

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

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА  
(підпис) (ім'я і прізвище)

«06» лютого 2025 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри

Лариса ШАРАН  
(підпис) (ім'я і прізвище)

«06» лютого 2025 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 концепції здорового харчування в закладі ресторанного господарства»

Виконав: здобувач 5 курсу, групи ЗГС-5-2  
Юрченко Маргарита – Наталія Олегівна  
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

(підпис)  
(підпис)

Керівник Арнупль Оксана Володимирівна  
(ім'я і прізвище)

(підпис)  
(підпис)

Рецензент Олександра НЄМІРІЧ  
(ім'я і прізвище)

(підпис)  
(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)  
(підпис)

Київ – 2025 р.

# НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь бакалавр

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

(назва)

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН  
« 04 » грудня 2024 року

## З А В Д А Н Н Я

### НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Юрченко Маргарити – Наталії Олегівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Впровадження концепції здорового харчування в закладі ресторанного господарства»

керівник роботи Артюль Оксана Володимирівна, к.т.н. доцент

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від «04» грудня 2024 року № 991-КС

2. Термін подання здобувачем роботи 27 січня 2025 року

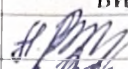
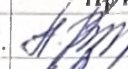


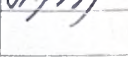
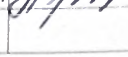
3. Вихідні дані до роботи впровадження концепції здорового харчування в закладі ресторанного господарства, кафе «Галант», м. Дубровиця

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)

Вступ; Розділ 1 Ресторанний бізнес у м. Дубровиця, Рівненської області: стан, виклики, перспективи; Розділ 2 Характеристика кафе «Галант»; Розділ 3 Впровадження концепції здорового харчування в кафе «Галант»; 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	Арпуть О.В., доцент	 4.12.24 р.	 16.12.24 р.
Розділ 2	Арпуть О.В., доцент	 17.12.24 р.	 02.01.25 р.
Розділ 3	Арпуть О.В., доцент	 03.01.25 р.	 21.01.25 р.

7. Дата видачі завдання 4 грудня 2024 року

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП РОЗДІЛ 1 РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС У М. ДУБРОВИЦЯ, РІВНЕНСЬКОЇ ОБЛАСТІ: СТАН, ВИКЛИКИ, ПЕРСПЕКТИВИ	4.12-16.12.2024 р.	Виконано
2	РОЗДІЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ «ГАЛАНТ»	17.12.2024-02.01.2025 р.	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 ВПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В КАФЕ «ГАЛАНТ»	03.01-21.01.2025 р.	Виконано
4	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	22.01-25.02.2025 р.	Виконано
5	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	27.02.2025 р.	Виконано

Здобувач

  
 (підпис)

Маргарита – Наталія ЮРЧЕНКО

Керівник роботи

  
 (підпис)

Оксана АРПУЛЬ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА**  
**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

**Здобувача:** Юрченко Маргарити – Наталії Олегівни

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

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

**Тема роботи:** *«Впровадження концепції здорового харчування в закладі ресторанного господарства»*

Керівник роботи: Арпуль Оксана Володимирівна, к.т.н., доцент

Дата захисту “.....” лютого 2025 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

**АНОТАЦІЯ**

Кваліфікаційна робота присвячена дослідженню впровадження концепції здорового харчування в закладах ресторанного господарства на прикладі кафе «Галант» у місті Дубровиця Рівненської області.

У роботі проведено комплексний аналіз стану ресторанного бізнесу м. Дубровиця за період 2020-2024 років, досліджено основні тенденції розвитку галузі, виявлено ключові проблеми та перспективи розвитку закладів харчування в місті. Особливу увагу приділено вивченню специфіки функціонування локального ринку ресторанних послуг та характеристик наявних закладів харчування.

В межах дослідження здійснено детальний аналіз діяльності кафе «Галант», включаючи його організаційно-правову форму, структуру управління, кадровий склад та асортимент послуг. Проведено маркетингове дослідження попиту на страви здорового харчування серед відвідувачів закладу та оцінено потенціал впровадження нової концепції.

На основі отриманих результатів розроблено практичні рекомендації щодо впровадження концепції здорового харчування в кафе «Галант», включаючи

формування оновленого меню та розробку технологічних карт на нові страви. Здійснено SWOT-аналіз запропонованих змін та оцінено їх потенційний вплив на розвиток закладу.

Ключові слова: ресторанне господарство, здорове харчування, кафе, меню, технологічні карти, SWOT-аналіз, Дубровиця, інновації в ресторанному бізнесі.

## **ABSTRACT**

The qualification work is devoted to the study of the implementation of the concept of healthy eating in restaurant establishments using the example of the «Galant» cafe in the city of Dubrovysia, Rivne region.

The work conducted a comprehensive analysis of the state of the restaurant business in the city of Dubrovysia for the period 2020-2024, investigated the main trends in the development of the industry, identified key problems and prospects for the development of catering establishments in the city. Particular attention was paid to studying the specifics of the functioning of the local restaurant services market and the characteristics of existing catering establishments.

As part of the study, a detailed analysis of the activities of the «Galant» cafe was carried out, including its organizational and legal form, management structure, staffing and range of services. A marketing study of the demand for healthy food dishes among visitors to the establishment was conducted and the potential for implementing a new concept was assessed.

Based on the results obtained, practical recommendations were developed for the implementation of the concept of healthy eating in the «Galant» cafe, including the formation of an updated menu and the development of technological maps for new dishes. A SWOT analysis of the proposed changes was carried out and their potential impact on the development of the institution was assessed.

Keywords: restaurant industry, healthy eating, cafe, menu, technological maps, SWOT analysis, Dubrovysia, innovations in the restaurant business.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	6
<b>РОЗДІЛ 1 РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС У М. ДУБРОВИЦЯ, РІВНЕНСЬКОЇ ОБЛАСТІ: СТАН, ВИКЛИКИ, ПЕРСПЕКТИВИ</b> .....	<b>8</b>
1.1 Динаміка розвитку ресторанного бізнесу протягом 2020-2024 років.....	8
1.2 Характеристика підприємств харчування в м. Дубровиця .....	13
1.3 Аналіз проблем і викликів для ресторанного господарства м. Дубровиця .....	14
<b>РОЗДІЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ «ГАЛАНТ»</b> .....	<b>18</b>
2.1 Характеристика закладу ресторанного господарства.....	18
2.2 Організаційно-технологічні аспекти виробничої діяльності кафе «Галант» .....	20
2.3 Організація обслуговування в кафе «Галант».....	24
2.4 Контроль якості продукції в кафе «Галант» .....	29
2.5 Система забезпечення безпеки в кафе «Галант» .....	30
<b>РОЗДІЛ 3 ВПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В КАФЕ «ГАЛАНТ»</b> .....	<b>33</b>
3.1. Формування концепції здорового меню .....	33
3.2. Розроблення технологічних карт на нові страви .....	35
3.3. SWOT-аналіз впровадження концепції здорового харчування.....	35
<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ</b> .....	<b>37</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ</b> .....	<b>40</b>
<b>ДОДАТКИ</b> .....	<b>41</b>

## ВСТУП

В умовах сучасного розвитку суспільства та зростаючої уваги до здорового способу життя, впровадження концепції здорового харчування в закладах ресторанного господарства набуває особливого значення. Тенденція до здорового харчування стає не просто модним трендом, а усвідомленою необхідністю для значної частини населення. Особливої актуальності це питання набуває в контексті розвитку регіональних закладів харчування, зокрема в місті Дубровиця Рівненської області, де формування культури здорового харчування знаходиться на початковому етапі.

Метою кваліфікаційної роботи є впровадження концепції здорового харчування в закладі ресторанного господарства.

Для досягнення поставленої мети визначено такі завдання:

- дослідити стан та динаміку розвитку ресторанного бізнесу в м. Дубровиця за період 2020-2024 років;
- проаналізувати діяльність підприємств харчування міста та виявити основні проблеми галузі;
- здійснити комплексний аналіз діяльності кафе «Галант»;
- провести дослідження попиту на страви здорового харчування серед відвідувачів закладу;
- розробити концепцію здорового харчування, меню та технологічні карти нових страв;
- здійснити SWOT-аналіз запропонованих змін.

Об'єкт дослідження – кафе «Галант», в м. Дубровиця, Рівненської області.

Предмет дослідження – впровадження концепції здорового харчування в кафе «Галант».

У роботі використано загальнонаукові та спеціальні методи дослідження: аналіз і синтез, статистичний аналіз, маркетингові дослідження, SWOT-аналіз, методи порівняння та узагальнення.

Інформаційна база дослідження включає законодавчі та нормативні акти України, статистичні дані, наукові публікації вітчизняних та зарубіжних авторів, матеріали періодичних видань, інтернет-ресурси, а також внутрішню документацію кафе «Галант».

Практичне значення отриманих результатів полягає в можливості їх безпосереднього використання для вдосконалення діяльності кафе «Галант» через впровадження концепції здорового харчування. Розроблені рекомендації та технологічні карти можуть бути адаптовані іншими закладами ресторанного господарства регіону.

## РОЗДІЛ 1

### РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС У М. ДУБРОВИЦЯ, РІВНЕНСЬКОЇ ОБЛАСТІ: СТАН, ВИКЛИКИ, ПЕРСПЕКТИВИ

#### 1.1 Динаміка розвитку ресторанного бізнесу протягом 2020-2024 років

Ресторанний бізнес міста Дубровиця за період 2020-2024 років пережив значні трансформації та зміни, які були спричинені як глобальними викликами, так і локальними особливостями розвитку міста. Розглянемо детально всі аспекти розвитку галузі протягом цього періоду.

2020 рік став переломним моментом для ресторанного бізнесу Дубровиці, як і для всієї України. На початку року в місті функціонувало 12 закладів громадського харчування різного формату: 3 ресторани, 5 кафе, 2 піцерії та 2 заклади швидкого харчування. Однак пандемія COVID-19 внесла суттєві корективи в роботу галузі. Весняний локдаун змусив всі заклади тимчасово припинити роботу в звичному режимі. Це стало серйозним випробуванням для місцевого ресторанного бізнесу.

В період жорстких карантинних обмежень заклади громадського харчування Дубровиці почали активно впроваджувати послуги доставки. Першими цю ініціативу підхопили піцерії, які вже мали певний досвід у цьому напрямку. Згодом до них приєдналися й інші заклади. Варто відзначити, що саме в цей період місцеві ресторатори почали активно освоювати соціальні мережі та створювати власні сайти для онлайн-замовлень.

