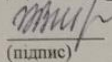


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету

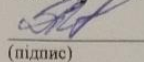

(підпис)

Віра ЦИРУЛЬНІКОВА
(ім'я і прізвище)

«11» 06 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри


(підпис)

Лариса ШАРАН
(ім'я і прізвище)

«11» червня 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(код та назва спеціальності)

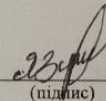
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

на тему: «Удосконалення крафтового виробництва в готельному підприємстві»

Виконала: здобувачка 4 курсу, групи ГС-4-5

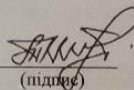
Захарчук Яна Михайлівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)


(підпис)

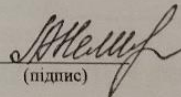
Керівник Тетяна ІЩЕНКО

(ім'я і прізвище)


(підпис)

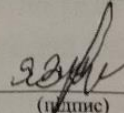
Рецензент Олександра НЄМІРІЧ

(ім'я і прізвище)


(підпис)

Я, як здобувачка Національного університету харчових технологій розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавала і не одержувала незарядженої допомоги під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувачка


(підпис)


Київ – 2024 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

“08” травня 2024 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Захарчук Яни Михайлівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Удосконалення крафтового виробництва в готельному підприємстві»

керівник роботи Іценко Тетяна Іванівна, к.т.н., доцент

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “08” травня 2024 року № 339-КС







2. Термін подання здобувачем роботи 6 червня 2024 року

3. Вихідні дані до роботи крафтове виробництво в готельному підприємстві, готель «Надія» м. Івано-Франківськ

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1 Сучасний стан крафтового виробництва в м. Івано-Франківськ; Розділ 2 Аналіз діяльності готельного підприємства “Надія”; Розділ 3 Удосконалення крафтового виробництва готельного підприємства “Надія”; 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	Іщенко Т. І., доцент	 08.05.24р.	 14.05.24р.
Розділ 2	Іщенко Т. І., доцент	 15.05.24р.	 22.05.24р.
Розділ 3	Іщенко Т. І., доцент	 23.05.24р.	 31.05.24р.

7. Дата видачі завдання 8 травня 2024 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП РОЗДІЛ 1 СУЧАСНИЙ СТАН КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА В М. ІВАНО-ФРАНКІВСЬК	08.05-14.05.2024р.	Виконано
2	РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА “НАДІЯ”	15.05.2024- 22.05.2024р.	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 УДОСКОНАЛЕННЯ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА “НАДІЯ”	23.05-31.05.2024р.	Виконано
4	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	01.06-03.06.2024р.	Виконано
5	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	06.06.2024р.	Виконано

Здобувач


(підпис)

Яна ЗАХАРЧУК

Керівник роботи


(підпис)

Тетяна ІЩЕНКО

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Захарчук Яни Михайлівни

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: «Удосконалення крафтового виробництва в готельному підприємстві»

Керівник роботи: Іщенко Тетяна Іванівна, к.т.н., доцент

Дата захисту “.....” червня 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

Робота присвячена визначенню теоретичних засад та розробці практичних рекомендацій вдосконалення крафтового виробництва в готельному підприємстві “Надія” у місті Івано-Франківськ. Проведено аналіз крафтового виробництва готельного підприємства “Надія”. Запропоновано заходи щодо удосконалення крафтового виробництва готельного підприємства “Надія”. Визначено ефективність впровадження сухих сніданків для підприємства гостинності. Проведена оцінка ефективності дозволяє визначити доцільність впровадження запропонованих заходів, а також їх вплив на якість продукції та рівень задоволеності споживачів. Це, в свою чергу, сприятиме підвищенню конкурентоспроможності готельного підприємства "Надія" та забезпеченню сталого розвитку крафтового виробництва в регіоні.

Ключові слова: крафтове виробництво, готельне підприємство, здорове харчування, сухі сніданки.

ABSTRACT

The work is devoted to the definition of theoretical foundations and the development of practical recommendations for improving craft production in the hotel enterprise "Nadia" in the city of Ivano-Frankivsk. An analysis of the craft production of the hotel enterprise "Nadia" was carried out. Measures to improve the craft production of the hotel enterprise "Nadia" are proposed. The effectiveness of the introduction of dry breakfasts for the hospitality enterprise has been determined. The conducted efficiency assessment allows to determine the expediency of implementing the proposed measures, as well as their impact on the quality of products and the level of consumer satisfaction. This, in turn, will contribute to increasing the competitiveness of the hotel enterprise "Nadia" and ensuring the sustainable development of craft production in the region.

Key words: craft production, hotel enterprise, healthy food, breakfast cereals.

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. СУЧАСНИЙ СТАН КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА В М. ІВАНО-ФРАНКІВСЬК	9
1.1 Поняття “крафтове виробництво” та його різновиди.....	9
1.2 Крафтові виробники м. Івано-Франківськ та його передмістя	11
1.3 Аналіз готельних підприємств з крафтовим виробництвом в м. Івано-Франківськ	19
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА ‘НАДІЯ’	22
2.1 Загальна характеристика	22
2.2 Організаційно-технологічні аспекти діяльності готельного підприємства “Надія”.....	23
2.3 Крафтове виробництво готелю “Надія”	31
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА “НАДІЯ”	43
3.1 Основні принципи здорового харчування	43
3.2 Організаційні підходи до виробництва сухих сніданків	45
3.3 Ефективність впровадження крафтового виробництва сухих сніданків..	55
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	58
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	60
ДОДАТКИ	63
Додаток А Тези «Крафтове виробництво сирів в Україні» (Матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю "Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі" присвяченої 140-річчю НУХТ).....	64

ВСТУП

Актуальність теми. В останні десятиліття спостерігається значний розвиток крафтового виробництва в Україні. Цей тренд є актуальним та значущим з кількох причин. По-перше, крафтове виробництво відображає загальний світовий тренд у споживанні, який полягає в популярності натуральних та місцевих продуктів. Сьогодні споживачі все більше цінують якість, унікальний смак та екологічну чистоту продукції, що виготовляється в невеликих майстернях та на місцевих фермах. По-друге, крафтові виробники створюють не лише продукти, але й емоційно насичені історії та унікальні бренди. Вони часто співпрацюють з місцевими виробниками сировини, зберігаючи традиції та підтримуючи місцеву економіку. Крім того, крафтове виробництво сприяє розвитку туризму та регіонального розвитку. Маленькі майстерні та фермерські господарства, що виробляють крафтові товари, часто стають об'єктами туристичного інтересу, що привертає увагу як місцевих жителів, так і туристів. Тому, крафтове виробництво в Україні має великий потенціал для розвитку та є актуальним як для виробників, так і для споживачів. Це не лише сприяє розвитку малого та середнього бізнесу, але й сприяє формуванню нового споживчого менталітету, спрямованого на збереження природних ресурсів та підтримку місцевих виробників.

Об'єкт дослідження – крафтове виробництво готельного підприємства “Надія” в м. Івано-Франківськ.

Предмет дослідження – виробництво сухих сніданків.

Мета дослідження – удосконалення крафтового виробництва готельного підприємства “Надія” в м. Івано-Франківськ.

Завдання дослідження:

- розкрити поняття «крафтове виробництво» та розглянути його різновиди, звертаючи особливу увагу на виробництво харчових та гастрономічних продуктів;
- дослідити сучасний стан крафтового виробництва в м. Івано-Франківськ та передмісті, описавши його основні характеристики, тенденції та перспективи розвитку;

- проаналізувати крафтове виробництво готельного підприємства “Надія”;
- запропонувати заходи щодо удосконалення крафтового виробництва готельного підприємства “Надія”;
- показати ефективність впровадження запропонованих заходів.

Методи дослідження. Для досягнення поставленої мети були використані загальнонаукові та спеціальні методи наукового дослідження: метод логічного узагальнення, який забезпечив проведення наукового дослідження; метод емпіричного дослідження проблеми, тобто постановка проблем, визначення мети і завдання; метод індукції, тобто пізнання що ґрунтується на формально-логічному умовиводі; метод дедукції, тобто метод полягає в одержанні часткових висновків на основі знань загальних положень; SWOT-аналіз.

Апробація результатів досліджень. Апробація результатів дослідження здійснювалася під час XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ, у вигляді тез доповідей «Крафтове виробництво сирів в Україні», які вказали на доцільність та актуальність розвитку крафтового виробництва в Україні загалом.

РОЗДІЛ 1. СУЧАСНИЙ СТАН КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА В М. ІВАНО-ФРАНКІВСЬК

1.1 Поняття “крафтове виробництво” та його різновиди

В теперішній час сучасне суспільство все частіше надає перевагу якісним екологічним продуктам. З 2012 року поняття «крафтовий» стрімко набирає популярності на українському ринку. Так називаються продукти, які виготовляються не масово на заводі, а в маленьких майстернях невеличкими партіями за унікальними та індивідуальними рецептами [1]. Особливо в період військових дій, переробка локальної сировини і виробництво на її основі крафтової продукції дає змогу міні-підприємствам харчової промисловості не тільки функціонувати в такий складний період, але й розвиватися, тим самим радувати своїх покупців та підтримувати українське.

Особливістю крафтового виробництва є особиста діяльність виробника з невеликою кількістю працівників (найчастіше членів родини, друзів чи однодумців), на власних виробничих потужностях, із власної сировини або сировини місцевих фермерів та реалізація продукції у власному магазині чи співпраця з різними підприємствами харчування.

Характерними рисами крафтового продукту є [1]:

1. Особиста участь власника в процесі виробництва;
2. Мінімальний рівень поділу праці всередині підприємства;
3. Використання як інноваційних, так і традиційних технологій виробництва;
4. Незалежність від зовнішніх інвестицій та ресурсів;
5. Гнучкість у виробництві продукції;
6. Суворий відбір натуральних екологічних компонентів без шкідливих добавок;
7. Використання якісної сировини та оригінальної рецептури;
8. Обмежена автоматизація та перевага ручної праці;
9. Ексклюзивність та унікальність продукту;

10. Індивідуальний підхід до спілкування з споживачами;
11. Випуск обмежених партій продукції;
12. Високий рівень контролю і якості;
13. Інноваційність продукту та швидке реагування на зміни у смаках споживачів;
14. Реалізація не в супермаркетах, а в лавках, пекарнях або власних магазинах для збереження унікальності продукції;
15. Пріоритет творчого процесу над комерційним аспектом;
16. Формування ціни з урахуванням інтересів споживачів, іміджу підприємця та унікальності продукції.

Тому, крафтовий продукт – це результат творчого підходу виробника, який використовує свій унікальний рецепт, відзначається креативністю та оригінальністю [2]. Цей продукт поєднує в собі інноваційні та традиційні методи виготовлення, призначений для задоволення різноманітних потреб споживачів, як у практичному, так і у естетичному плані.

Також важливо зазначити, що крафтові технології можуть мати екологічну складову. Багато крафтових виробів створюються з використанням натуральних матеріалів, а процес їх виготовлення може бути менш шкідливим для довкілля, порівняно з виробництвом масових товарів.

Загалом, крафтові технології є важливим аспектом сучасного світу, що надає можливість зберегти традиції та майстерність, підвищувати якість та унікальність виробів, сприяти розвитку місцевої економіки та туризму [3].

Крафтове виробництво в Україні знаходиться на шляху активного розвитку. Цей сектор охоплює виробництво різноманітних товарів, від харчових продуктів, таких як пиво, сир та хліб, до текстилю та меблів (рис.1.1).



Рис. 1.1 - Види вітчизняної крафтової продукції

Розроблено авторами за даними [4]

Отже, крафтова продукція в Україні включає різноманітні види виробництва. Але найбільша кількість крафтового виробництва в Україні припадає на харчову продукцію. Це виготовлення меду, пивоваріння, випікання хліба та хлібобулочних виробів, виробництво шоколаду та морозива, виробництво м'ясної продукції, а також сироваріння та виготовлення молочних продуктів.

1.2 Крафтові виробники м. Івано-Франківськ та його передмістя

В Україні все частіше з'являються нові крафтові пивоварні, сироварні та інші майстерні, які пропонують унікальні, ручної роботи продукти, це додає різноманітності українській економіці. Такий розвиток сприяє зростанню туризму та підвищенню інтересу до українських ремесел та традицій. Але якщо досліджувати локальність крафтових виробників, то більша частина таких підприємств припадає на західні регіони України. Така тенденція зумовлена тим, що цей регіон славиться своєю багатою культурою, кліматом і більш спокійною ситуацією в Україні (в зв'язку з війною в Україні) і це дозволяє працювати фермерам на полях та реалізувати свою сировину крафтовим виробникам.

Місто Івано-Франківськ є частиною Західної України, яке за останні роки активно розвиває місцеву економіку [3]. Відкриваються нові цікаві заклади ресторанного господарства, готельні підприємства та крафтові виробництва. Крафтові виробники Івано-Франківська мають різноманітні напрямки, що дозволяє задовольнити потреби будь-якого споживача. Вони зосереджені на створенні оригінальних та неповторних продуктів, що можуть конкурувати з великими виробниками. Кожне виробництво має свій унікальний підхід до рецептури товарів, що робить їх бажаними для споживачів.

Крафтові виробники Івано-Франківська мають унікальні переваги, які роблять їх продукцію особливою та привабливою для споживачів (рис.1.2) [3].

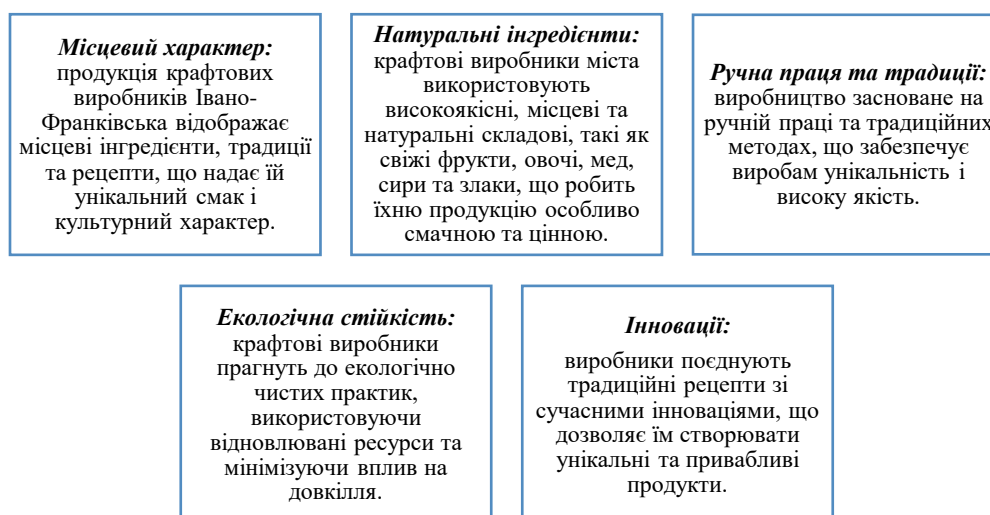


Рис.1.2 – Переваги крафтових виробників м. Івано-Франківськ

Розроблено авторами за даними [3]

Ці особливості допомагають крафтовим виробникам з Івано-Франківська виділятися на ринку крафтової продукції та підкреслювати свою неповторність.

Різноманітність крафту Івано-Франківська і його передмістя поділяється на групи продукції, а саме:

- крафтові сирні вироби;
- крафтове пекарство;
- крафтове виробництво м'ясних делікатесів;
- крафтове виробництво соусів і приправ;
- крафтове виробництво меду;

- крафтове виробництво солодоців (шоколад, морозиво, цукерки та ін.)
- крафтове пивоваріння;
- крафтове виробництво олій.

Кожну групу крафтової продукції Івано-Франківська і його передмістя розглянемо нижче.

