


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декан Факультету



(підпис)

Віра ЦИРУЛЬНИКОВА
(ім'я і прізвище)

«11» 06 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри


(підпис)

Лариса ШАРАН
(ім'я і прізвище)

«11» липень 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

на тему: «Впровадження страв спеціального призначення в меню закладу
ресторанного господарства»

Виконала: здобувачка 4 курсу, групи ГС-4-4

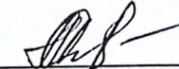
Ковальчук Вікторія Сергіївна
(прізвище, ім'я, по-батькові повністю)



(підпис)

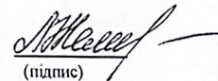
Керівник Тетяна СИЛЬЧУК

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



(підпис)

Рецензент Олександра НЕМІРІЧ
(ім'я і прізвище)


(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) незарядженої допомоги під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач



(підпис)

Київ – 2024 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь бакалавр

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

(код і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

«11» травня 20__ р.

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Ковальчук Вікторії Сергіївни

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема роботи «Впровадження страв спеціального призначення в меню закладу ресторанного господарства»

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

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

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

2. Строк подання здобувачем роботи 6 червня 2024 року

3. Вихідні дані до роботи «Впровадження страв спеціального призначення в меню закладу ресторанного господарства» ресторан «Карамель» м. Нетішин

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1. Сучасний стан розвитку ресторанного господарства в м. Нетішин; Розділ 2. Характеристика ресторану «Карамель»; Розділ 3. Впровадження страв спеціального призначення в меню ресторану «Карамель»; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та інтернет-ресурсів; Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

6. Консультанти розділів роботи


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

7. Дата видачі завдання 08.05.2024

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП РОЗДІЛ 1. СУЧАСНИЙ СТАН РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В М. НЕТИШИН.	08.05-14.05	Виконано
2	РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА РЕСТОРАНУ «КАРАМЕЛЬ».	15.05-22.05	Виконано
3	РОЗДІЛ 3. ВПРОВАДЖЕННЯ СТРАВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ В МЕНЮ РЕСТОРАНУ «КАРАМЕЛЬ».	23.05-31.05	Виконано
4	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	01.06-03.06	Виконано
7	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	06.06.2024	Виконано

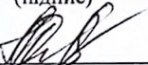
Здобувач


(підпис)

Вікторія КОВАЛЬЧУК

(ім'я, прізвище)

Керівник роботи


(підпис)

Тетяна СИЛЬЧУК

(ім'я, прізвище)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Ковальчук Вікторії Сергіївни

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

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

Тема роботи: «Впровадження страв спеціального призначення в меню закладу
ресторанного господарства»

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

Дата захисту “.....” червня 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

Дана кваліфікаційна робота присвячена вивченню процесу впровадження страв спеціального призначення в меню закладу ресторанного господарства. У роботі розглянуто методи та стратегії впровадження дієтичних, веганських, вегетаріанських та інших страв спеціального призначення з метою розширення асортименту та задоволення потреб сучасного клієнта. Вивчено особливості розробки рецептур, вибір інгредієнтів та технологій приготування страв спеціального призначення, а також їх вплив на фінансові показники та конкурентоспроможність закладу. Робота містить практичні поради та рекомендації для ресторану щодо успішного впровадження страв спеціального призначення у меню.

Кваліфікаційна робота викладена на 55 сторінках комп'ютерного тексту та містить 12 таблиць, 7 рисунків, 3 додатки.

Ключові слова: ресторанний бізнес, ресторанный послуги, меню спеціального призначення.

Abstract

This qualification work is dedicated to the study of the process of introducing special-purpose dishes into the menu of a restaurant establishment. The work examines methods and strategies for implementing dietary, vegan, vegetarian, and other special-purpose dishes to expand the range and meet the needs of the modern customer. The features of recipe development, the selection of ingredients, and the preparation technologies of special-purpose dishes, as well as their impact on the financial performance and competitiveness of the establishment, are studied. The work contains practical advice and recommendations for the restaurant on successfully incorporating special-purpose dishes into the menu.

The qualification work is presented on 55 pages of computer text and includes 12 tables, 7 figures, 3 appendices.

Keywords: restaurant business, restaurant services, special-purpose menu.

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ 1. СУЧАСНИЙ СТАН РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В М. НЕТІШИН.....	8
1.1 Особливості ресторанного господарства в м. Нетішин.....	8
1.2 Аналіз проблем ресторанного господарства м. Нетішин.....	11
1.3 Динаміка розвитку ресторанного бізнесу в період 2019-2024.....	12
РОЗДІЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИКА РЕСТОРАНУ «КАРАМЕЛЬ».....	16
2.1 Загальна характеристика ресторану «Карамель».....	16
2.2 Структура підприємства та персонал.....	17
2.3 Управління постачанням закладу та аналіз постачальників.....	21
2.4 Виробнича програма меню ресторану «Карамель».....	23
РОЗДІЛ 3 ВПРОВАДЖЕННЯ СТРАВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ В МЕНЮ РЕСТОРАНУ «КАРАМЕЛЬ».....	26
3.1 Аналіз тенденцій розвитку меню спеціального призначення.....	26
3.2 Розробка меню спеціального призначення.....	30
3.3 Стратегії розвитку та просування меню спеціального призначення.....	39
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	43
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ- РЕСУРСІВ.....	44
ДОДАТКИ.....	47

ВСТУП

Актуальність теми: сьогодні ресторанний бізнес переживає значні зміни, що вимагають від власників закладів постійного розвитку та адаптації до змін на ринку. Однією з ключових стратегій, що дозволяє ресторанам зберегти свою конкурентоспроможність, є впровадження спеціальних страв в меню.

Сучасні споживачі все більше звертають увагу на здоровий спосіб життя та свої харчові уподобання. У зв'язку з цим важливо, щоб ресторани враховували ці потреби та пропонували асортимент страв, які задовольняють різноманітні харчові вимоги клієнтів.

Одним із способів реалізації цієї стратегії є розширення меню за рахунок введення спеціальних страв для осіб з певними дієтологічними обмеженнями, таких як веганські, вегетаріанські, безглютенові та інші альтернативні варіанти.

Впровадження спеціальних страв в меню ресторану має кілька важливих переваг. По-перше, це розширює аудиторію клієнтів, оскільки привертає до закладу людей з різними харчовими уподобаннями та обмеженнями. Крім того, це дозволяє ресторанам бути в курсі сучасних харчових тенденцій та задовольняти їх.

Додатковою перевагою є підвищення репутації закладу. Ресторани, які готові задовольняти потреби будь-яких клієнтів, зазвичай здобувають більшу популярність та розвивають стійкі відносини зі своїми постійними клієнтами.

Отже, впровадження спеціальних страв в меню ресторанного закладу є важливим кроком для збільшення його прибутковості та відповіді на потреби сучасного споживача.

Об'єкт дослідження: впровадження меню спеціального призначення.

Предмет дослідження: аналіз ефективності впровадження меню спеціального призначення в меню ресторану.

Мета дослідження: розробка меню спеціально призначення.

Завдання дослідження:

1. Особливості ресторанного господарства в м. Нетішин.
2. Аналіз проблем ресторанного господарства в м. Нетішин.
3. Динаміка розвитку ресторанного бізнесу в період 2019-2024.

4. Загальна характеристика ресторану «Карамель».
5. Структура підприємства та персонал.
6. Управління постачанням закладу та аналіз постачальників.
7. Виробнича програма меню ресторану «Карамель».
8. Аналіз тенденцій розвитку меню спеціального призначення.
9. Розробка меню спеціального призначення.
10. Стратегії розвитку та просування меню спеціального призначення

Кваліфікаційна робота викладена на 55 сторінках комп'ютерного тексту та містить 12 таблиць, 7 рисунків, 3 додатки.

РОЗДІЛ 1 СУЧАСНИЙ СТАН РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В М. НЕТІШИН

1.1 Особливості ресторанного господарства в м. Нетішин

Нетішин, місто в Хмельницькій області України, розташоване на північному заході області, має свої унікальні еколого-географічні фактори.

Нетішин розташований у зоні помірно континентального клімату, що характеризується:

- Температурами: середньорічна температура близько $+7^{\circ}\text{C}$.

- Опади: річна норма опадів становить приблизно 600-700 мм, більшість яких випадає в літній період.

- Вітри: переважають західні та північно-західні вітри.

Рельєф міста Нетішина та околиць включає:

- Рівнинний ландшафт: місто розташоване на рівнинній території, що робить його придатним для будівництва та розвитку інфраструктури.

- Близькість до водних об'єктів: місто знаходиться неподалік від річки Горинь, що створює додаткові можливості для розвитку рибальства та рекреаційних зон.

Екологічні умови Нетішина значною мірою впливають на життя мешканців:

- ХАЕС: наявність атомної електростанції впливає на екологічний стан, вимагаючи особливого контролю за рівнем радіації та впливом на навколишнє середовище.

- Зелені зони: у місті та навколо нього є численні лісові масиви, які сприяють очищенню повітря та створюють комфортні умови для проживання.

Еколого-географічні фактори Нетішина сприяють розвитку міста, але вимагають уважного ставлення до екологічних аспектів, зокрема через наявність атомної електростанції. Сезонні зміни, кліматичні умови, рівнинний рельєф і природні ресурси визначають умови життя і господарської діяльності в цьому регіоні.

Місто невелике за розміром, але має розвинену мережу закладів, де можна скуштувати смачні страви та зануритися в атмосферу гостинності.

Ресторанна культура Нетішина вражає своєю різноманітністю та неповторним колоритом. Незважаючи на невелику кількість закладів, кожен з них має свою унікальну атмосферу та пропонує різноманітні страви, які задовольняють найвибагливіші смаки. Місцеві ресторатори враховують особливості місцевої культури та харчові звички, пропонуючи ситні та смачні страви, що відповідають попиту місцевого населення.

Ресторанне господарство міста має різноманітність та багатогранність. В Нетішині представлені різноманітні заклади гастрономічного сервісу, починаючи від затишних кав'ярень і закінчуючи ресторанами. Кожен з них має свою унікальну концепцію, меню та атмосферу, що дозволяє задовольнити будь-які смакові уподобання та запити клієнтів.

Традиційна українська кухня представлена широко. Ресторани використовують місцеві продукти та рецепти, що дозволяє гостям насолоджуватися смачними стравами з натуральних інгредієнтів, пройнятими аутентичним смаком.