Влітку 2020 року, після послаблення карантинних обмежень, ресторанний бізнес Дубровиці почав поступово відновлюватися. Заклади адаптувалися до нових реалій: встановили санітайзери, забезпечили персонал засобами індивідуального захисту, запровадили соціальне дистанціювання між столиками. На жаль, два невеликих кафе не змогли пережити кризовий період та припинили свою діяльність.

2021 рік став періодом поступової стабілізації та адаптації до нових умов роботи. В місті з'явилися три нових заклади, які одразу враховували епідеміологічні вимоги у своєму плануванні та облаштуванні. Особливістю цього періоду стало активне впровадження безконтактних технологій оплати та цифрових меню. Більшість закладів міста почали використовувати QR-коди для доступу до меню, що значно знизило ризики передачі вірусу через фізичні меню.

Важливим трендом 2021 року стало зростання популярності закладів з літніми терасами. Ресторани та кафе Дубровиці активно інвестували в облаштування відкритих майданчиків, що дозволило їм працювати навіть під час посилення карантинних обмежень. Також цього року місцеві заклади почали більше уваги приділяти місцевим продуктам та стравам української кухні, що було пов'язано зі зростанням внутрішнього туризму.

2022 рік приніс нові виклики для ресторанного бізнесу Дубровиці. Початок повномасштабної війни змусив заклади знову адаптуватися до нових реалій. Перші тижні багато закладів працювали в обмеженому режимі або тимчасово призупинили роботу. Однак вже навесні більшість ресторанів та кафе відновили діяльність, враховуючи нові безпекові вимоги. Були облаштовані укриття, встановлені генератори на випадок відключення електроенергії.

Особливістю цього періоду стала активна соціальна позиція закладів громадського харчування. Багато ресторанів та кафе Дубровиці долучилися до волонтерської діяльності, готували обіди для військових та переселенців. Це сприяло формуванню позитивного іміджу закладів та посиленню їх ролі в житті громади.

В другій половині 2022 року ресторанний бізнес міста почав поступово відновлюватися. З'явилися нові формати закладів, орієнтовані на швидке обслуговування та доставку. Особливої популярності набули заклади, що пропонували комплексні обіди за доступними цінами. Також в цей період почали активно розвиватися кав'ярні, які пропонували не лише каву, але й легкі закуски.

2023 рік характеризувався подальшою адаптацією ресторанного бізнесу до роботи в умовах воєнного стану. Заклади оптимізували меню, зменшивши кількість позицій, але зберігши найпопулярніші страви. Більшість ресторанів та кафе створили запас продуктів тривалого зберігання та налагодили альтернативні канали постачання на випадок перебоїв з логістикою.

Важливим трендом 2023 року стало активне впровадження енергозберігаючих технологій. Заклади інвестували в автономні джерела енергії, енергоефективне обладнання та LED-освітлення. Також цього року спостерігалось

зростання попиту на здорове харчування, що спонукало ресторани та кафе розширити асортимент вегетаріанських страв та страв з локальних продуктів.

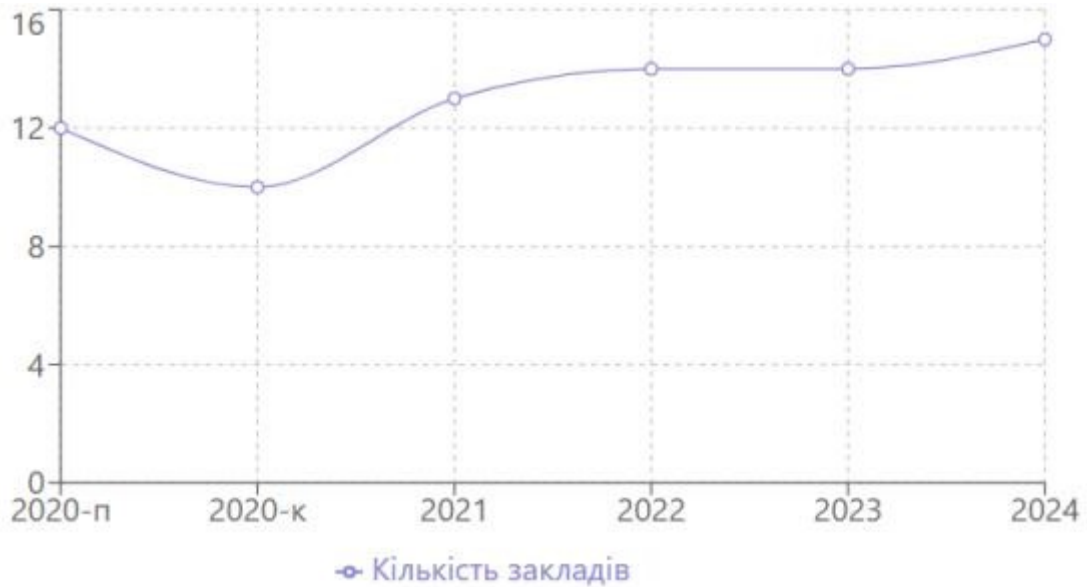
На початку 2024 року в Дубровиці функціонує 15 закладів громадського харчування різного формату. Незважаючи на всі виклики, ресторанний бізнес міста демонструє стійкість та здатність до адаптації. Заклади активно впроваджують інновації, розширюють спектр послуг та працюють над підвищенням якості обслуговування.

**Таблиця 1.1 – Динаміка кількості закладів харчування в м. Дубровиця (2020-2024 рр.)**

Тип закладу	Роки					
	2020 (початок)	2020 (кінець)	2021	2022	2023	2024
Ресторани	3	3	3	3	3	3
Кафе	5	3	5	6	7	8
Піцерії	2	2	2	2	2	2
Заклади швидкого харчування	2	2	3	3	2	2
<b>Всього</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>15</b>

*Джерело: розроблено за даними автора [8]*

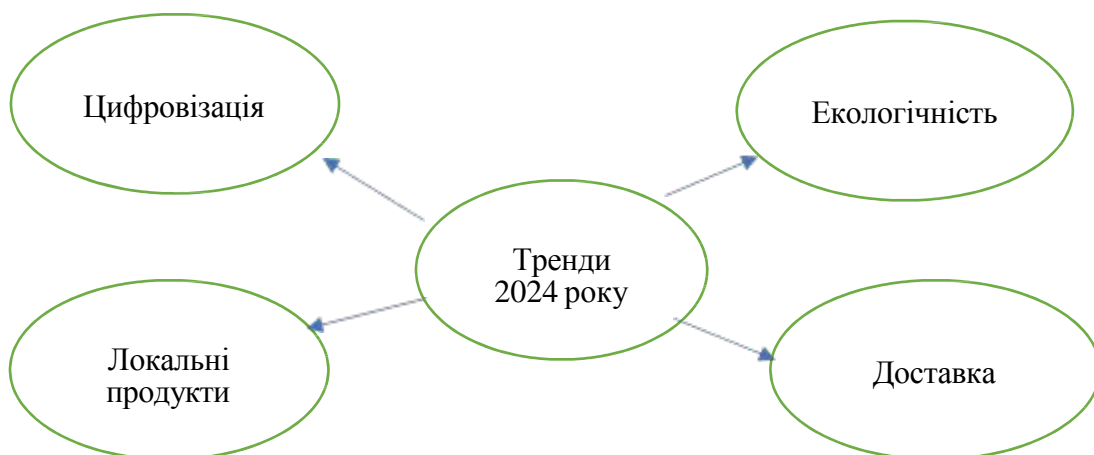
За період 2020-2024 років структура ресторанного бізнесу м. Дубровиця зазнала суттєвих змін. Незважаючи на початкове падіння кількості закладів з 12 до 10 у кризовому 2020 році (спричинене закриттям двох кафе під час пандемії), галузь продемонструвала стійке відновлення та зростання. Найбільш динамічним сегментом виявилися кафе, кількість яких зросла з 3 (кінець 2020 року) до 8 закладів у 2024 році. При цьому кількість ресторанів (3) та піцерій (2) залишилася стабільною протягом всього періоду, що свідчить про їх стійкість до кризових явищ. Сегмент закладів швидкого харчування показав помірне зростання з 2 до 3 закладів у 2021-2022 роках, але потім повернувся до початкового рівня. Загалом, станом на 2024 рік загальна кількість закладів харчування досягла 15, що на 25% більше порівняно з кризовим періодом 2020 року, демонструючи позитивну динаміку розвитку галузі.



**Рис.1.1 – Динаміка розвитку ресторанного бізнесу в м. Дубровиця**

Сучасними трендами в ресторанному бізнесі Дубровиці є, рис.1.2:

- Розвиток служб доставки та створення dark kitchen (кухонь, що працюють виключно на доставку).
- Впровадження цифрових технологій (онлайн-замовлення, безконтактні оплати, електронні меню).
- Фокус на локальних продуктах та українській кухні.
- Розвиток кейтерингових послуг.
- Створення багатофункціональних закладів, що поєднують різні формати (кафе-магазин, ресторан-коворкінг).



**Рис.1.2 – Основні тренди ресторанного бізнесу в м. Дубровиця в 2024 році**

Аналіз фінансових показників свідчить про поступове відновлення галузі. Якщо в 2020 році оборот ресторанного бізнесу в місті знизився на 40% порівняно з

попереднім роком, то вже в 2023 році він досяг докризового рівня. В 2024 році очікується подальше зростання показників.

Важливим фактором розвитку ресторанного бізнесу в Дубровиці є підтримка з боку місцевої влади. Міська рада запровадила програму підтримки малого бізнесу, яка передбачає податкові пільги та спрощення процедури отримання дозволів на встановлення літніх майданчиків. Це сприяє розвитку галузі та появі нових закладів.

Кадрове питання залишається одним з найактуальніших для ресторанного бізнесу міста. Заклади активно співпрацюють з місцевими навчальними закладами, організовують стажування для молодих спеціалістів. Також спостерігається тенденція до підвищення заробітних плат та покращення умов праці для утримання кваліфікованого персоналу.

Особлива увага приділяється підвищенню рівня сервісу. Заклади регулярно проводять навчання персоналу, впроваджують стандарти обслуговування, працюють над покращенням якості страв. Більшість ресторанів та кафе мають активні сторінки в соціальних мережах, де спілкуються з клієнтами та оперативно реагують на відгуки.

Екологічна складова стає все більш важливою для ресторанного бізнесу Дубровиці. Заклади переходять на екологічну упаковку, впроваджують системи сортування відходів, зменшують використання пластику. Деякі ресторани створюють власні невеликі городи для вирощування зелені та спецій.