Розпочнемо з відомих крафтових виробників сирної продукції. “Станіславська Сироварня” – це експериментальний концепт, завдання якого полягає в тому, щоб поєднати сир та інші локальні крафтові продукти. “Станіславська Сироварня” є відомим крафтовим виробником молочних продуктів за європейськими стандартами. Її заснувала колишня вчителька музичної школи Наталія Пальчак. З сироварінням працює з 2015 року, а офіційно зареєструвала свою справу в 2020 році. У листопаді 2022 році “Станіславська Сироварня” отримала золоту відзнаку у щорічному європейському конкурсі World Cheese Award у Великій Британії. Як розповідала засновниця сироварні, на конкурсі було багато продуктів з країн, які давно славляться сироварінням: Франції, Італії, Швейцарії, але українські сири теж отримали нагороди, бо в Україні ця галузь добре розвивається [5]. Асортимент крафтової продукції “Станіславської Сироварні” наведено в табл.1.1.

Таблиця 1.1 – Асортимент крафтової продукції підприємства “Станіславська Сироварня”

Назва продукту	Кількість різновиду продукту	Цінова політика
Сири	15 видів	Від 400 грн до 850 грн за 1 кг
Сирні помазанки	4 види	35 грн за 150 грам
Сир кисломолочний	1 вид	67 грн за 500 грам
Пудингові йогурти	5 видів	Від 43 грн до 45 грн за 300 грам
Йогурти питні	5 видів	45 грн за 500 грам
Кефір	1 вид	40 грн за 500 грам
Масло вершкове	1 вид	85 грн за 200 грам
Вершки	1 вид	105 грн за 250 грам

Розроблено авторами за даними [5]

Крафтова продукція від "Станіславської сироварні" доступна для придбання в різних магазинах у Івано-Франківську, таких як "Марш", "Хрустата", "Рибак",

"Делікатес", "Добра піч" та інші. Крім того, їх можна придбати у фірмовому магазині "Станіславської сироварні" на вулиці Незалежності, 249. Замовлення також можна зробити через приватні повідомлення на Facebook та Instagram. Доставка здійснюється службою "Нова пошта" в різні області. Крім того, продукція сироварні часто представлена на Франківських крафтових ярмарках, наприклад, на Фестивалі Local Farmer Fest 2023 [6].

Ферма "Дубовий кут" на околиці Івано-Франківська в с. Новий Мізунь також славиться своїм сироварінням. Тут з великою любов'ю виготовляються різноманітні сири та інші вишукані смаколики. Виробництво спеціалізується як на традиційних овечих сирах, таких як будз, бринза та вурда, так і на твердих сирах, таких як манчего, пекоріно і рокфор. Фермери надають перевагу використанню власного молока від овець і приділяють особливу увагу якості та походженню молока, щоб забезпечити його свіжість та натуральність. Вони вважають, що якість починається з дбайливого ставлення до тварин і довкілля.

Крім виробництва сирів, ферма також відома своїм медом та домашнім вином. Мед виробляється з нектару різних квітів, які ростуть поблизу ферми, а вино виготовляється з фермерських фруктів та ягід.

Ферма "Дубовий кут" також відкрита для туристів, які можуть насолодитися кемпінгом на її території, насиченою природою та спокоєм. Тут туристи можуть приймати участь у дегустаціях, де представляються 5-7 сортів сирів з овечого молока, домашні м'ясні вироби, вино, чаї з карпатських трав та мед. Це дозволяє їм оцінити унікальні смаки та майстерність фермерів.

Ферма "Дубовий кут" на Івано-Франківщині – це місце, де традиції, натуральність та гостинність переплітаються. Її продукція, сполучена з можливістю відпочити в кемпінгу та насолодитися смаковими дегустаціями, створює неповторний досвід для всіх відвідувачів [7].

Компанія "Медова спадщина" є відомим виробником натурального меду та інших продуктів бджільництва в місті Івано-Франківськ. Вони відзначаються високою якістю своєї продукції та дбайливим ставленням до бджіл та

навколишнього середовища. “Медова спадщина” – це багаторічні традиції, та досконалість меду, яка передається вже третє покоління [8].

Унікальна технологія дозволяє наповнити баночку виключно натуральним продуктом. Асортимент їхньої продукції включає:

- мед (від звичайного квіткового меду до різноманітних сортів, таких як лісовий мед, акацієвий мед, мед з лікарських трав тощо), які виробляються з натуральних нектарів різних рослин, збираючи їх бджолами в екологічно чистих районах;

- бджолині продукти (пиллок квітковий, бджолиний віск, маточне молочко та прополіс), які відомі своїми корисними властивостями для здоров'я;

- деревні смаколики (медові пряники, медові цукерки, а також інші десерти та кондитерські вироби на основі меду) [8].

Крафтовий виробник має репутацію надійного постачальника натуральних продуктів, які добуваються та переробляються з урахуванням всіх стандартів якості та безпеки.

Ресторація «Кухня» – ресторанне господарство, яке з 2020 року почало виробляти власну крафтову продукцію, щоб радувати своїх споживачів не тільки смачними стравами з меню, але і продажем власного крафту. Вони реалізують власну випічку (багети, хліби на заквасці, здобні вироби, паски тощо), конфітюри (полуниця-базилік, обліпиха-апельсин, малина-цитрус, лохина-чебрець), соуси (песто, хумус), а також ніжний курячий пащтет з консервованою карамелізованою цибулею, крафтове салямі та, навіть, лосось гравлак (слабосолений зі спеціями) [9]. Вся продукція представлена у ресторані “Кухня” за адресою вулиця Січових Стрільців, 41 та весь асортимент можна переглянути на їхньому сайті.

Італійський ресторан “Фабрика” в центрі міста Івано-Франківськ – це підприємство харчування, яке використовує виключно українські продукти локальних фермерів. Вони пропонують нові страви на перетині культури приготування італійської кухні та унікальності свіжих місцевих продуктів. Так до прикладу, в них немає піци з морепродуктами, але є піца з гірською фореллю чи паста з карпатськими грибами. Підприємство не використовує промислові

продукти готового виробництва. В них немає промислових соків чи води, натомість вони варять власні лимонади і морси. Також є великий асортимент цікавих смаків морозива ручної роботи: арахісове, лавандове, груша-бейліз та навіть томатне чи карпатська шишка. На унікальних смаках морозива вони не зупинилися, оскільки в них ще представлені соуси власного виробництва (паста з чорносливу, тапенада з білих грибів, соус вінегрет тощо). Ще родзинкою цього закладу є зона виробництва макаронних виробів із борошна свіжого помолу. Вони стверджують, що зерно пшениці зберігає всі поживні речовини протягом п'яти років, проте одразу після помолу воно починає інтенсивно їх втрачати. Так на кінець другого тижня у змеленому борошні залишається лише 5-10 % корисних речовин. Тому в ресторанному господарстві "Фабрика" щодня мелють свіже борошно на унікальному млині ручної роботи від Діттера Вальднера з Австрії. Вони не очищують борошно повністю від висівок, оскільки в них містяться необхідні людському організму мікроелементи (клітковина, білки, вітаміни В і Е, мінеральні речовини, залізо та манган). Це надає борошну характерного темнішого кольору, а стравам – особливого смаку [10]. Готові макаронні вироби вони використовують у своїх стравах з меню (різні види пасти, равіоли тощо). Також у закладі можна придбати будь-який макаронний виріб, щоб приготувати вдома власну пасту.

Компанія "Опільська олія", яка заснована Галиною та Михайлом Росоловськими, що знаходиться у передмісті Івано-Франківська, славиться крафтовим виробництвом олій високої якості. Вони спеціалізуються на виготовленні восьми різновидів олій, таких як гірчична, ляна, кунжутна, рижієва, гарбузова, конопляна, з розторопші та з волоського горіха [11].

Кожен вид олії, що виробляється компанією "Опільська олія", має свої особливі властивості та застосування, які наведені у табл.1.2.

Таблиця 1.2. – Властивості та застосування олій компанії "Опільська олія"

Вид олії	Властивості та застосування
Конопляна олія	містить багато омега-3 та омега-6 жирних кислот, які необхідні для нормального функціонування організму.
Ляна олія	містить омега-3 жирних кислот, які корисні для серця та шкіри.

Кінець табл. 1.2

Кунжутна олія	має ніжний смак та містить високу концентрацію антиоксидантів, які допомагають запобігти хронічним захворюванням і старінню клітин.
Рижієва олія	містить великий вміст природних антиоксидантів, що допомагають захищати клітини від пошкоджень.
Гарбузова олія	славиться своїми властивостями зниження рівня холестерину та підтримки здорового шлунково-кишкового тракту.
Олія з розторопші	має жовто-зелений колір та високу концентрацію вітаміну Е, який покращує імунну систему.

Розроблено авторами за даними [11]

Крім виробництва олій, компанія також продає шрот – клітковину, що залишається після вичавлення олії. Цей продукт містить багато дієтичних волокон та інших корисних речовин, які сприяють здоровому травленню та підтримці нормального функціонування організму.

Виробництво олій та шроту компанією "Опільська олія" здійснюється з використанням сучасного обладнання та технологій, що гарантують високу якість та чистоту продукції. Компанія віддає перевагу екологічно чистим джерелам сировини та дотримується строгих стандартів якості, що забезпечує отримання споживачами натуральних та високоякісних олій та шроту, що сприяють збереженню здоров'я [12].

Крафтовий хліб – це продукт майстерної роботи, що виготовляється невеликими партіями за традиційними рецептурами та з використанням натуральних інгредієнтів. Його відмінність полягає у дбайливому підході до виготовлення, де кожна деталь, починаючи від закваски і закінчуючи вибором борошна, є важливою для створення запашного та смачного продукту. Крафтовий хліб не лише надає насолоди смаку, а й перетворюється на символ спільноти та добробуту, зближуючи людей своєю неповторною атмосферою та смаком [13]. В Івано-Франківську є кілька крафтових виробників хліба, які пропонують високоякісну продукцію. Серед них:

1. "Пекарня Станіславська" - відома своїм широким асортиментом хлібобулочних виробів, включаючи різні види хліба, булочки та пироги. Вони також часто беруть участь у місцевих ярмарках крафтової продукції.

2. "Пекарня Млин" - спеціалізується на випіканні різних видів хліба, від традиційного до спеціалізованого крафтового хліба. Їхня продукція користується популярністю серед місцевих мешканців за високу якість і смакові властивості.

3. "Хлібна Крафтова Майстерня" - пропонує хлібобулочні вироби, виготовлені за традиційними рецептами з використанням натуральних інгредієнтів. Вони акцентують увагу на екологічності та здоровому харчуванні.

Броварня "Микуличин", заснована у 2002 році в селі Микуличин, є візитівкою та символом сучасного Микуличина, привертаючи увагу своїм основним принципом – натуральністю та автентичністю вироблення пива. Колектив пивоварні забезпечує виробництво пива під торговою маркою "Гуцульське®" [14].

Технологічний процес виготовлення пива включає в себе використання виключно природної сировини, що підкреслює його якість та відмінність. У виробництві використовуються чотири сорти солоду пивоварного, два види хмелю, дріжджі низового бродіння (*Saccaromyces carlsbergensis*), дріжджі верхового бродіння та Карпатська джерельна вода. Процес варіння проводиться у спеціальних варильних відділеннях, з подальшим бродінням сусла протягом 7 днів та дозріванням пива протягом 14 днів у відділенні дозрівання.

Асортимент продукції пивоварні "Микуличин" різноманітний та охоплює такі сорти пива під брендом "Гуцульське": Світле Ювілейне 2012, Темне, Пшеничне, Медове (пиво, приготоване з медом з пасіки власника пивоварні), Ягідне, Житне, Шафран та Квас Житній [14].

Поза броварнею "Микуличин", ще декілька відомих крафтових пивоварень в Івано-Франківському регіоні варять свої сорти пива, серед яких "Панське Станіславов", "Станіславська гальба" та "Molfar brewery".

Крафтове виробництво солодоців посідає не менш важливе місце серед іншої крафтової продукції. Так, виробник "Vitaminska", відомий своїми корисними

солодощами, виробляє натуральну пастилу тільки з фруктів та ягід без додавання цукру. На вибір є дуже різні комбінації смаків, наприклад, поєднання яблука, банану та порічки; яблука з чорницею; яблука з бананом, імбиром та лимоном тощо. Є навіть йогуртова пастила з горішками [15]. За запитом вони доставляють свою продукцію Новою поштою та Укрпоштою, у Франківську можливий самовивіз (з вулиці Довженка) або адресна доставка (за окрему символічну плату).

Відомий в Івано-Франківську і крафтовий виробник шоколаду “ChoCaFrukt”, який виробляє ягоди та фрукти, вкриті бельгійським шоколадом. У наборах можна поєднувати різні смаки: полуниця, банан, ківі, лохина, виноград, манго, яблуко, черешня, малина [16].

Крафтові напої, а саме натуральні чаї можна спробувати від виробника Івано-Франківська “VitamiNIA”. Вони виготовляють фруктові та ягідні чаї шести смаків: імбир з лимоном, смородина, обліпіха з мандарином та корицею, малина, обліпіха з лимоном та обліпіха з апельсином [17].

1.3 Аналіз готельних підприємств з крафтовим виробництвом в м. Івано-Франківськ

Аналіз крафтових виробників м. Івано-Франківськ показав, що крафтову продукцію виробляють не тільки спеціалізовані підприємства, а і деякі заклади ресторанного господарства. Щодо готельних підприємств, то в місті Івано-Франківськ функціонує близько 30 засобів розміщення: 3 готелі ділового призначення, 14 готелів для сімейного відпочинку, 8 хостелів, 3 апарт-готелі і 2 мотелі. Вони пропонують різні умови проживання та різний перелік послуг, але лише готельне підприємство "Надія" виробляє крафтову продукцію. В своїй структурі готель має три підрозділи виробництва крафтової продукції, а саме: “Кулінарний Дім Надія”, “Кондитерський Дім Надія” та “Дім м’яких делікатесів”. За свої більш як 20 років на ринку ці виробництва відомі найбільшим асортиментом крафтових товарів. Увесь асортимент крафтової продукції реалізують у трьох власних магазинах під назвою “Делікатес”, які знаходяться у м. Івано-Франківськ (рис.1.3).



Рис. 1.3 – Вивіска продуктових магазинів "Делікатес"

Джерело: [18]

Структурні підрозділи виробництва крафтової продукції готельного підприємства "Надія" відзначаються своїм багаторічним досвідом та традиціями. Головний акцент робиться на стравах, що готуються виключно з продуктів місцевих фермерів та органічного саду власного виробництва, а також на кондитерських, кулінарних та м'ясних делікатесах, які є смачними та водночас корисними для здоров'я. Працюючи за кращими міжнародними стандартами, вони завжди в пошуках новацій та цікавих рецептів української та світової кухні.

Підрозділ крафтової продукції "Дім м'ясних делікатесів" спеціалізується на м'ясні виробках, які виготовляють з фермерського м'яса вищого сорту, місцевих натуральних спецій та прянощів за допомогою унікальних технологій у спеціальній австрійській камері "Шаллер". Серед їхніх продуктів особливе місце займають лімітовані серії крафтових сирокочених ковбас салямі, до складу яких входить коньяк "Hennessy V.S.O.P.", який відомий як № 1 у світі [19].

Підрозділ крафтової продукції "Кондитерський Дім Надія" виробляє за сучасними та традиційними рецептами кондитерські вироби, використовуючи відбірні найкращі інгредієнти, такі як борошно та масло вищого ґатунку, а також ягоди та фрукти з власного органічного саду. Вироби від "Кондитерського Дому Надія" вже протягом багатьох років є улюбленими ласощами гостей, зокрема це великодні паски та новинка 2020 року – натуральне морозиво "Nadiya Gelato".

Підрозділ крафтової продукції "Кулінарний Дім Надія" пропонує великий асортимент готових страв: салати, гарячі страви, закуски, солодка і солонка випічка, заморожені напівфабрикати (вареники і пельмені з різними начинками).

Запорука смачної страви – це увага та любов, яку вкладають у її приготування. Гарантія корисної страви – використання лише натуральних та свіжих інгредієнтів. У веб-магазині "Делікатес" доступні онлайн як смачні, так і корисні страви, оскільки використовуються інгредієнти найвищої якості та додається до них справжня любов до кулінарної майстерності. Також можна замовити готові кулінарні шедеври, пікнік-сети, свіжі овочі, солодкі фрукти та різноманітні напої з доставкою прямо до дому в Івано-Франківську та його околицях за допомогою власного транспорту магазину.