Також варто зазначити активний розвиток кав'ярень та кавових закладів у місті. Вони стали популярними місцями для зустрічей та відпочинку місцевих мешканців, а також приваблюють туристів своєю атмосферою та вишуканим вибором кавових напоїв.

Ресторанне життя Нетішина також тісно пов'язане з місцевою культурою. Святкові заходи, фестивалі та ярмарки, які регулярно проводяться у місті, стають прекрасною можливістю для ресторанів продемонструвати свої кулінарні майстерності та пропонувати гостям спеціальні меню та розваги.

Отже, ресторанне господарство Нетішина вражає своєю різноманітністю, автентичністю та гостинністю, відображаючи багатогранність та культурне багатство цього чудового міста.



Рисунок 1.1- Структура закладів ресторанного господарства міста Нетішин, %

Джерело: складено автором

Цінова політика:

Ресторан «Карамель» пропонує своїм гостям гнучкі ціни, які відповідають високій якості страв та десертів, а також рівню сервісу. Цінова політика ресторану дозволяє йому бути доступним для широкого кола відвідувачів, але при цьому залишатися прибутковим.

Аналіз цінової політики ресторану «Карамель» зазначений в таблиці 1.1

Таблиця 1.1

Найменування страви	Найменування ресторану		
	«Карамель»	«La Famiglia Felice»	«Domino»
Закуси	140-200 грн	200-300 грн	130-230 грн
Основні страви	200-240 грн	250-290 грн	180-350 грн
Перші страви	90-130 грн	110-250 грн	100-170 грн
Десерти	100-150 грн	150-300 грн	90-250 грн

Загалом, цінова політика ресторану «Карамель» спрямована на те, щоб бути доступним для широкого кола відвідувачів, зберігаючи при цьому високий рівень якості страв та сервісу. Ресторан успішно знаходить баланс між доступністю та прибутковістю, що робить його конкурентоспроможним на ринку.

1.2 Аналіз проблем ресторанного господарства м. Нетішин

Український бізнес переживає надзвичайно складний період через війну, яку Росія веде проти України. Це призвело до величезних втрат у всіх сферах економіки, особливо в індустрії гостинності. Після важких наслідків пандемії COVID-19, галузь гостинності отримала ще один потужний удар.

Під час карантину відвідування ресторанів було обмежено через ризик захворювання на COVID-19. Тепер, з початком повномасштабної війни, ситуація стала ще складнішою. Обстріли та тривалі повітряні тривоги роблять відвідування ресторанів небезпечним для життя.

Утримання бізнесу в умовах війни стає надзвичайно важливим завданням. Галузь гостинності, яка є одним з ключових напрямків відновлення національної економіки, повинна працювати і відновлюватися, навіть в умовах воєнного часу. Тим не менш, це потребує додаткових заходів безпеки для захисту як працівників, так і клієнтів.

Ресторанне господарство міста Нетішин, хоча й вражає своєю різноманітністю та неповторним колоритом, зіткнулося з рядом проблем, які ускладнюють його розвиток та функціонування. Проте, водночас, в цих проблемах можна побачити потенційні можливості для подальшого розвитку ресторанного господарства міста.

Однією з головних проблем є низький рівень туристичного потенціалу Нетішин не є популярним туристичним напрямком, що обмежує потенційну аудиторію ресторанів та інших закладів ресторанної сфери. Відсутність туристичного потоку знижує прибуток закладів та обмежує можливості їхнього розвитку. Проте, ця проблема може бути вирішена шляхом активного маркетингу та просування міста як потенційного туристичного напрямку.

Ще однією проблемою є обмежена кількість мешканців міста, що обмежує потенційну клієнтську базу для ресторанів. Це може стати перешкодою для розвитку нових закладів та збільшення конкуренції між вже існуючими. Однак, цю проблему можна подолати шляхом привернення уваги мешканців міста через проведення різноманітних культурних та гастрономічних заходів.

Незважаючи на демократичні ціни в ресторанах Нетішина, низький рівень доходів може обмежувати спроможність мешканців відвідувати заклади гастрономічної сфери регулярно. Щоб вирішити цю проблему, можна розглянути можливість впровадження акцій та знижок для місцевого населення, а також розвивати сектор доставки страв.

Іншою проблемою є відсутність інвестицій та фінансування для розвитку ресторанної галузі міста. Обмежені можливості для залучення інвестицій обмежують розвиток і модернізацію існуючих закладів. Для вирішення цієї проблеми можна активізувати співпрацю з місцевими та іноземними інвесторами, а також звертатися до державних програм підтримки малого та середнього бізнесу.

Ресторанам Нетішина доводиться конкурувати з іншими місцевими закладами, а також з ресторанами більших міст, що може створювати додаткові труднощі для залучення клієнтів. Проте, вирішення цієї проблеми може полягати у розробці унікальної концепції закладу, акцентуючи увагу на автентичності та неповторності місцевої кухні та культури.

Необхідність у розвитку туристичної інфраструктури, включаючи готелі, туристичні маршрути та інші атракції, що можуть залучати туристів до міста і сприяти розвитку ресторанного бізнесу, також стає важливою проблемою. Розв'язання цієї проблеми може включати в себе активну співпрацю з місцевими владними органами для розвитку туристичної інфраструктури та створення сприятливих умов для розвитку ресторанного господарства.

Враховуючи всі ці проблеми, розвиток ресторанного господарства міста Нетішин вимагає комплексного підходу та спільних зусиль місцевих влад, підприємців та громадськості. Попри це, у всіх цих проблемах можна побачити не лише виклики, а й можливості для подальшого розвитку та вдосконалення гастрономічної сфери міста.

1.3 Динаміка розвитку ресторанного бізнесу в період 2019-2024

Протягом періоду з 2019 по 2024 рік ресторанний бізнес в Україні пройшов через кілька важливих етапів розвитку, що включали не лише пандемію COVID-19, але й війну з Росією.

2019-2020 роки: Період перед пандемією COVID-19.

У цей період ресторанний бізнес в Україні продовжував свій стабільний розвиток. Відбувалася модернізація закладів, розширення мереж ресторанів, а також підвищення якості обслуговування. Зростання економіки сприяло збільшенню попиту на послуги ресторанного господарства.

2020 рік: Початок пандемії COVID-19.

Пандемія COVID-19 спричинила значний вплив на ресторанний бізнес. У зв'язку з карантинними обмеженнями, заклади були змушені припинити свою діяльність або перейти на режим доставки їжі. Багато ресторанів зазнали фінансових втрат і змушені були закритися.

2020-2021 роки: Адаптація до умов пандемії.

У цей період багато ресторанів переключилися на роботу в форматі доставки їжі, а також впроваджували заходи безпеки для захисту як працівників, так і клієнтів. Деякі заклади розширювали свої можливості онлайн-замовлень і вивозу їжі.

2021-2022 роки: Поступове відновлення.

З початком вакцинації та послабленням карантинних обмежень ресторанний бізнес почав поступово відновлюватися. Багато закладів відновили роботу у звичному режимі, проте з дотриманням нових стандартів безпеки.

2022: Вторгнення Росії та війна в Україні.

У лютому 2022 року Росія вторглася в Україну, спровокувавши війну, яка стала серйозним випробуванням для всієї країни. Ресторанний бізнес також постраждав від цих подій, оскільки обстріли та повітряні тривоги ускладнювали його функціонування та створювали загрозу для працівників та клієнтів.

2022-2024 роки: Розвиток після пандемії та під час війни.

Попри воєнний стан, ресторанний бізнес почав відновлюватися, адаптуючись до нових реалій. Багато закладів продовжили працювати, забезпечуючи життєво важливі послуги громадянам. Також зросла популярність послуг доставки їжі, яка стала надійним способом отримання їжі навіть під час війни.

Для багатьох ресторанів і кафе, особливо тих, які розташовані у районах активних бойових дій, стали важливими питання безпеки працівників і клієнтів. Вони шукали способи захисту від обстрілів та повітряних тривог, встановлювали протизалежні пристрої та бомбосховища.

У той же час, багато ресторанів використовували свій бізнес як спосіб підтримки військових, волонтерів та місцевого населення, надаючи безкоштовну або дисконтну їжу, а також організовуючи благодійні заходи. Це сприяло збільшенню підтримки та підвищило репутацію багатьох закладів.

За цей період розвинулися тенденції до більшої соціальної відповідальності в гастрономічній галузі. Ресторани активно залучалися до різноманітних благодійних програм, підтримували місцевих виробників та екологічно чисті продукти. Ця тенденція стала важливим елементом розвитку ресторанного бізнесу під час війни.

Мета розвитку ресторанного бізнесу в місті Нетішин.

Розвиток ресторанного бізнесу сприятиме економічному зростанню міста Нетішин. Відкриття нових закладів харчування створить робочі місця для місцевих жителів, що зменшує рівень безробіття та підвищить рівень доходів населення. Підприємства ресторанного бізнесу також залучать інвестиції, як внутрішні, так і зовнішні, що сприяє загальному економічному розвитку міста.

Також розвиток ресторанного бізнесу підвищить якість життя мешканців Нетішина, пропонуючи різноманітні можливості для проведення дозвілля та соціальної активності. Заклади харчування, що надають якісні послуги та різноманітне меню, стають важливими соціальними центрами, де люди можуть зустрічатися, спілкуватися та насолоджуватися смачною їжею.

Розвиток ресторанного бізнесу стимулюватиме співпрацю з місцевими виробниками продуктів харчування. Це надасть розвитку місцевого агропромислового комплексу, підтримує фермерів та інші місцеві підприємства, забезпечуючи їх стабільним попитом на продукцію.

Відкриття унікальних та цікавих закладів харчування привертає туристів, що в свою чергу сприяє розвитку інших секторів економіки, таких як готельний бізнес, транспортні послуги та розваги.

Ресторани в Нетішині активно залучаються до благодійних програм та ініціатив, підтримуючи місцеву громаду та сприяючи соціальній відповідальності. Це включає організацію благодійних заходів, надання безкоштовної або дисконтної їжі для волонтерів та військових, а також підтримку екологічних програм.