Перспективи розвитку ресторанного бізнесу в Дубровиці на найближчі роки пов'язані з подальшою цифровізацією галузі, розвитком нових форматів закладів та підвищенням якості обслуговування. Очікується поява нових концептуальних закладів, орієнтованих на різні цільові аудиторії.

Важливим напрямком розвитку стане подальше вдосконалення системи доставки та розширення географії обслуговування. Заклади планують інвестувати в створення власних служб доставки та розвиток онлайн-платформ для замовлень.

**Таблиця 1.2 - SWOT-аналіз ресторанного бізнесу м. Дубровиця**

Сильні сторони	Слабкі сторони
Гнучкість та адаптивність Розвинута система доставки	Кадровий дефіцит Обмежений ринок

Підтримка місцевої влади Використання локальних продуктів	Сезонність попиту Залежність від енергопостачання
<b>Можливості</b>	<b>Загрози</b>
Розвиток нових форматів Цифровізація послуг Зростання внутрішнього туризму Розширення географії доставки	Економічна нестабільність Зростання конкуренції Зміна споживчих переваг Форс-мажорні обставини

Таким чином, ресторанний бізнес Дубровиці за період 2020-2024 років продемонстрував значну гнучкість та здатність адаптуватися до викликів часу. Незважаючи на складні періоди, галузь продовжує розвиватися, впроваджувати інновації та покращувати якість обслуговування. Це створює хороші передумови для подальшого зростання та розвитку ресторанного бізнесу в місті.

## 1.2 Характеристика підприємств харчування в м. Дубровиця

Ресторанний бізнес м. Дубровиця представлений різноманітними закладами харчування, які задовольняють потреби різних категорій споживачів. Станом на 2024 рік у місті функціонує 15 закладів ресторанного господарства різних форматів та цінкових категорій, таблиця 1.3.

**Таблиця 1.3 – Характеристика закладів ресторанного господарства м. Дубровиця станом на 2024 рік**

Назва закладу	Тип закладу	К-кість місць, шт.	Середній чек, грн.	Кухня	Додаткові послуги
Галант	кафе	82	250	Українська, Європейська	Доставка, Банкети
Полісся	ресторан	120	450	Українська	Банкети, Кейтеринг, Літня тераса
Смачна піца	піцерія	30	200	Італійська	Доставка
Стара фортеця	ресторан	80	400	Українська, Європейська	Банкети, Літня тераса
Fresh Cafe	кафе	40	180	Європейська	Доставка, Кава з собою
Burger House	фаст-фуд	20	150	Американська	Доставка
Затишок	кафе	35	220	Українська	Доставка, Бізнес-ланчі
Pizza Plus	піцерія	25	230	Італійська	Доставка
Гостинний двір	ресторан	100	500	Українська, Європейська	Банкети, Кейтеринг
Кава і К	кафе	30	160	Європейська	Кава з собою
Шаурма King	фаст-фуд	15	120	Східна	Доставка
Десертний рай	кафе	25	200	Європейська	-
Родинне	кафе	45	280	Українська	Бізнес-ланчі

Піца Хаус	кафе	35	250	Італійська	Доставка
Смачного	кафе	30	200	Українська	Бізнес-ланчі

Географічне розташування закладів харчування характеризується концентрацією в центральній частині міста, що створює певні незручності для мешканців віддалених районів. Це відкриває перспективи для відкриття нових закладів у спальних районах міста.

Аналіз меню закладів показує переважання української та європейської кухні, що відповідає смакам місцевого населення. Водночас відчувається нестача закладів з азійською кухнею та вегетаріанським або «здоровим» меню, що могло б привабити нові категорії споживачів.

**Таблиця 1.4 - SWOT-аналіз закладів ресторанного господарства**

<b>Сильні сторони</b>	<b>Слабкі сторони</b>
Різноманітність форматів закладів Широкий ціновий діапазон Розвинена система доставки Наявність додаткових послуг	Обмежений вибір кухонь Недостатня кількість спеціалізованих закладів Відсутність преміум – сегменту Нерівномірне географічне розташування
<b>Можливості</b>	<b>Загрози</b>
Розширення меню Впровадження нових концепцій Розвиток туристичного потенціалу Створення тематичних закладів	Висока конкуренція Зниження купівельної спроможності Дефіцит кваліфікованого персоналу Зростання цін на продукти

Таким чином, ресторанний бізнес м. Дубровиця характеризується різноманітністю форматів та цінових категорій, що дозволяє задовольняти потреби різних груп споживачів. Водночас існують перспективи для подальшого розвитку галузі та впровадження нових концепцій обслуговування.

### **1.3 Аналіз проблем і викликів для ресторанного господарства м. Дубровиця**

Ресторанне господарство міста Дубровиця стикається з низкою суттєвих проблем та викликів, які впливають на розвиток галузі та потребують системного вирішення. Розглянемо детально основні проблемні аспекти та їх вплив на функціонування закладів громадського харчування міста.

Однією з найгостріших проблем залишається кадрове питання. Місцеві заклади ресторанного господарства відчувають постійний дефіцит кваліфікованого персоналу, особливо кухарів та офіціантів. Це пов'язано з декількома факторами. По-перше, відтік молоді з міста до більших населених пунктів у пошуках кращих

можливостей для працевлаштування та вищої заробітної плати. По-друге, недостатній рівень професійної підготовки випускників місцевих навчальних закладів, які часто не мають необхідних практичних навичок для роботи в сучасних закладах харчування. По-третє, низька престижність роботи в ресторанній сфері серед місцевого населення.

Фінансово-економічні виклики також створюють значні перешкоди для розвитку ресторанного бізнесу в Дубровиці. Постійне зростання цін на продукти харчування та комунальні послуги змушує заклади підвищувати ціни на свої послуги, що в умовах обмеженої платоспроможності місцевого населення призводить до зниження відвідуваності. Особливо гостро ця проблема відчувається в зимовий період, коли витрати на опалення та електроенергію значно зростають. Додатковим фінансовим тягарем є необхідність постійного оновлення обладнання та ремонту приміщень для підтримки належного рівня обслуговування.

Логістичні проблеми також створюють серйозні виклики для ресторанного господарства міста. Віддаленість від великих міст та основних транспортних магістралей ускладнює процес поставок свіжих продуктів та специфічних інгредієнтів. Це особливо актуально для закладів, які намагаються пропонувати страви європейської кухні або працюють з делікатесними продуктами. Крім того, обмежена кількість надійних місцевих постачальників часто призводить до перебоїв у поставках та необхідності тримати більші складські запаси, що збільшує операційні витрати.

Сезонність попиту є ще одним суттєвим викликом для ресторанного бізнесу Дубровиці. В літній період спостерігається значне збільшення кількості відвідувачів, особливо за рахунок туристів та гостей міста. Натомість у зимовий період відвідуваність закладів помітно знижується. Це створює додаткові складнощі з плануванням роботи закладів, управлінням персоналом та підтримкою рентабельності бізнесу протягом року.

Технологічні виклики також потребують уваги. Багато закладів міста відчувають труднощі з впровадженням сучасних систем автоматизації та цифрових технологій. Це пов'язано як з обмеженими фінансовими можливостями для придбання відповідного обладнання та програмного забезпечення, так і з

відсутністю кваліфікованих спеціалістів для їх обслуговування. Крім того, не всі заклади мають якісний доступ до інтернету, що ускладнює впровадження систем онлайн-замовлень та електронних платежів.

Конкуренція з боку закладів швидкого харчування та стихійної торгівлі створює додатковий тиск на традиційні ресторани та кафе міста. Нижчі ціни та швидкість обслуговування часто приваблюють споживачів, особливо молодь та людей з обмеженим бюджетом. Це змушує заклади шукати компромісні рішення між якістю обслуговування та ціновою політикою.

Проблеми з енергопостачанням, особливо в умовах можливих відключень електроенергії, вимагають від закладів додаткових інвестицій в автономні джерела живлення та енергозберігаючі технології. Не всі заклади мають фінансові можливості для придбання потужних генераторів або створення альтернативних систем енергозабезпечення.

Складнощі з отриманням дозвільної документації та проходженням різноманітних перевірок також створюють додаткове навантаження на ресторанний бізнес. Бюрократичні процедури часто займають багато часу та ресурсів, що особливо відчутно для малих закладів.

Екологічні виклики стають все більш актуальними. Необхідність впровадження екологічних стандартів, сортування відходів, використання екологічної упаковки вимагає додаткових витрат та організаційних зусиль. При цьому не всі споживачі готові платити більше за екологічно відповідальний сервіс.

Маркетингові проблеми також потребують вирішення. Багатьом закладам не вистачає компетенцій та ресурсів для ефективного просування своїх послуг, особливо в цифровому просторі. Відсутність чіткої маркетингової стратегії та професійного підходу до комунікації з клієнтами знижує конкурентоспроможність закладів.

Для подолання зазначених проблем та викликів необхідний комплексний підхід, який передбачає взаємодію закладів ресторанного господарства, місцевої влади та освітніх установ. Важливим є створення програм підтримки малого бізнесу, розвиток системи професійної підготовки кадрів, вдосконалення

логістичної інфраструктури міста та впровадження сучасних технологічних рішень.

Особливої уваги в контексті розвитку ресторанного господарства Дубровиці заслуговує впровадження концепції здорового харчування. Сучасні тенденції у споживчих уподобаннях демонструють зростаючий попит на здорову, збалансовану їжу та усвідомлене харчування. Це створює нові можливості для закладів громадського харчування міста, які можуть зайняти перспективну нішу, пропонуючи страви, що відповідають принципам здорового способу життя.

Впровадження концепції здорового харчування не лише сприятиме покращенню конкурентоспроможності закладів, але й позитивно вплине на загальний рівень здоров'я населення міста, створюючи основу для подальших досліджень та розробок у цьому напрямку.

## РОЗДІЛ 2

### ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ «ГАЛАНТ»

#### 2.1 Характеристика закладу ресторанного господарства

Кафе «Галант» являє собою просторий заклад, що розташовується по вулиці Воробинська, 179, в м. Дубровиця, Рівненської області, рис.2.1.



**Рис.2.1 – Місце розташування кафе «Галант»**

Характеристика кафе представлена в табл.2.1.

