безпосередньому контакту з традиціями та природою.

Подорожі зазвичай тривають лише один день із виїздом із Києва (не більше 300 кілометрів на день). Маршрути прості, транспортний засіб — автомобіль.

За маршрутом гості можуть побачити багато різних місця, такі як козині та равликові ферми, виноробні, сироварні, заводи з виробництва алкогольних і інших напоїв, ферми з вирощування грибів, органічних овочів і фруктів, риби, горіхів, місця для риболовлі, глемпінги, екосадиби та багато іншого.

Туристи дізнаються про ремесла, культуру та звичаї регіону, а також про культуру споживання органічних продуктів і напоїв.

Отже, оскільки усі мандрівки проєкту починаються в Києві, ресторан «Глек» як заклад регіональної кухні, розташований в історичній будівлі 1882 року, пам'ятці архітектури, є першою локацією на одному з маршрутів Дороги.

«Глек» пропонує для групи туристів сніданок з власниками закладу чи бранч з власниками закладу. Формат зустрічі обирається гідом-супроводжувачем на маршруті. Одночасно з групою заклад обслуговує індивідуальних туристів, оскільки має три затишні зали загальною місткістю 60 місць, а також літню терасу на 10 місць, що працює у теплу пору року.

Ще однією локацією на початку маршруту є ресторан «Канапа» на вулиці Андріївський узвіз, 19А, Київ, який пропонує сучасну київську кухню. Заклад поєднав сучасні технології техніки молекулярної кухні з реальними рецептами з локальних продуктів. Окрему увагу заслуговує будівля закладу, яка є збереженим дерев'яним будинком 1800-х років з камінною залогою.

Також на увагу заслуговує локація дегустаційного майданчика *Biologist Terrace*. На цьому майданчику, неподалік від шостого павільйону ВДНГ, можна випити крафтові вина марки *Biologist*.

На рис.4.2 представлено локації розробленого гастрономічного маршруту в Яготинському напрямку з відвідування медоварні «Медовий спас» та козиної ферми «Zinka».

У зв'язку із несприятливою безпековою ситуацією не всі локації мережі «Дороги вина та смаку Київщини» приймають туристів. Наприклад, козина ферма «Zinka» є закритою для відвідування.

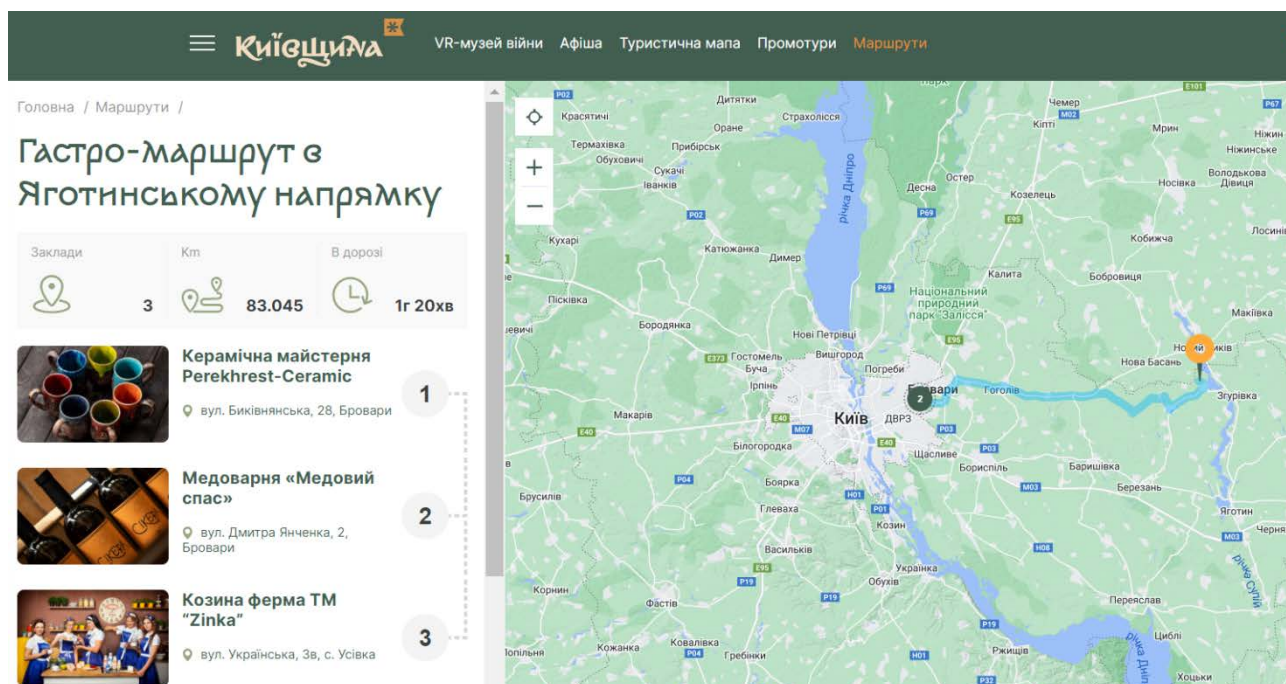


Рис. 4.2. Гастро-маршрут в Яготинському напрямку мережі «Дороги вина та смаку Київщини» [4]

На рис.4.3 визначено маршрут у Ржищівському напрямку, який прямує через осетрову ферму.