Міська влада Нетішина має на меті підтримати ресторанний бізнес у подоланні сучасних викликів, таких як пандемія COVID-19 та війна. Це включає надання підтримки у вигляді грантів, податкових пільг, консультацій та інших заходів, що допомагають бізнесу адаптуватися та розвиватися в умовах нестабільності.

Розвиток ресторанного бізнесу в Нетішині має комплексну мету, що включає економічне зростання, покращення якості життя, підтримку місцевих виробників, підвищення туристичної привабливості, соціальну відповідальність, впровадження інновацій, зміцнення громадських зв'язків та адаптацію до сучасних викликів. Цей розвиток є важливим кроком до створення сприятливих умов для мешканців міста та забезпечення його сталого майбутнього.

РОЗДІЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИКА РЕСТОРАНУ «КАРАМЕЛЬ»

2.1 Загальна характеристика ресторану «Карамель»

За своїм призначенням, "Карамель" є рестораном, але він також може бути чудовим місцем для проведення будь-яких заходів. Чи це вечірка, дні народження, корпоративна вечірка або просто зустріч з друзями, "Карамель" пропонує ідеальне середовище для будь-якої події.

Юридична назва підприємства є ФОП Панасюк Оксана Миколаївна, організаційно-правовою формою діяльності є ФОП (фізична особа, яка реалізує здатність до праці шляхом самостійної, на власний ризик, діяльності з метою отримання прибутку).

Місце розташування та юридична адреса: вулиця Ринкова, 5А, місто Нетішин, Хмельницька область.

Ресторан «Карамель» є рестораном першого класу, має місткість 70 посадкових місць, працює даний заклад з режимом роботи з 10:00 до 23:00.

Архітектурне та дизайнерське рішення даного закладу є мінімалізм з коричневими відтінками.

Меню закладу "Карамель" не залишить байдужим жодного гурмана. Тут ви знайдете широкий вибір страв з української кухні, а також страви європейської кухні. Кваліфіковані шеф-кухарі створюють неперевершений смак кожної страви, використовуючи тільки найсвіжіші інгредієнти.



Рисунок 2.1- Головний вхід ресторану «Карамель»

2.2 Структура підприємства та персонал

Ресторан "Карамель" має добре організовану структуру, що дозволяє ефективно управляти всіма аспектами його діяльності. Основні підрозділи ресторану включають:

1. Адміністративний відділ

- Директор: Відповідає за загальне керівництво рестораном, стратегічне планування та координацію всіх підрозділів.

- Менеджер: Здійснює щоденне управління, організовує роботу персоналу, вирішує поточні проблеми, координує заходи та взаємодіє з клієнтами.

2. Кухня

- Головний кухар (Шеф-кухар): Відповідає за розробку меню, контроль якості страв, організацію роботи кухарів, закупівлю продуктів та інвентарю.

- Су-шефи: Асистують шеф-кухарю, контролюють приготування страв, займаються навчанням молодших кухарів.

- Кухарі: Відповідають за приготування страв згідно з рецептами та стандартами ресторану.

3. Зала обслуговування

- Офіціанти: Забезпечують обслуговування клієнтів, приймають замовлення, сервірують столи, подають страви та напої, здійснюють розрахунки.

- Бармени: Готують та подають напої, коктейлі, здійснюють розрахунки клієнтів за барною стійкою.

- Хостес: Зустрічає гостей, супроводжує їх до столиків, відповідає на запити та скарги клієнтів.

4. Технічна служба

- Технічний персонал: Забезпечує технічне обслуговування обладнання, проведення ремонтних робіт, підтримання чистоти та порядку в приміщеннях ресторану.

5. Служба доставки

- Кур'єри: Відповідають за своєчасну та безпечну доставку їжі клієнтам, приймають замовлення на доставку, підтримують зв'язок із кухнею та клієнтами.

Персонал ресторану "Карамель" складається з досвідчених фахівців, які забезпечують високий рівень обслуговування та якість приготованих страв. Основні категорії персоналу:

- Адміністративний персонал: 3 особи (директор, менеджер, адміністратор)
- Кухарі та кухонні працівники: 10 осіб (1 шеф-кухар, 2 су-шефи, 5 кухарів, 2 кухонних працівники)
- Офіціанти та бармени: 8 осіб (6 офіціантів, 2 бармени)
- Технічний персонал: 2 особи (технічні працівники)
- Служба доставки: 2 особи (кур'єри)

Всі підрозділи ресторану "Карамель" тісно співпрацюють для забезпечення високого рівня обслуговування та ефективної роботи закладу. Менеджер координує роботу всіх відділів, забезпечуючи чітку комунікацію та оперативне вирішення проблем. Кухня та зала обслуговування працюють синхронно, щоб гарантувати своєчасне подання страв та задоволення потреб клієнтів. Технічна служба підтримує безперебійне функціонування всіх систем і обладнання ресторану, а служба доставки забезпечує якісне обслуговування клієнтів поза межами закладу.

Персонал ресторану "Карамель" регулярно проходить навчання та підвищення кваліфікації для покращення професійних навичок і знань. Це включає:

-Внутрішні тренінги: для удосконалення навичок обслуговування клієнтів та приготування страв.

-Кулінарні майстер-класи: з метою впровадження нових рецептів та технік приготування.

-Семінари з обслуговування клієнтів: для підвищення якості сервісу та комунікації з гостями.

-Менеджмент тренінги: для адміністративного персоналу з метою покращення організаційних та управлінських навичок.

Ресторан "Карамель" прагне до постійного розвитку та вдосконалення своєї роботи, забезпечуючи високу якість послуг та задоволення потреб своїх клієнтів. Персонал закладу робить усе можливе для підтримання високих стандартів

обслуговування, створення затишної атмосфери та надання послуг на найвищому рівні.



Таблиця 2.1- Структура ресторану «Карамель»

Джерело: складено автором.

Характеристика структури та окремих підрозділів

Кухня: обладнана сучасним устаткуванням, включаючи професійні печі, холодильники, кухонні прилади. Штат складається з головного кухаря, су-шефів та кухонних працівників.

Зала обслуговування: оснащена комфортними меблями, сучасним інтер'єром, аудіо- та відео обладнанням для організації заходів.

Адміністрація: займається управлінням персоналом, маркетингом, фінансами, за купівлями та іншими адміністративними функціями.

Служба доставки: забезпечує своєчасну та якісну доставку їжі клієнтам.

Завантаженість ресторану "Карамель" протягом тижня

На рисунку 2.2 зображено завантаженість ресторану "Карамель" за різні години протягом кожного дня тижня. На даній діаграмі видно, що:

- П'ятниця, субота та неділя є найнавантаженишими днями.
- Найбільше клієнтів приходить у вечірній час, особливо між 18:00 та 20:00.
- Ранкові години мають найменшу кількість клієнтів у будні дні.

Потенційні відвідувачі:

- Мешканці міста 85%
- Гості міста 5%
- Працівники ХАЕС 10%



Рисунок 2.2- Завантаженість ресторану «Карамель» за 2024 рік
Джерело: побудовано автором.

Таблиця 2.1- SWOT-аналіз ресторану «Карамель»

Сильні сторони:	Слабкі сторони:
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Висока якість обслуговування та страв ▪ Зручне розташування в центрі міста ▪ Відмінна репутація серед місцевих жителів 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Висока конкуренція на ринку громадського харчування ▪ Залежність від місцевої економічної ситуації ▪ Відсутність великої парковки для автомобілів
Можливості:	Загрози:
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Співпраця з місцевими виробниками продуктів харчування ▪ Розширення маркетингових активностей, включаючи присутність у соціальних мережах 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Економічна нестабільність через війну ▪ Зростання цін на продукти харчування та комунальні послуги

Ресторан "Карамель" у місті Нетішин демонструє стабільний розвиток протягом останніх п'яти років, незважаючи на виклики, пов'язані з пандемією COVID-19 та війною в Україні. Завдяки високій якості обслуговування, різноманітному меню та вдалому розташуванню, ресторан зміг зберегти свою репутацію та залучити нових клієнтів. Розвиток нових послуг та активна маркетингова діяльність допоможуть "Карамелі" залишатися конкурентоспроможною на ринку громадського харчування в Нетішин.

2.3 Управління постачанням закладу та аналіз постачальників

Управління постачанням та аналіз постачальників є важливими аспектами для успішної роботи ресторану, зокрема ресторану «Карамель». Ці процеси включають кілька ключових етапів і методів, які допомагають забезпечити стабільність поставок, високу якість продуктів та оптимізацію витрат.

Етапи управління постачанням

1. Вибір постачальників:

-Аналіз ринку: Перший крок полягає в дослідженні ринку та пошуку потенційних постачальників. Інструменти, такі як запити на інформацію (RFI), запити на комерційну пропозицію (RFQ), та тендери, можуть бути корисними для збору інформації про різних постачальників та їхні пропозиції.

-Оцінка надійності: Потрібно оцінити репутацію, досвід та фінансову стабільність постачальників. Важливо перевірити їхню здатність своєчасно доставляти товари належної якості.

2. Укладення договорів:

- Після вибору постачальників слід укласти детальні договори, які чітко визначають умови поставок, включаючи строки, об'єми, умови оплати та гарантії якості.

3. Моніторинг та контроль:

- Постійний моніторинг виконання умов договорів допомагає вчасно виявляти та виправляти будь-які проблеми. Це включає контроль якості товарів, дотримання строків поставок та відповідність цінами.

Методи аналізу постачальників

1. Фінансовий аналіз:

- Перевірка фінансового стану постачальників допомагає оцінити їхню здатність стабільно виконувати свої зобов'язання. Аналіз фінансових звітів та показників дозволяє оцінити ризики, пов'язані з можливими фінансовими проблемами постачальників.

2. Аналіз продуктивності:

- Використання показників, таких як частка постачальника в загальному обороті, оборотність товарів та середній товарний запас, дозволяє визначити, наскільки ефективно постачальники задовольняють потреби ресторану. Це допомагає виявити найбільш значущих партнерів та приймати рішення щодо подальшої співпраці з ними.

3. Оцінка якості:

- Регулярна перевірка якості продукції та рівня обслуговування є критично важливою. Збирання відгуків від клієнтів та співробітників ресторану допомагає виявити недоліки в роботі постачальників та коригувати взаємодію з ними.