**Таблиця 2.1 – Характеристика кафе «Галант»**

Найменування	Характеристика
Юридична назва	ФОП Смолянець В.П., кафе «Галант»
Назва підприємства	Кафе «Галант»
Організаційно-правова форма діяльності	Одноосібне володіння, ФОП
Місце розташування	34100, Рівненська обл., м. Дубровиця, вул. Воробинська, 179
Юридична адреса	34100, Рівненська обл., м. Дубровиця, вул. Воробинська, 179
Тип закладу	Кафе
Клас закладу	-
Місткість, місць	82
Кулінарне спрямування	Українська кухня
Режим роботи	11.00-24.00

*Джерело: розроблено автором за даними [1]*

Сучасний дизайнерський інтер'єр закладу виконаний у теплих пісочних і коричневих відтінках, доповнений м'якими кріслами зі строкатою оббивкою і меблями з натурального дерева.

Дизайнерський інтер'єр гармонійно поєднує в собі європейський стиль з акцентом на сімейні традиції, рис.2.2.



**Рис.2.2 – Інтер'єр кафе «Галант»**

Кафе «Галант» є досить популярним закладом серед місцевих. Послуги, що надаються закладом:

- Тематичні майстер класи по приготуванню солодощів, борошняних виробів;
- Безкоштовна доставка їжі;
- Жива музика з 20<sup>00</sup>;
- Дитячий майданчик поруч з кафе;
- Літня тераса;
- Проведення тематичних вечорів, спортивних трансляцій.

Кафе «Галант» повністю дотримується сучасних норм безпеки та санітарії для закладів харчування. Приміщення обладнане з урахуванням комфорту відвідувачів - встановлені якісні меблі, підтримується оптимальний температурний режим.

Заклад пропонує широкий асортимент страв та напоїв, забезпечуючи високий рівень сервісу. Технологічний процес включає повний цикл приготування - від прийому сировини до подачі готових страв клієнтам.

Стабільний потік відвідувачів свідчить про якість кухні та перспективність кафе, його здатність задовольняти смакові очікування місцевих споживачів.

## 2.2 Організаційно-технологічні аспекти виробничої діяльності кафе «Галант»

Виробнича програма кафе «Галант» формується з урахуванням попиту відвідувачів, місткості залу (82 місця) та виробничих можливостей підприємства. Враховуючи формат закладу та його режим роботи з 11:00 до 24:00, виробнича програма охоплює широкий асортимент страв, що задовольняють потреби різних категорій споживачів протягом дня.

**Таблиця 2.2 – Меню кафе «Галант»**

Найменування	Вихід, г	Ціна, грн.
<b>Холодні закуски</b>		
Закуска «Від діда Микола» (сало, цибуля, часник, огірок консервований, грінки, хрін)	230	55
Сирне асорті (сир пармезан, сир дор блю, сир твердий, сир моцарелла, мед, горіхи)	230	130
М'ясне асорті (балик копч., бекон копчен., саямі, хрін, грінки)	250	85
Під пивко (грінки, білий соус, часник)	130	35
Пивна дошка (грінки, сир копч., горішки, білий соус)	200	98
Овочева нарізка (огірок, помідор, перець, зелень)	250	55
<b>Салати</b>		
Салат «Цезаріно» (мікс салатів, помідор, куряче філе, сир пармезан, яйце перепелине, сухарі, соус цезар)	230	85
Салат «Тітки Рози» (мікс салатів, перець, помідор, огірок, сир фета, маслини, заправка)	230	82
Салат «Літній» (помідор, огірок, цибуля червона, сметана)	200	65
Салат з телятини (рукола, телятина, чері, медово-гірчична заправка)	230	94
Салат «Вітамінний» (капуста біла, капуста синя, яблука, заправка на оливковій олії)	200	32
Салат з лососем і авокадо (мікс салатів, помідори, авокадо, лосось, пармезан, соус цезар)	240	95
<b>Перші страви</b>		
Супчик «На здоров'я» (мітболи, морква, цибуля, лапша)	350	45
Крем-суп грибний (печериці, цибуля, часник, вершки)	230	40
<b>Фаст-фуд</b>		
«Фрі»	120	28
«Нагетси»	150	50
«Картопля по-селянські»	120	30
<b>Піца</b>		
«Дольче» (вершковий соус, ананаси, груша, грецький горіх, сир дор блю, сир моцарелла)	500	105
«Маргарита» (томатний соус, помідори, сир)	500	78
«Бердичівська» (томатний соус, гриби, помідори, мисливські ковбаски, саямі, сир)	500	105
«4 сира» (сир моцарелла, сир твердий, сир дор блю, сир пармезан, вершки)	500	110
«4 м'яса» (томатний соус, куряче філе, бекон, шинка, мисливські ковбаски, сир)	500	98
«Гаваї» (куряче філе, ананаси, кукурудза, сир вершковий)	500	95
«Родина» (томатний соус, бекон, куряче філе, мисливські ковбаски, огірок сол., цибуля кримська, сир)	500	115

«Червона гора» (томатний соус, салямі, балик, помідор, перець, чілі, соус табаско, сир)	500	115
«Евеліна» (томатний соус, салямі, оливки, сир фета, помідор, перець, рукола, сир)	500	96
«Саляміно» (томатний соус, салямі, сир)	500	89
«Верона» (часниковий соус, шинка, салямі, печериці, зелень, сир)	500	95
<b>Вареники від бабусі Галі</b>		
Вареники з лівером та зажаркою	300	59
Вареники з солоним сиром та зажаркою	300	59
Вареники з картоплею та зажаркою	300	52
Пельмені з маслом	300	65
Деруни	300	77

Аналіз меню показує, що більшість страв є висококалорійними та не надто корисними для здоров'я. Ключові рекомендації:

- замінити жирні м'ясні закуски на овочеві страви та легкі салати з нежирним білком;
- при виборі піци надавати перевагу варіантам з овочами, зменшити порції, додавати більше зелені;
- обирати легкі перші страви - крем-супи з овочів без зайвих вершків.
- замість смажених страв (фрі, нагетси) вживати запечені овочі;
- збільшити частку рослинної їжі, зменшити кількість жирних соусів;
- звертати увагу на корисні інгредієнти: авокадо, рукола, лосось, овочі, зелень.

Головне - поступово змінювати харчові звички, роблячи раціон більш збалансованим та корисним.

Виробничі приміщення кафе «Галант» організовані відповідно до санітарно-гігієнічних, протипожежних і технічних вимог. Основними виробничими приміщеннями є заготівельні цехи (овочевий, м'ясо-рибний), доготівельні цехи (гарячий, холодний), спеціалізовані цехи (борошняний). Всі цехи оснащені необхідним технологічним обладнанням, що забезпечує повний цикл обробки продуктів.

У заготівельних цехах здійснюється первинна обробка сировини та виготовлення напівфабрикатів для подальшого приготування страв. Овочевий цех забезпечує обробку овочів, виготовлення овочевих напівфабрикатів різного ступеня готовності. М'ясо-рибний цех призначений для обробки м'яса, птиці, риби та виготовлення відповідних напівфабрикатів.

Доготівельні цехи займаються приготуванням страв з напівфабрикатів. У гарячому цеху здійснюється приготування перших страв, гарячих других страв, гарнірів, соусів. Холодний цех спеціалізується на приготуванні холодних закусок, салатів, холодних супів, солодких страв та холодних напоїв.

Борошняний цех, як спеціалізований підрозділ, забезпечує виготовлення борошняних виробів, враховуючи що заклад проводить тематичні майстер-класи з приготування борошняних виробів.

Технологічний процес виробництва в кафе «Галант» організований відповідно до нормативно-технологічної документації. Заклад використовує збірники рецептур страв та кулінарних виробів, технологічні карти на фірмові страви, галузеві стандарти. Вся продукція виготовляється згідно з технологічними картами, де зазначено норми закладки сировини, технологію приготування, вимоги до оформлення та подачі страв, показники якості.

Управління якістю продукції здійснюється на всіх етапах технологічного процесу. Починаючи з вхідного контролю сировини, де перевіряється її якість та відповідність супровідним документам, і закінчуючи контролем якості готової продукції. Особлива увага приділяється дотриманню технології приготування страв, температурних режимів обробки продуктів, санітарно-гігієнічних вимог до виробництва.

Працівники виробництва працюють згідно з затвердженими графіками виходу на роботу, які складаються з урахуванням режиму роботи закладу та завантаженості у різні періоди дня. Враховуючи, що кафе працює з 11:00 до 24:00, організовано двозмінний режим роботи виробничого персоналу. Перша зміна забезпечує підготовку виробництва, приготування страв до відкриття закладу та обслуговування обіднього потоку відвідувачів. Друга зміна орієнтована на вечірні години роботи, коли в закладі проводяться тематичні вечори та виступи музикантів.

При складанні графіків роботи враховується необхідність проведення тематичних майстер-класів з приготування борошняних виробів, які є додатковою послугою закладу. Для цього виділяється окремий персонал або коригується графік роботи основних працівників.

Виробничі приміщення кафе оснащені системами вентиляції та кондиціонування, що забезпечують оптимальні параметри температури і вологості. Це створює комфортні умови праці для виробничого персоналу та відповідає вимогам охорони праці.

У кафе «Галант» організовано зберігання сировини та продуктів відповідно до товарного сусідства та режимів зберігання. Складські приміщення обладнані холодильним та морозильним устаткуванням, стелажми та підтоварниками. Здійснюється щоденний контроль температурних режимів зберігання продуктів.

Для забезпечення безперебійної роботи виробництва організовано своєчасне постачання сировини та продуктів. Заклад працює з перевіреними постачальниками, які забезпечують належну якість продукції та дотримання термінів поставок.

З метою контролю якості на виробництві ведеться необхідна документація: бракеражний журнал, журнал контролю температурних режимів холодильного обладнання, журнал здоров'я працівників. Регулярно проводиться технічне обслуговування та повірка вимірювального обладнання.

Особлива увага приділяється підготовці виробничого персоналу. Працівники проходять періодичні інструктажі з охорони праці, санітарно-гігієнічного мінімуму. Регулярно проводяться навчання з впровадження нових технологій та рецептур.

Виробнича програма закладу постійно оновлюється з урахуванням сезонності та попиту споживачів. Розробляються нові страви, проводиться аналіз популярності страв меню. Це дозволяє підтримувати інтерес відвідувачів та забезпечувати конкурентоспроможність закладу.

Ефективна організація виробничого процесу, контроль якості продукції та професіоналізм персоналу забезпечують високий рівень обслуговування відвідувачів кафе «Галант». Заклад користується популярністю серед місцевих жителів, що свідчить про правильну організацію виробничої діяльності та відповідність продукції очікуванням споживачів.