Отже, три структурні підрозділи крафтової продукції готельного підприємства "Надія" можна вважати найкращим крафтовим виробником у Івано-Франківську через кілька ключових причин, а саме: він відомий своїм різноманіттям крафтових товарів, включаючи м'ясні та кондитерські делікатеси, варення, сиропи, фреші та інші гастрономічні вироби. Їх асортимент включає як стандартні продукти, так і лімітовані серії, що робить їх привабливим вибором для широкого кола споживачів. Вони віддають перевагу використанню місцевих продуктів, які збираються власноруч на місцевих фермах та у власному органічному саду. Це сприяє підтримці місцевих виробників і забезпечує високу якість продукції. Структурні підрозділи виробництва крафтової продукції готельного підприємства "Надія" завжди в пошуках інновацій та цікавих рецептів, щоб задовольнити смаки своїх споживачів. Вони звертають багато уваги на кожен етап виробництва, від вибору інгредієнтів до фінальної упаковки. Тому їхні страви готуються з любов'ю та увагою, що робить їх особливими та смачними.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА «НАДІЯ»

2.1. Загальна характеристика

Готельне підприємство «НАДІЯ», яке було побудоване в 1975 році на місці знесених індивідуальних будинків і військових складів за типовим проектом, прив'язку якого до місцевості виконала Лукія Крип'якевич-Лукомська, спочатку мало назву «Україна».

У грудні 1990 року на базі готельного господарства міста була створена колективна міжгалузева фірма «Надія», яка після приватизації у 1996 році була перетворена в закрите акціонерне підприємство «Фірма «Надія», а в грудні 2003 року перереєстрована в ТЗОВ «Фірма «Надія». Метою утворення Товариства є об'єднання фінансових засобів учасників для здійснення підприємницької діяльності у комерційній, виробничій та невиробничій сферах [20].

Детальна характеристика готелю «НАДІЯ» наведена в табл. 2.1.

Таблиця 2.1 - Характеристика готельного підприємства «НАДІЯ»

Ознака	Характеристика
Назва готельного підприємства	Готель «НАДІЯ»
Юридична назва готельного підприємства	ТОВ «Фірма «Надія»
Місце розташування	Готельне підприємство «Надія» розташоване в серці історичного Івано-Франківська, біля пам'ятника Івану Франку та музично-драматичного театру, звідки легко дістатись у будь-який куточок міста (Додаток А)
Юридична адреса	вулиця Незалежності, 40, Івано-Франківськ, Івано-Франківська область, 76000
Тип засобу розміщення	Готель ділового призначення
Категорія	Відповідно до вимог нормативних актів готелю присвоєна категорія «три зірки»
Форма власності	Недержавна власність
Організаційно-правова форма діяльності	Товариство з обмеженою відповідальністю
Номерний фонд та місткість	Номерний фонд становить 244 номери (380 місць)
Поверховість	8 поверхів
Контингент споживачів	Бізнесмени і гості у ділових поїздках чи відрядженні. Також іноземні та вітчизняні туристи
Режим роботи	Цілодобово, цілорічно

Розроблено авторами за даними [21]

2.2 Організаційно-технологічні аспекти діяльності готельного підприємства «Надія»

Готельне підприємство «Надія» надає своїм споживачам розширений асортимент послуг. До основних послуг входить проживання в різних типах номерів з всіма необхідними потребами для розміщення і безкоштовним Wi-Fi. А також харчування – сніданок, який входить у вартість проживання. Ситний і різноманітний сніданок для гостей надається щодня з 7.00 до 10.00, за видом обслуговування - шведський стіл (лінія) у ресторані (зал Європейський).

Додаткові послуги за окрему плату і їх перелік є великим, а саме [22]:

- користування автостоянкою на 150 місць, яка охороняється цілодобово;
- оренда 3 конференц-залів (два зали на 100 місць, один – на 300 місць), які оснащені сучасним обладнанням;
- послуги конференц-харчування: кава-брейк, обід, вечеря, фуршет чи банкет;
- послуга оренди обладнання для конференц-заходів (стаціонарний мікрофон, екран, радіомікрофон, фліп-чарт, мультимедійний проектор, ноутбук та інше);
- використання бізнес-центру за потреби;
- відвідування ресторану "Надія", який поділяється на різні зали в залежності від масштабності подій святкування (зал "Національний" (на 300 місць), зал "Європейський" (на 100 місць), зал "Банкетний"(на 35 місць), тераса-гриль);
- відвідування бару із різним асортиментом напоїв;
- доставка їжі;
- надання послуг пральні для проживаючих;
- відвідування салону-краси;
- відвідування парфум-бутіка "Для Тебе";
- відвідування продуктового магазину “Делікатес”, який знаходиться в приміщенні готелю на 1 поверсі;
- масажні послуги;
- послуга фотосесії в готелі (весільна, приватна, сімейна);

- надання послуг туристичної фірми "Надія", де пропонуються цікаві екскурсії по місту та області, відпочинок за кордоном;
- послуги перекладачів;
- організація трансферів і прокат авто;
- проживання з дітьми (надають додаткове ліжко);
- проживання з собаками/котами (надають пеленки і мисочку).

В готельному підприємстві «Надія» функціонує багато служб, які виконують певні функції згідно положень про підрозділи. Характеристика основних служб, які входять до організаційно-функціональної структури управління готелем надано у вигляді табл. 2.2.

Таблиця 2.2 – Основні служби готельного підприємства «Надія»

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	вітання гостей, виконання реєстрації прибуття, надання ключів від номерів, забезпечення інформації про послуги готелю, управління бронювань, обробка запитів гостей та вирішення можливих проблем під час їх перебування.	менеджер служби прийому та розміщення, спеціаліст із бронювання номерів, касир, черговий адміністратор, носій багажу, гардеробник.
Служба управління номерним фондом	забезпечення чистоти та готовності номерів до заселення, контроль за станом обладнання та меблів у номерах, відповідання за координацію роботи з іншими відділами для своєчасного виконання ремонтних і технічних робіт у номерному фонді.	менеджер служби управління номерним фондом, працівник пральні, працівник хімчистки, супервайзер, покоївки, прибиральниці, кастелянші.
Адміністративно-управлінська служба	управління всіма службами готелю, вирішення фінансових питань та кадрове забезпечення, створення відповідних умов праці для персоналу, контроль дотримання норм з охорони праці, протипожежної та екологічної безпеки та управління фінансами та рекламою.	менеджер адміністративно-управлінської служби, менеджер з персоналу, менеджер з охорони праці, секретар, економіст, фінансист, маркетолог, головний бухгалтер, бухгалтер, касир.
Служба ресторанного господарства	організація континентального сніданку шведський стіл, забезпечення обіду і вечері у ресторані за плату «а-ля карт», надання послуги рум-сервіс, приймання та обслуговування замовлень гостей в ресторані готелю, розробка меню, готування страв, їх подача та представлення гостям, організація та обслуговування спеціальних подій, банкетів, вечірок, конференцій тощо.	менеджер служби ресторанного господарства, шеф-кухар, кухарі, адміністратор, касир, бармени, офіціанти, комірник, вантажник, гардеробник.

Кінець табл. 2.2

Служба безпеки та пожежної охорони	забезпечення безпеки гостей і персоналу, контроль за дотриманням протипожежних заходів та евакуаційних планів, регулярне проведення тренувань та перевірку обладнання для запобігання надзвичайним ситуаціям.	менеджер служби безпеки та пожежної охорони, інженер з питань пожежної охорони, охоронці.
Інженерно-технічна служба	контроль експлуатації опалювальної системи, водопостачання, кондиціонування, забезпечення безперебійної роботи технічного обладнання, організація проведення перевірок, обстежень технічного стану будівель, споруд, обладнання, машин і механізмів на відповідність їх вимогам нормативно-правових актів з охорони праці та підтримання прилеглої території.	головний інженер, інженер з поточного ремонту, системний адміністратор, електрик, сантехнік, слюсар, працівники благоустрою території.
Служба організації ділових заходів	забезпечує доступ до конференц-залів, обладнання для проведення презентацій, послуги копіювання, факсування, друкування, доступ до інтернету та послуга перекладача.	менеджер служби організації ділових заходів, технічні фахівці, оператор з копіювання та друку, координатор подій, перекладач.
Служба туристично-екскурсійної діяльності	надання інформації гостям щодо локальних атракцій, визначних місць, ресторанів, магазинів та інших цікавих об'єктів у місцевості; планування та організація різних типів екскурсій, включаючи міські екскурсії, природні маршрути тощо; допомога гостям у бронюванні квитків на події, трансфери, білетів на різні види транспорту; виконання завдань для гостей, таких як резервування ресторанів, придбання подарунків, оренда автомобілів та інші послуги; надання інформації та послуг на різних мовах для іноземних гостей.	менеджер служби туристично-екскурсійної обслуговування, гід, гід-перекладач, консультант туристичної фірми.
Служба рекреаційна	надання гостям доступу до послуг масажу, салону краси та парфум-бутіка при готелі.	менеджер рекреаційної служби, масажисти, працівники салону-краси, працівники парфум-бутіка.
Служба крафтового виробництва	створення високоякісних крафтових продуктів, таких як випічка, десерти, хліб, ковбаси та інші вироби, реалізація крафтової продукції у магазинах "делікатес", співпраця з кухнею, рестораном та відділом обслуговування гостей для задоволення потреб гостей і забезпечення належного рівня обслуговування.	менеджер служби крафтового виробництва, кухарі "Кулінарного дому", кондитери "Кондитерського дому", кухарі "Дому м'ясних делікатесів", адміністратори, касири.

Розроблено авторами за даними [21]

Організаційна структура управління готельним підприємством представляє собою сукупність взаємопов'язаних елементів, які функціонують і розвиваються як єдиний механізм. У готельному підприємстві «Надія» ця структура демонструє взаємодію управлінських ланок підприємства. Дослідження показує, що структура є лінійно-функціональною, а керівником підприємства виступає Маргарита

Мирославівна Бойко. Організаційна структура управління готельним підприємством «Надія» наведена на рис. 2.1.

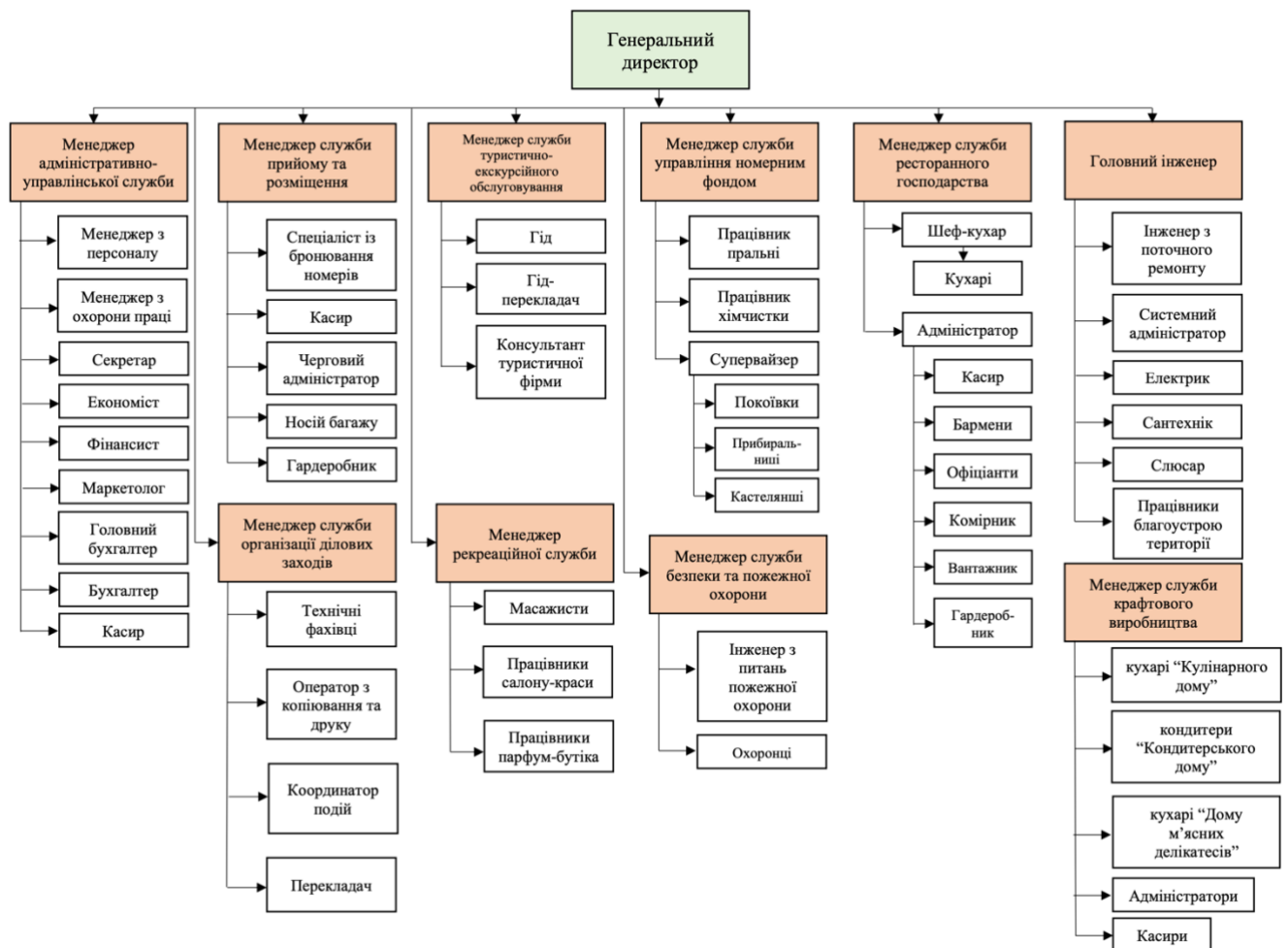


Рис. 2.1 – Організаційно-управлінська структура готельного підприємства «Надія»

Розроблено авторами за даними [21]

Приміщення готельного підприємства «Надія» починаються з приймально-вестибюльної групи. У вестибюлі надаються послуги з прийому, оформлення та розміщення гостей, збереження та транспортування багажу, організації екскурсій, забезпечення транспортом та квитками, а також торгівля товарами першої необхідності. Функціональна характеристика приміщень приймально-вестибюльної групи включає рецепцію, яка знаходиться в глибині вестибюля та виконує функції реєстрації гостей, оплати послуг та надання інформації про готель.

Зона відпочинку та очікування облаштована зручними меблями і створює комфортну атмосферу для гостей.

Гардероб розташований біля входу і обслуговує відвідувачів ресторану, салону краси, бізнес-центру та конференц-залів. Камера зберігання багажу знаходиться поруч з гардеробом, біля входу.

До торгової зони належать парфум-бутік "Для Тебе" і продуктовий магазин "Делікатес", які знаходяться в приміщенні готелю на 1 поверсі.

Санітарні вузли у вестибюлі призначені для тимчасових гостей та відвідувачів ресторану.

Житлова частина є головною як за значенням, так і за розмірами в готельному підприємстві. Склад житлової групи приміщень готельного підприємства «Надія» включає номери, коридори, вітальні, холи перед сходами та ліфтами, приміщення поповерхового обслуговування та приміщення для надання додаткових послуг на поверсі.

Готельне підприємство «Надія» має 244 номери, його місткість 340 місць. Номерний фонд складається зі 120 стандартних одномісних номерів, 56 стандартних двомісних номерів, 9 номерів "суперіор", 9 номерів "напівлюкс двомісний", 9 номерів "напівлюкс студіо двомісний", 9 номерів "напівлюкс студіо сімейний", 9 номерів "люкс Джуніор" і 9 номерів "люкс". Також в готелі є номер для молодят і при святкуванні весілля у ресторані готелю цей номер йде подарунком для наречених [23].

З приміщень поповерхового обслуговування на житлових поверхах готелю є приміщення чергового персоналу, старшої покоївки, кімната побутового обслуговування, які раціонально взаємопов'язані і розташовані біля вантажного ліфта.