Оптимізація ланцюга постачання

Оптимізація ланцюга постачання включає пошук балансу між вартістю та якістю продукції. Використання сучасних інструментів, таких як системи управління поставками та автоматизація процесів, допомагає значно підвищити ефективність роботи ресторану. Це дозволяє мінімізувати витрати, знизити ризики та забезпечити стабільне постачання необхідних ресурсів.

Ефективне управління постачанням та детальний аналіз постачальників є ключовими елементами успішної роботи ресторану. Використання сучасних методів та інструментів дозволяє забезпечити високу якість обслуговування клієнтів, оптимізувати витрати та підвищити конкурентоспроможність ресторану на ринку.

2.4 Виробнича програма меню ресторану «Карамель»

Виробнича програма ресторану «Карамель» орієнтована на різноманітність і високу якість страв, що задовольняють широкий спектр смакових уподобань клієнтів. Нижче наведено характеристику виробничої програми за різними категоріями меню.

1. Холодні страви та закуски

- Асортимент: Включає традиційні українські страви (сало, оселедець) та європейські делікатеси (лосось, сирна тарілка, томати з моцарелою). Пропонує як м'ясні (буженина, язик), так і овочеві закуски (овочева асорті, овочевий мікс з фетою).

- Особливості: Висока увага до деталей у презентації страв, використання свіжих і якісних інгредієнтів. Поєднання простих традиційних страв із сучасними елементами (гриссіні з прошуто).

2. Гарячі закуски

-Асортимент: Містить як традиційні українські страви (деруни зі шкварками, кров'янка), так і оригінальні пропозиції (вухо свиняче запечене з сиром).

-Особливості: Використання автентичних рецептів та методів приготування, що надає стравам неповторного смаку і колориту.

3. Перші страви

-Асортимент: Пропонує класичні українські супи (борщ, куряча юшка, окрошка).

-Особливості: Використання свіжих та натуральних інгредієнтів, дотримання традиційних рецептів. Особливу увагу приділено приготуванню домашніх пиріжків до борщу.

4. Гарячі страви

-Асортимент: Включає популярні українські гарячі страви (крученики, печеня по-селянськи, котлета по-Київськи).

-Особливості: Використання високоякісного м'яса та локальних продуктів. Страви готуються за традиційними рецептами з додаванням сучасних кулінарних технік.

5. Страви на мангалі

-Асортимент: Пропонує різноманітні страви з мангалу (форель, овочі, телятина, свині ребра).

-Особливості: Використання відкритого вогню для приготування страв, що додає їм неповторного смаку та аромату. Використання свіжих, локальних продуктів.

6. Десерти

-Асортимент: Пропонує вишукані десерти (шоколадний фондан, штрудель з морозивом).

-Особливості: Використання високоякісних інгредієнтів для створення складних десертів. Приділення уваги презентації та смаковим комбінаціям.

7. Напої

-Асортимент: Включає свіжі фреші (апельсиновий, лимонний, морквяний, яблучний), мінеральні води, традиційні українські напої (узвар, компот, лимонад).

- Особливості: Використання натуральних інгредієнтів для приготування фрешів і традиційних напоїв. Забезпечення різноманітності для задоволення смакових уподобань клієнтів.

8. Наливки

-Асортимент: Включає традиційні українські наливки (хреновуха, клюковка, вишневка, сливянка, обліпиховка, ялівець).

-Особливості: Використання натуральних інгредієнтів для виготовлення наливок. Пропонування автентичного смаку українських напоїв.

Загальні особливості виробничої програми:

-Різнманітність: Меню пропонує широкий асортимент страв, що включають традиційні українські страви, європейські делікатеси та сучасні кулінарні рішення.

-Якість: Використання свіжих, натуральних і високоякісних інгредієнтів. Дотримання традиційних рецептів і сучасних кулінарних технік.

-Організація: Раціональне планування виробництва для забезпечення безперебійного процесу приготування страв. Висока кваліфікація персоналу та використання сучасного обладнання.

-Адаптація: Гнучкість у впровадженні нових страв і сезонних пропозицій відповідно до змін у попиті та смакових уподобаннях клієнтів.

Виробнича програма ресторану «Карамель» спрямована на задоволення потреб клієнтів через високу якість, різноманітність страв і бездоганний сервіс.

Незважаючи на великий асортимент різноманітний страв меню ресторану «Карамель» не містить страв спеціального призначення, таких як дієтичні, веганські та вегетаріанські страви. Для задоволення попиту сучасних клієнтів і підвищення конкурентоспроможності закладу необхідно додати до меню такі категорії страв.

Включення страв спеціального призначення допоможе ресторану «Карамель» залучити нових клієнтів та задовольнити потреби різних груп споживачів, що позитивно вплине на фінансові показники та загальну конкурентоспроможність закладу.

РОЗДІЛ 3 ВПРОВАДЖЕННЯ СТРАВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ В МЕНЮ РЕСТОРАНУ «КАРАМЕЛЬ»

3.1 Аналіз тенденцій розвитку меню спеціального призначення

Меню спеціального призначення є важливою частиною сучасної ресторанної індустрії, спрямованою на задоволення специфічних потреб різних груп споживачів. Включення таких меню дозволяє ресторанам привернути більше клієнтів, розширити свою аудиторію та підвищити конкурентоспроможність. Нижче наведено детальний аналіз різних видів меню спеціального призначення, їхні особливості та тенденції розвитку.

1. Дієтичне меню

Дієтичне меню - це набір страв, створених з урахуванням певних дієтичних вимог та рекомендацій, спрямованих на підтримку або покращення здоров'я. Це меню зазвичай розробляється для людей, які потребують спеціального харчування через медичні показання, або для тих, хто прагне зберегти здоровий спосіб життя.

Це меню включає страви з низьким вмістом калорій, жирів та цукру, багаті на білки, клітковину та інші корисні речовини.

Особливості:

- Використання нежирних сортів м'яса, риби та птиці.
- Приготування страв з мінімальною кількістю олії та інших жирів.
- Використання технік приготування, які зберігають поживні властивості продуктів (варіння на парі, запікання).
- Включення великої кількості овочів, фруктів, цільнозернових продуктів та бобових.

Тенденції розвитку:

- Зростання попиту на страви з низьким вмістом калорій та високим вмістом білків.
- Підвищення популярності суперфудів (кіноа, чіа, спіруліна).
- Включення у меню страв, що підтримують конкретні дієти (кетогенна, палео, безглютенова).

Дієтичне меню стає все більш популярним у ресторанах, оскільки все більше людей приділяють увагу своєму здоров'ю та харчуванню. Впровадження такого меню може значно підвищити привабливість закладу для клієнтів, які слідкують за своєю дієтою або мають особливі харчові потреби.

2. Вегетаріанське меню

Вегетаріанське меню - це набір страв, створених без використання м'яса та риби. Вегетаріанська дієта може включати різні підходи до споживання продуктів тваринного походження, залежно від типу вегетаріанства.

Основні види вегетаріанства:

1. Лакто-ово-вегетаріанство:

- Включає молочні продукти та яйця, але виключає м'ясо, рибу та морепродукти.

2. Лакто-вегетаріанство:

- Включає молочні продукти, але виключає яйця, м'ясо, рибу та морепродукти.

3. Ово-вегетаріанство:

- Включає яйця, але виключає молочні продукти, м'ясо, рибу та морепродукти.

4. Веганство:

- Виключає всі продукти тваринного походження, включаючи м'ясо, рибу, морепродукти, молочні продукти та яйця.

Особливості:

- Використання овочів, фруктів, зернових, бобових, горіхів та насіння.
- Різноманітність у приготуванні страв (салати, запіканки, супи, пасти).
- Заміна м'ясних продуктів рослинними аналогами (тофу, темпе, сейтан).

Тенденції розвитку:

- Розширення асортименту вегетаріанських страв завдяки використанню нових інгредієнтів.
- Підвищення уваги до локальних та органічних продуктів.

- Зростання популярності етнічної кухні, яка традиційно містить багато вегетаріанських страв (індійська, середземноморська). Вегетаріанське меню стає все більш популярним завдяки зростаючому інтересу до здорового способу життя, етичного ставлення до тварин та екологічних питань. Впровадження вегетаріанських страв у меню ресторану може значно розширити клієнтську базу, залучаючи тих, хто дотримується вегетаріанської дієти або хоче спробувати нові смаки та страви.

3. Безглютенове меню

Безглютенове меню — це набір страв, які не містять глютену, тобто білка, що присутній у деяких злакових культурах, таких як пшениця, жито та ячмінь. Таке меню спеціально розробляється для людей з целиакією, чутливістю до глютену або алергією на глютен. Дотримання безглютенової дієти є необхідним для цих осіб, щоб уникнути негативних реакцій організму.

Особливості:

- Виключення з меню продуктів, що містять пшеницю, ячмінь та жито.
- Використання безглютенових зернових (рис, кукурудза, гречка, кіноа).
- Спеціальне приготування та зберігання страв для уникнення перехресного забруднення глютенном.

Тенденції розвитку:

- Зростання пропозиції безглютенових хлібобулочних виробів та десертів.
- Включення в меню безглютенових макаронних виробів та круп.
- Підвищення інтересу до страв світової кухні, які традиційно не містять глютен (мексиканська, японська).

Важливо зазначити, що приготування безглютенових страв потребує особливої обережності, щоб уникнути контамінації глютенном. Це означає, що необхідно використовувати окремий посуд, кухонні інструменти та забезпечити чистоту робочої поверхні.

5. Кетогенне меню

Кетогенне меню — це набір страв, розроблений для дотримання кетогенної дієти, яка передбачає високе споживання жирів, помірне споживання білків і дуже

низьке споживання вуглеводів. Мета цієї дієти — привести організм у стан кетозу, коли він починає використовувати жир як основне джерело енергії замість глюкози.

Особливості:

- Виключення або значне обмеження вуглеводів (цукру, хліба, макаронних виробів).
- Використання високожирних продуктів (масла, горіхи, авокадо, жирне м'ясо та риба).
- Виключення або обмеження продуктів з високим вмістом цукрів та крохмалів (фрукти, деякі овочі).

Тенденції розвитку:

- Зростання популярності кетогенних десертів та напоїв.
- Використання альтернативних підсолоджувачів (стевія, еритритол).
- Підвищення інтересу до готових кетогенних страв та снєків.