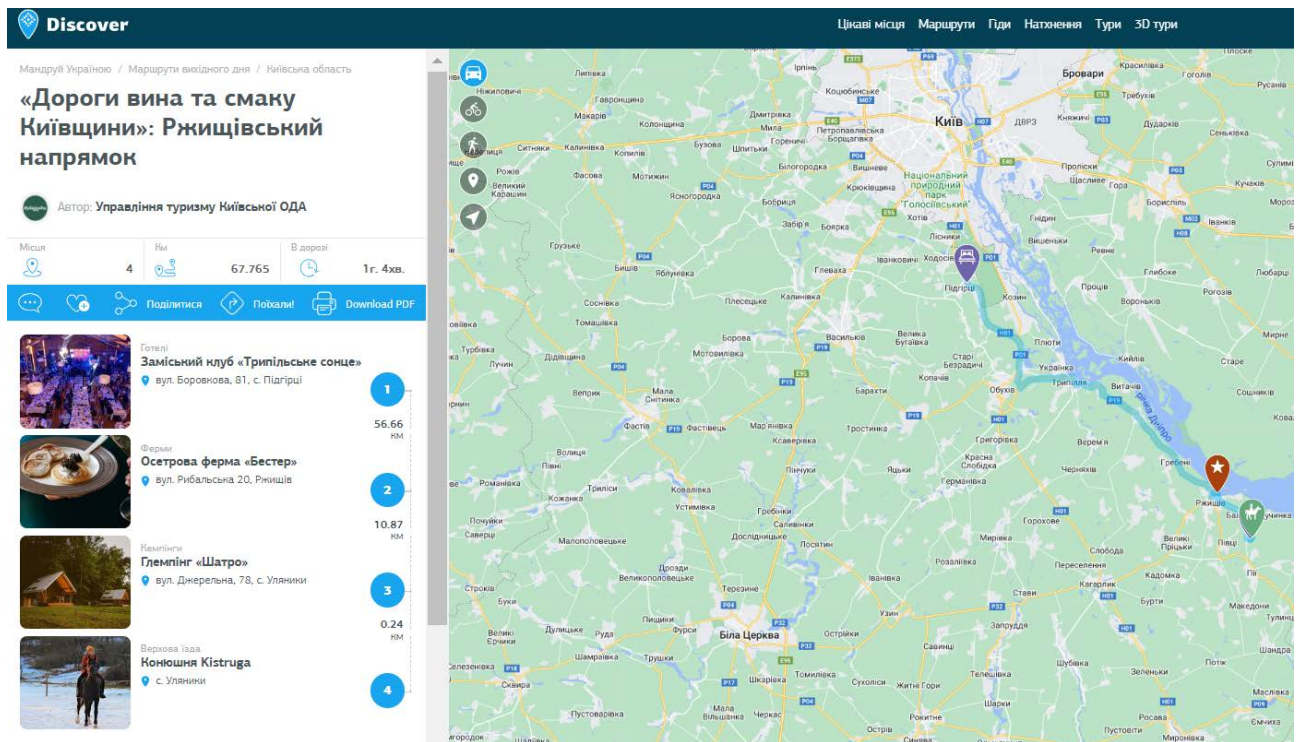


Рис. 4.2. Гастро-маршрут в Ржищівському напрямку мережі «Дороги вина та смаку Київщини» [4]

Під час окупації Київщини члени мережі «Дороги вина та смаку Київщини» об'єднались в гастроармію та забезпечували продуктами харчування жителів окупованої Київщини.

Однак відкриваються для відвідування нові об'єкти, наприклад буйволина ферма «Тасбіо». Ферма розташована біля села Рудня, Козелецького району, Чернігівської області в межах Міжрічинського регіонального ландшафтного парку.

Наразі ресторан сучасної київської кухні «Глек» є одним із найактивніших учасників мережі «Дороги вина та смаку Київщини», запрошує до себе на зустрічі учасників, які об'єднуються для реалізації проєктів для підтримки ЗСУ в Україні та за кордоном.

Експерти ринку визначають, що конкурентами ресторану «Глек» є заклади «100 років тому вперед», «Канапа», «Полтава», «ШО». Але знаючи, що «Канапа» теж є учасником мережі гастро-маршрутів, вважаємо, що призначення закладів полягає у відродженні традицій та страв української кухні.

Отже, «Дороги вина та смаку Київщини» - це дієвий інструмент підтримки виробників локальної продукції та розвитку територій, формування у туристів і місцевого населення здорових навичок споживання, усвідомлення цінності своєї території і поваги до свого локального продукту. Ця філософія стає способом життя і лягає в основу різноманітних ресторанних, готельних, клубних концепцій.

4.2. Організація спеціальних пропозицій у ресторані сучасної кухні «Глек»

З липня 2022 року по липень 2023 року в Києві було відкрито майже 350 закладів ресторанного бізнесу. І це незважаючи на безпекову та фінансову нестабільність. Більшість закладів це формат кав'ярні, пекарні, шаурмічні заклади, окремі заклади розміщуються в малих архітектурних формах, окремі в приміщеннях. Ресторанів відкривається небагато, оскільки операційні бізнес-процеси потребують значних вкладень капіталу.

Як прогнозували експерти українська кухня не розширилася. Немає туристів, а звички місцевого населення – споживання домашньої української кухні. Заклади азійської кухні втратили співробітників, а от грузинська та італійська кухні зараз на піку популярності, в тому числі через невисоку вартість. Кількість закладів суші зросла, як елемент екзотики, що є доступною.

Таким чином, закладам ресторанного бізнесу сьогодні більше притаманна галузева конкуренція, яка спонукає до активного використання ефективних методів просування.