## 2.3 Організація обслуговування в кафе «Галант»

Кафе «Галант», розташоване в місті Дубровиця, має комплекс приміщень для обслуговування відвідувачів, які забезпечують комфортні умови перебування гостей та ефективну роботу обслуговуючого персоналу. Основним приміщенням для обслуговування є обідня зала на 82 посадкових місця, оформлена в сучасному дизайнерському стилі з використанням теплих пісочних і коричневих відтінків.

Обідня зала кафе «Галант» має зручне планування, що забезпечує вільний рух відвідувачів та персоналу. Інтер'єр зали виконаний з акцентом на поєднання європейського стилю та сімейних традицій. Меблі виготовлені з натурального дерева, а м'які крісла зі строкатою оббивкою створюють затишну атмосферу. Освітлення зали організовано таким чином, щоб створювати комфортну атмосферу в різний час доби.

До складу приміщень для обслуговування також входить вестибюль з гардеробом, де відвідувачі можуть залишити верхній одяг. У вестибюлі розташовані інформаційні матеріали про режим роботи закладу, анонси майбутніх заходів та спеціальних пропозицій. Санітарні вузли для відвідувачів обладнані з урахуванням сучасних вимог до комфорту та гігієни.

Важливим елементом закладу є літня тераса, яка функціонує в теплу пору року та дозволяє збільшити кількість посадкових місць. Тераса оформлена в єдиному стилі з основним залом та обладнана зручними меблями. Поруч з кафе розташований дитячий майданчик, що робить заклад привабливим для сімейного відпочинку.

Технологічний процес підготовки торговельних приміщень до обслуговування включає комплекс послідовних операцій. Щоденно перед відкриттям закладу проводиться ретельне прибирання всіх приміщень для відвідувачів. Підлога, меблі, елементи декору очищаються від пилу та забруднень. Особлива увага приділяється санітарним вузлам, які прибираються кілька разів на день.

Підготовка обідньої зали включає розстановку меблів згідно із затвердженою схемою, перевірку їх стійкості та справності. Столи протираються, стільці розставляються відповідно до норм розміщення. На столи розкладаються

попередньо підготовлені набори спецій, серветки, меню. При необхідності столи попередньо сервіруються відповідно до виду обслуговування.

Перед початком роботи перевіряється справність освітлення, вентиляції, музичного обладнання. Готується необхідний запас чистого посуду, приборів, столової білизни. Персонал проходить перевірку зовнішнього вигляду, наявності формного одягу та його охайності.

В кафе «Галант» застосовуються різні методи та форми обслуговування відвідувачів. Основним методом обслуговування є обслуговування офіціантами, які приймають замовлення, передають їх на виробництво, здійснюють подачу страв та проводять розрахунок з відвідувачами. Офіціанти працюють за індивідуальним методом обслуговування, коли за кожним працівником закріплюється певна кількість столів.

Заклад надає послугу безкоштовної доставки їжі, що розширює можливості обслуговування клієнтів. Для організації доставки розроблені спеціальні умови пакування страв, що забезпечують збереження їх якості та температури подачі. Замовлення на доставку приймаються телефоном або через онлайн-сервіси.

У вечірній час в кафе організуються тематичні вечори та виступи музикантів. Для таких заходів обідня зала попередньо переобладнується: виділяється місце для музикантів, за необхідності коригується розстановка меблів. При проведенні спортивних трансляцій встановлюється відповідне обладнання для перегляду.

Особливою формою обслуговування є проведення тематичних майстер-класів з приготування борошняних виробів. Для цього виділяється окрема зона, де розміщується необхідне обладнання та інвентар. Учасники майстер-класів забезпечуються необхідним інвентарем, продуктами та захисним одягом.

В кафе діє система попереднього замовлення столиків, особливо актуальна для вечірнього часу та під час проведення спеціальних заходів. Адміністратор веде книгу резервування, координує розміщення гостей та контролює своєчасну підготовку зарезервованих столів.

Значна увага приділяється культурі обслуговування. Персонал регулярно проходить навчання з правил етикету, техніки обслуговування, особливостей подачі

страв. Офіціанти володіють інформацією про склад страв, особливості їх приготування, що дозволяє надавати кваліфіковані консультації відвідувачам.

У закладі впроваджена система контролю якості обслуговування. Адміністрація регулярно проводить аналіз відгуків відвідувачів, враховує їх побажання та зауваження при організації обслуговування. Це дозволяє підтримувати високий рівень сервісу та забезпечувати комфортні умови для гостей.

Обслуговування в кафе здійснюється за допомогою офіціантів, (на барній стійці – барменами). Вони приймають замовлення, передають його на виробництво, після чого клієнт отримує свій заказ.

При обслуговуванні персонал кафе враховує особливості темпераменту своїх клієнтів, тому що при обслуговуванні кожного з них потрібна зовсім різна тактика. Наприклад, клієнт-холерик дуже швидко реагує на навколишню дійсність, він запальний і різкий, часто сильно обурюється. Тому при його обслуговуванні офіціант виявляє максимум уваги, витримки, швидко реагує на його прохання. Офіціант кафе постійно готовий до зниження підвищеної збудливості в холериків. Для флегматика характерна повільність, і в процесі обслуговування таких людей офіціанти беруть ініціативу в свої руки і виявляють наполегливість у пропозиції щодо вибору виробів.

Серед психічних властивостей персоналу обслуговування багато в чому відіграє культура обслуговування, особливе значення має уважність, пам'ять, мова.

Операції по обслуговуванню клієнтів (зустріч гостей, прийняття замовлення, здійснення розрахунку) потребують постійної концентрації уваги (необхідно все побачити, все почути, все сказати). На ступінь концентрації уваги впливає такий важливий фактор, як кількість об'єктів уваги (обслуговування одночасно декількох клієнтів, що сидять за різними столиками). Робота офіціанта вимагає швидкого переключення уваги, коли необхідно перейти від виконання однієї операції до іншої (в одного клієнта прийняти замовлення, з іншим зробити остаточний розрахунок, третьому подати блюдо).

Кафе «Галант» використовує готівковий і безготівковий розрахунки.

Розрахунок готівкою здійснюється на підставі виконаного замовлення. Після того, як гості попросили рахунок, офіціант кладе його в папку для рахунку і надає

відвідувачеві. Отримавши гроші, він з рахунком підходить до касира і робить оплату. Касир перевіряє купюри, кладе їх поряд з касою, пробиває чек і повертає офіціанту рахунок, погашений чек і здачу, потім кладе грошові купюри в шухляду касової машини. Рахунок, погашений чек і здачу в спеціальній папці офіціант віддає замовнику.

Безготівковий розрахунок здійснюється по пластикових картах, які є письмовим грошовим документом, виданим банківською або іншою спеціалізованою кредитною установою, який засвідчує наявність в цій установі рахунка власника пластикової карти і дає йому право на придбання продукції та послуг підприємства без оплати готівкою.

У кафе «Галант», проводиться регулярний аналіз ефективності використання обідньої зали та організації роботи обслуговуючого персоналу.

Аналіз використання місткості зали показує, що завантаженість закладу має нерівномірний характер протягом дня та тижня. Найбільша завантаженість спостерігається у вечірні години, особливо під час проведення тематичних вечорів та виступів музикантів. У цей період завантаженість зали досягає 90-100%. В обідній час завантаженість становить в середньому 60-70%, що пов'язано з відвідуванням закладу працівниками навколишніх установ та місцевими жителями.

Пропускна спроможність закладу розраховується з урахуванням тривалості обслуговування різних категорій відвідувачів. Для відвідувачів, які приходять на обід, середній час перебування становить 40-60 хвилин. У вечірній час, особливо під час проведення розважальних заходів, тривалість перебування гостей збільшується до 2-3 годин. Це враховується при плануванні роботи персоналу та організації обслуговування.

Завантаженість працівників для обслуговування планується відповідно до графіку роботи закладу та очікуваного потоку відвідувачів. У ранкові години, коли потік відвідувачів невеликий, в залі працює мінімальна кількість офіціантів. У години пік кількість обслуговуючого персоналу збільшується для забезпечення якісного та своєчасного обслуговування.

Для підвищення ефективності роботи в кафе «Галант» впроваджені сучасні програмні продукти, які автоматизують різні аспекти діяльності закладу.

Використовується спеціалізоване програмне забезпечення для ресторанного бізнесу, яке включає модулі автоматизації роботи кухні, бару, складського обліку та системи управління персоналом.

Система автоматизації дозволяє ефективно управляти замовленнями: офіціанти використовують планшети для прийому замовлень, які автоматично передаються на кухню та в бар. Це значно скорочує час обслуговування та мінімізує можливість помилок при передачі замовлень.

Програмне забезпечення також включає модуль складського обліку, який дозволяє контролювати рух продуктів та матеріалів, планувати закупівлі, вести облік витрат. Система автоматично формує необхідні звіти та аналітичні дані щодо роботи закладу.

Автоматизація системи управління персоналом на підприємстві включає кілька основних напрямків. По-перше, це облік робочого часу співробітників. Кожен працівник має персональний код доступу до системи, що дозволяє фіксувати час початку та завершення роботи, перерви. Ця інформація використовується для розрахунку заробітної плати та аналізу ефективності роботи персоналу.

Система управління персоналом також включає модуль планування графіків роботи. Програма дозволяє складати оптимальні графіки з урахуванням завантаженості закладу в різні періоди, кваліфікації працівників, їхніх побажань щодо режиму роботи. При необхідності графіки можуть оперативного коригуватися.

Важливим елементом автоматизації є система мотивації персоналу. Програмне забезпечення дозволяє вести облік виконання планових показників, розраховувати премії та бонуси відповідно до встановлених критеріїв. Кожен співробітник може відстежувати свої показники роботи та розмір очікуваної винагороди.

В системі також ведеться електронне дос'є на кожного співробітника, яке містить інформацію про його кваліфікацію, проходження навчання, результати атестацій, заохочення та стягнення. Це дозволяє ефективно планувати розвиток персоналу та приймати обґрунтовані кадрові рішення.

Для організації доставки їжі використовується спеціальний модуль програмного забезпечення, який дозволяє приймати замовлення онлайн, планувати

маршрути доставки, контролювати час виконання замовлень. Система автоматично розраховує вартість замовлення та формує необхідні документи.

Впровадження автоматизованих систем управління дозволило підвищити ефективність роботи закладу, покращити якість обслуговування відвідувачів та оптимізувати використання ресурсів. Постійний аналіз даних, які надає система, дозволяє своєчасно виявляти проблеми та приймати необхідні управлінські рішення.