Для харчування гостей в основному закладі ресторанного господарства готельного підприємства «Надія» передбачено три зали:

1. "Національний зал" — це просторий і світлий простір, де вдало поєднуються історична спадщина та сучасність, створюючи атмосферу старовинних українських традицій, підкреслених дерев'яною гуцульською різьбою. Розрахований на 300 осіб, зал зберігає затишок завдяки етнічному мінімалізму та унікальним елементам інтер'єру, таким як ручної роботи

різьблена барна стійка, писанки, вишиті рушники та кераміка з гуцульськими візерунками, які символізують добробут і щастя. Родзинкою залу є ексклюзивна вітражна гуцульська тарілка, занесена до книги рекордів Гіннеса. Додаткову привабливість ресторану надає зимовий сад з рідкісними видами рослин і квітів.

2. “Європейський зал” оформлений у класичному стилі та вміщує 100 осіб, зачаровуючи гостей своєю сонячною атмосферою комфорту. Елегантний інтер'єр чудово поєднується з відмінною кухнею, де страви готуються шеф-кухарями, які пройшли стажування у провідних європейських ресторанах. Щоранку з 7 до 10 години гостям пропонуються багаті та різноманітні сніданки у форматі «шведського столу». Кава готується у професійних апаратах Brasilia та WMF. Вихід із зали веде на літню терасу, де панує атмосфера заміського пікніка з lounge-музикою та апетитним ароматом страв, приготованих у печі Хоспер. Це місце ідеально підходить для відпочинку з дітьми, які можуть насолоджуватися розвагами на новому дитячому майданчику з трав'яною галявиною, оточеною вічнозеленими туями.
3. “Банкетний зал” – прикрашений з вишуканою елегантністю, створюючи атмосферу королівського розкошу. Величні бронзові люстри, оздоблені кришталевими кристалами "Swarovski", додають нотку класики до атмосфери, відтворюючи традиційні сюжети французьких гобеленів. Живий зелений декор з екзотичних рослин, що створюється зимовим садом, принесе свіжість до цього ідеального місця для важливого дня. Зал, розрахований на 35 осіб, також популярний серед тих, хто шукає місце для святкування хрестин у Івано-Франківську. Все в цьому затишному залі розроблено з урахуванням кожної дрібниці, щоб забезпечити комфорт і безпеку для мами та дитини: безкоштовний номер для відпочинку під час свята, очищення повітря за допомогою бактерицидної лампи і спеціальне меню для мами. Крім того, організатори свята приготували приємний сюрприз - тортик у подарунок від кондитерів "Надії".

Лобі-бар готелю "Надія" створений для того, щоб бути затишним куточком для ділових зустрічей, приємних розмов за аперитивом або чашкою кави, а також насолоди легкими закусками та ніжними десертами під акомпанемент lounge-музики. Тут час сповільнює свій хід, дозволяючи гостям зануритися в атмосферу спокою та елегантності. Широкий вибір напоїв, смачні перекуси і стильний інтер'єр створюють умови для повноцінного відпочинку та підвищення настрою.

Приміщення побутового обслуговування та торгівлі готельного підприємства «Надія» розташовані на першому поверсі засобу розміщення. У цих приміщеннях надають різноманітні послуги:

- Масажні послуги (загальний масаж тіла (60 хв) - 810 UAH; масаж спини (30 хв) - 410 UAH; масаж релакс (60 хв) - 810 UAH; рефлексологія стопи (45 хв) - 550 UAH; хіромасаж лікувальний (60 хв) - 810 UAH; омолоджуючий масаж обличчя, шиї, декольте (30 хв) - 550 UAH [24].
- Послуги фірмового салону краси “Надія” (вишукані зачіски, макіяж, стильний манікюр та педикюр) [25].
- Послуга туроператора “Надія”, які організують тематичні авторські екскурсії по Івано-Франківську (українською, російською, англійською, німецькою, польською мовами); збірні, корпоративні та дитячі екскурсійні тури в Карпати (Яремче, Буковель, Верховина, Коломия, Скит Манявський, Галич, Косів); автентичні розважальні програми (Новий Рік, Різдво, Маланка, Св. Миколая, гуцульське весілля, вечорниці); харчування для туристичних груп (сніданки, обіди, вечері, ланч-пакети); транспортні послуги по Україні (автомобілі, мікроавтобуси, автобуси)[26].
- Відвідування продуктового магазину “Делікатес”, де можна придбати авторські ковбаси, сало, кров'янку, шовдарь; унікальні варення і конфітюри з ягід і квітів, які вирощуються у власному органічному саду; фірмовий торт міста - “Франик”, свіжу випічку, завиванці, тістечка; натуральну косметику Ukrainian Rose на основі екстракту дамаських троянд[19].

- Відвідування парфум-бутіка "Для Тебе", де можна придбати оригінальну косметику і парфуми різних брендів, а також натуральну косметику власного виробництва "Ukrainian Rose" від готельного підприємства.

В приміщеннях ділової діяльності готельного підприємства "Надія" надають такі послуги, як оренда трьох конференц-залів, бізнес-центру, оренда обладнання для ділових зустрічей і конференцій, послуги конференц-харчування, доступ до інтернету та технічна підтримка за потреби [27].

До приміщень крафтового виробництва належать "Кулінарний Дім", "Кондитерський Дім" та "Дім м'ясних делікатесів", які знаходяться на території готельного підприємства "Надія".

Зважаючи на унікальність та різноманітність послуг готелю «Надія» в умовах сучасної ситуації в Україні, проведено SWOT-аналіз з метою визначення його внутрішніх сильних та слабких сторін, а також зовнішніх можливостей та загроз. Враховуючи воєнні дії в Україні, аналіз допоможе ідентифікувати ключові аспекти, які впливають на діяльність готелю, та визначити стратегічні напрямки його розвитку. Нижче наведено SWOT-аналіз для готелю «Надія», у якому відображені сильні та слабкі сторони, а також можливості та загрози, враховуючи непередбачуваність воєнних подій та їх можливий вплив на бізнес (табл.2.3).

Таблиця 2.3 – SWOT-аналіз для готелю «Надія»

Сильні сторони	Слабкі сторони
<ul style="list-style-type: none"> -Розгалужена і різноманітна інфраструктура -Високий рівень обслуговування -Наявність нагороди «найкращий бізнес-готель *** Східної Європи» -Широкий вибір страв у ресторані -Крафтове виробництво 	<ul style="list-style-type: none"> -Відсутність умов проживання для маломобільних груп населення -Застарілий інтер'єр номерів в порівнянні з більш сучасними готелями міста - Відсутність послуг користування басейну, спа-центру або сучасного фітнес-залу
Можливості	Загрози
<ul style="list-style-type: none"> -Розширення маркетингових зусиль -Розвиток програми лояльності -Впровадження нових технологій та інновацій 	<ul style="list-style-type: none"> - Військові дії в Україні можуть призвести до зменшення туристичного потоку та загрози для безпеки гостей - Економічні кризи або спад можуть зменшити кількість туристів та бізнес-мандрівників, що негативно вплине на заповнюваність готелю - Конкуренція з боку інших готелів міста -Зміна очікувань та вимог туристів щодо надання послуг

Розроблено авторами за даними [28, 29]

Отже, SWOT-аналіз готелю «Надія» врахував як його внутрішні, так і зовнішні фактори, включаючи воєнні дії в Україні. Незважаючи на складну ситуацію, готель має значні сильні сторони, такі як розгалужена інфраструктура та високий рівень обслуговування, що дозволяє йому зберігати конкурентоспроможність на ринку гостинності. Однак існують певні слабкі сторони, зокрема, застарілий інтер'єр номерів та відсутність сучасних зручностей, які необхідно вирішити. Можливості для розвитку включають розширення маркетингових зусиль та впровадження нових технологій. Основні загрози пов'язані з військовими діями, економічними кризами та зростаючою конкуренцією. Готелю слід зосередитися на покращенні своїх слабких сторін та активному використанні можливостей для зміцнення своєї позиції на ринку.

2.3 Крафтове виробництво готелю «Надія»

Готельне підприємство «Надія» - єдине провідне підприємство України з багатими виробничими традиціями, засноване в 1990 році, на сьогодні є унікальним у створенні крафтових делікатесів власного виробництва [19]. Їхнє кредо найкраще описує знаменитий вислів давньогрецького цілителя, лікаря і філософа Гіппократа: «Нехай їжа стане вашими ліками, а ліки - вашою їжею». Власники підприємства розуміють, що найдорожчим для кожного є здоров'я, тому щодня створюють корисні продукти відмінної якості. Ті, хто справді цінують здорове харчування, стають їхніми постійними клієнтами.

Як зазначалося у підрозділі 2.2 до структурних підрозділів готельного підприємства «Надія» входять три сучасні крафтові виробництва:

1) Дім м'ясних делікатесів:

Дім м'ясних делікатесів «Надія» - це сучасне підприємство, яке виготовляє понад 200 видів ковбасних виробів, використовуючи новітнє обладнання та старовинні рецепти Карпатського краю. Продукція м'ясного Дому об'єднує неповторні смаки минулого із сучасними вподобаннями споживачів, створюючи унікальну гастрономічну гаму. Дім м'ясних делікатесів зберігає традиційні смаки, доповнюючи їх новими відтінками, які стали популярними завдяки знайомству з

кулінарними звичаями інших країн. Крафтове виробництво уважно вивчає смаки та потреби споживачів, адаптуючи рецепти під сучасні вимоги, але зберігаючи автентичність майстерності ковбасного виробництва. Характерною особливістю всіх м'ясних делікатесів Дому «Надія» є вишуканість смаків, натхненних карпатськими легендами та багатолітніми традиціями, які передавалися знаними майстрами-масарами. Одним із таких майстрів був Олекса Бойко, який започаткував знану лінію делікатесів і є пращуром сучасних власників виробництва [30].

Асортимент крафтової продукції “Дому м'ясних напівфабрикатів” та їхню вартість представлено у табл.2.4.

Таблиця 2.4 – Асортимент та вартість крафтової продукції “Дому м'ясних напівфабрикатів”

Вид продукції	Назва продукції	Рецептурні складові	Вартість, грн/кг
Сосиски та сардельки	Сосиски Франкфуртські вищого сорту	свинина півжирна, філе курки, молоко сухе, яйця курячі, сіль, спеції	278
	Сосиски Надія вищого сорту	свинина жирна, яловичина, молоко сухе, сіль, спеції	288
	Сосиски Фітнес вищого сорту	філе курки, молоко сухе, яйця курячі, сіль, спеції	300
	Сардельки Франкфуртські вищого сорту	свинина півжирна, філе курки, молоко сухе, яйця курячі, сіль, спеції	298
	Сардельки Надія вищого сорту	свинина жирна, яловичина, молоко сухе, сіль, спеції	308
	Сардельки Віденські вищого сорту	свинина жирна, яловичина вищого сорту, молоко сухе, яйця курячі, сіль, спеції	328
	Сардельки з сиром вищого сорту	свинина півжирна, філе курки, сир твердий, молоко сухе, сіль, спеції	308
Варені ковбаси	Ковбаса Екстра вищого сорту	яловичина вищого сорту, свинина півжирна, молоко сухе, яйця курячі, мускатний горіх, сіль, спеції	368
	Ковбаса Любительська вищого сорту	яловичина вищого сорту, свинина півжирна, сало свинне, молоко сухе, яйця курячі, сіль, спеції	308
	Ковбаса Ретро з молоком вищого сорту	свинина нежирна, свинина півжирна, молоко сухе, яйця курячі, сіль, спеції	318
	Ковбаса Лікарська вищого сорту	свинина півжирна, яловичина вищого сорту, молоко сухе, яйця курячі, сіль, цукор, спеції	308

Продовження табл.2.4

	Ковбаса Шинкова ніжна вищого сорту	свинина нежирна, свинина півжирна, яловичина, молоко сухе, сіль, спеції	368
Напівкопчені ковбаси	Ковбаса Індича рублена вищого сорту	філе індиче, м'ясо індиче, свинина півжирна, сіль, спеції	478
	Ковбаса Делікатесна вищого сорту	свинина нежирна, яловичина вищого сорту, цукор, сіль, спеції	448
	Ковбаса салямі Мисливська вищого сорту	яловичина вищого сорту, сало свинне, сіль, спеції	498
	Ковбаса Гетьманська вищого сорту	яловичина вищого сорту, сало свинне, сіль, цукор, спеції	558
	Ковбаса Бандерівська вищого сорту	яловичина вищого сорту, ошийок свинний, свинина півжирна, мускатний горіх, часник, сіль, перець чорний	518
	Ковбаса Дідусева вищого сорту	свинина нежирна, свинина жирна, молоко сухе, часник, цибуля, сіль, спеції	518
	Ковбаса Краківська вищого сорту	яловичина вищого сорту, свинина півжирна, сало свинне, сіль, спеції	478
	Ковбаса Примхлива вищого сорту	яловичина вищого сорту, свинина нежирна, свинина жирна, сир твердий, сіль, спеції	468
	Ковбаса Станіславська вищого сорту	свинина нежирна, часник, тмін, сіль, спеції	488
	Ковбаса Опришківська вищого сорту	яловичина вищого сорту, пластівці паприки іспанської, гірчиця в зернах, сіль, спеції	578
	Ковбаса Елітна вищого сорту	філе куряче, м'ясо куряче, часник, тмін, сіль, спеції	398
	Ковбаски Дебреценські вищого сорту	свинина півжирна, куряче м'ясо, соя ізолят, сіль, спеції	378
	Сирокопчені вироби	Ковбаса сирокопчена салямі Коньячна з Hennessy V.S.O.P. вищого сорту	яловичина вищого сорту, свинина нежирна, сало свинне, коньяк Hennessy V.S.O.P., сіль, спеції
Ковбаса сирокопчена салямі Карпатська вищого сорту		ошийок свинний, свинина нежирна, перець чорний горошок, сіль, спеції	658
Ковбаса сирокопчена салямі Панська вищого сорту		яловичина вищого сорту, свинина нежирна, філе індика, сало свинне, сіль, спеції	658
Ковбаса сирокопчена салямі Коньячна вищого сорту		яловичина вищого сорту, свинина нежирна, сало свинне, коньяк, сіль, спеції	658
Ковбаса сирокопчена салямі Коньячна в спеціях вищого сорту		яловичина вищого сорту, сало свинне, свинина нежирна, коньяк, сіль, спеції	798

Кінець табл.2.4

	Ковбаса сирокочена Масарська вищого сорту	яловичина вищого сорту, сало свинне, свинина нежирна, сіль, цукор, спеції	658
	Ковбаса сирокочена Міланська вищого сорту	яловичина вищого сорту, свинина нежирна, сало свинне, сіль, спеції	658
	Ковбаса сирокочена з оленини вищого сорту	оленина вищого сорту, суміш перців, сіль, спеції	1978
	Шинка свинна сирокочена	полядвця свинна, сіль, прянощі	598
	Філе куряче сирокочене	куряче філе, сіль, спеції	518
Фірмові вироби	Ошийок свинний копчено-варений	ошийок свинний, перець чорний, перець духмяний, коріандр, сіль, спеції	628
	Шовдарь закарпатський	окіст свинний зі шкірою, спеції закарпатські, часник, суміш перців, сіль	678
	Сальтисон з язика та серця	язик свинний, серце свинне, желатин, сіль, спеції	368
	Бастурма з яловичини	яловичина вищого сорту, паприка солодка, коріандр, тмін, перець духмяний, часник, сіль	768
	Балик Делікатесний	полядвця свинна, перець чорний, коріандр, лист лавровий, цукор, сіль	518
	Рулет курячий	куряче м'ясо, желатин, сіль, спеції	388
	Хлібець шинковий	свинина півжирна, яловичина, часник, сіль, спеції	288
	Паштет Французький з журавлиною	печінка яловича, печінка куряча, свинина півжирна, сало свинне, журавлина сушена, цибуля, сухарі, сіль, спеції	368
	Буженина запечена	свинина, часник, сіль, спеції	568
	Сало Генеральське	сало з прошарком м'яса, часник, сіль харчова, лавровий лист, коріандр, суміш перців	498
	Сало Галицьке	сало свинне, тмин, часник, кріп сушений, сіль	398
	Сало Закарпатське	сало свинне, часник, перець червоний гіркий, паприка червона солодка, сіль	398
	Сало по-коломийськи	сало свинне, часник, перець чорний, перець духмяний, лавровий лист, сіль	368
	Сало в червоній паприці	сало свинне, перець червоний гіркий, паприка червона солодка, сіль	368
	Кров'янка апетитна	свинина жирна, крупа гречана, кров харчова, цибуля, часник, сіль, спеції	248
Ковбаски-гриль	свинина півжирна, філе куряче, сіль, спеції	488	

Розроблено авторами за даними [30]

У кожному м'ясному делікатесі використовують для виробництва натуральне, екологічно чисте м'ясо від місцевих фермерів, які вирощують тварин

на природному вигодовуванні. Якість м'яса підтверджується виробниками-фермерами та ретельно перевіряється фахівцями виробництва і службами контролю. Для виготовлення високоякісної м'ясної продукції, зокрема крафтових ковбас, використовуються найкращі сорти м'яса. Для виробництва сирокочених виробів застосовується м'ясо з певних, чітко визначених частин туші тварин, які не можна замінювати іншими сортами чи вирізками, щоб уникнути порушення технології та погіршення якості продукції. Зокрема, для виробництва 1 кг ковбаси Дім м'ясних делікатесів «Надія» використовує 1,78 кг натурального м'яса. Інші складники та інгредієнти, що застосовуються у виробництві, є виключно натуральними, оригінальними та передбаченими первинними рецептами, включаючи старовинні та автентичні. Виробництво здійснюється без використання штучних замінників.