Звичайно, тенденції розвитку певних кухонь також залежать від ресторанного бізнесу. Переваги за типом кухні дуже різноманітні, особливо в

Україні, адже у споживачів характерна прихильність до певного продукту, а не до типу кухні як такого, наприклад, перевага споживання м'яса, часто певного типу (свинина, куряче м'ясо), у виконанні різних кухонь.

В основному в Україні є певні кухні, які мають стійкі спільноти прихильників, які віддають перевагу певним продуктам і їхнім приготуванням, незалежно від типу кухні. У більшості ресторанів пріоритетом при складанні рецептур є використання натуральних продуктів, а не складність рецептури. З цього випливає, що авторська кухня набуває популярності, оскільки це дає можливість творчо переробити всі існуючі кухні в усьому світі та створити свій власний продукт, який привертає увагу споживачів.

Отже, конкуренція на ринку ресторанних послуг перебуває на високому рівні та передбачає постійне спілкування зі споживачами для встановлення контакту та вибудовування лояльності до закладу.

Заклади ресторанного бізнесу вибудовують комунікацію з ринком з використанням окремих напрямів інновацій:

- технологічні інновації – застосування нового обладнання та нових методів праці, що впливає на якість страв та меню; автоматизованих систем управління, що інтегрують процеси діяльності ресторанного бізнесу в режимі реального часу в один інформаційний простір для управління матеріальними, фінансовими та людськими ресурсами окремого закладу (обов'язково використовують мережеві заклади);

- сервісні інновації - інновації в технологіях сервісу закладу та техніки обслуговування гостей, наприклад, звичний для українського гостя безкоштовний Wi-Fi є абсолютно необхідним, адже допомагає користуватися електронним меню, здійснювати оплату замовлення, робити стріми та писати пости у соціальних мережах у режимі реального часу;

- організаційно-технологічні інновації – це концепція ресторану та аспекти його діяльності, включаючи рекламні та маркетингові програми, а також нові види послуг, ефективніші методи обслуговування;

- управлінські інновації – використання інноваційного менеджменту для впровадження новаторських маркетингових стратегій, створення індивідуальної унікальної маркетингової концепції та проведення PR-акції.

- комплексні програми сервісного обслуговування – пропозиція з різних видів послуг, наприклад, забезпечення різноманітного асортименту страв, використання індивідуальних та оригінальних методів подачі, інноваційних методів обслуговування.

«Глек» використає весь комплекс визначених напрямів інновацій. Однак одними з найкращих інструментів просування ресторанних послуг вважає використання спеціальних пропозицій як комплексних програм обслуговування.

Під час повномасштабного вторгнення започатковано проведення благодійних еногастрономічних вечерів «Подорож Україною. Not only Wines». Окрім вечері гості беруть участь в аукціоні для допомоги ЗСУ.

25.04.2024 року відбулася «Подорож Україною 3,0. Not only Wines» - третя еногастрочечеря із супроводом сомельє Юрія Глушко та Олексія Дурова [2]. Гості вечері куштували вина та шляхетні напої, що здобули найвищі оцінки та найцінніші медалі українських та міжнародних конкурсів. Вартість участі у вечері становила 2500 грн.

Для збільшення попиту на ресторанный послуги та підтримки ЗСУ у «Глек» на постійній основі організуються бранчі. Бранч – це прийом їжі, що об'єднує сніданок і ланч.

В меню бранчу п'ять унікальних страв, що готуються перший та єдиний раз виключно для гостей бранчу з сезонних продуктів від локальних фермерів. До бранчу подаються українські вина.

Наприклад, бранч у «Глек» проведений 21.05.2024 року мав одразу три мети: підтримати локального виробника; віддати шану команді, яка з перших днів повномасштабної війни готує на кухні закладу для ЗСУ; зібрати кошти на підтримку благодійного фонду «Повернись живим».

Готували страви шеф-кухар ресторану «Глек» Андрій Северенчук та шеф Микита Чумаков, волонтерське об'єднання ресторанів «ГастроАрміяКиєва». Захід відбувається за підтримки Slow Food Ukraine. Вартість бранчу становила 1500 грн.

Під індивідуальне замовлення у зручний для гостей день «Глек» пропонує Chef's Dinner від шефа Андрія Северенчука. Вечеря є ексклюзивним заходом де шеф-кухар створює авторські страви спеціально для вас і ваших гостей. Шеф особисто презентує на вечері кожен страву, розповідає про історію створення та продукти, що використовував (українські сезонні продукти). Гостям пропонується ідеальний фудпейринг та незабутні смаки авторських страв. Максимальна кількість учасників вечері складає 9 гостей. У меню сет з 5 подач. Вартість винного сету від сомельє або інших напоїв залежить від підбірки за вашим бажанням. Вартість заходу становить 2500 грн.

Власники закладу проводять івенти разом із запрошеними тренерами організують тренінги та майстер-класи. Наприклад, Майя Степова запрошує 30.06.2024 року на бранч, де разом з Лора Шайгородська, хелсі-коучем, експерткою з усвідомленого харчування Лорою Шайгородською проведе тренінг "Свідомий прийом їжі". Для учасників заходу подадуть три вишуканих страви сучасної київської кухні. На тренінгу познайомлять з правилами та перевагами повільної дієти, нададуть практичні поради щодо здорового харчування, які допоможуть зберегти здоров'я та зарядитися енергією, навчать розвивати навички повільного, усвідомленого прийому їжі, який дозволить отримувати більше задоволення від процесу споживання. Вартість заходу становить 600 грн.