Таким чином, комплексний підхід до аналізу роботи закладу та використання сучасних програмних продуктів забезпечують ефективну роботу кафе «Галант» та створюють основу для його подальшого розвитку.

#### **2.4 Контроль якості продукції в кафе «Галант»**

Кафе «Галант» має налагоджену систему контролю якості, яка починається з моменту отримання сировини і завершується подачею готових страв відвідувачам. Заклад працює з перевіреними постачальниками, які забезпечують належну якість продукції та дотримання термінів поставок.

При отриманні сировини проводиться ретельний вхідний контроль. Перевіряється відповідність продуктів супровідним документам, їх якість, термін придатності, цілісність упаковки. Вся отримана сировина реєструється в спеціальних журналах обліку, де фіксується дата надходження, кількість, постачальник та показники якості.

Зберігання сировини організовано з урахуванням товарного сусідства та необхідних режимів. Складські приміщення обладнані холодильним та морозильним устаткуванням, стелажми та підтоварниками. Щоденно проводиться контроль температурних режимів зберігання, результати якого фіксуються в спеціальному журналі.

Контроль якості на виробництві здійснюється на всіх етапах технологічного процесу. Всі страви готуються згідно з технологічними картами, де зазначено норми закладки сировини, технологію приготування, вимоги до оформлення та подачі страв, показники якості. Особлива увага приділяється дотриманню температурних режимів обробки продуктів та санітарно-гігієнічних вимог.

Для контролю якості готової продукції ведеться бракеражний журнал, де фіксується оцінка якості кожної партії страв перед подачею в зал. Перевіряються смакові якості, зовнішній вигляд, температура подачі, вага порцій.

В закладі впроваджена система контролю якості обслуговування. Адміністрація регулярно проводить аналіз відгуків відвідувачів, враховує їх побажання та зауваження. Персонал регулярно проходить навчання з правил етикету та техніки обслуговування.

Для удосконалення контролю якості продукції та послуг в кафе «Галант» можна запропонувати наступні заходи:

- Впровадження системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) для більш ефективного контролю безпеки харчових продуктів на всіх етапах виробництва.
- Розширення використання автоматизованих систем контролю, зокрема впровадження електронних термометрів з функцією автоматичного запису показників та системи електронного документообігу для ведення журналів контролю.
- Впровадження системи анкетування відвідувачів для отримання більш детальної інформації про якість обслуговування та страв.
- Організація регулярних тренінгів для персоналу з питань контролю якості та безпеки харчових продуктів.
- Розробка та впровадження внутрішніх стандартів якості, які враховують специфіку закладу та очікування відвідувачів.
- Створення системи мотивації персоналу, пов'язаної з показниками якості роботи та відгуками відвідувачів.

Таким чином, система контролю якості в кафе «Галант» охоплює всі аспекти діяльності закладу та постійно вдосконалюється для забезпечення високого рівня обслуговування відвідувачів.

## **2.5 Система забезпечення безпеки в кафе «Галант»**

Кафе «Галант» приділяє значну увагу забезпеченню безпеки життя та здоров'я як відвідувачів, так і працівників закладу. Приміщення кафе відповідає

всім необхідним санітарно-гігієнічним, протипожежним і технічним вимогам до закладів громадського харчування.

Для забезпечення безпеки споживачів у закладі підтримується оптимальний мікроклімат з належною температурою та вологістю. Всі виробничі та торговельні приміщення оснащені системами вентиляції та кондиціонування. Регулярно проводиться контроль температурних режимів зберігання продуктів, що документується у відповідних журналах.

Зберігання майна відвідувачів забезпечується наявністю гардеробу. В закладі організовано систему відеоспостереження для запобігання крадіжкам та забезпечення безпеки відвідувачів і персоналу.

Щодо охорони праці, в кафе «Галант» розроблено та впроваджено повний комплект необхідної документації. Кожне робоче місце забезпечене інструкціями з охорони праці, які містять вимоги безпеки перед початком роботи, під час роботи, після її закінчення та в аварійних ситуаціях.

Попередній контроль охорони праці починається з проведення вступного інструктажу при прийомі на роботу. Всі працівники проходять обов'язковий медичний огляд, результати якого фіксуються в особових медичних книжках. Поточний контроль включає проведення періодичних інструктажів з охорони праці, перевірку знань з техніки безпеки та санітарних норм.

Для покращення умов праці в закладі впроваджено ряд заходів. Виробничі приміщення обладнані сучасними системами вентиляції та кондиціонування, що забезпечують комфортний мікроклімат. Робочі місця оснащені необхідним технологічним обладнанням та інвентарем, що відповідає вимогам безпеки.

Для запобігання професійним захворюванням та виробничому травматизму працівники забезпечуються спецодягом та засобами індивідуального захисту. Регулярно проводиться технічне обслуговування обладнання для підтримання його в безпечному робочому стані.

У закладі впроваджено систему навчання персоналу безпечним методам роботи. Проводяться практичні заняття з надання першої медичної допомоги та дій у надзвичайних ситуаціях. Особлива увага приділяється навчанню персоналу правилам пожежної безпеки.

Для захисту навколишнього середовища в кафе організовано систему сортування та утилізації відходів. Заклад використовує енергоефективне обладнання та впроваджує заходи з економії ресурсів.

Всі ці заходи дозволяють забезпечити безпечні умови як для відвідувачів, так і для працівників закладу, мінімізувати ризики виникнення нещасних випадків та професійних захворювань, а також зменшити негативний вплив на навколишнє середовище.

## РОЗДІЛ 3

### ВПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В КАФЕ «ГАЛАНТ»

#### 3.1 Формування концепції здорового меню

Здорове харчування - це збалансована система живлення, спрямована на підтримку оптимального стану здоров'я, попередження захворювань та забезпечення повноцінного функціонування організму. Метою розробки здорового меню є створення раціону, який максимально відповідає фізіологічним потребам людини.

Основні принципи здорового харчування, рис.3.1.

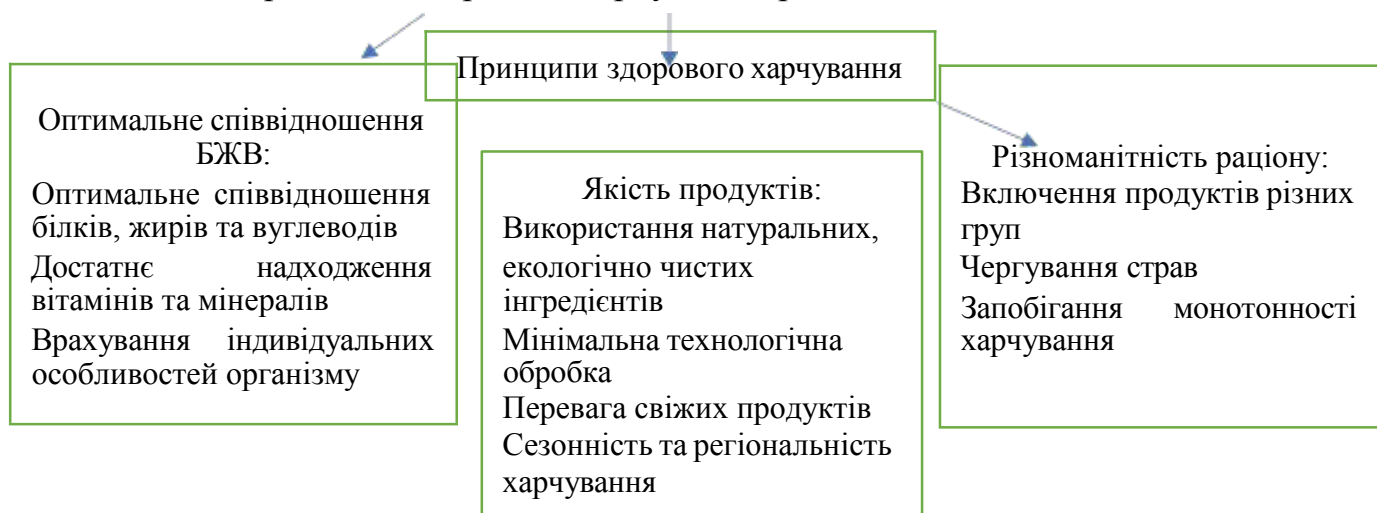


Рис.3.1 – Принципи здорового харчування

Формування здорового меню розпочинається з ретельного підбору інгредієнтів. Перевага надається свіжим сезонним продуктам, екологічно чистим та мало обробленим. Важливо включати різні групи продуктів: овочі, фрукти, нежирні білки, морепродукти, зернові культури.

Технологія приготування страв має забезпечувати максимальне збереження поживних властивостей. Рекомендовано використовувати запікання, приготування на пару, варіння. Слід уникати смаження, особливо глибокого, та мінімізувати додавання солі, цукру, штучних підсолоджувачів.

Структура здорового меню передбачає різноманітні страви: легкі овочеві салати, крем-супи, страви з м'яса та риби на пару, овочеві гарніри, страви з круп та бобових. Напої включають трав'яні чаї, натуральні соки, смузі, очищену воду.

Важливою складовою є правильне співвідношення білків, жирів та вуглеводів. Перевага надається складним вуглеводам, корисним жирам рослинного походження, білкам тваринного та рослинного походження. Необхідно забезпечити надходження вітамінів та мінералів.

Здорове харчування - це не тимчасова дієта, а усвідомлений спосіб життя, який вимагає уваги до власного раціону, розуміння потреб організму та дбайливого ставлення до здоров'я.

**Таблиця 3.1 – Меню здорового харчування**

Назва страви	Вихід, г/мл
<b>Холодні страви та закуски</b>	
Карпаччо з лосося з руколою	175
Легкий салат з морепродуктами	170
Тар-тар з телятини з авокадо	150
Овочева нарізка з мікс-салатом	160
<b>Перші страви</b>	
Суп з морських водоростей	250
Овочевий бульйон з куркою	250
Крем-суп з броколі	250
Легкий гарбузовий крем-суп	250
<b>Другі страви</b>	
Запечене філе судака з овочевим рагу	120/120
Лосось з печеними овочами	120/130
Куряче філе на пару з гречкою	120/110
Котлети з індички з броколі	150/80
Телятина з овочевим соте	260
<b>Гарніри</b>	
Запечений батат	150
Овочі гриль	150
Печені овочі	175
Кіноа з травами	165
<b>Солодкі страви</b>	
Фруктове карпаччо	115
Запечене яблуко з корицею	125
Ягідний мус без цукру	110

Меню демонструє збалансований підхід до здорового харчування. Страви представлені різноманітними групами: холодні закуски, перші та основні страви, гарніри, десерти та напої. Використані корисні інгредієнти: лосось, телятина, індичка, авокадо, броколі, різні трави та овочі.

