

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» лютого 2025 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри


(підпис)

Лариса ШАРАН
(ім'я і прізвище)

«12» лютого 2025 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

на тему: «Удосконалення кулінарного спрямування спеціалізованого закладу
ресторанного господарства»

Виконав: здобувач 5 курсу, групи ЗГС-5-1

Соколюк Марина Олександрівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)


(підпис)

Керівник Дулька Ольга Степанівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)


(підпис)

Рецензент Вікторія МІХЄЄВА

(ім'я і прізвище)


(підпис)

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

Здобувач


(підпис)

Київ – 2025 р

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь бакалавр

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

“ 04 ” грудня 2024 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Соколюк Марина Олександрівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Удосконалення кулінарного спрямування спеціалізованого закладу ресторанного господарства»

керівник роботи Дулька Ольга Степанівна, к.т.н.

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “04” грудня 2024 року № 991-КС







2. Термін подання здобувачем роботи 27 січня 2025 року

3. Вихідні дані до роботи удосконалення кулінарного спрямування у кафе «Dolcetecka» м. Київ

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1 Стан ресторанного бізнесу в місті Києві в умовах сьогодення; Розділ 2 Характеристика кафе кондитерської «Dolcetecka»; Розділ 3 Удосконалення кулінарного спрямування спеціалізованого закладу ресторанного господарства; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та інтернет-ресурсів; Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

6. Консультанти розділів роботи

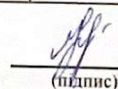
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Дулька О. С., доцент	 4.12.24 р.	 16.12.24 р.
Розділ 2	Дулька О. С., доцент	 17.12.24 р.	 02.01.25 р.
Розділ 3	Дулька О. С., доцент	 03.01.25 р.	 21.01.25 р.

7. Дата видачі завдання _____ 4 грудня 2024 року _____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

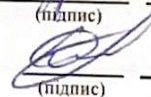
№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП РОЗДІЛ 1 СТАН РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В МІСТІ КИЄВІ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ	4.12-16.12.2024 р.	Виконано
2	РОЗДІЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ КОНДИТЕРСЬКОЇ «DOLCETEKA»	7.12.2024-02.01.2025 р.	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 УДОСКОНАЛЕННЯ КУЛІНАРНОГО СПРЯМУВАННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	03.01-21.01.2025 р.	Виконано
4	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ- РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	22.01-25.02.2025 р.	Виконано
5	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	27.02.2025 р.	Виконано

Здобувач


(підпис)

Марина СОКОЛЮК

Керівник роботи


(підпис)

Ольга ДУЛЬКА

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Соколюк Марини Олександрівни

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

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

Тема роботи: *«Удосконалення кулінарного спрямування спеціалізованого
закладу ресторанного господарства»*

Керівник роботи: Дулька Ольга Степанівна, к.т.н.

Дата захисту “.....” лютого 2025 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

Робота присвячена дослідженню сучасних трендів кулінарного спрямування в спеціалізованих закладах ресторанного господарства та розробці практичних рекомендацій для вдосконалення їхнього меню. У роботі проведено аналіз динаміки та розвитку спеціалізованих закладів ресторанного господарства в місті Києві.

На основі проведеного дослідження охарактеризовано діяльність одного з таких закладів – кафе-кондитерської.

Запропоновано вдосконалення меню шляхом впровадження нових страв і внесення змін у вже існуючі позиції.

Оцінено ефект від впровадження цих змін, що включає підвищення конкурентоспроможності закладу та покращення споживчого досвіду.

Ключові слова: кулінарне спрямування, ресторанне господарство, кафе-кондитерська, удосконалення, меню.

ABSTRACT

The work is devoted to studying modern culinary trends in specialized establishments of the restaurant industry and developing practical recommendations for improving their menus. The study analyzes the dynamics and development of specialized restaurant establishments in Kyiv.

Based on the research, the activities of one such establishment—a confectionery café—were characterized.

Improvements to the menu were proposed by introducing new dishes and modifying existing ones.

The effect of these changes was evaluated, highlighting increased competitiveness and enhanced customer experience.

Keywords: modern culinary, restaurant industry, confectionery café, improvements, menu.

ЗМІСТ

ВСТУП	6
РОЗДІЛ 1. СТАН РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В МІСТІ КИЄВІ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ	8
1.1. Типи та спеціалізація закладів ресторанного господарства.....	8
1.2. Динаміка розвитку ресторанного бізнесу в м. Києві протягом 2018-2024 років...11	11
1.3. Вплив військового стану та ресторанний бізнес.....	18
1.4. Аналіз проблем і викликів для спеціалізованих закладів ресторанного господарства м. Києва.....	21
РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ КОНДИТЕРСЬКОЇ «DOLCETEKA»	23
2.1. Загальна характеристика кафе кондитерської «Dolcetecka».....	23
2.2. Характеристика та аналіз меню кафе-кондитерської «Dolcetecka».....	26
2.3. Аналіз виробничої діяльності кафе кондитерської «Dolcetecka».....	31
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ КУЛІНАРНОГО СПРЯМУВАННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	35
3.1. Аналіз трендів та кулінарних технологій кондитерського спрямування в Україні.....	35
3.2. Впровадження нових кулінарних технологій та рецептур	38
3.3. Очікуваний ефект від впровадження запропонованих змін.....	39
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	44
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	46
ДОДАТКИ	49

ВСТУП

Актуальність теми. Воєнний стан в Україні, викликаний повномасштабною збройною агресією, обумовив істотні зміни в економічних і соціальних умовах функціонування ресторанного бізнесу. Змінилося споживче середовище, знизився рівень доходів населення, порушилися ланцюги постачання, а питання безпеки набули пріоритетного значення. Також ресторани функціонують під час постійних загроз, велика кількість закладів закрилась, що розташовувалась в зоні чи поблизу бойових дій, деякі переїхали в спокійніші місця, але вони вчаться розвивати адаптуючись до мінливого середовища.