Спеціальні пропозиції ресторану сучасної київської кухні «Глек» передбачають проведення еногастрономічний вечір для груп за участі власників та шеф-кухаря ресторану, які розповідають про київську кухню та вина України.

4.3. Пропозиції щодо удосконалення організації туристичного обслуговування у ресторані сучасної кухні «Глек»

Оскільки наразі через безпекову ситуацію в країні не можливо повноцінно відновити роботу мережі «Дороги вина та смаку Київщини» пропонуємо у ресторані «Глек» реалізувати проєкт – «Глек»: сучасна кийвська кухня та вино».

Ідея проєкту полягає в організації гастрономічного туру вихідного дня в локації однієї з виноробень Київщини з вечерею від ресторану сучасної кухні «Глек».

Досліджуючи крафтових виробників Київської області варто виділити наступні сім локацій, які пропонують екскурсійне обслуговування з дегустацією. Саме одна з даних локацій за наданою пропозицією має стати майданчиком для проведення виїзної гастровечері ресторану «Глек».

Надамо коротку характеристику локаціям:

1) Biologist - виноробня, заснована Ігорем Петренком, спеціалізується саме на натуральних винах. Органічні та біодинамічні виноградники, з яких збирають врожай, розташовані в Київській та Одеській областях. Серед принципів роботи: використання диких дріжджів, маленькі партії вин, зосередженість на якості. Більшість вин не фільтруються.

На ВДНГ в Києві діє винний клуб Biologist, в якому проводять дегустації вина та винні лекції.

Ціни станом на 01.07.2023: Шардоне оранж – 515 гривень, петнат Піно Нуар – 440 гривень, Аліготе – 625 гривень.

Локація: Київська область, Обухівський район, с. Лісники, вул.Гайова 7.

2) Village Wine - готельно-ресторанний комплекс у селі Горохове з власною виноробнею, яка пропонує локальне вино.

Програма дегустації передбачає екскурсію виноробнею та садами, зустріч з виноробом, дегустацію 6 вин та фірмові страви (зокрема, ескарго).

Ціни станом на 01.07.2023: вино "Флора" (біле сухе) – 270 гривень, Рислінг – 280 гривень, Мерло – 280 гривень, "Юпітер по-білому" – сухе рожеве – 270 гривень

Локація: Київська область, Кагарлицький район, село Горохове.

3) Виноробня WINEIDEA є частиною сімейного еко-парку "Ясногородка". На рік розливають до 15 000 пляшок. Білі вина – легкі та свіжі, а червоні витримують в бочках щонайменше рік.

Всі сорти білого винограду ростуть на винограднику під Києвом, червоні в Одесі. Серед них: Цитронний Магарач, Йоханнітер, Рислінг, Совіньйон блан, Каберне Совіньйон, Одеський чорний, Піно нуар, Мерло.

На виноробню можна приїхати з екскурсією, а спробувати вина можна в дегустаційній залі.

Ціни станом на 01.07.2023: Екскурсія на виноробню та дегустація вина: 300 гривень з людини.

Локація: Київська область, Макарівський район, с. Ясногородка, вул. Підлісна, 32.

4) Cassia wine - сімейна виноробня родини Касьянєнків. Під час вторгнення виноробня опинилися в зоні бойових дій та постраждали від обстрілів, але відновилися. Виноробня продовжує створювати дуже цікаві натуральні вина: використовують дикі дріжджі, витримують в дубових діжках. Виноградники розташовані в Одеській області.

До речі, саме на цій виноробні мають створити вина "Деокупаж" з винограду, який зібрали в деокупованому Ізюмі.

Локація: Київська область, Бучанський район, с. Мила.

5) Eagle King - це сімейна виноробня Ірина та Євгена Орловських, яка експериментує з виробництвом вин з 2016 року, однак повноцінно почала функціонувати вже під час повномасштабної війни.

За перший сезон переробили 2 тони винограду. Виноград закупають на півдні Україні та експериментують з різними техніками.

Одна з особливостей процесу: додавання до одного сорту винограду різних типів дріжджів, а потім купажування.

Ціни станом на 01.07.2023: Мерло – 250 гривень, роже Sweet Pink – 300 гривень, Аліготе – 250 гривень, роже Піно Грі – 250 гривень.

6) Виноробня Григорія Кулініченка. Григорій Кулініченко — фермер з Кагарлика. Перші виноградники висадив в 2011 році, а зараз вирощує понад 30 сортів винограду. Виробляє до 5 000 літрів білих, червоних та рожевих вин на рік. На виноградники та на виноробню можна потрапити: тут часто приймають туристичні групи.

Локація: Київська область, вул. Загоруйка, с. Горохове.

7) Villa Lamash - винороб Олександр Ламаш вирощує виноград та виробляє авторські вина в Іванкові на Київщині. Серед сортів: Рислінг, Йоханітгер, Піно нуар, Сухолиманський.

Локація: Київська область, Бориспільський район, с. Іванків.

Організація екскурсій до кожної з виноробень відбувається за записом через телефон або мережу Instagram.

Оскільки кухар ресторану «Глек» буде готувати на локації виноробні-партнера сет з п'яти страв, враховуємо особливості виробничих процесів та обмеження у максимально можливій кількості учасників групи туру.

Кількість учасників – 12 осіб.

У вартість гастрономічного туру вихідного дня «Глек»: сучасна київська кухня та вино» входить:

- супровід гіда, ознайомлення з локаціями Київщини за маршрутом – 3000 грн. з групи;
- трансфер у комфортабельному автобусі, включаючи страхування – 3450 грн. з групи;
- екскурсія по виноробні та дегустація вина – 8000 грн. з групи;
- вечеря сет з п'яти страв від ресторану «Глек» – 2700 грн. з учасника;

- додаткові витрати ресторану «Глек» на організацію виїзної події – 2000 грн.