Способи приготування мінімізують втрату поживних речовин: запікання, приготування на пару, гриль. Це дозволяє зберегти максимальну кількість вітамінів та мінералів.

### **3.2 Розроблення технологічних карт на нові страви**

Технологічні карти та схеми представлено на 3 нові страви: карпаччо з лосося та руколи, крем-супу з броколі та запеченого філе судака з овочами, вони представлені в додатку А, Б, В.

Карпаччо з лосося з руколою представляє собою легку закуску з тонко нарізаного свіжого лосося. Риба має високий вміст омега-3 жирних кислот, які корисні для серцево-судинної системи. Рукола додає страві гостроту та забезпечує організм вітамінами А, С, К. Оливкова олія сприяє кращому засвоєнню поживних речовин. Страва має низьку калорійність, швидко готується та чудово підходить для легкого харчування.

Крем-суп з броколі є надзвичайно корисною стравою. Броколі містить багато клітковини, вітамінів С та К, має протизапальні властивості. Овочевий бульйон додає страві насиченості, а вершки забезпечують м'яку кремову текстуру. Страва легко засвоюється, має приємний смак та сприяє покращенню травлення.

Запечене філе судака з овочами - збалансована біла риба з низьким вмістом жиру. Судак багатий на білок, фосфор, вітаміни групи В. Запікання зберігає всі корисні властивості продукту. Додані овочі чері та цукіні забезпечують клітковину, мікроелементи. Страва має легку текстуру, корисна для підтримки м'язової маси та метаболізму.

### **3.3 SWOT-аналіз впровадження концепції здорового харчування**

Аналіз впровадження концепції здорового харчування висвітлює комплексний підхід до створення раціону, який максимально відповідає фізіологічним потребам організму. Структура меню включає повний цикл харчування з представленням усіх основних груп страв: холодні закуски, перші та другі страви, гарніри та десерти.

Інгредієнтна політика базується на використанні натуральних продуктів, перевазі сезонних овочів та фруктів, включенні морепродуктів та нежирних білкових компонентів. Технологія приготування передбачає мінімальну теплову обробку: запікання, приготування на пару, варіння з уникненням смаження.

Кожна страва має унікальні корисні властивості. Карпаччо з лосося багате на омега-3 жирні кислоти, вітаміни А, С, К, має низьку калорійність. Крем-суп з броколі містить високу клітковину, вітаміни С та К, має протизапальні властивості. Запечене філе судака - білкова страва з низьким вмістом жиру, корисна для м'язової маси.

Водночас впровадження концепції має потенційні обмеження: висока собівартість інгредієнтів, складність технологій приготування, специфічні смакові уподобання та обмежена калорійність. Економічні аспекти включають підвищену вартість страв, потребу у спеціальному обладнанні та навчанні персоналу.

**Таблиця 3.2 - SWOT-аналіз впровадження концепції здорового харчування**

<b>Сильні сторони</b>	<b>Слабкі сторони</b>
Повноцінне меню (закуси, супи, основні страви, гарніри, десерти) Використання натуральних сезонних інгредієнтів Технології приготування, що зберігають поживні властивості Збалансовані страви з корисними інгредієнтами Акцент на нежирних білках, морепродуктах, овочах	Висока вартість інгредієнтів Складні технології приготування Специфічні смакові уподобання Обмежена калорійність Потреба в спеціальному обладнанні та навчанні персоналу
<b>Можливості</b>	<b>Загрози</b>
Відповідність сучасним трендам здорового харчування Залучення клієнтів, які дбають про здоров'я Диференціація на ресторанному ринку Потенціал для інноваційних здорових страв	Висока ціна може відштовхнути клієнтів Опір незвичним стилям приготування Конкуренція традиційних ресторанних концепцій Необхідність постійної адаптації меню

Рекомендації передбачають поступову адаптацію меню, врахування регіональних особливостей, гнучкість цінової політики та постійний моніторинг попиту споживачів. Впровадження концепції здорового харчування розглядається як перспективний напрям розвитку ресторанного бізнесу, що відповідає сучасним тенденціям усвідомленого ставлення до харчування.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Ресторанний бізнес м. Дубровиця за період 2020-2024 років продемонстрував значну стійкість та адаптивність в умовах складних викликів.

Основні досягнення включають зростання кількості закладів з 10 до 15, активний розвиток служб доставки, впровадження цифрових технологій та підтримку локальних продуктів і української кухні.

Серед ключових викликів - кадровий дефіцит, фінансово-економічні обмеження, логістичні проблеми та сезонність попиту.

Незважаючи на складні умови, спричинені пандемією COVID-19 та воєнним станом, галузь продемонструвала здатність до швидкої адаптації. Заклади харчування освоїли нові формати роботи, активно впроваджували онлайн-технології, розширювали спектр послуг.

Перспективи розвитку пов'язані з подальшою цифровізацією, впровадженням концепції здорового харчування, розширенням форматів закладів та підвищенням якості обслуговування.

Місцева влада підтримує розвиток ресторанного бізнесу через програми підтримки малого бізнесу, що створює сприятливі умови для подальшого зростання галузі.

В 2 розділі роботи проаналізовано кафе «Галант», яке є сучасним закладом харчування в місті Дубровиця, і демонструє високий рівень організації виробничої діяльності та обслуговування. Заклад розташований за адресою вулиця Воробинська, 35 та має потужність 82 посадкових місця.

Виробнича діяльність кафе характеризується повним технологічним циклом приготування страв. Заклад має чітку структуру виробничих цехів: заготівельні (овочевий, м'ясо-рибний), доготівельні (гарячий, холодний) та спеціалізований борошняний цех. Особлива увага приділяється контролю якості на всіх етапах виробництва.

Меню кафе представлене широким асортиментом страв української кухні, включаючи холодні закуски, салати, перші страви, піцу, вареники та інші страви. Середня вартість страв коливається від 30 до 130 гривень.

Система обслуговування базується на індивідуальному методі роботи офіціантів. Заклад пропонує додаткові послуги: доставка їжі, проведення тематичних майстер-класів, музичні вечори, спортивні трансляції. Впроваджено сучасні автоматизовані системи управління, що дозволяють оптимізувати роботу персоналу.

Інтер'єр кафе виконаний у європейському стилі з використанням теплих пісочних і коричневих відтінків. Наявність літньої тераси та дитячого майданчика робить заклад привабливим для сімейного відпочинку.

Система безпеки включає дотримання санітарних норм, наявність системи відеоспостереження, регулярні медичні огляди персоналу та інструктажі з охорони праці.

Конкурентними перевагами кафе «Галант» є комфортний інтер'єр, різноманітне меню, висока культура обслуговування та впровадження інноваційних технологій управління. Заклад користується популярністю серед місцевих мешканців, що свідчить про ефективність обраної бізнес-моделі та якість наданих послуг.

В 3 розділі роботи розроблена концепція здорового харчування, яка передбачає створення збалансованого раціону, який максимально відповідає фізіологічним потребам організму. Основні принципи включають використання свіжих сезонних продуктів, мінімальну теплову обробку та збалансований склад страв.

Меню здорового харчування складається з різноманітних страв: холодні закуски, перші та другі страви, гарніри, десерти. Особливістю є застосування корисних інгредієнтів: лосось, судак, індичка, броколі, авокадо з використанням технологій запікання, приготування на пару та гриль.

Розроблені технологічні карти на три страви демонструють унікальні корисні властивості: карпаччо з лосося багате на омега-3 жирні кислоти, крем-суп з броколі має протизапальні властивості, запечене філе судака корисне для м'язової маси.

SWOT-аналіз виявив сильні сторони концепції: повноцінне меню, натуральні інгредієнти, збалансованість страв. Водночас існують обмеження: висока вартість інгредієнтів, складність технологій, специфічні смакові уподобання.

Рекомендації передбачають поступову адаптацію меню, врахування регіональних особливостей та моніторинг попиту споживачів. Впровадження концепції здорового харчування розглядається як перспективний напрям розвитку ресторанного бізнесу, що відповідає сучасним тенденціям усвідомленого ставлення до харчування.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Кафе «Галант» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://zruchno.travel/ObjectEntity/ObjectEntity?lang=ua&idCrm=2c26069c-c380-a8d4-b0f4-595f40f6e795>
2. Антипова Л. В., Кривошеева Т. Ю. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. – Київ: Центр учбової літератури, 2018. – 320 с.
3. Беляєва І. В. Менеджмент і маркетинг у ресторанному бізнесі. – Київ: Знання, 2020. – 240 с.
4. Гончаренко М. Д. Санітарія та гігієна в закладах громадського харчування. – Харків: Основа, 2017. – 210 с.
5. Левандовський В. В. Сучасні технології приготування їжі. – Львів: Тріада плюс, 2019. – 350 с.
6. Пацюк Л. П. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. – Одеса: Поліграфія, 2021. – 280 с.
7. Хоменко В. І. Економіка та організація ресторанного бізнесу. – Київ: Ліра-К, 2019. – 200 с.
8. Державна служба статистики України. Офіційні статистичні дані щодо ресторанного господарства в Україні. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.ukrstat.gov.ua>.
9. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм здобуття освіти [електронний ресурс]: / уклад.: Л. О. Шаран, В. В. Цирульнікова, Н. П. Бондар, В. О. Губеня. - К: НУХТ, 2023. - 24 с.

# ДОДАТКИ

## Технологічна карта № 1 Карпаччо з лосося та руколи

№ пп	Найменування сировини	Маса сировини, г		Нормативна документація, що регламентує вимоги до якості сировини
		брутто	нетто	
1	лосось свіжий	145	130	ДСТУ 7449-96
2	рукола	32	30	ДСТУ 9075:2021
3	лимон	13	10	ЕЭК ООН FFV – 14:2007
4	олія оливкова	5	5	ДСТУ 5065:2008
5	сіль	2	2	ДСТУ 3583:2015
6	перець	1	1	ДСТУ 2659-94
	<b>Вихід</b>	<b>-</b>	<b>175</b>	

### Технологія приготування

Філе лосося охолодити до  $-2^{\circ}\text{C}$ , нарізати тонкими пластинками 2-3 мм, викласти на тарілку. Посипати сіллю, перцем. Полити оливковою олією. Додати листя руколи. Прикрасити часточкою лимону.

### Характеристика готової страви або виробу

Зовнішній вигляд: тонкі прозорі пластинки лосося рожевого кольору, прикрашені яскраво-зеленим листям руколи. Страва має апетитний вигляд з чітким поєднанням кольорів.