Дім м'ясних делікатесів «Надія» кожного дня реалізує від 10 кг до 20 кг м'ясних виробів, а в період Великодніх і Різдвяних свят ця цифра зростає у три рази. Згідно аналізу продажів за попередній 2023 рік було сформовано річний обсяг виробництва ковбасних виробів (рис.2.2).

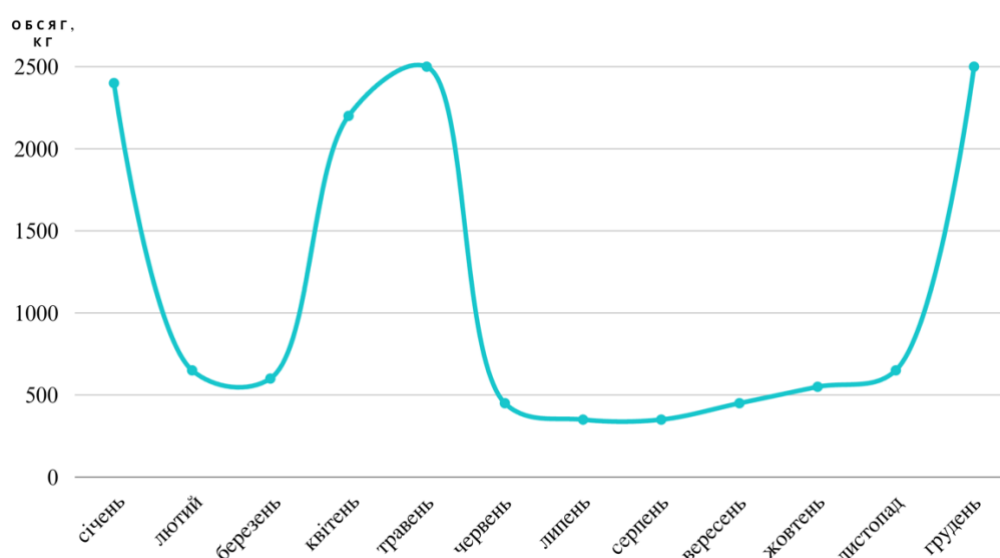


Рис. 2.2 – Річний обсяг виробництва ковбасних виробів

Розроблено авторами за даними [30]

2) Кондитерський Дім:

Кондитери готельного підприємства «Надія» поєднують традиції бабусиних рецептів із вишуканими європейськими новинками. Золоте правило - використання

тільки екологічно чистих місцевих продуктів, ягід, фруктів, вирощених у власному органічному саду, а також інгредієнтів вищого гатунку. В Кондитерському Домі можна придбати вишукану колекцію французьких мигдалевих тістечок макаронс (макаруни), розроблених за рецептами найкращих кондитерських домів Парижу, а також оригінальний подарунковий набір “Франківський гостинець” з різноманітним печивом, безе, меренгами, асорті [31].

Перелік та вартість крафтової продукції Кондитерського дому наведено у табл.2.5.

Таблиця 2.5 – Перелік та вартість крафтової продукції Кондитерського дому

Вид продукції	Асортимент (смаки)	Вартість
Авторське морозиво NADIYA GELATO	пряничне, полунично-трояндова страчателла, снікєрс, рафаєлло, банановий крамбл, полуниця з вершками,лісовий горіх,карпатська троянда,лавандове, фісташкове, карамель тоффі, тірамісу, шоколадне, ретро-пломбір, вишневе,лісові ягоди	Від 90 грн до 119 грн за упаковку (140 грам)
Макаруни	вершкова полуниця з шампанським, ванільна Вікторія, апельсинова карамель, лимонна Наталі, персик-маракуйя, пристрасна Марго, трояндова любов, шоколадний феромон, ягідна насолода, макарун-попс	39 грн/шт (16 грам)
Тістечка	королівський зефір, тістечко Райське яблуко, тістечко Міні-сердечко, тістечко Шоко-кейк, тістечко Три шоколада, корзинка з фруктами, тарт горіховий, тістечко Лісовий зруб, тістечко Каштан, тістечко Бульбочка, еклєр французький, корзинка з білковим кремом	Від 34 грн до 88 за штуку
Печиво	горіхове, сонячне, бабусині горішки зі згущонкою, печиво Крихітка, безе	Від 39 грн до 72 грн за 100 грам
Булочки	пиріжок листковий з сиром, сочник з сиром, батончик з маком, булочка цукрова, здобна булочка	Від 20 грн до 36 грн за штуку
Торти	весільні, святкові, бєнто-торти, дитячі торти	Від 350 грн до 780 грн за 1 кг
Пляцки (пирого)	торт Франик, вафельний торт, сирник Відєньський, сирник з персиками, медівник, пиріг Наполеон, пиріг Спартак, торт Тірамісу, торт шоколадно-горіховий, рулет бісквітний з кремом	Від 320 грн до 520 грн за 1 кг
Хліб	живий пшєничний, житній, паляниця фірмова, батон звичайний, батон фірмовий, багєт французький, батон делікатєсний	Від 35 грн до 78 грн за штуку (450 грам)

Розроблено авторами за даними [31]

Також Кондитерський Дім на замовлення виготовляє солодощі на кенді-бари, весільні короваї, а в період Великодніх свят реалізують велику кількість різноманітних пасочок.

3) Кулінарний Дім:

Кулінари готельного підприємства “Надія” створюють неперевершені кулінарні смаколики (вареники, пельмені ручної ліпки; супи; страви з риби, м’яса, овочів; салати; закуски; соуси; солодка і солоня випічка, піца з різною начинкою). Родзинкою є конфітюри і сиропи власного виробництва, які виготовляються за оригінальною рецептурою та ідеально доповнюють смак різноманітних страв і напоїв. У них зберігається живий смак ягід, фруктів, квітів із власного органічного саду та прадавніх карпатських лісів. Також представлені набори варення “Карпатський гостинець” та різноманітний асортимент найкорисніших і найсмачніших конфітурів із дикої карпатської ружі, бузини, калини, афин (чорниці), гарбузів [32].

Цілорічно особливою популярністю користуються фреші холодного віджиму (апельсиновий, яблучний, морквяний, селера-яблуко, буряк-імбир-яблуко) - це мікс вітамінів та смаку, які рекомендовано приймати для міцного здоров'я і гарного самопочуття. Вони збалансовані за смаком, складом і розлиті в зручні пляшечки - ідеальну форму доставки здоров'я.

Крафтові делікатеси трьох вище перелічених структурних підрозділів реалізуються через магазини «Делікатес». Сьогодні “Делікатес” - це мережа магазинів нового покоління: невеликих, затишних, домашніх, де можна зустрітися з друзями за келихом вина, поласувати свіжою випічкою та тістечками власного виробництва. Головний акцент на стравах з локальних продуктів місцевих фермерів та свого городу, м'ясних делікатесах, ковбасах, соліннях та копченнях, які самі виготовляють, смачній та здоровій їжі. Вивчаючи кращий міжнародний досвід, вони завжди в пошуках інновацій, цікавих рецептів української та світової гастрономії.

З початку повномасштабного вторгнення Кулінарний Дім Надія разом із своїми магазинами "Делікатес" запрошують кожного долучитися до благодійної ініціативи, щоб надати допомогу тим, хто найбільше цього потребує в даний час.

Купуйте один з продуктових наборів та подаруйте його воїнам Збройних Сил України або внутрішньо переміщеним особам. Його вартість – 925 грн (рис.2.3).

Споживачі можуть вказати конкретну адресу та контакти отримувача, якому продуктові магазини "Делікатес" передадуть допомогу. Або можна залишити свій контактний номер телефону і працівники магазину "Делікатес" повідомлять, кому саме буде передано благодійна допомога (анонімно).



Цукор вища якість	1 кг
Макарон Лапаста	0,4 кг
Рибна консерва тунець в олії ТМ Аквамарин	1 шт.
Молоко згущене 290мл Первомайське	1 шт.
Чай чорний пакетований Грінфілд	1 уп.
Батончик фітто	2 шт.
Закуска селянська ТМ NADIYA	1 шт.
Кава мелена Жокей 250г	1 уп.
Вермішель швидкого приготування Reevea	1 уп.
Печиво Скандинавське ТМ NADIYA	0,3 кг
Гречка ТМ Вінницький млин	1 кг
Упаковка	

Рис. 2.3 – Набір для ЗСУ від магазину "Делікатес"

Джерело: [18]

Звіти про передані набори можна переглянути на сторінках у соціальних мережах. Таким чином, магазини "Делікатес" разом з споживачами роблять добро і допомагають тим, хто потребує підтримки.

Також згодом до крафтової продукції в готельному підприємстві приєдналося створення *раціонів здорового харчування "FitAsNut"* та виготовлення *доглядової косметики UKRAINIAN ROSE*.

З 2020 року готельне підприємство "Надія" започаткувало разом із досвідченою фітнес-тренеркою і чемпіонкою України та Європи Лілією Ореховою *марафон здорових раціонів на день* для людей, які прагнуть харчуватися здорово і

корисно для схуднення чи просто підтримки ваги. Кожен бажаючий має можливість замовляти на доставку чи самовиніс із ресторану готельного підприємства “Надія” прийоми їжі на цілий день. Кожного дня меню раціонів різноманітне і включає лише страви із ідеальним співвідношенням БЖУ згідно особистих потреб на день. Програма харчування називається “16/8” – це нова революційна методика здорового харчування, яка полягає в тому, що добу слід розділити на дві частини, а саме 8 годин та 16 годин. Протягом 8 годин слід спожити все харчування (в залежності від кількості прийомів їжі 3, 4 чи 5), при цьому, кожен сам обирає оптимальний для них час прийому цієї їжі. Протягом наступних 16 годин слід обмежитись лише водою, фруктовими чи овочевими соками. Вже через 2-3 тижня харчування за такою методикою засновники цієї програми гарантують помітний результат.

Доглядова косметика UKRAINIAN ROSE:

Також від недавня готельне підприємство "Надія" представило власну лінійку доглядової косметики під назвою UKRAINIAN ROSE. Усі делікатеси для тіла від Маргарити Бойко (власниці готелю) на основі пелюсток троянд з власного органічного саду представлено у табл.2.6.

Таблиця 2.6 – Асортимент і вартість доглядової косметики “UKRAINIAN ROSE”

Назва продукції, грамівка (мл/г)	Склад	Вартість, грн
Міст для обличчя, 100 мл	трояндовий гідралат, вітамін А, Е, D, гліцерин, гіалуронова кислота, вітамін С, вітамін В3	450
Зволожуюче і тонізує мило, 100г	какао масло, оливкова олія, кокосова олія, рицинова олія, лляна олія, олія виноградних кісточок, мигдальна олія, олія макадамії, олія бавовни, соняшникова олія, арганова олія, пальмова олія, очищений віск, стеарин, вітамін Е, очищена вода, гліцеринова мильна основа, екстракт троянд, квітка троянд	270
Гель для душу, 300 мл	очищена вода, глюкозид кокоса, лимонна кислота, полісорбат, оливкова олія, кокосова олія, рицинова олія, лляна олія, олія виноградних кісточок, мигдальна олія, олія макадамії, олія бавовни, соняшникова олія, арганова олія, вітамін Е, екстракт троянд	420

Кінець табл. 2.6

Відновлюючий скраб для обличчя та тіла, 120 мл	цукор, какао масло, оливкова олія, кокосова олія, рицинова олія, лляна олія, олія виноградних кісточок, мигдальна олія, олія макадамії, олія бавовни, соняшникова олія, арганова олія, очищений віск, стеарин, вітамін Е, очищена вода, гліцерінова мильна основа, екстракт троянд	420
Антицелюлітний скраб, 120 мл	морська сіль, цукор, какао масло, оливкова олія, кокосова олія, рицинова олія, лляна олія, олія виноградних кісточок, мигдальна олія, олія макадамії, олія бавовни, соняшникова олія, арганова олія, очищений віск, стеарин, вітамін Е, очищена вода, гліцерінова мильна основа, харчовий барвник, екстракт троянд	420
Зволожуючий крем баттер, 120 мл	какао масло, оливкова олія, кокосова олія, рицинова олія, лляна олія, олія виноградних кісточок, мигдальна олія, олія макадамії, олія бавовни, соняшникова олія, арганова олія, пальмова олія, очищений віск, пальмовий стеарин, вітамін Е, екстракт троянд	500
Живильна олійка, 30 мл	мигдальна олія, олія макадамії, олія бавовни, оливкова олія, кокосова олія, рицинова олія, лляна олія, олія виноградних кісточок, соняшникова олія, арганова олія, вітамін Е, А, С, В, екстракт троянд	480
Олійка сонцезахист SPF 20 + шимер, 100 мл	мигдальна олія, олія макадамії, олія бавовни, оливкова олія, кокосова олія, рицинова олія, лляна олія, олія виноградних кісточок, соняшникова олія, арганова олія, вітамін Е, А, С, В, екстракт троянд	500
Мус для вмивання, 200 мл	масло ши, оливкова олія, олія виноградних кісточок, вершки, гліцерінова мильна основа, харчовий барвник, дистильована вода, гліцерінова мильна основа, екстракт троянд	420
Твердий шампунь, 70 г	цукор, какао масло, оливкова олія, кокосова олія, рицинова олія, лляна олія, олія виноградних кісточок, мигдальна олія, олія макадамії, олія бавовни, соняшникова олія, арганова олія, очищений віск, стеарин, вітамін Е, очищена вода, гліцерінова мильна основа, екстракт троянд	380
Твердий крем для рук, 45 г	какао масло, олія кокосова, емульсійний віск, масло ши, вітамін Е, А, масло арганове, олія макадамії, екстракт троянд	250
Сіль для ванни, 200 г	морська сіль гліцерину, мінерали Мертвого моря, ефірні олії: троянда, чайне дерево, бурштин	150
Зволожуючий бальзам для губ, 15 мл	какао масло, кокосова олія, емульсійний віск, вітамін Е, А, D, трояндова пудра (перемелені сушені пелюстки троянд), екстракт троянд	250
Аромасвічка UKRAINIAN ROSE, 200 мл	Аромат: троянда, персик, ваніль, пачулі Склад: скло, соєвий віск, екстракт троянд, арома масла, гніт дерев'яний	500

Розроблено авторами за даними [33]

Усю косметичну продукцію та вироби крафтових виробництв можна замовити з доставкою Новою поштою (доставка їжі в Івано-Франківську здійснюється власним транспортом) або ж придбати у магазинах "ДЕЛІКАТЕС",

які представлені в трьох точках міста Івано-Франківськ: вул. Незалежності, 40 (готель Надія); Площа ринок, 1 (біля Ратуші); вул. Пасічна, 2.