Отже, собівартість туристичного ваучера становитиме 48850 грн. на групу з 12 осіб; включатиме переміщення учасника на локацію виноробні комфортабельним автобусом, послуги екскурсійного обслуговування та дегустації вин виноробні, вартість став у меню від «Глека» та витрати на організацію виїзної події. Промоція туру буде відбуватися із залученням каналів комунікації ресторану «Глек» та виноробні-партнера, доєднуються і інші учасники мережі «Дороги вина та смаку Київщини».

За умови врахування норми прибутку 24% розрахуємо чистий дохід від реалізації туру та ціну одного ваучера без ПДВ.

$$48\ 850 * 1,24 = 60\ 574 \text{ грн.}$$

$$60\ 574 / 12 = 5\ 048 \text{ грн.}$$

Відповідно ціна з ПДВ одного ваучера – 6 058 грн.

Загальний дохід від реалізації гастрономічного туру вихідного дня – 72 696 грн.

$$\text{Точка беззбитковості: } 8450 / (6058 - 3367) = 3,14 \text{ од.}$$

Точка беззбитковості складе 3,14 одиниць, або 19 022 грн.

Спрямована розроблена пропозиція на постійних відвідувачів ресторану, які були учасниками бранчів та еногастрочечерь, знайомство з новими гостями поціновувачами вина, а також туристів міста.

У разі підвищеного інтересу до проєкту проведення гастротурів вихідного дня можна проводити на декількох локаціях та включити до спеціальних пропозицій закладу на рівні з пропозицією Chef's Dinner.

Висновки до розділу 4

«Дорога вина та смаку Київщини» - це мережа маршрутів, розроблених для відвідування еногастрономічних місць у Київській області. Її основними об'єктами тяжіння є заклади харчування: ресторани, виробники місцевої продукції, туристичні локації, гастро-туристичні комплекси тощо. Оскільки усі мандрівки проєкту починаються в Києві, ресторан «Глек» як заклад

регіональної кухні, розташований в історичній будівлі 1882 року, пам'ятці архітектури, є першою локацією на одному з маршрутів Дороги. У зв'язку із несприятливою безпековою ситуацією не всі локації мережі «Дороги вина та смаку Київщини» приймають туристів.

Ресторан «Глек» використовує технологічні, сервісні, організаційно-технологічні, управлінські інновації. Однак одними з найкращих інструментів просування ресторанних послуг вважає використання спеціальних пропозицій як комплексних програм обслуговування: бранчі у «Глек», еногастрочеря «Подорож Україною. Not only Wines», Chef's Dinner від шефа Андрія Северенчука. тренінги та майстер-класи про повільне харчування.

Оскільки наразі через безпекову ситуацію в країні не можливо повноцінно відновити роботу мережі «Дороги вина та смаку Київщини» пропонуємо у ресторані «Глек» реалізувати проєкт – «Глек»: сучасна київська кухня та вино». Ідея проєкту полягає в організації гастрономічного туру вихідного дня в локації однієї з виноробень Київщини з вечерею від ресторану сучасної кухні «Глек». Кухар ресторану «Глек» буде готувати на локації виноробні-партнера сет з п'яти страв.

Собівартість туристичного ваучера становитиме 48850 грн. на групу з 12 осіб. Відповідно ціна з ПДВ одного ваучера – 6 058 грн. Загальний дохід від реалізації гастрономічного туру вихідного дня – 72 696 грн. Точка безбитковості складе 3,14 одиниць, або 19 022 грн.

Спрямована розроблена пропозиція на постійних відвідувачів ресторану, які були учасниками бранчів та еногастрочеря, знайомство з новими гостями поціновувачами вина, а також туристів міста.

ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

З метою розширення асортименту заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці та покращення їх властивостей запропоновано рецептури равіолей та удосконалено технологічні схеми їх виробництва.

Обґрунтовано та розроблено раціональний рецептурний склад равіолей з яловичини 1 сорту, баранина в/с з використанням у складі тіста лляного борошна, соку шпинату та куркуми в складі тіста та фаршу.

Дослідження функціонально-технологічних характеристик показали, що розроблений склад начинки характеризується високою вологозв'язуючою здатністю та прийнятним вмістом вологи. Готові вироби мали приємний смак та аромат та відрізнялись соковитістю.

З урахуванням рецептурного складу доведено, що розроблені равіоли є джерелом життєво важливих нутрієнтів, таких як білки (основним джерелом є м'ясна сировина та лляне борошно); вітаміни та мінеральні речовини (сік шпинату та куркума).

Використання соку шпинату та куркуми надало розробленим зразкам не лише привабливого зовнішнього вигляду, але і збагатило равіоли вітамінами, макро- та мікроелементами.

Проведені дослідження мікробіологічних показників показали, що равіоли контрольних та дослідних зразків за мікробіологічними показниками відповідають вимогам нормативної документації на напівфабрикати заморожені у тістовій оболонці;

Реалізація запропонованої інновації у технології равіолей не потребує додаткового обладнання та перекваліфікації працівників.

Українська кухня є визначеною в сучасному світі. Вона має чудові властивості, які зміцнюють ідентичність громадян і стає предметом справжньої національної гордості. Культура харчування країни має свої звичаї, пов'язані з приготуванням повсякденних та ритуальних страв,

заборонами, обмеженнями та перевагами страв, а також додаванням певних смаків у меню повсякденних та ритуальних страв.