Смак: ніжний, злегка гострий від руколи, з легкою кислинкою лимону. Відчувається свіжість морської риби.

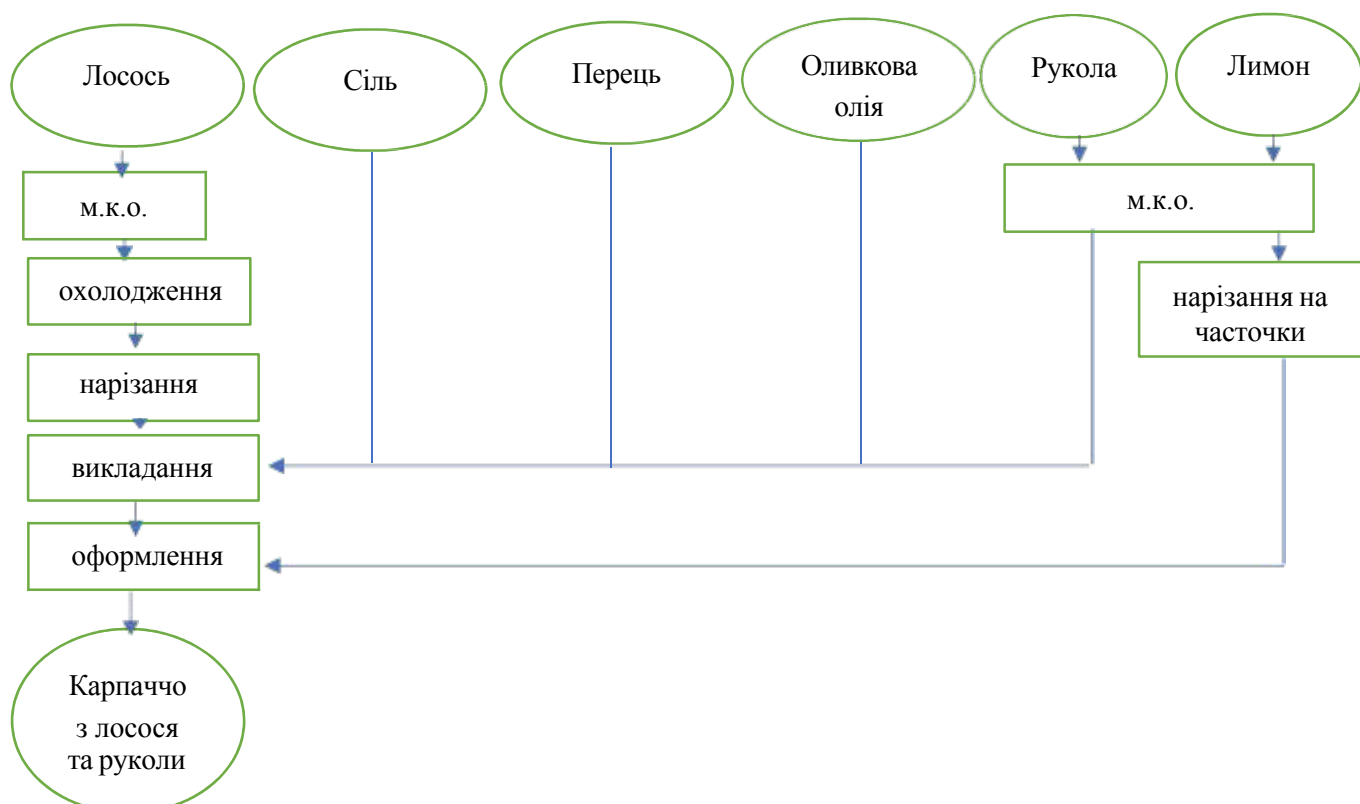
Аромат: легкий рибний з нотками лимону та трав'янистим відтінком руколи.

Консистенція: м'яка, тендітна, майже тане у роті.

Температура подачі:  $12-14^{\circ}\text{C}$

Термін зберігання: 2 години

### Технологічна схема страви «Карпаччо з лосося та руколи»



## Технологічна карта № 2 Крем-суп з броколі

№ пп	Найменування сировини	Маса сировини, г		Нормативна документація, що регламентує вимоги до якості сировини
		брутто	нетто	
1	Броколі	155	150	ДСТУ 8147:2015
2	Цибуля	32	25	ДСТУ 3234-95
3	Часник	8	5	ДСТУ 3233-95
4	Вода	150	150	ДСТУ 7525:2014
5	Вершки	25	25	ДСТУ 8131:2015
6	Сіль	2	2	ДСТУ 3583:2015
7	Перець	1	1	ДСТУ 2659-94
	<b>Вихід</b>	-	<b>250</b>	

### Технологія приготування

Броколі подрібнити. Обсмажити цибулю з часником. Додати броколі. Влити воду, варити 15 хвилин. Збити блендером. Додати вершки. Посолити, поперчити.

### Характеристика готової страви або виробу

Зовнішній вигляд: однорідна кремova маса світло-зеленого кольору, злегка піниста.  
Смак: ніжний, овочевий, з легкою гіркуватістю броколі, м'яким вершковим присмаком.

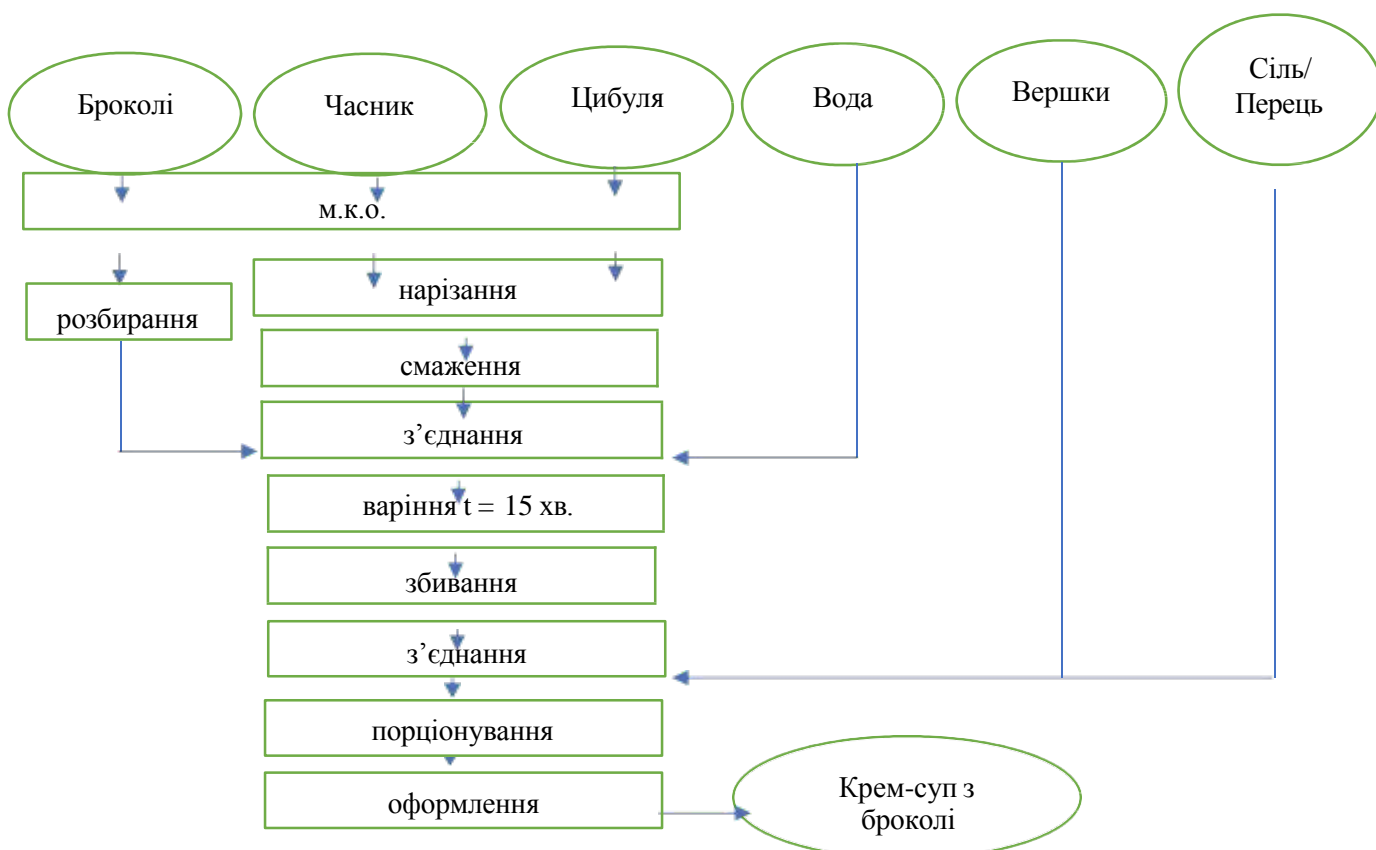
Аромат: свіжий овочевий з нотками часнику та цибулі.

Консистенція: густа, оксамитова, без грудочок.

Температура подачі: 65-70°C

Термін зберігання: 6 годин

### Технологічна схема страви «Крем-суп з броколі»



### Технологічна карта № 3 Запечене філе судака

№ пп	Найменування сировини	Маса сировини, г		Нормативна документація, що регламентує вимоги до якості сировини
		брутто	нетто	
1	Судак	140	130	ДСТУ 7449-96
2	Помідори	55	50	ДСТУ 3246-95
3	Цукіні	52	50	ДСТУ 318-91
4	Олія оливкова	15	15	ДСТУ 5065:2008
5	Зелень	12	10	ДСТУ 8645:2016
6	Сіль	3	3	ДСТУ 3583:2015
7	Перець	2	2	ДСТУ 2659-94
	<b>Вихід</b>	<b>-</b>	<b>300</b>	

#### Технологія приготування

Філе розділити на порції. Посолити, поперчити. Овочі нарізати. Змастити деко олією. Викласти рибу. Навколо розкласти овочі. Запікати 180°C 15 хвилин. Посипати зеленню

#### Характеристика готової страви або виробу

Зовнішній вигляд: біле філе судака з легким золотистим відтінком, навколо запечені різнокольорові овочі.

Смак: ніжний рибний з легкою солоністю, свіжістю овочів.

Аромат: морський з трав'янистими нотками петрушки.

Консистенція: соковита, м'яка, риба легко розділяється на волокна.

Температура подачі: 65°C

Термін зберігання: 2 години

#### Технологічна схема страви «Запечене філе судака»