Мережа продуктових магазинів "Делікатес" виявляється надзвичайно конкурентоспроможною в контексті крафтового харчування в Івано-Франківську. Їхні продукти відзначаються не лише високою якістю і свіжістю, а й унікальністю та автентичністю смаку. Ініціатива з благодійної допомоги, запроваджена магазинами "Делікатес", також сприяє їхній конкурентоспроможності, дозволяючи клієнтам бути частиною благородної справи. Більш того, вони активно використовують соціальні мережі для просування своєї діяльності та залучення уваги споживачів, що дозволяє їм зберігати високий рівень популярності та довіру серед своєї аудиторії.

Хоч асортимент продуктових магазинів «Делікатес» і є різноманітним, завжди є можливості для зростання та вдосконалення. На нашу думку, вдалим рішенням було б додати більше продуктів для здорового харчування, оскільки сьогодні стежити за харчуванням стало дуже поширеним з кількох причин. По-перше, зростає обізнаність про важливість здорового способу життя та його вплив на загальне самопочуття. Люди все частіше звертаються до здорового харчування, щоб запобігти хронічним захворюванням, таким як діабет, серцево-судинні хвороби та ожиріння. Дослідження показують, що вживання натуральних, органічних продуктів може знизити ризик цих захворювань та покращити якість життя. По-друге, зростає популярність різних дієтичних режимів, таких як безглютенова дієта або веганство. Люди обирають ці режими не лише з міркувань здоров'я, але й через етичні та екологічні переконання. Крім того, сучасні споживачі все більше звертають увагу на склад продуктів, уникаючи штучних добавок, консервантів та надмірної кількості цукру. Це сприяє зростанню попиту на натуральні та органічні продукти, які є більш корисними для здоров'я.

Розширення асортименту продуктами здорового харчування в магазинах «Делікатес» готельного підприємства "Надія" матиме кілька важливих переваг. Це дозволить задовольнити попит з боку сучасних споживачів, які все більше піклуються про своє здоров'я. А також допоможе залучити нових споживачів, які

раніше могли обходити магазини «Делікатес» через обмежений вибір здорових продуктів. І нарешті, підвищення рівня здорового харчування серед споживачів позитивно вплине на репутацію мережі, позиціонуючи її як прогресивного та відповідального гравця на ринку.

РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА “НАДІЯ”

3.1 Основні принципи здорового харчування

Основи здорового харчування базуються на збалансованому та різноманітному споживанні продуктів, які забезпечують організм необхідними поживними речовинами для підтримання фізичного і психічного здоров'я. Важливим аспектом здорового харчування є включення у раціон різних продуктів з усіх основних груп – овочів, фруктів, зернових, білків та жирів – для отримання всіх необхідних поживних речовин. Контроль порцій і споживання їжі у помірних кількостях допомагає уникнути переїдання та підтримувати здоровий ваговий баланс.

Здорове харчування передбачає вживання великої кількості овочів і фруктів, які є джерелом вітамінів, мінералів і антиоксидантів. Вибір цільозернових продуктів замість рафінованих зерен збільшує споживання клітковини, що сприяє здоров'ю травної системи. Білок із різних джерел, таких як нежирне м'ясо, риба, бобові, горіхи та насіння, забезпечує організм необхідними амінокислотами.

Споживання корисних жирів з таких джерел, як риба, горіхи, оливкова олія, а також обмеження насичених та трансжирів, допомагає знизити ризик серцево-судинних захворювань. Важливим елементом здорового харчування є також обмеження вживання продуктів з високим вмістом доданого цукру та солі, щоб запобігти ризику розвитку хронічних захворювань, таких як діабет і гіпертонія.

Регулярні прийоми їжі, включаючи сніданок, сприяють підтриманню енергії протягом дня та допомагають уникати перекусів шкідливими продуктами. Достатнє споживання води є необхідним для підтримання гідrataції, оскільки вода є ключовим компонентом усіх фізіологічних процесів в організмі. Дотримання цих принципів здорового харчування сприяє підтриманню оптимального стану здоров'я, підвищенню рівня енергії та зниженню ризику розвитку багатьох захворювань.

Принципи здорового харчування є основою для підтримки оптимального фізичного і психічного здоров'я. Вони базуються на наукових дослідженнях, які підтверджують, що збалансоване і різноманітне харчування сприяє зниженню ризику хронічних захворювань, підтримує нормальну вагу тіла і забезпечує організм всіма необхідними поживними речовинами. У табл.3.1 наведено основні принципи здорового харчування, які допоможуть створити ефективний і корисний раціон, що відповідає сучасним рекомендаціям дієтологів.

Таблиця 3.1 – Принципи здорового харчування

Принцип	Опис
Збалансованість	Вживання продуктів з усіх основних груп для забезпечення всіх поживних речовин
Різнманітність	Споживання різних продуктів з кожної групи для отримання всіх необхідних нутрієнтів
Контроль порцій	Вживання їжі у помірних кількостях для підтримання здорового вагового балансу
Високе споживання овочів та фруктів	Включення у раціон великої кількості овочів і фруктів для отримання вітамінів, мінералів та антиоксидантів
Цільнозернові продукти	Вибір цільнозернових продуктів замість рафінованих зерен для збільшення споживання клітковини
Різні джерела білка	Споживання білка з різних джерел: м'ясо, риба, бобові, горіхи та насіння
Корисні жири	Вживання корисних жирів з риби, горіхів, оливкової олії; обмеження трансжирів
Обмеження доданого цукру	Зменшення споживання продуктів з високим вмістом доданого цукру
Обмеження солі	Зниження споживання солі для запобігання розвитку гіпертонії та інших захворювань
Регулярні прийоми їжі	Регулярне харчування, включаючи сніданок, для підтримання енергії протягом дня
Адекватна гідратація	Споживання достатньої кількості води для підтримання гідратації

Розроблено авторами

Здорове харчування є ключовим фактором для підтримання оптимального стану здоров'я та профілактики хронічних захворювань. Дотримання принципів здорового харчування, таких як включення в раціон різноманітних продуктів, зосередження на фруктах і овочах, обмеження споживання насичених жирів, солі та цукру, а також споживання достатньої кількості води, сприяє поліпшенню фізичного і психічного самопочуття. Баланс між споживанням калорій і фізичною активністю є важливим для підтримання здорової ваги, а вибір цільнозернових продуктів, нежирних білків та корисних жирів забезпечує організм необхідними

поживними речовинами. Реалізація цих принципів у повсякденному житті допомагає формувати стійкі харчові звички, що підтримують довгострокове здоров'я і якість життя.

Отже, в наш час все більше людей прагнуть вести здоровий спосіб життя, роблячи акцент на правильному харчуванні. Тому відповідно до цього тренду, створення лінійки сухих сніданків у продуктових магазинах «Делікатес» готельного підприємства «Надія» буде вдалим рішенням. Такі продукти мають багато переваг: вони багаті на поживні речовини, містять вітаміни та мінерали, необхідні для здорового початку дня, і забезпечують тривале відчуття ситості. Сухі сніданки зручні у використанні, що робить їх ідеальним вибором для гостей готелю чи просто споживачів магазинів «Делікатес». Вони допоможуть забезпечити швидкий і здоровий сніданок, що особливо важливо для тих, хто цінує свій час і дбає про своє здоров'я. Вважаємо, що впровадження такої лінійки в асортименті сприятиме підвищенню привабливості готельного підприємства та задовольнить потреби найвибагливіших споживачів.

3.2 Організаційні підходи до виробництва сухих сніданків

У сучасному світі зростає свідомість про значення здорового способу життя та екологічної урбанізації. У зв'язку з цим, магазину «Делікатес» готельного підприємства «Надія» важливо пристосовуватися до змін в споживчих уподобаннях та попиті на продукцію, що відповідає цим цінностям. У структурних підрозділах крафтового виробництва готельного підприємства "Надія" розуміють цю необхідність, тому активно впроваджують принципи здорового харчування та екологічної відповідальності у свій асортимент. Це дозволяє не тільки задовольнити зростаючий попит на здорові та екологічні продукти, але й залучити нових споживачів, підвищити лояльність існуючих та зміцнити позиції на ринку. Таким чином, готельне підприємство "Надія" демонструє свою готовність до адаптації та відповідальне ставлення до сучасних викликів та потреб суспільства.

З огляду на ці тенденції, мережа продуктових магазинів "Делікатес" прагне відповідати запитам своїх споживачів, пропонуючи якісні та корисні продукти.

Однією з ключових ініціатив у цьому напрямку є впровадження нових сніданкових продуктів, які задовольняють потреби сучасних споживачів у збалансованому та поживному харчуванні. Ми пропонуємо додати до асортименту крафтової продукції три види сухих сніданків, які вирізняються високим вмістом білка, клітковини та корисних мікроелементів:

- протеїнову гранолу;
- амарантові пластівці з чіа насінням;
- суху лляну кашу з конопляним протеїном і чіа насінням.

Ці продукти не лише сприятимуть здоровому початку дня, але й допоможуть зміцнити позиції магазину "Делікатес" на ринку здорового харчування.

1. Протеїнова гранола з додаванням протеїну: протеїнова гранола є популярним вибором серед споживачів, які шукають харчові продукти з високим вмістом білка для тривалого насичення та підтримки енергії протягом дня. Вона виготовляється з цільнозернових вівсяних пластівців, змішаних з горіхами, насінням, сухофруктами та натуральним медом або сиропом агави для підсолоджування. Додавання протеїнового порошку, наприклад, рослинного протеїну, підвищує вміст білка, що робить цю гранолу ідеальним вибором для активних людей та спортсменів.

2. Амарантові пластівці з додаванням чіа насіння: амарантові пластівці – це інноваційний продукт, який стає все більш популярним завдяки своїм поживним властивостям. Амарант багатий на білок, клітковину, вітаміни та мінерали. Додавання чіа насіння підвищує поживну цінність продукту, адже вони містять омега-3 жирні кислоти, антиоксиданти та клітковину. Амарантові пластівці можна споживати як самостійний сніданок або додавати до йогурту, смузі чи використовувати як основний інгредієнт для приготування каші.

3. Суха лляна каша з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння: суха лляна каша – це зручний та швидкий спосіб приготування здорового сніданку. Вона не потребує варіння, а просто запарюється гарячою водою чи молоком. Лляне насіння багате на клітковину, омега-3 жирні кислоти та антиоксиданти. Додавання

конопляного протеїну забезпечує додаткове джерело білка, а чіа насіння підвищує вміст клітковини та поживних речовин. Така каша є ідеальним вибором для людей, які цінують швидкість приготування та високий вміст корисних речовин.

Для впровадження нової лінійки сніданкових продуктів у мережі продуктових магазинів "Делікатес", ми розробили технологічну картку на виготовлення протеїнової граноли з додаванням протеїну. Цей продукт користується попитом серед споживачів, які обирають здоровий спосіб життя та прагнуть збільшити споживання білків. Нижче представлена детальна технологічна картка протеїнової граноли.

Для приготування протеїнової граноли також буде використовуватися устаткування та обладнання, а саме: кухонна машина для змішування з відповідною насадкою; мірні чашки та ложки; ніж та дошка для нарізання; пергаментний папір для випічки; деко для запікання; лопатка для перемішування; духовна шафа; герметичні контейнери або пакети для зберігання готової продукції.

Технологічна схема виробництва протеїнової граноли наведена на рис.3.1.

Ця рецептура і технологічна карта допоможуть виготовити смачну та поживну протеїнову гранолу, яка стане ідеальним сніданком для тих, хто дбає про своє здоров'я. Впровадження цього продукту в асортимент мережі магазинів "Делікатес" дозволить задовольнити попит на якісні та корисні сніданки.

Далі наведено технологічну карту і зазначено обладнання, яке буде використовуватися для виготовлення амарантових пластівців з додаванням чіа насіння. Нижче представлена детальна технологічна картка амарантових пластівців з насінням чіа.

Для приготування амарантових пластівців з додаванням чіа також буде використовуватися устаткування та обладнання, а саме: кухонна машина для змішування з відповідною насадкою; мірні чашки та ложки; ніж та дошка для нарізання; пергаментний папір для випічки; деко для запікання; лопатка для перемішування; духовна шафа; герметичні контейнери або пакети для зберігання готової продукції. Технологічна схема виробництва амарантових пластівців з додаванням чіа наведена на рис. 3.2.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник підприємства

ТОВ «Фірма «Надія»

(назва підприємства або суб'єкта господарювання)

Захарчук Я.М.

(прізвище, ініціали)

"01" червня 2023 р.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 1
Сухий сніданок "Протеїнова гранола"

№	Назва сировини	Маса сировини, г		Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		брутто	нетто	
1	Вівсяні пластівці	493	480	ДСТУ 7799:2014
2	Протеїновий порошок	99	99	ДСТУ 8244:2014
3	Горіхи	101	96	ДСТУ 4492:2004
4	Насіння	49	49	ДСТУ 7795:2014
5	Сухофрукти	101	96	ДСТУ 4493:2004
6	Мед або кленовий сироп	99	99	ДСТУ 7000:2014
7	Кокосова олія	49	49	ДСТУ 4562:2006
8	Какао порошок	20	20	ДСТУ 7794:2014
9	Сіль	6	6	ДСТУ 3323:2005
10	Ванільний екстракт	6	6	ДСТУ 4494:2004
	ВИХІД	-	1000	

Технологія

Вівсяні пластівці просіяти, щоб видалити сторонні домішки. Горіхи подрібнити. Сухофрукти нарізати на дрібні шматочки. У великій мисці змішати вівсяні пластівці, подрібнені горіхи, насіння, сухофрукти і протеїновий порошок. У окремій мисці змішати мед або кленовий сироп, кокосову олію, просіяне какао, ванільний екстракт і сіль до однорідної консистенції. Об'єднати суху суміш з рідкими інгредієнтами і ретельно перемішати до рівномірного розподілу. Розігріти духовку до 160°C. Розподілити суміш рівним шаром на деку, вистелену пергаментним папером. Запекати протягом 20...25 хвилин, періодично перемішуючи, щоб уникнути підгоряння. Після запікання гранолу охолодити на деко до кімнатної температури. Після охолодження гранола стане хрусткою. Охолоджену гранолу розфасувати у герметичні контейнери або пакети для зберігання.

Характеристика сухого сніданку

Зовнішній вигляд: протеїнова гранола у вигляді малих крихітних кусочків, золотистого кольору, з різними видимими інгредієнтами, такими як горіхи, насіння, сухофрукти.

Консистенція: хрустка з дрібно подрібненими інгредієнтами, такими як горіхи, насіння, сухофрукти.

Колір: від світло-коричневого до темно-золотистого.

Смак та запах: смак солодкий, горіховий, шоколадний. Запах приємний і ароматний, з відчутними нотками кленового сиропу, ванілі, а також горіхів та сухофруктів, які входять до складу граноли.

Харчова та енергетична цінність

100 г страви містить, г:

Білка - 17.6, жирів - 16.8, вуглеводів - 52.4

Енергетична цінність 414 ккал/100 г (1731.6 кДж/100 г).