Кетогенна дієта часто використовується для зниження ваги, контролю рівня цукру в крові, поліпшення когнітивних функцій та в якості терапії деяких захворювань, таких як епілепсія. Однак перед початком кетогенної дієти рекомендується проконсультуватися з лікарем, оскільки вона може мати побічні ефекти та протипоказання.

5. Раціональне харчування

Раціональне харчування — це підхід до харчування, що базується на збалансованому споживанні необхідних живильних речовин для підтримання здоров'я та оптимальної фізичної форми. Основні принципи раціонального харчування включають у себе:

Різноманітність продуктів: Включення широкого спектру продуктів харчування, що забезпечують необхідний спектр поживних речовин, вітамінів та мінералів.

Баланс: Забезпечення правильного співвідношення макро- та мікронутрієнтів (білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінералів) в раціоні.

Модерація: Споживання продуктів у відповідних кількостях, уникання переїдання та забезпечення правильного енергетичного балансу.

Мінімізація оброблених продуктів: Віддача переваги натуральним, непереробленим продуктам над обробленими та збагаченими штучними добавками.

Питома вартість: Врахування вартості та доступності продуктів для забезпечення харчових потреб.

Соціокультурний аспект: Врахування індивідуальних та культурних вподобань у харчуванні.

Раціональне харчування спрямоване на забезпечення необхідної кількості енергії та поживних речовин для збереження здоров'я та підтримання оптимального стану організму. Воно є ключовим елементом здорового способу життя і може відігравати важливу роль у запобіганні хвороб та підвищенні якості життя.

Розвиток меню спеціального призначення в ресторанній індустрії є відповіддю на зростаючий попит серед споживачів на здорове, екологічне та етичне харчування. Включення різних видів спеціалізованих меню дозволяє ресторанам задовольняти потреби широкої аудиторії, підвищуючи таким чином свою конкурентоспроможність і привабливість. Дотримання сучасних тенденцій та інновацій у приготуванні страв є ключовим фактором успіху в цьому напрямку.

Таким чином, створення та впровадження меню спеціального призначення не тільки відповідає сучасним вимогам ринку, але й сприяє розвитку ресторанного бізнесу, задовольняючи потреби різних категорій споживачів, що, в свою чергу, позитивно впливає на фінансові показники та імідж закладу.

3.2 Розробка меню спеціального призначення

Для збільшення клієнтів та попиту для ресторану «Карамель», я пропоную додати до послуг доставку їжі за видом раціонального меню.

Доставка раціонального харчування набуває все більшої популярності серед людей, які прагнуть здорового способу життя, але мають обмежений час для приготування їжі. Цей сервіс пропонує зручне рішення для тих, хто хоче правильно

харчуватися, не витрачаючи багато часу на покупки та кулінарні процеси. Ось основні аспекти доставки раціонального харчування:

1. Індивідуальний підхід

Доставка раціонального харчування включає в себе індивідуальні плани, які враховують особисті потреби та цілі клієнта. Наприклад:

- Зниження ваги
- Набір м'язової маси
- Підтримка поточної ваги
- Спеціальні дієти (вегетаріанська, безглютенова, діабетична тощо)

2. Збалансовані раціони

Меню, складається дієтологами та нутриціологами. Кожний прийом їжі збалансований за вмістом білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінералів. Це гарантує, що клієнти отримують всі необхідні поживні речовини для підтримки здоров'я.

3. Сезонні та свіжі продукти

Використання свіжих та сезонних інгредієнтів є важливою складовою раціонального харчування. Також можна співпрацювати з місцевими фермерами та постачальниками, що гарантує високу якість та свіжість продуктів.

4. Зручність та економія часу

Доставка раціонального харчування дозволяє заощадити час на планування меню, покупки продуктів та приготування їжі. Клієнти отримують готові страви або набори продуктів з інструкціями для приготування, що значно полегшує процес харчування.

5. Різноманітність меню

В меню включені різноманітні страви, що дозволяє уникнути одноманітності у харчуванні. Клієнти можуть вибирати з різних варіантів сніданків, обідів, вечерів та перекусів, що робить харчування цікавим та смачним.

6. Контроль порцій

Доставка раціонального харчування передбачає точний контроль за розмірами порцій, що допомагає уникнути переїдання та сприяє підтримці здорової ваги. Це особливо корисно для тих, хто слідкує за калорійністю свого раціону.

7. Зручні умови доставки

Гнучкі умови доставки: клієнти можуть вибирати зручний час та місце отримання замовлень. Це може бути доставка додому, в офіс або інше зручне місце.

8. Додаткові послуги

Також до послуг можна додати, консультації дієтологів, персональні тренування, доступ до мобільних додатків для відстеження харчування та фізичної активності.

Доставка раціонального харчування є зручним і ефективним способом підтримки здорового способу життя, забезпечуючи збалансоване харчування та заощаджуючи час клієнтів.



Рисунок 3.1- Меню спеціального призначення

Джерело: складено автором


Хочу навести декілька прикладів розробленого раціонального харчування на 2 дні.

День 1

Сніданок: «Омлет скрамбл з овочами» 250 грам.

Таблиця 3.1- Склад «Омлет скрамбл з овочами»

Інгредієнти	Нетто
Яйця	1 шт
Молоко	50 мл.
Горошок с/м	20 гр.
Кукурудза зерно с/м	20 гр.
Перець с/м	20 гр.
Сіль	2 гр.




Технологія приготування: овочі попереднього розморозити та довести до готовності в пароконвектоматі. Яйця та молоко збити з сіллю додати овочі та смажити на сковорідці помішуючи на маленькому вогні.

Перекус 1 «Смузі на мигдалевому молоці» 250 мл.

Таблиця 3.2- Склад «Смузі на мигдалевому молоці»

Інгредієнти	Нетто
Молоко мигдалеве	200 мл.
Малина с/м	40 гр.
Мед	5 гр.
Чіа	5 гр.




Технологія приготування: молоко, малину с/м, мед, перебити до однорідності блендером, додати чіа та перемішати.

Обід «Крем-суп з чечевиці з креветкою» 300мл.

Таблиця 3.3- Склад «Крем-суп з чечевиці з креветкою»

Інгредієнти	Нетто
Чечевиця червона	50 гр.
Цибуля ріпчаста	40 гр.
Вода	300мл.
Креветка	2 шт.
Сіль	3 гр.




Технологія приготування: чечевицю зварити до готовності додати обсмажену цибулю, сіль, перебити до однорідності. Креветку обсмажити на сковорідці.

Вечеря «Пшоно з в'яленими томатами та бринзою» 250 гр. + «Салат Грецький» 150 гр.

Таблиця 3.4- Склад «Пшоно з в'яленими томатами та бринзою»


Інгредієнти	Нетто
Пшоно	50 гр.
Цибуля ріпчаста	40 гр.
Вода	300мл.
Морква	40 гр.
Сіль	3 гр.
Бринза	20 гр.
В'ялені томати	20 гр.



Технологія приготування: пшоно зварити до готовності. Обсмажити моркву та цибулю та перемішати з пшоном. Бринзу та в'ялені томати виложити зверху.

Таблиця 3.5- Склад «Салат Грецький»

Інгредієнти	Нетто
Огірок	20гр.
Перець болгарський	20гр.
Помідор	20гр.
Оливки	20гр.
Сіль	1 гр.
Оливкова олія	10гр.
Лимон	10гр.
Фета	50гр.
Прованські трави	0,1 гр.




Технологія приготування: всі інгредієнти нарізати кубиком та викласти в посуд посипати прованськими травами.

День 2

Сніданок «Запіканка з чорницею» 250грам

Таблиця 3.6- Склад «Запіканка з чорницею»

Інгредієнти	Нетто
Сир кисломолочний 5%	200 гр.
Молоко	20 мл.
Яйця	1 шт.
Цукор ванільний	5 гр.
Цукор	10 гр.
Чорниця	50 гр.



Технологія приготування: кисломолочний сир, молоко, цукор, ванільний цукор, та яйця перебити блендером до однорідної маси. Додати чорницю перемішати та випікати за температури 180⁰ близько годити.

Обід «Салат з розбіфом»

Таблиця 3.7- Склад «Салат з розбіфом» 300грам


Інгредієнти	Нетто
Телятина задня частина	80 гр.
Помідор черрі	40 гр.
Огірок	40гр.
Перець болгарський	40гр.
Рукола	15 гр.
Айзберг	30 гр.
Соус медово-гірчичний	50 гр.
Груша	30гр.
Цукор	2 гр.
Лимонний концентрат.	5мл.



Технологія приготування: телятину маринуємо та запікаємо при температурі 160⁰ близько півтори години , овочі та зелень ріжемо кубиком. Карамелізуємо грушу з цукром та лимонним концентратом. Викладаємо все на тарілку.

Перекус 2 «Фруктовий салат» 200 грам


Таблиця 3.8- Склад «Фруктовий салат»

Інгредієнти	Нетто	
Полуниця	70гр.	
Виноград	70гр.	
Ківі	70гр.	

Технологія приготування: фрукти нарізати та виложити в посуд.

Вечеря «Паста з пармезаном» 250грам

Таблиця 3.9- Склад «Паста з пармезаном»

Інгредієнти	Нетто	
Макаронні вироби бантики	70гр.	
Вода	500 мл.	
Пармезан	20гр.	
Сіль	1,6 гр.	
Помідор черрі	15гр.	

Технологія приготування: варимо макаронні вироби до готовності та посипаємо пармезаном, черрі ріжемо навпіл та викладаємо збоку.

Також в меню може бути включений житній хліб з висівками, залежно від калорійності може бути додано два перекуси може бути без.



Рисунок 3.2- Тарілка здорового харчування

План впровадження меню спеціального призначення в ресторані «Карамель», яке буде включати збалансовані та корисні страви, що відповідають сучасним вимогам здорового харчування.

Кроки для впровадження меню спеціального призначення

1. Залучення спеціалістів

Співпраця з кваліфікованим дієтологом необхідна для розробки збалансованих та здорових страв, враховуючи різні дієтичні потреби та алергії. Дієтолог допоможе створити рецепти, що відповідатимуть вимогам здорового харчування.

Спільна робота з шеф-кухарем дозволить адаптувати рецепти до концепції нового меню та забезпечити високу якість страв.

2. Розробка меню

Разом з дієтологом та шеф-кухарем розробити рецепти для нового меню, що будуть смачними та корисними. Особлива увага приділяється різноманітності інгредієнтів та збалансованості страв.