Ресторан сучасної київської кухні «Глек» розташований в центрі столиці, просуває київську гастрономічну культуру, поєднуючи традиції з сучасністю.

У ресторані «Глек» представлена кухня тільки з локальних відібраних продуктів, вирощених у радіусі 100 кілометрів. А завдяки використанню сезонних овочів та фруктів меню змінюється на 50% кожні два місяці. Заклад розміщений на розі найдавніших вулиць столиці: Володимирської та Великої Житомирської в історичній будівлі 1882 року – пам'ятці архітектури, де завжди споконвіку розміщувалися заклади харчування.

«Глек» пропонує для групи туристів сніданок з власниками закладу чи бранч з власниками закладу. Формат зустрічі обирається гідом-супроводжуючим на маршруті. Одночасно з групою заклад обслуговує індивідуальних туристів, оскільки має три затишні зали загальною місткістю 60 місць, а також літню терасу на 10 місць, що працює у теплу пору року.

Конкурентними перевагами ресторану «Глек», що визначають його привабливість для туристів є: місце розташування, концепція та дизайн закладу, страви, створені з локальних продуктів, винна карта.

Дорога вина та смаку Київщини» - це мережа маршрутів, розроблених для відвідування еногастрономічних місць у Київській області. Її основними об'єктами тяжіння є заклади харчування: ресторани, виробники місцевої продукції, туристичні локації, гастро-туристичні комплекси тощо. Оскільки усі мандрівки проекту починаються в Києві, ресторан «Глек» як заклад регіональної кухні, розташований в історичній будівлі 1882 року, пам'ятці архітектури, є першою локацією на одному з маршрутів Дороги. У зв'язку із несприятливою без пековою ситуацією не всі локації мережі «Дороги вина та смаку Київщини» приймають туристів.

Ресторан «Глек» використовує технологічні, сервісні, організаційно-технологічні, управлінські інновації. Однак одними з найкращих інструментів просування ресторанних послуг вважає використання спеціальних пропозицій як комплексних програм обслуговування: бранчі у «Глек», еногастрочечеря «Подорож Україною. Not only Wines», Chef's Dinner від шефа Андрія Северенчука. тренінги та майстер-класи про повільне харчування.

Оскільки наразі через безпекову ситуацію в країні не можливо повноцінно відновити роботу мережі «Дороги вина та смаку Київщини» пропонуємо у ресторані «Глек» реалізувати проєкт – «Глек»: сучасна київська кухня та вино». Ідея проєкту полягає в організації гастрономічного туру вихідного дня в локації однієї з виноробень Київщини з вечерею від ресторану сучасної кухні «Глек». Кухар ресторану «Глек» буде готувати на локації виноробні-партнера сет з п'яти страв.

Собівартість туристичного ваучера становитиме 48850 грн. на групу з 12 осіб. Відповідно ціна з ПДВ одного ваучера – 6 058 грн. Загальний дохід від реалізації гастрономічного туру вихідного дня – 72 696 грн. Точка беззбитковості складе 3,14 одиниць, або 19 022 грн.

Спрямована розроблена пропозиція на постійних відвідувачів ресторану, які були учасниками бранчів та еногастрочечерь, знайомство з новими гостями поціновувачами вина, а також туристів міста.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ДО РОЗДІЛІВ 1 ТА 3

1. Баланси та споживання основних продуктів харчування населенням України Balances and consumption of the main food products by the population of Ukraine
2. Статистичний збірник * Баланси та споживання основних продуктів харчування населенням України Державна служба статистики України. Держаналітінформ.:К-2020 60с.
3. Доповідь "Про соціально-економічне становище України" вміщує основні показники соціально-економічного розвитку країни. За редакцією І. Є. Вернера. Державна служба статистики України електронна пошта: office@ukrstat.gov.ua вебсайт: www.ukrstat.gov.ua
4. Доклад/Технічні науки – Технологія продовольчих товарів Комарова Т.В. Виробництво та споживання заморожених напівфабрикатів в Україні та світі. Київський Національний Торговельно-Економічний Університет, Київ, Кіото 21, 02156
5. Копитець Н. Г., Волошин В. М. Сучасний стан та тенденції ринку м'яса. Економіка АПК. 2020. № 6. С. 59 — 67. <https://doi.org/10.32317/2221-1055.202006059>
6. Основи харчування: підручник / М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, В.В. Кручаниця, В.В. Брич, В.П. Кіш. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252
7. Голубков П.С. Розробка роботизованого комплексу для виробництва пельменів спеціальних форм - Кваліфікаційна наукова праця на правах рукопису. Одеська національна академія харчових технологій, Одеса, 2021.
8. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали ІХ Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. – 322 с. Удосконалення технології борошняної кулінарної продукції Стукальська Н.М., канд. техн. наук., доцент НУХТ, м. Київ