Карту склад Здобувач групи ГС-4-5 _____ Захарчук Я.М.
(посада) (підпис) (прізвище, ініціали)

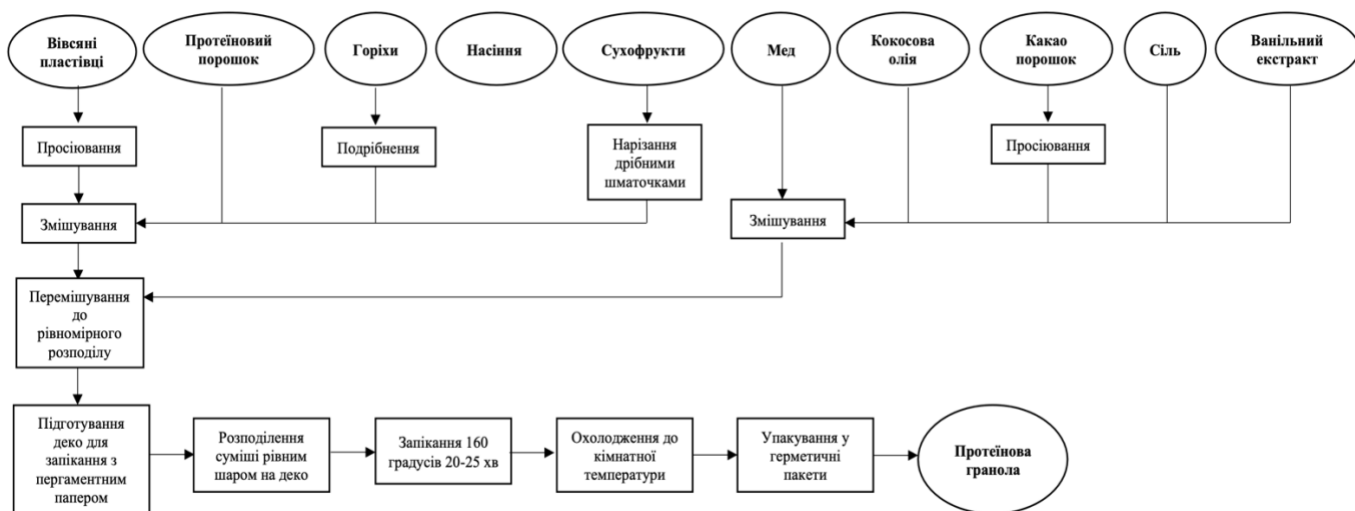


Рис. 3.1 – Технологічна схема виробництва протеїнової граноли

Розроблено авторами

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник підприємства

ТОВ «Фірма «Надія»

(назва підприємства або суб'єкта господарювання)

Захарчук Я.М.

(прізвище, ініціали)

"01" червня 2023 р.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 2
Сухий сніданок "Амарантові пластівці з насінням чіа"

№	Назва сировини	Маса сировини, г		Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		брутто	нетто	
1	Амарантові пластівці	531	515	ДСТУ 7213:2011
2	Насіння чіа	106	106	ДСТУ 7160:2020
3	Горіхи	109	104	ДСТУ 4492:2004
4	Сухофрукти	109	104	ДСТУ 4493:2004
5	Мед або кленовий сироп	106	106	ДСТУ 7000:2014
6	Кокосова олія	53	53	ДСТУ 4562:2006
7	Сіль	6	6	ДСТУ 3323:2005
8	Ванільний екстракт	6	6	ДСТУ 4494:2004
	ВИХІД	-	1000	

Технологія

Амарантові пластівці просіяти, щоб видалити сторонні домішки. Горіхи подрібнити. Сухофрукти нарізати на дрібні шматочки. У великій мисці змішати амарантові пластівці, подрібнені горіхи, насіння чіа і нарізані сухофрукти. В окремій мисці змішати мед або кленовий сироп, кокосову олію, ванільний екстракт і сіль до однорідної консистенції. Об'єднати суху суміш з рідкими інгредієнтами і ретельно перемішати до рівномірного розподілу. Розігріти духовку до 160°C. Розподілити суміш рівним шаром на деку, вистеленому пергаментним папером. Запікати протягом 20...25 хвилин, періодично перемішуючи, щоб уникнути підгоряння. Після запікання дати суміші охолонути на деку до кімнатної температури. Після охолодження пластівці стануть хрусткими. Охолоджені пластівці розфасувати у герметичні контейнери або пакети для зберігання.

Характеристика сухого сніданку

Зовнішній вигляд: амарантові пластівці мають форму тонких пластівців різних за розмірами, від дрібних до більших. Також видимі кусочки насіння чіа, подрібнених горіхів та сухофруктів, які додані до суміші.

Консистенція: хрустка з дрібно подрібненими інгредієнтами, такими як горіхи, сухофрукти.

Колір: світло-коричневий.

Смак та запах: характерний натуральний смак амаранту, який є нейтральним або легко солодким. Запах ароматний і приємний від вмісту інших інгредієнтів, таких як мед та ваніль.

Харчова та енергетична цінність

100 г страви містить, г:

Білка - 18.9, жирів - 18.0, вуглеводів - 56.2

Енергетична цінність 444 ккал/100 г (1857.7 кДж/100 г).

Карту склав Здобувач групи ГС-4-5
(посада)

(підпис)

Захарчук Я.М.
(прізвище, ініціали)

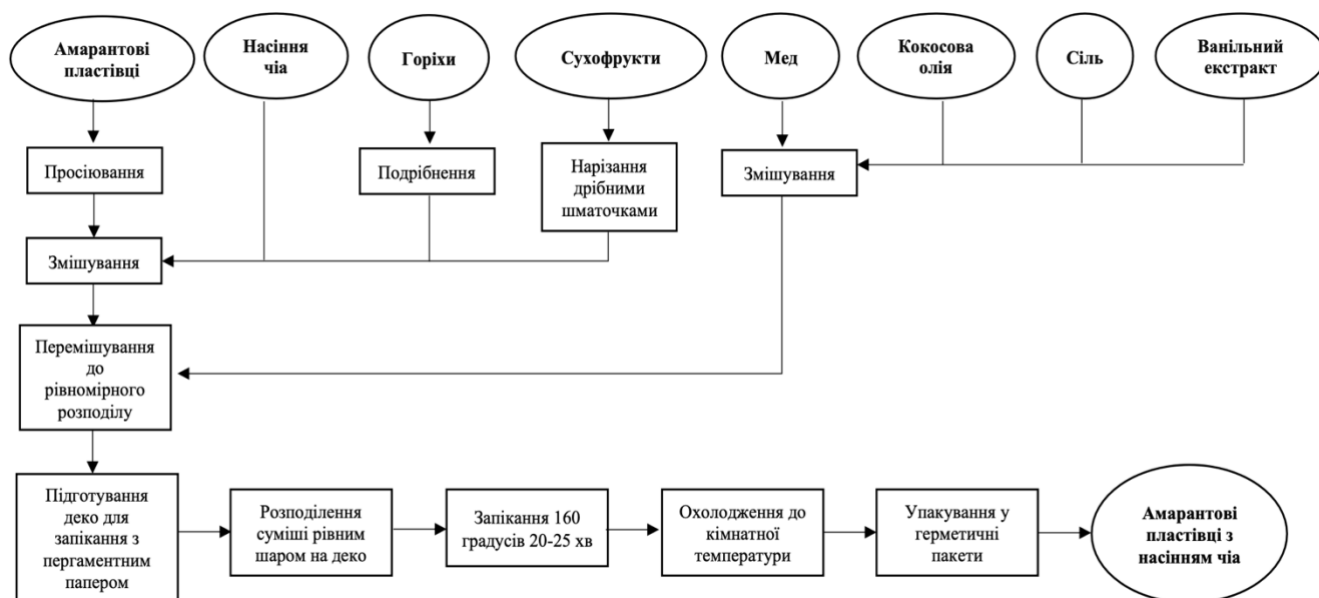


Рис. 3.2 – Технологічна схема виробництва амарантових пластівців з насінням чіа

Розроблено авторами

Запропонована технологічна картка для амарантових пластівців з додаванням чіа насіння забезпечує оптимальне співвідношення інгредієнтів для досягнення балансу смаку та поживності. Використання високоякісних складників робить цей продукт корисним та привабливим для споживачів, які дбають про своє здоров'я.

Також остання із запропонованих нами позиція сухого сніданку це суха лляна каша з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння. Нижче представлена її детальна технологічна картка.

Наведена технологічна карта для сухої лляної каші з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння демонструє оптимальні пропорції інгредієнтів та процеси для виготовлення корисного сніданкового продукту. Дотримання цієї рецептури та технології забезпечить високу якість і поживність готової продукції, що задовольнить попит споживачів на здорові харчові продукти.

Для приготування сухої лляної каші з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння також буде використовуватися устаткування та обладнання, а саме: кухонна машина для змішування з відповідною насадкою; мірні чашки та ложки; блендер або млинок для лляного насіння; ніж та дошка для нарізання; герметичні контейнери або пакети для зберігання готової продукції.

Технологічна схема виробництва сухої лляної каші з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння наведена на рис. 3.3.

Запропоновані сніданкові продукти не тільки відповідають сучасним тенденціям здорового харчування, але й розширюють асортимент мережі продуктових магазинів "Делікатес", що сприяє залученню нових клієнтів та задоволенню потреб існуючих.

Крім того, ці сухі сніданки можуть бути не лише реалізовані в магазинах "Делікатес", але й подаватися готельним підприємством "Надія" на сніданок для своїх гостей. Це забезпечить гостям готелю здорове та поживне харчування, що підвищить рівень їх задоволення та покращить загальне враження від перебування, а також залучить гостей придбати окремо з собою цей набір сухих сніданків у магазині "Делікатес", який знаходиться при готелі.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник підприємства

ТОВ «Фірма «Надія»

(назва підприємства або суб'єкта господарювання)

Захарчук Я.М.

(прізвище, ініціали)

“01” червня 2023 р.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 3**Сухий сніданок “Суха лляна каша з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння”**

№	Назва сировини	Маса сировини, г		Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		брутто	нетто	
1	Лляне насіння	612	600	ДСТУ 4967:2008
2	Конопляний протеїновий порошок	198	198	ДСТУ 7802:2015
3	Насіння чіа	102	102	ДСТУ 7160:2020
4	Кокосова олія	51	51	ДСТУ 4562:2006
5	Сухофрукти	51	49	ДСТУ 4493:2004
	ВИХІД	-	1000	

Технологія

Лляне насіння перемолоти до консистенції борошна. Сухофрукти нарізати на дрібні шматочки. У великій мисці змішати лляне борошно, конопляний протеїновий порошок, насіння чіа і сухофрукти. У окремій мисці розтопити кокосову олію до рідкого стану. Об'єднати суху суміш з кокосовою олією і ретельно перемішати до рівномірного розподілу. Готову суміш розфасувати у герметичні контейнери або пакети для зберігання.

Характеристика сухого сніданку

Зовнішній вигляд: вид подрібненого або змолотого порошку, який містить видимі частинки чіа насіння та інших складових.

Консистенція: суха, порошкоподібна, має однорідну структуру без великих зерен.

Колір: світло-коричневого або кремового кольору, з можливими темнішими відтінками внаслідок додавання конопляного протеїну та чіа насіння.

Смак та запах: нейтральний або легкий солодкуватий смак, а також ароматність, яка поєднує нотки лляного насіння з ароматом конопляного протеїну та чіа.

Харчова та енергетична цінність

100 г страви містить, г:

Білка - 19.0, жирів - 35.7, вуглеводів - 35.9

Енергетична цінність 511 ккал/100 г (2138 кДж/100 г).

Карту склав Здобувач групи ГС-4-5 _____ Захарчук Я.М.
(посада) (підпис) (прізвище, ініціали)

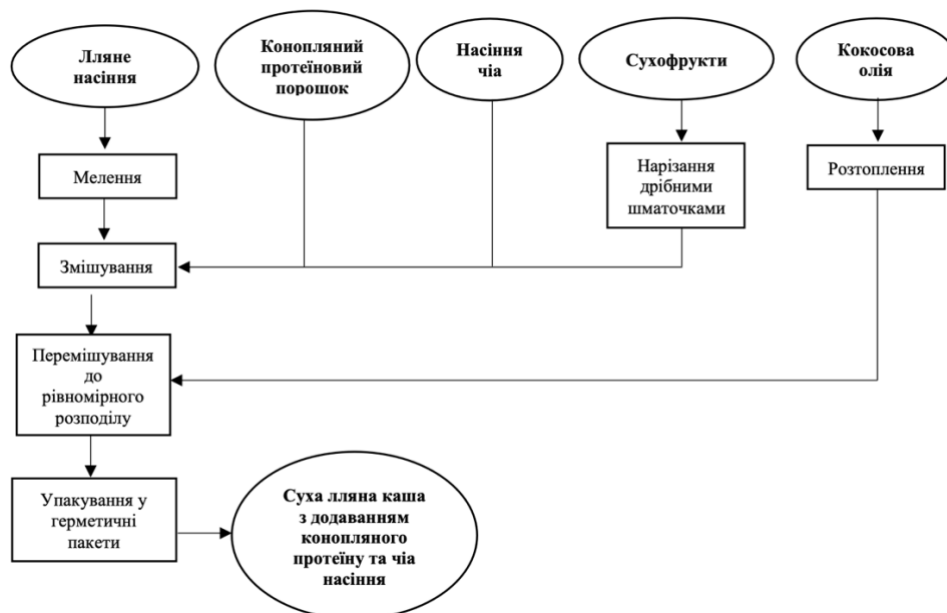


Рис. 3.3 – Технологічна схема сухої лляної каші з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння

Розроблено авторами

3.3 Ефективність впровадження крафтового виробництва сухих сніданків

Ефективність впровадження крафтового виробництва сухих сніданків у готельному підприємстві "Надія" є важливою темою для дослідження, особливо з огляду на сучасні тенденції в сфері здорового харчування. Під час проходження переддипломної практики у готельному підприємстві "Надія" було виявлено, що в асортименті сухих сніданків пропонуються лише кукурудзяні пластівці, які не повністю відповідають вимогам і очікуванням гостей, які прагнуть до здорового харчування. У зв'язку з цим, впровадження крафтового виробництва, яке включає виготовлення різноманітних та корисних сухих сніданків, може значно підвищити привабливість та конкурентоспроможність готелю.

З метою задоволення зростаючого попиту на корисні сніданкові продукти, було розглянуто у пункті 3.2 впровадження трьох нових видів сухих сніданків: протеїнова гранола з додаванням протеїну, амарантові пластівці з додаванням чіа насіння та суха лляна каша з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння. Тому важливо дослідити, чому ці запропоновані нами сухі сніданки набагато корисніші, ніж звичайні кукурудзяні пластівці, і для повного бачення порівняємо хімічний склад кожного варіанту, щоб визначити їх переваги для здоров'я. У табл.3.2 наведено харчові показники нових сухих сніданків у порівнянні із кукурудзяними пластівцями.

Таблиця 3.2 – Порівняльний аналіз хімічного складу сухих сніданків

Складові	Сніданковий продукт			
	Кукурудзяні пластівці	Протеїнова гранола з додаванням протеїну	Амарантові пластівці з додаванням чіа насіння	Суха лляна каша з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння
Білки (г)	7	17,6	18,9	19
Жири (г)	1	16,8	18	35,7
Вуглеводи (г)	83	52,4	56,2	35,9
Залізо (мг)	1	4	3	6
Кальцій (мг)	2	50	40	60
Магній (мг)	10	100	90	120
Фосфор (мг)	30	150	140	200
Йод (мкг)	0	30	25	40

Кінець табл. 3.2

Фтор (мкг)	0	20	15	30
Цинк (мг)	0.5	3	2	4
Селен (мкг)	0.1	30	20	40
Бета-каротин (мг)	0	0.5	0.4	0.6
Вітамін А (мкг)	10	100	80	120
Вітамін В (мг)	1	5	4	6
Вітамін С (мг)	0	20	15	25
Вітамін РР (мг)	1	8	6	10
Вітамін F (мг)	0	1	0.8	1.2
Вітамін К (мкг)	0	40	30	50
Енергетична цінність (кКал)	350	414	444	511

Розроблено авторами

Аналіз даних табл. 3.2 свідчить, що запропоновані сніданки мають кращий хімічний склад, ніж кукурудзяні пластівці, зокрема за такими показниками, як вміст білків, вітамінів, мінералів і енергетичної цінності. Так, кількість білку у запропонованих сніданкових продуктах збільшується у порівнянні з кукурудзяними пластівцями від 2,5 до 2,7 разів. Це сприятиме покращенню відчуття ситості та зниженню апетиту, бо рослинні білки засвоюються організмом повільніше, ніж білки тваринного походження. Це означає, що люди, які вживають сніданки з високим вмістом рослинного білка, довше відчуватимуть себе ситими і їм буде потрібно менше їжі протягом дня. Це може допомогти їм схуднути або підтримувати здорову вагу. Вміст жирів у запропонованих сніданках також вищий, ніж у кукурудзяних пластівцях. Найбільше жирів міститься у сухій лляній каші з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння (35,7 г), в амарантових пластівцях з додаванням чіа насіння (18 г), в протеїновій гранолі з додаванням протеїну (16,8 г). У кукурудзяних пластівцях міститься лише 1 г жиру. Це означає, що запропоновані сніданки забезпечують організм значно більшою кількістю жирів, ніж кукурудзяні пластівці. Це важливо, адже жири є джерелом енергії, а також беруть участь у виробництві гормонів та засвоєнні жиророзчинних вітамінів.