Провести тестування нових страв для забезпечення їх відповідності стандартам якості та смаку. Важливо отримати попередні відгуки від працівників та експертів.

3. Фінансовий та логістичний аналіз

Розрахувати витрати на нові інгредієнти та обладнання, необхідні для приготування страв спеціального призначення. Фінансовий аналіз дозволить визначити оптимальні ціни для меню.

Забезпечити надійні джерела постачання якісних та свіжих інгредієнтів. Важливо знайти постачальників, які можуть гарантувати стабільні поставки.

4. Підготовка персоналу

Організувати тренінги для кухарів з приготування нових страв, включаючи особливі техніки та використання специфічних інгредієнтів. Кухарі повинні володіти всіма необхідними навичками для роботи з новим меню.

5. Облаштування кухні

Придбати необхідне обладнання, якщо це потрібно для приготування страв спеціального призначення. Нове обладнання повинно відповідати стандартам якості та безпеки.

6. Маркетингові заходи

Розробити маркетингову стратегію для інформування клієнтів про нове меню, включаючи соціальні мережі, сайт ресторану та інші канали. Важливо привернути увагу до нового меню.

Організувати спеціальні акції або дегустаційні вечори, щоб привернути увагу до нового меню. Це дозволить залучити нових клієнтів та отримати їхні відгуки.

Виконання зазначених кроків допоможе ресторану «Карамель» успішно впровадити меню спеціального призначення, забезпечуючи його популярність серед відвідувачів і відповідність високим стандартам якості та безпеки. Завдяки залученню професіоналів, ретельній підготовці та ефективній маркетинговій стратегії, ресторан зможе задовольнити потреби клієнтів та зміцнити свою позицію на ринку.



Рисунок 3.3- План впровадження меню спеціального призначення

Джерело: складено автором

3.3 Стратегії розвитку та просування меню спеціального призначення

Розвиток і просування раціонального меню в ресторані є ключовими елементами для залучення нових клієнтів та підтримки здорового способу життя серед постійних відвідувачів. Ресторан "Карамель" у місті Нетішин прагне впровадити раціональне меню, яке відповідатиме сучасним тенденціям здорового харчування та задовольнятиме потреби споживачів.

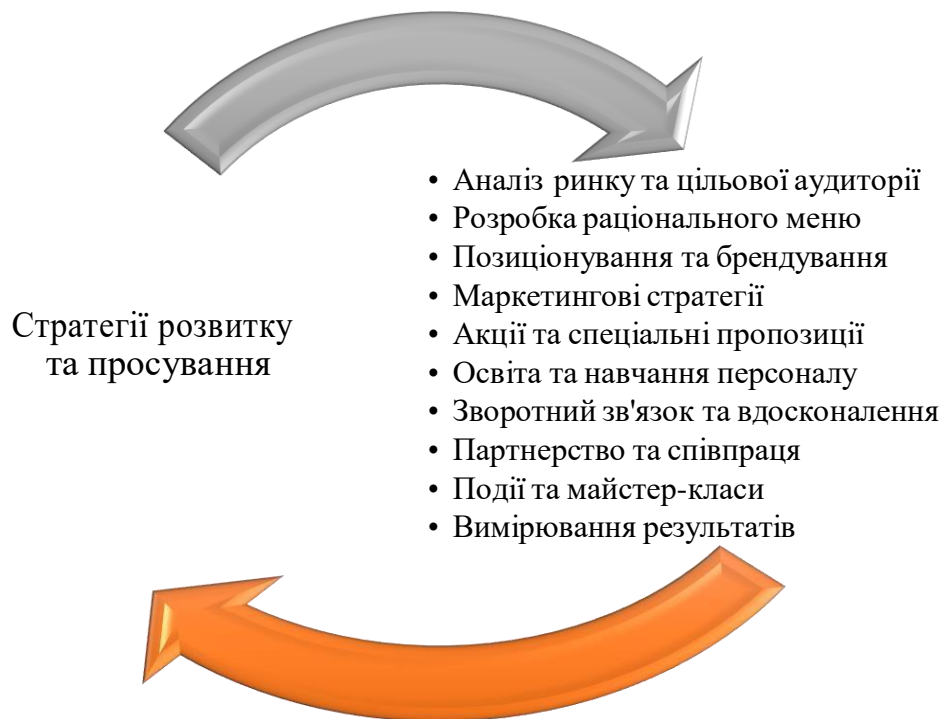


Рисунок- 3.1- Стратегії розвитку та просування

Джерело: складено автором

Стратегії розвитку та просування

1. Аналіз ринку та цільової аудиторії

Перш ніж впроваджувати раціональне меню, необхідно провести всебічне дослідження попиту на здорове харчування серед місцевих жителів. Важливо визначити основну цільову аудиторію, яка може складатися з молодих професіоналів, сімей з дітьми, спортсменів, людей старшого віку та інших категорій споживачів. Розуміння потреб та вподобань цих груп дозволить створити меню, яке максимально відповідатиме їхнім очікуванням.

2. Розробка раціонального меню

Раціональне меню повинно бути збалансованим, різноманітним та враховувати сезонність продуктів. Для цього необхідно співпрацювати з дієтологами та нутриціологами, які допоможуть розробити страви з оптимальним співвідношенням білків, жирів та вуглеводів. Використання місцевих та сезонних інгредієнтів дозволить забезпечити свіжість та високу якість страв. Крім того, важливо включити різноманітні опції для різних дієтичних потреб, таких як вегетаріанські, безглютенові та низькокалорійні страви.

3. Позичіонування та брендування

Позичіонування раціонального меню як унікальної пропозиції ресторану «Карамель» є критичним фактором успіху. Важливо підкреслити особливості меню, такі як використання органічних продуктів або співпраця з місцевими фермерами. Створення пізнаваного бренду включає розробку логотипу, кольорової гамаи та стилю подачі страв, що відображатиме унікальність та якість раціонального меню.

4. Маркетингові стратегії

Активне використання соціальних мереж, контент-маркетинг та співпраця з місцевими інфлюенсерами допоможуть збільшити видимість раціонального меню. Регулярне публікування фотографій страв, рецептів, відео процесу приготування та відгуків клієнтів сприятиме залученню нових відвідувачів. Крім того, корисний контент на веб-сайті ресторану, зокрема статті про здорове харчування та поради від дієтологів, підвищать інтерес до здорового способу життя.

5. Акції та спеціальні пропозиції

Запуск спеціальних акцій, таких як знижки на раціональні страви, безкоштовні дегустації або бонуси для постійних клієнтів, сприятиме популяризації меню. Пропозиція комбо-наборів або комплексних обідів за вигідною ціною залучить більше клієнтів. Програма лояльності для постійних відвідувачів також допоможе підвищити їхню прихильність до ресторану.

6. Освіта та навчання персоналу

Навчання персоналу є важливим етапом впровадження раціонального меню. Організація тренінгів для підвищення обізнаності про переваги здорового харчування та особливості нових страв допоможе забезпечити високий рівень обслуговування клієнтів. Персонал повинен мати змогу грамотно консультувати гостей та відповідати на їхні питання щодо раціонального меню.

7. Зворотний зв'язок та вдосконалення

Регулярний збір та аналіз відгуків клієнтів дозволить виявити популярні страви та вчасно вносити необхідні корективи до меню. Використання отриманих даних допоможе постійно вдосконалювати пропозиції ресторану та задовольняти потреби клієнтів.

8. Партнерство та співпраця

Співпраця з місцевими фермерами та постачальниками забезпечить свіжість та якість інгредієнтів. Партнерство з місцевими фітнес-центрами та спортзалами дозволить провести крос-промоцію, залучаючи нових клієнтів.

9. Події та майстер-класи

Організація кулінарних майстер-класів з приготування раціональних страв, тематичних вечорів та дегустацій сприятиме популяризації меню та залученню нових клієнтів. Це також дозволить створити спільноту однодумців, які підтримують здоровий спосіб життя.

10. Вимірювання результатів

Регулярний моніторинг та аналіз результатів маркетингових кампаній та продажів раціональних страв дозволить оцінити ефективність обраних стратегій та внести необхідні корективи. Використання аналітики допоможе краще розуміти потреби клієнтів та оптимізувати процеси.

Впровадження та просування раціонального меню в ресторані «Карамель» у місті Нетішин є багатогранним процесом, який вимагає ретельного планування та комплексного підходу. Використання описаних стратегій допоможе ресторану не тільки залучити нових клієнтів, але й підвищити рівень задоволення існуючих, створюючи позитивний імідж закладу та сприяючи популяризації здорового харчування.

Впровадження спеціального меню в ресторані «Карамель» є стратегічно важливим і перспективним кроком, що потребує ретельного планування, значних інвестицій та зусиль. Цей захід дозволить не лише розширити клієнтську базу, залучаючи нових відвідувачів з дієтичними потребами та вподобаннями, але й підвищить лояльність існуючих клієнтів завдяки ширшому вибору страв. Прихильність ресторану до здорового способу життя та увага до потреб різних груп споживачів сприятимуть формуванню позитивного іміджу закладу.

Впровадження спеціального меню також сприятиме збільшенню продажів та наданню ресторану конкурентної переваги, виділяючи його серед інших закладів. Використання сучасних технологій для автоматизації процесів, покращення обслуговування клієнтів та просування ресторану в Інтернеті, а також підтримка зв'язку з місцевою культурою через участь у фестивалях, організацію тематичних вечорів та заходів допоможуть зміцнити позиції ресторану на ринку.

Спільні зусилля влади, бізнесу та громадськості можуть допомогти ресторанному господарству Нетішина досягти значних успіхів та стати важливою складовою туристичної інфраструктури міста. Впровадження спеціального меню стане вагомим кроком у цьому напрямку, дозволяючи ресторану «Карамель» підвищити свою конкурентоспроможність та задовольнити потреби широкого кола клієнтів.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Ресторанне господарство м. Нетішин має значний потенціал для розвитку, обумовлений його унікальними еколого-географічними факторами та культурними особливостями. Проте, для реалізації цього потенціалу необхідно вирішити ряд проблем, таких як низький рівень конкурентоспроможності, недостатнє просування та використання маркетингових інструментів, а також низький рівень кваліфікації працівників.