31. <https://www.bsmu.edu.ua/blog/3243-printsipi-ratsionalnogo-zdorovogo-harchuvannya/>
32. <https://produkty-ermolino.ua/uk/stati/istorija-vozniknovenija-pelmenej>
33. <https://www.epravda.com.ua/publications/2021/07/22/676156/>
34. <https://poradum.com.ua/health/5566-boroshno-z-nasinnya-lonu-korisni-vlastivosti-ta-mozhlivu-shkodu-yak-vzhivati-dlya-koristi-organizmu.html>
35. <https://ideas-center.com.ua/?p=10129> © <https://ideas-center.com.ua/>
36. <https://poradum.com.ua/health/5566-boroshno-z-nasinnya-lonu-korisni-vlastivosti-ta-mozhlivu-shkodu-yak-vzhivati-dlya-koristi-organizmu.html>
37. <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D1%80%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B0>
38. <https://medfond.com/korysni-produkty/korisni-vlastivosti-kurkumi.html>
39. <https://tdazovcable.kiev.ua/shho-take-shpinat-opis-vlastivosti-yak-vzhivati-shpinat/>
40. http://www.ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat_u/2021/zb/07/Zb_Bsph_2020.pdf
41. <https://certificant.org/uk/sertifikat-halal-ta-xalyalni-produkti/>
42. <https://www.favor.com.ua/ru/vote/products/frozen-convenience-food/>

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ДО РОЗДІЛІВ 2 ТА 4

1. Державна служба статистики України. Тваринництво України. URL: https://ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat_u/2022/zb/05/zb_tv_2021.pdf.
2. Споживання м'яса в Україні залишилося на довоєнному рівні. URL: <https://biz.censor.net/n3367422><https://biz.censor.net/n3367422>.
3. Іщук С.О. Сучасний стан і ключові тенденції заготівлі та промислового виробництва м'яса у регіонах України. Економічний часопис Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки. 2020. № 1. С. 155- 164.
4. Маркіна І. А., Большакова Є. Л. Особливості функціонування та тенденції розвитку ринку м'яса та м'ясної продукції в Україні. Український журнал прикладної економіки. 2019. Т. 4. № 4. С. 119-128.

5. Леськів І. Ю. Інституціональні основи формування ринку м'яса та м'ясної продукції. Economy and Society: a Modern Vectors of Development: II International Scientific Conference. Part I. (April 27, 2018). Germany, Leipzig: Baltija Publishing. P. 57-59.
6. Леськів І. Ю. Методичні підходи до оцінки ринку м'яса. Eurasian academic research journal. 2018. № 2 (20). С. 102-109.
7. Леськів І. Ю. Модель перспективного розвитку ринку м'яса. Наук. вісн. Херсон. держ. ун-ту. Серія "Економічні науки". 2018. Вип. 30. Ч. 3. С. 39-43.
8. Копитець Н. Г., Волошин В. М. Сучасний стан та тенденції ринку м'яса. Економіка АПК. 2020. № 6. С. 59.
9. Фуштей Л. Л. Світовий ринок м'яса та місце України в ньому. The scientific heritage. 2020. № 50. С. 30-38.
10. Brandebourg TD, Wolfe DF, Foradori CD (2013) U. S. Beef Industry: A Sustainable Success Story, Challenges and Priorities. URL: <https://www.omicsonline.org/open-access/us-beef-industry-a-sustainable-success-story-challenges-and-priorities2332-2608.1000102.php?aid=12224>.
11. DeeVon Bailey, Bastian Chris, Glover Terrence, Menkhaus Dale. Today's Changing Meat Industry and Tomorrow's Beef Sector. Wyoming Farmer-Stockman. (October 1994). URL: digitalcommons.usu.edu/appecon_facpub/1199.
12. Статистичний щорічник України за 2019 рік. Сайт Державної служби статистики України. URL: http://ukrstat.gov.ua/druk/publicat/Arhiv_u/01/Arch_zor_zb.htm.
13. М'ясна галузь: курс на кооперацію. URL: <https://association-mg.com.ua/novyny/317-m-yasna-galuz-kurs-na-kooperatsiyu>. ISSN 1998-2666. Товари і ринки. 2021. №4 24 РИНКОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ
14. Копитець Н. Г., Волошин В. М. Сучасний стан та тенденції ринку м'яса. Економіка АПК. 2020. № 6 С. 59-62.
15. Лупенко Ю. О., Пугачов М. І., Духницький Б. В. Формування глобального і регіонального ринків сільськогосподарської сировини та

продовольства: монографія / [за ред. Ю. О. Лупенка, М. І. Пугачова]. Київ : ННЦ «ІАЕ», 2019. 320 с.

16. Грибан В.Г., Милостива Д.Ф. Забійні якості та хімічний склад яловичини за збагачення раціону мікроелементами. Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького . 2014. Том 16, No 3. С. 45-49.

17. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів [Електронний ресурс] : підручник / І. В. Сирохман . — Харків : Світ Книг, 2019 . — 713 с.

18. Удосконалення рецептурного складу посічених напівфабрикатів із м'яса птиці (нагетсів) / В. А. Большакова та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. Харків : ХДУХТ, 2018. Вип. 2 (28). С. 65–67.

19. Yancheva M. et al. Study of influence of freezing-defrosting on thermophysical properties of meat systems. EUREKA: Life Sciences. 2018; 1: 32-38. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2018.005370>.

20. Castro-Giraldez M. et al. Thermodynamic approach of meat freezing process. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 2014; 23: 138-145.

21. Shevchenko I, Skochko A. Advantages of using proteins in the production of truncated semi-finished products. Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava. 2018;XVII(3):272-277.

22. Skochko OI, Druhoveiko V, Shevchenko I, Maslikov M. The study of cryoprotective properties of protein-polysaccharide mixtures in the composition of chopped semi-finished products. NAUKh Scientific Papers. 2018;24(5):203-207.

23. Кишенько, І. І., Жук, В. О., Топчій, О. А. & Крижова, Ю. П. (2018). Особливості використання білкових препаратів у складі реструктурованих шинкових виробів. Наукові праці НУХТ, 24 (3), 197-204.

24. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Використання нетрадиційної рослинної сировини в технологіях м'ясних продуктів. Природно-ресурсний та енергетичний потенціали : напрями збереження, відновлення та раціонального використання : колективна монографія. П. : Видавництво ПП «Астроя», 2019. С. 142-151.

25. Баль-Прилипко Л. В. Сучасні технології виробництва та збереження м'яса та м'ясних продуктів в Україні. Мясное дело. 2014. № 11. С. 16–19.

26. Пасічний В. М. Дослідження емульсій на основі білковмісних функціональних харчових композицій / В. М. Пасічний, І. М. Страшинський, О. П. Фурсік // *Технологический аудит и резервы производства*. – 2015. – № 3. – С. 51–55.

27. Пасічний В. М., Гередчук А. М., Олійник Н. В., Положитникова О. І. Розробка технології білково-жирових емульсій для кулінарних напівфабрикатів / В. М. Пасічний, А. М. Гередчук, Н. В. Олійник, О. І. Положитникова // *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі*. – 2018. - №1 (85). – С. 25.

28. Павлюк, Р. Ю. Новий напрямок глибокої переробки харчової сировини [Текст]: монографія / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, Л.О. Радченко, В. А. Павлюк, Р.Д. Таубер, Н.М. Тимофєєва та ін. – Х.: Факт, 2017. – 380 с.

29. Мурликіна Н. В. Використання емульгаторів в технології м'ясних продуктів / Н. В. Мурликіна, М. О. Янчева // *Восточно-Европейский журнал передовых технологий* . – 2014. – № 10. С. 44–49.

30. Корець Л. І., Лебська Т. К., Сухенко Ю. Г. Характеристика амінокислотного складу білка пшеничної клітковина з пектином гарбуза як добавка до варених ковбас. / *Продовольча індустрія АПК. Збірник наукових праць*. Київ. 2019. Вип. 6. С. 23-30.

31. Крижова, Ю. П. Розробка продуктів оздоровчо-профілактичного призначення [Текст] / Ю. П. Крижова, Л. В. Баль-Прилипко // *Продовольча індустрія АПК*. 2015. № 5. С. 39-48.

32. Дослідження властивостей білково-жирових емульсій для м'ясовмісних напівфабрикатів оздоровчого спрямування / В. М. Пасічний, А. М. Гередчук, М. Ю. Герасименко, І. В. Неводюк // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. – 2015. – Вип. 2 (22). – С. 155–165.

33. Shevchenko, I., Polishchuk, G., Kotliar, Y., Osmak, T., & Skochko, A. (2020). Перспективи використання кріостабілізуючої білково-полісахаридної композиції у виробництві м'ясних посічених напівфабрикатів. *Food Science and Technology*, 14(1).
34. ДСТУ 4437:2005. Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні посічені. Технічні умови. 01.07.2006. Київ : Держспоживстандарт, 2006. 24 с.
35. ДСТУ 4437:2005. Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні посічені. Технічні умови. 01.07.2006. Київ : Держспоживстандарт, 2006. 24 с.
36. ДСТУ 7963:2015 Продукты пищевые. Подготовка проб для микробиологических анализов.
37. ДСТУ 7992:2015 М'ясо та м'ясна сировина. Методи відбирання проб та органолептичного оцінювання свіжості.
38. ДСТУ 8051:2015 Продукты харчові. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізів.
39. ДСТУ ISO 2917-2001 М'ясо та м'ясні продукти. Визначення рН (Контрольний метод).
40. ДСТУ ISO 1442:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення вмісту вологи (контрольний метод).
41. ДСТУ ISO 936:2008 М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення масової частки загальної золи.
42. ДСТУ 8380:2015 М'ясо та м'ясні продукти. Метод вимірювання масової частки жиру.
43. ДСТУ 8446:2015 Продукты харчові. Методи визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів.
44. Choe J-H., Stuart A., Kim YH. Effect of different aging temperatures prior to freezing on meat quality attributes of frozen/thawed lamb loins. *Meat Science*. 2016; 116: 158-164. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2016.02.014>.
45. Castro-Giraldez M. et al. Thermodynamic approach of meat freezing process. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 2014; 23: 138-145. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2014.03.007>.

46. Tuan Pham Q. Freezing time formulas for foods with low moisture content, low freezing point and for cryogenic freezing. *Journal of Food Engineering*. 2014; Vol. 127: 85-92. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2013.12.007>.

47. Keniyz NV. *Technology of frozen semi-finished products using cryoprotectants*. Saarbrücken, Germany: Palmarium Academic Publishing; 2014.

48. Castro-Giraldez M. et al Thermodynamic approach of meat freezing process. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 2014; Vol. 23: 138-145. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2014.03.007>.

49. Petracci M. et al. Functional ingredients for poultry meat products. *Trends in food science & technology*. 2013; Vol. 33 (1): 27-39.

Список використаної літератури до розділів 2 та 4

1. Ресторанний ринок у 2023 році – зміни та підсумки. URL: <https://horeca-ukraine.com/restorannij-rinok-u-2023-roci-zmini-ta-pidsumki/> (дата звернення: 10.05.2024 р.)
2. Офіційний сайт ресторану «Глек». URL: <https://glek.choiceqr.com/> (дата звернення: 08.05.2024 р.)
3. ТОВ «Панна Груп». URL: <https://clarity-project.info/edr/40380363> (дата звернення: 18.05.2024 р.)
4. Департамент культури та туризму Київської обласної державної адміністрації. URL: <https://kyivregiontours.gov.ua/> (дата звернення: 08.05.2024 р.)