Вміст вуглеводів у запропонованих сніданках нижчий у 1,9 разів, ніж у кукурудзяних пластівцях. Це означає, що запропоновані сніданки забезпечують

організм меншою кількістю вуглеводів, ніж кукурудзяні пластівці. І це важливо для людей, які намагаються схуднути або контролювати рівень цукру в крові.

Також запропоновані три сніданкові продукти значно багатші на мінерали, ніж кукурудзяні пластівці. Кожен з цих мікроелементів буде відігравати важливу роль у організмі людини: *залізо* необхідне для транспортування кисню; *кальцій* сприяє розвитку та зміцненню кісток і зубів, бере участь у згортанні крові, м'язовому скороченні та роботі нервів; *магній* впливає на виробництво енергії, м'язову функцію, регуляцію артеріального тиску та роботу нервів; *фосфор* важливий для кісток і зубів, а також бере участь у виробництві енергії, м'язовій функції та роботі нервів; *йод* необхідний для виробництва гормонів щитовидної залози, регуляції обміну речовин, росту та розвитку; *цинк* підтримує роботу імунної системи, загоєння ран, ріст і розвиток, а також впливає на відчуття смаку та нюху; *мідь* впливає на виробництво енергії, роботу імунної системи та засвоєння заліза; *селен* підтримує роботу імунної системи, захищає від окисного стресу, сприяє фертильності та впливає на метаболізм щитовидної залози; *фтор* важливий для розвитку та зміцнення кісток і зубів.

Щодо вмісту вітамінів у запропонованих сніданках, то їх кількість набагато більша, ніж у кукурудзяних пластівцях. Найбільша різниця спостерігається у вмісті вітаміну С, а також вітамінів А, Е та групи В. Ці вітаміни відіграють важливу роль у багатьох функціях організму: вітамін С необхідний для підтримки імунної системи, здоров'я шкіри та сполучної тканини, а також для засвоєння заліза, а вітаміни А, Е та групи В мають потужну антиоксидантну дію, захищаючи клітини від пошкодження вільними радикалами. Також відіграють важливу роль у функціях імунної системи, зору, здоров'ї шкіри, слизових оболонок, нервової системи, обміні речовин та багатьох інших.

Отже, впровадження нових сніданкових продуктів не тільки розширить асортимент магазину "Делікатес" готельного підприємства "Надія", але й зробить сніданки більш корисними для споживачів, адже вони містять значно більше вітамінів і мікроелементів, ніж кукурудзяні пластівці.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Крафтове виробництво є досить новим явищем на українському ринку, але воно набирає все більшої популярності серед споживачів. Це пов'язано з тим, що вироби крафтового виробництва мають унікальний смак та виготовляються з якісних, натуральних інгредієнтів.

У зв'язку з тим, що крафтове виробництво та готельно-ресторанний бізнес є взаємопов'язаними, підприємцям варто звернути увагу на розвиток обох напрямів, щоб забезпечити успіх своєї діяльності та задоволення споживачів. В цьому контексті, можна стверджувати, що крафтове виробництво та готельно-ресторанний бізнес мають великий потенціал для розвитку в Україні.

Крафтова продукція може бути тією «ізіюминкою» в гастрономічному туризмі України зважаючи на свою різноманітність, яка зробить позитивний вплив на її розвиток. А за гастрономічним туризмом є перспектива розвитку туризму в Україні загалом після таких важких років пандемії та років війни.

Крафтовий бізнес є досить поширеним в західній Україні, зокрема в Івано-Франківській області. Тут виробництво унікальних, рукодільних продуктів стало справжньою традицією, яка отримала визнання як на місцевому, так і на загальнодержавному рівні. Не випадково, мережа продуктових магазинів "Делікатес" готельного підприємства "Надія" стала одним із символів цього руху, пропонуючи споживачам широкий вибір крафтових продуктів і підтримуючи місцевих виробників.

Готельне підприємство "Надія" протягом 33 років (з 1990 року) веде свою діяльність, ґрунтуючись на принципах здорового харчування та автентичних рецептах. Готель "Надія" об'єднує три структурні підрозділи, кожен з яких робить свій унікальний внесок у формування асортименту та філософії підприємства: "Дім м'ясних делікатесів Надія" пропонує понад 200 видів ковбасних виробів, виготовлених з екологічно чистого м'яса місцевих фермерів, "Кондитерський дім" пропонує широкий спектр солодоців, включаючи французькі макарони, оригінальні подарункові набори та випічку на замовлення, "Кулінарний дім"

створює неперевершені кулінарні шедеври, використовуючи сезонні продукти з власного органічного саду та прадавніх карпатських лісів. Всі крафтові делікатеси, які виготовляються в готелі "Надія", можна придбати в мережі магазинів "Делікатес".

Під час проходження практики в асортименті готельного підприємства "Надія" було виявлено, що на сніданок гостям пропонують тільки кукурудзяні пластівці. Тому було запропоновано нові сніданкові продукти у мережу продуктових магазинів "Делікатес" готельного підприємства "Надія", які можна буде пропонувати на сніданок гостям готелю. Розроблено три види сухих сніданків, які відповідають сучасним тенденціям здорового харчування: протеїнова гранола з додаванням протеїну, амарантові пластівці з додаванням чіа насіння, суха лляна каша з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння.

Також було проведено порівняльний аналіз хімічного складу сухих сніданків, який показав, що запропоновані крафтові сніданки значно багатші на білки, жири, мінерали та вітаміни, ніж кукурудзяні пластівці. Впровадження крафтового виробництва сухих сніданків у готельному підприємстві "Надія" може бути вигідним з наступних причин: кращий хімічний склад запропонованих сухих сніданків, високий вміст білків та клітковини в крафтових сніданках сприятиме покращенню відчуття ситості та зниженню апетиту, сухі сніданки будуть відповідати очікуванням гостей, які прагнуть до здорового способу життя, також впровадження нових сніданкових продуктів розширить асортимент магазину "Делікатес" та зробить його більш привабливим для споживачів і готель "Надія" зможе відрізнитися від конкурентів, запропонувавши унікальні та корисні сніданки.

Загалом, впровадження крафтового виробництва сухих сніданків може стати вигідним рішенням для готельного підприємства "Надія", адже воно допоможе покращити якість харчування гостей, розширити асортимент та підвищити конкурентоспроможність готелю.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Що таке крафт? [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://newfood.media/2023/09/20/shcho-take-kraft-chomu-var-to-obyraty-kraftovi-produkty/>
2. Крафтові продукти. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://foody.ua/ua/blog/kraftovye-produkty.-chto-takoe-i-s-chem-est/>
3. Офіційний сайт міста Івано-Франківська. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.mvk.if.ua/zaklharch>
4. Крафтовий бізнес в Україні. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://hub.kyivstar.ua/articles/kraftovij-biznes-v-ukrayini-yaki-ye-perspektyvy-dlya-pidpryyemcziv>
5. Станіславська сироварня. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://syrovarnia.com.ua/>
6. Станіславська сироварня. Як підприємство з Франківська працює у важкі часи і перемагає на конкурсах. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://report.if.ua/statti/stanislavska-syrovarnya-yak-pidpryyemstvo-z-frankivska-pracyuye-u-vazhki-chasy-i-peremagaye-na-konkursah/>
7. Високогірний сир біля підніжжя Карпат: як працює унікальна овеча ферма. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://agroportal.ua/agrocheck/zvidki-jizha/visokogirniy-sir-bilya-pidnizhzhya-karpat-yak-pracyuye-unikalna-ovecha-ferma>
8. Медова спадщина. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://medova.shop/about/>
9. Ресторация «Кухня». [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://restauracjakuchnia.choiceqr.com/>
10. Ресторан «Фабрика». [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://23restorany.ua/restaurants/fabbrica>
11. Опільські олії: історія сімейного бізнесу та успіху. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://veteranfund.com.ua/2023/09/19/opilski-oliji/>

12. Опілля смакує... У селі на Прикарпатті виробляють сім видів олій. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://report.if.ua/statti/opillya-smakuje-u-seli-na-prykarpatti-vyroblyayut-sim-vydiv-olij-foto/>
13. Крафтова випічка як особливий вид хлібного мистецтва. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://nashkraj.ua/uk/blog/kraftova-vypichka-yak-osoblyvyj-vyd-hlibnogo-mystetstva/>
14. Гуцульська броварня “Микуличин”. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://hutsulbrew.com/pivovarnya.html>
15. Пастила “Vitaminka”. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.instagram.com/pastila.vitaminka/>
16. Шоколад/Полуниця/Подарунок. «ChoCaFrukt». [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://www.instagram.com/choca_frukt/?hl=uk
17. Натуральні фруктові чаї та концентрати для напоїв «VitamiניЯ». [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://truecup.com.ua/g109473963-naturalni-fruktovi-chayi>
18. Сайт магазину «Делікатес». [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://delikates.ua/>
19. Про “Делікатес”. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://delikates.ua/about>
20. Надія (готель). [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://uk.m.wikipedia.org/wiki/Надія_\(готель\)](https://uk.m.wikipedia.org/wiki/Надія_(готель))
21. Про нас. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.nadiyahotel.com/about>
22. Послуги. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.nadiyahotel.com/poslugi>
23. Номери. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.nadiyahotel.com/room>
24. Масажні послуги. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.nadiyahotel.com/poslugi/masazhni-posluhy>

25. Салон краси "Надія". [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.nadiyahotel.com/poslugi/salon-krasy-nadiia>
26. Туроператор «Надія». [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.nadiyahotel.com/poslugi/turfirma-nadiya>
27. Конференц-зали Івано-Франківськ. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.nadiyahotel.com/conference-service>
28. Надія (готель). [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.nadiyahotel.com/>
29. Youcontrol. [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://youcontrol.com.ua/catalog/company_details/13660888/
30. Дім м'ясних делікатесів. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://delikates.ua/kovbasni>
31. Кондитерський Дім Надія. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://delikates.ua/kondyter>
32. Кулінарний Дім Надія. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://delikates.ua/kulinarni>
33. UKRAINIAN ROSE. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://delikates.ua/ukrainian-rose>
34. 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



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



**XIII Всеукраїнська науково-практична конференція
з міжнародною участю**

Присвячена 140-річчю НУХТ

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ
ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ»**

Київ НУХТ 2024

	Незаконні методи збільшення поличного простору та дискредитації конкурентів.....	199
2.	Гусєв Д.А., Польовик В.В., Зверєв М.В., Грушевська І.О. Роль мерчендайзингу у просуванні страв з антиоксидантними властивостями у ресторанах.....	200
3.	Закарян А.А., Дулька О.С. Безбар'єрність, як важлива складова індустрії гостинності.....	201
4.	Зарецька К.С., Гузар У.Є. Застосування сучасних методів нейромаркетингу у закладах індустрії гостинності.....	202
5.	Захарчук Я.М., Дулька О.С., Шидловська О.Б., Іщенко Т.І. Крафтове виробництво сирів в Україні.....	204
6.	Матюшенко Р.В. Технології мерчендайзингу в ресторанній галузі.....	205
7.	Нікітіна Т.А. Конкурентне середовище підприємств індустрії гостинності.....	206
8.	Польова О.Л., Шевчук М.А. Оцінка рівня конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства типу «кафе».....	207
9.	Собін А.В., Собін О.В. Вплив маркетингу на продажі в ресторанній індустрії.....	209
10.	Татар Л.В., Кирилюк О.М. Рішення енергоменеджменту в готельному бізнесі.....	211
11.	Тимошенко В.В., Дулька О.С., Шидловська О.Б. Напрямки оптимізації цінової політики готельного підприємства.....	213
12.	Зверєв М.В., Кузьмін А.О., Чемакіна О.В. Стратегії підвищення ефективності ресторанного бізнесу через реабілітацію, мотивацію, інклюзивність та розвиток компетентностей.....	215
	Секція 9. «Worldwide experience in hotel and restaurant business»	217
1.	Marchyk M., Nezhyva O. Hospitality and service: experience, features, prospects.....	218
	Секція 10. «Оцінка впливу глобальної кризи на стан туристичного ринку»	220
1.	Антоненко І.Я., Степанович М.О. Ретрити: новий тренд у рекреаційному туризмі.....	221
	Секція 11. «Технології просування туристичного продукту у кризовий період»	223
1.	Бірюк Д.С., Харченко О.М. Підвищення обсягів продажу послуг на підприємствах туризму на основі інтернет маркетингу.....	224
2.	Грищук С.С., Пушка О.С.	

СЕКЦІЯ 8
«УПРАВЛІНСЬКІ ІННОВАЦІЇ ТА
КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ В
ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ»

УДК 637.3-027.3(477.86)(043.2)

5. КРАФТОВЕ ВИРОБНИЦТВО СИРІВ В УКРАЇНІ

Захарчук Я.М., здобувачка освіти,

Дулька О.С., к.т.н.,

Шидловська О.Б., к.т.н.,

Іщенко Т.І., к.т.н.,

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

Вступ, актуальність теми. Крафтове виробництво – це процес створення продуктів в обмеженій кількості, що забезпечує високу якість, індивідуальний підхід та унікальний смак. Це надає виробам особливий характер та робить їх бажаними серед шанувальників якісних продуктів. Крафтові вироби часто виготовляються вручну, зберігаючи відтінки майстерності та унікальності. Такий підхід дозволяє виробникам відтворювати старовинні рецепти, експериментувати зі смаками та створювати продукцію, яка вражає якістю та оригінальністю.

Матеріали та методи, результати та обговорення. Нині Україна переживає моду на вітчизняні крафтові продукти, включаючи сири. Люди все більше цінують унікальність, якість та відчуття підтримки власної економіки, тому вони обирають місцеві продукти замість масових аналогів.

На сьогоднішній день в країні налічується більше 300 крафтових сироварень і 500 малих виробників сиру. Найбільше таких виробників працює в Закарпатській (24 %), Львівській (18 %), Київській (14 %), Волинській та Івано-Франківській (12 %) областях. Тобто, значна частина крафтових виробників сиру сконцентрована у північно-західній частині України. Це свідчить про розвиток місцевого виробництва сирів та зацікавленість виробників у цьому секторі. Однак, інші області України відзначаються меншою кількістю крафтових виробників, що може відображати різні економічні та географічні фактори у їх розвитку.

Вітчизняні виробники пропонують споживачам різноманітні види крафтових сирів. Серед них є будз солодкий, будз копчений, будз солоний, урда (вурда), бринза, манчего, пекоріно, мізунський тощо. Кожен з цих сирів має свій власний особливий смак та текстуру, які надають їм унікальності. Ці сири часто виготовляються за певними рецептами, що передаються з покоління в покоління. Проте вони також піддаються інноваціям та експериментам, що дозволяє виробникам створювати нові сорти сирів з унікальними характеристиками. Зокрема, це сири з додаванням трав'яних ароматів, смаків фруктів і овочів, горіхів, шоколаду, карамелі та витримані у різних умовах певний діапазон часу.

Висновок. Споживчий тренд на крафтові сири спонукає споживачів цінувати унікальність і якість, що сприяє зростанню популярності крафтового сиру в країні.

Література

1. В Україні працює більше 300 крафтових сироварень. URL: <https://agroportal.ua/news> (дата звернення: 10.05.2024).