Важливими напрямками розвитку ресторанного господарства Нетішина є:

- ❖ Підвищення рівня конкурентоспроможності: за рахунок вдосконалення якості послуг, розширення асортименту страв, впровадження нових концепцій обслуговування.

- ❖ Активізація маркетингової діяльності: за допомогою реклами, PR-компаній, участі в галузевих заходах.

- ❖ Підвищення кваліфікації працівників: шляхом проведення навчальних тренінгів, семінарів, майстер-класів.

- ❖ Підтримка з боку місцевої влади: за допомогою надання податкових пільг, кредитування, спрощення бюрократичних процедур.

Вирішення цих проблем та впровадження зазначених напрямків розвитку дозволить ресторанному господарству Нетішина стати більш конкурентоспроможним, рентабельним та привабливим для інвесторів.

Впровадження спеціалізованого меню потребує ретельного планування, значних інвестицій та великих зусиль. Проте, цей крок може стати перспективним та вигідним напрямком розвитку для ресторану «Карамель», що дозволить йому підвищити свою конкурентоспроможність та задовольнити потреби різноманітних клієнтів. Успішне впровадження нового меню не тільки приверне більше відвідувачів, але й зміцнить репутацію закладу як інноваційного та клієнт орієнтованого. Крім того, це відкриє нові можливості для співпраці з постачальниками, покращить маркетингові позиції ресторану та сприятиме збільшенню прибутковості у довгостроковій перспективі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Готельна справа: Навчальний посібник / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін. - К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. -300 с.
2. Мазаракі, А.А. Навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А. А. Мазаракі, С. Л.Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. - Київ: Київ.нац. торг.-екон. ун-т, 2016. - 348 с.
3. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства /навчальний посібник/ О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран. - Київ: НУХТ, 2017. - 227с.
4. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч.посіб. / О.В.Новікова, Л.О.Радченко, К.П.Вініченко та ін. - Х.: Світ книг, 2014. - 411с.
5. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: Навчальний посібник / В. Ф. Доценко, Н.П. Бондар, В.О. Губеня та ін. - К.: Видавничий дім «Кондор», 2021. - 368 с.
6. Шидловська, О.Б. Організація ресторанного господарства. Модуль1[Електронний ресурс]: конспект лекцій для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О.Б. Шидловська. - К.: НУХТ, 2018. - 121 с.
7. Люлька О. М. Основи наукових досліджень та технічної творчості [електронний ресурс]: методичні рекомендації до вивчення дисципліни, проведення практичних занять та виконання контрольної роботи для здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навч. / О. М. Люлька, Т. А. Нікітіна, Ю. М. Ткачук - К.: НУХТ, 2020. 175 с.
8. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник [Електронний ресурс] / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський // ХНУМГ. - 2014. - Режим доступу до ресурсу: <http://eprints.kmme.edu.ua/38971/1/%282009%2047%D0%9D%20%D0%9C%D0%93%D0%A0%D0%93%29.Pdf>

9. ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА: бакалаврський курс. Частина 1 [Електронний ресурс] / [Н. В. Якименко-Терещенко, В. О. Александрова, Т. А. Жадан та ін.] // НТУ «ХП». - 2022. - Режим доступу до ресурсу: <https://repository.kpi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/88704544-23b5-4908-afb4-7003227cbb8e/content>.

10. Завідна Л.Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку: монографія/ Л.Д.Завідна. - Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 600 с

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

12. VAK.in.ua [Електронний ресурс] - Режим доступу до ресурсу: VAK.in.ua

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

14. Доценко, В. Ф Технологія продукції ресторанного господарства : навчально-наочний посібник /В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга та ін. - К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. - 292 с.

15. Доценко, В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня. - Київ: Кондор-Видавництво, 2016. - 635с.

16. Електронні системи в галузі: навч. посіб. / О. В. Кузьмін, Т. О. Роман, Л. М. Акімова, О. В. Чемакіна. — Херсон : Олді-плюс, 2020. — 168 с.

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

18. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі [Текст] : підручник / М. М. Скопень, М. К. Сукач, О. П. Будя та ін.; за ред. М. К. Сукача, М. М. Скопеня. — К. : Ліра-К, 2017. — 764 с.

19. Козлов Д. А. Інформаційні системи в готельному бізнесі / Д. А. Козлов. — М. : Booksriptor, 2019. — 240 с.

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

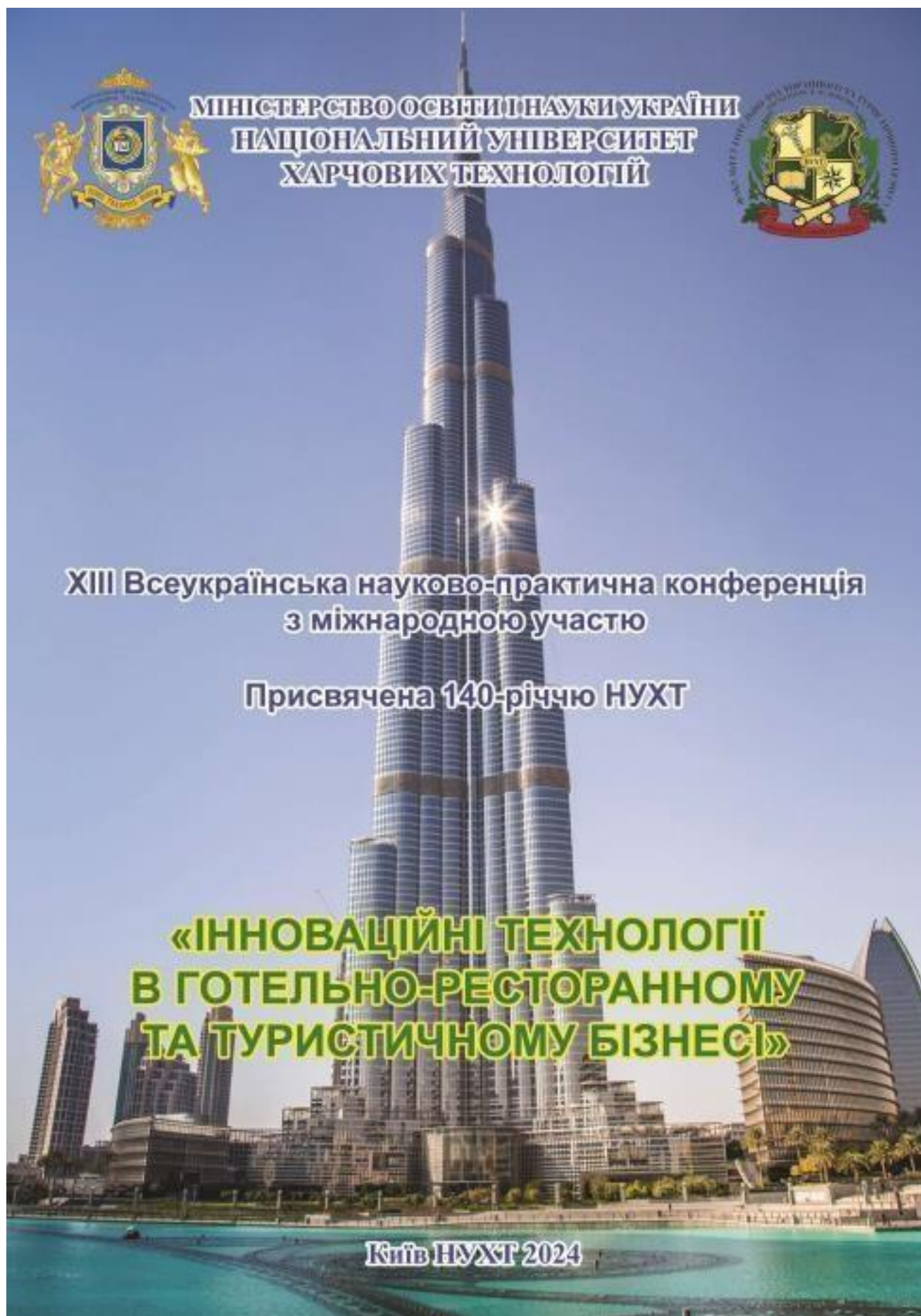
21. Основи дизайну інтер'єру об'єктів готельно-ресторанного господарства: Навчальний посібник. / О. В. Бортнічук, Т. І. Іщенко, Я. С.Хитрий, А. В. Ковтун. - Київ : Фірма ІНКОС, 2021. - 208 с.

22. Сьомка С. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання [Текст] : підручник / Сьомка С.; Сергій Сьомка, Євген Антонович ; Нац. акад. кер. кадрів культури і мистецтв. - Київ : Ліра-К, 2018. - 400 с

23. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків, нац. ун-т міськ. госп ва ім. О. М. Бекетова. - Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. - 373 с

24. Гуторова О.О. Менеджмент організації: навч. посібник/ О.О.Гуторова Х.: Харк. нац. аграр. ун-т. - Х.: ХНАУ, 2017. - 267 с.

ДОДАТКИ



	Секція 2. «Інновації в організації дитячого, дієтичного та аюрведичного харчування»	72
1.	Tsygulnikova V.V., Tyshchenko O.M., Diakova Y.V. Keto-bread for restaurant business establishments.....	73
2.	Tsygulnikova V.V., Tyshchenko O.M., Lukashuk D.V. Plant-based milk alternatives for hospitality industry.....	74
3.	Алексанян А.С., Коваль О.А., Польовик В.В. Використання рослинної сировини у технології приготування страв з січеного м'яса.....	75
4.	Білик О.А., Кочубей-Литвиненко О.В., Бондаренко Ю.В. Використання комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість КСБ» технології хлібців висівкових.....	77
5.	Борисова Е.О., Захаров В.В. Перспективи використання сочевиці у сучасному харчуванні людини.....	78
6.	Булгакова Д., Романова З.М., Стукальська Н.М. Перспективи використання гречаного борошна.....	80
7.	Грицина А.В., Ковтун А.В., Шаран Л.О. Впровадження рослинного харчування в умовах закладів ресторанного господарства.....	82
8.	Дітріх І.В. Водорості вакаме як складова рецептури борошняних страв підвищеної біологічної цінності.....	83
9.	Ковальов Д.Я., Нікітіна Т.А. Інновації з удосконалення асортименту дієтичних страв в ресторані готелю як інструмент підвищення конкурентоспроможності.....	84
10.	Ковальчук В., Сильчук Т.А. Впровадження страв спеціального призначення в меню закладів ресторанного господарства.....	85
11.	Кошів Т.Р., Маслійчук О.Б. Оптимальний раціон геродієтичного харчування.....	87
12.	Кравець Я.С., Маслійчук О.Б.	

УДК 641.55

10. ВПРОВАДЖЕННЯ СТРАВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ В МЕНЮ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ковальчук В., здобувачка освіти,

Сильчук Т.А., д.т.н., проф.,

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ

Вступ. Харчування є основним фактором, що впливає на функціонування всіх процесів в організмі людини. Воно необхідне для постійної регенерації клітин і тканин, для компенсації витрат енергії та для утворення різних життєво важливих речовин. Сьогодні все більше людей піклуються про своє здоров'я та обирають здоровий спосіб життя. Це спричинило зростання попиту на дієтичні та страви спеціального призначення в закладах ресторанного господарства.

Актуальність теми. Впровадження страв спеціального призначення в меню закладів ресторанного господарства стає актуальним питанням сьогодення, оскільки все більше людей піклуються про своє здоров'я, дотримуються спеціальних раціонів при певних захворюваннях та вікових особливостях. Набуває популярності раціональне харчування, особливе харчування людей похилого віку, спортсменів, вегетаріанство, що призводить до відкриття вегетаріанських кафе, ресторанів та персональних доставок здорової їжі.

Результати та обговорення. Дослідження допомагають з'ясувати, що попит на певні види їжі серед гостей закладів ресторанного господарства, зокрема, такі як вегетаріанські страви, страви для людей з харчовими алергіями чи іншими дієтичними обмеженнями досить високий.

Завпровадження меню спеціального призначення в закладі ресторанного господарства дозволить задовольняти потреби різних вікових груп споживачів і забезпечить їх задоволення від відвідування закладу. Також ресторан, який пропонує високоякісне та різноманітне харчування, здатний заробити собі репутацію закладу, що дбає про потреби своїх клієнтів, що призведе до підвищення його конкурентоспроможності та збільшення кількості відвідувачів.

Ось декілька категорій страв спеціального призначення, які рекомендується впровадити в меню закладів ресторанного господарства:

1. Вегетаріанські та веганські страви:

Ця категорія страв стає все більш популярною, адже все більше людей обирають вегетаріанський або веганський стиль харчування. До вегетаріанських страв належать страви, які не містять м'яса, птиці та риби, але можуть включати яйця, молочні продукти та інші продукти тваринного походження.

Прикладами вегетаріанських та веганських страв можуть бути: салати, супи, рагу з овочів, бобові страви, вегетаріанські бургери, паста з овочевим соусом, веганські десерти.

2. Безглютені страви:

Люди з целиакією або глютенною непереносимістю не можуть вживати їжу, яка містить глютен (білок, що міститься в пшениці, ячмені та житі).

Безглютенні страви стають все більш затребуваними, адже кількість людей з

цим захворюванням постійно зростає.

Прикладами безглютенових страв можуть бути: салати, супи, м'ясо та риба, приготовані на грилі або запечені, овочеві гарніри, безглютенові макарони, піца з безглютенового борошна, безглютенові десерти, тобто всі вироби і страви, які не містять пшеничного або житнього борошна. Ці види борошна у стравах можуть бути замінені іншими безглютеновими видами борошна, а саме: вівсяним, рисовим, кукурудзяним, гречаним. Широкої популярності набуває борошно з амаранту, яке також активно використовують при приготуванні безглютенових виробів.

3. Страви без лактози:

Лактозна непереносимість - це нездатність організму засвоювати лактозу (цукор, що міститься в молоці). Люди з лактозною непереносимістю не можуть вживати молоко та молочні продукти без спеціальної обробки.

Прикладами страв без лактози можуть бути: салати, супи на овочевому або м'ясному бульйоні, м'ясо та риба, приготовані на грилі або запечені, овочеві гарніри, страви з тофу, безлактозні молочні продукти (наприклад, молоко без лактози, йогурт без лактози), фруктові десерти.

4. Страви з низьким вмістом жиру:

Багато людей прагнуть вести здоровий спосіб життя та обирають страви з низьким вмістом жиру. Страви з низьким вмістом жиру можуть бути корисними для людей з проблемами серцево-судинної системи, зайвою вагою, а також для тих, хто хоче схуднути.

Прикладами страв з низьким вмістом жиру можуть бути: салати з знежиреним м'ясом або рибою, овочеві супи, куряча грудка на грилі, риба на пару, овочеві рагу, знежирений йогурт, фруктові салати.

5. Страви з низьким вмістом цукру:

Цукор у великій кількості є шкідливим для здоров'я, тому багато людей намагаються обмежувати його вживання. Окрім того замінювати споживання легкозасвоєваних вуглеводів більш корисними складними вуглеводами, які містяться в харчових волокнах різної сировини.

Висновок. Впровадження страв спеціального призначення в меню закладів ресторанного господарства може стати вигідним рішенням, яке принесе користь як ресторану, так і його гостям. Завдяки цьому ресторанам вдасться розширити цільову аудиторію, підвищити конкурентоспроможність, покращити імідж та збільшити прибуток. А відвідувачі, в свою чергу, отримають можливість насолоджуватися смачною та корисною їжею, яка відповідає їхнім потребам.

Література

1. Лабораторний практикум із інновацій в ресторанному бізнесі: навчальний посібник/ Т.А. Сильчук, В.В. Цирульнікова, Л.О. Шаран, Т.І. Іщенко, О.М. Кирпиченкова, О.С. Пушка, І.В. Дітріх, В.І. Зуйко, М.І. Назар, О.М. Тищенко, А.О. Різник- Київ: Фірма «ІНКОС», 2023. – 400 с.

2. Міжнародний день веганів. 11 кращих vegan-friendly міст Європи. URL: <https://life.nv.ua/ukr/food-drink/11-krashchih-mist-jevropi-dlja-veganiv-2129402.html>.



ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Міжнародний студентський конкурс стартапів
«TourSystemUkrChallenge»

ДИПЛОМ

I ступеня

нагороджується

Вікторія КОВАЛЬЧУК

студентка Національного університету
харчових технологій

Стартап «Support»

Ректор
доктор економічних
наук, професор,
академік Національної
академії педагогічних
наук України



Анатолій МАЗРАКІ Анатолій МАЗРАКІ

Київ, 27 березня 2024 р.

ДОДАТОК В

Приклад меню спеціального призначення на 2 дні

День 1

Найменування страви	Вага, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
Сніданок					
<i>Омлет скрамбл з овочами</i>	250	9.1	6.65	10.6	133
Яйця	1 шт	6	5	0,6	70
Молоко	50 мл.	1.3	1.3	2.5	26
Горошок с/м	20 гр.	1	0.1	2.5	14
Кукурудза зерно с/м	20 гр.	0.6	0.2	4	18
Перець с/м	20 гр.	0.2	0.05	1	5
Перекус №1					
<i>Смузі на мигдалевому молоці</i>	250	1.9	4.2	11.8	85
Молоко мигдалеве	200 мл.	0.4	2.2	1	26
Малина с/м	40 гр.	0.3	0.2	4.8	20
Мед	5 гр.	0	0	4	15
Чіа	5 гр.	1.2	1.8	2	24
Обід					
<i>Крем-суп з чечевиці з креветкою</i>	300	16.6	1	33	204
Чечевиця червона	50 гр.	12	0.6	29	168
Цибуля ріпчаста	40 гр.	0.4	0	3.8	16
Вода	300мл.	0	0	0	0
Креветка	2 шт.	4.2	0.4	0.2	20
Вечеря					
<i>Пшоно з в'яленими томатами та бринзою</i>	250	11.3	8	46.6	300
Пшоно	50 гр.	5	1.4	34	178
Цибуля ріпчаста	40 гр.	0.4	0	3.8	16
Вода	300мл.	0	0	0	0
Морква	40 гр.	0.4	0.1	3.8	16
Бринза	20 гр.	4	5	0.5	60
В'ялені помідори	20 гр.	1.5	1.5	4.5	30
<i>Салат грецький</i>	150	7.9	24	6.7	268
Огірок	20гр.	0.2	0	0.6	3
Перець болгарський	20гр.	0.2	0	1.4	6

Помідор	20гр.	0.2	0	0.9	4
Оливки	20гр.	0.2	3	0.8	29
Оливкова олія	10гр.	0	10	0	90
Лимон	10гр.	0.1	0	1	3
Фета	50гр.	7	11	2	133
Прованські трави	0,1 гр.	0	0	0	0

День 2

Найменування страви	Вага, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
Сніданок					
<i>Запіканка з чорницею</i>	250	37.2	15.7	30.1	379
Сир кисломолочний 5%	200 гр.	30	10	6	210
Молоко	20 мл.	0.7	0.4	1	10
Яйця	1 шт.	6	5	0.6	70
Цукор ванільний	5 гр.	0	0	5	20
Цукор	10 гр.	0	0	10	40
Чорниця	50 гр.	0.5	0.3	7.5	29
Обід					
<i>Салат з розбіфом</i>	300	22.7	20.5	21.3	363
Телятина задня частина	80 гр.	20	8	0	160
Помідор черрі	40 гр.	0.4	0.1	1.6	8
Огірок	40гр.	0.3	0.1	1	6
Перець болгарський	40гр.	0.4	0.1	2	10
Рукола	15 гр.	0.4	0.1	0.6	4
Айзберг	30 гр.	0.3	0.1	0.6	4
Соус медово-гірчичний	50 гр.	0.3	12	10	150
Груша	30гр.	0.2	0	3.2	12
Цукор	2 гр.	0	0	2	8
Лимонний концентрат.	5мл.	0	0	0.3	1
Перекус 2					
<i>Фруктовий салат</i>	200	1.8	0.6	28.6	113
Полуниця	70гр.	0.5	0.2	5.2	22
Виноград	70гр.	0.5	0.1	13.2	49
Ківі	70гр.	0.8	0.3	10.2	42
Вечеря					
<i>Паста з пармезаном</i>	250	16.3	6.6	53.2	349
Макаронні вироби бантики	70гр.	9	1	52	262

Вода	500 мл.	0	0	0	0
Пармезан	20гр.	7.2	5.6	0.6	84
Помідор черрі	15гр.	0.1	0	0.6	3