В умовах стабільного середовища цей сектор демонструє високі показники адаптивності до змін у споживчих уподобаннях і ринкових трендах. Сучасний ринок гостинності характеризується зростанням конкуренції, підвищенням стандартів якості кулінарної продукції та обслуговування, впровадженням новітніх технологій, а також появою інноваційних форматів у ресторанному та готельному бізнесі. Для утримання позицій на ринку важливо максимально відповідати очікуванням споживачів. Проте введення воєнного стану створює численні виклики, які суттєво впливають на функціонування підприємств ресторанного бізнесу, саме тому є актуальним удосконалення кулінарного спрямування закладів спеціальних закладів ресторанного господарства.

Значний внесок у вивченні ресторанного бізнесу в мінливих умовах сьогодення внесли вчені Полотай Б.Я., Даниленко-Кульчицька В.А., Моргунелець О.Б., та багато інших. Дослідження в даній сфері тримають і постійно оновлюються, однак військовий стан характеризується швидкою зміною подій, виникнення інновацій, нових форм господарювання та обслуговування.

Метою є розроблення та обґрунтування методичних та практичних засад особливостей удосконалення кулінарного спрямування спеціалізованого закладу ресторанного господарства.

Для досягнення мети потрібно виконати кілька наукових завдань:

– розглянути типи та спеціалізації закладів ресторанного господарства ;

- проаналізувати динаміку розвитку ресторанного бізнесу в м. Києві протягом 2018-2024 років;
- з'ясувати вплив військового стану на ресторанний бізнес в м. Києві та Україні;
- охарактеризувати кафе кондитерську «Dolceteka»;
- здійснити SWOT-аналіз кафе кондитерської «Dolceteka»;
- проаналізувати діяльність кухні кафе кондитерської «Dolceteka»;
- дослідити впровадження нових кулінарних технологій та рецептур;
- вивчити очікуваний ефект від впровадження запропонованих змін.

Об'єкт дослідження – кафе кондитерська «Dolceteka», м.Київ

Предмет дослідження – методичні та практичні способи вдосконалення кулінарного напрямку в спеціалізованому закладі.

Методи дослідження. У роботі застосовано такі наукові методи: статистичне спостереження для аналізу змін, методи аналізу та синтезу для структуризації і класифікації, порівняння та групування для проведення порівняльного аналізу, а також SWOT-аналіз для визначення сильних і слабких сторін закладу, можливостей і ризиків.

Практична цінність отриманих результатів полягає у тому, що матеріали дослідження створюють підстави для подальшого вивчення теорії та практики шляхів підвищення удосконалення кулінарного спрямування спеціалізованого закладу. Основні положення та результати цієї кваліфікаційної роботи можуть знайти застосування: у діяльності ресторанних підприємств, в тому числі кафе кондитерської «Dolceteka».

РОЗДІЛ 1. СТАН РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В МІСТІ КИЄВІ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ

1.1. Типи та спеціалізація закладів ресторанного господарства

Ресторанний бізнес є однією з найважливіших складових сфери послуг, яка спрямована на задоволення потреб споживачів у харчуванні, відпочинку та розвагах. Особливості ресторанного бізнесу обумовлені його багатогранністю, необхідністю поєднання високого рівня сервісу, якісної кухні та здатності адаптуватися до змін у ринкових умовах.

Заклад ресторанного господарства (ЗРГ) – це структурна одиниця, що здійснює виробництво, доопрацювання, продаж і організацію споживання кулінарної продукції та товарів, а також надає послуги, пов'язані з дозвіллям відвідувачів [1, с.19]

Вибір типу закладу ресторанного господарства та класу ресторану чи бару суб'єкт господарювання здійснює самостійно, враховуючи вимоги чинного законодавства України. Тип закладу визначається за характерними ознаками його виробничо-торговельної діяльності. Основними типами таких закладів є: ресторан, бар, закусочна, їдальня, кафе, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня.

Заклади ресторанного господарства поділяють за різними ознаками– табл.1.1.

Таблиця 1.1

Класифікація ЗРГ

Класифікаційна ознака	Поділ
Вид економічної діяльності	<ul style="list-style-type: none"> - заклади, що продають їжу та напої, для споживання на місці, із розважальними виставами або без них (ресторани, кафе, кафетерії, закусочні); - заклади, що пропонують напої та обмежений асортимент страв, призначених для споживання на місці, із розважальними виставами або без них (бари); - заклади, які надають їжу та напої за зниженими цінами для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками (їдальні, буфети); - заклади, що постачають централізовано приготовлену їжу для споживання в інших місцях (фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальним замовленням (catering)).
Торгівельна ознакою	<ul style="list-style-type: none"> -заклади, що забезпечують реалізацію продукції та її споживання безпосередньо в торговельному залі (ресторани, бари, кафе, кафетерії, закусочні, буфети, їдальні); - заклади, які пропонують продукцію для споживання поза їхніми межами (фабрики-заготівельні, фабрики-кухні, ресторани за спецзамовленнями).
Виробнича ознака	<ul style="list-style-type: none"> - заклади, з власним виробництвом; - заклади, що не мають власного виробництва
Ознака комплексу продукції і послуг	<ul style="list-style-type: none"> - основного типу: ресторан, кафе, їдальня, закусочна, бар, кафетерій, буфет, фабрики-заготівельні, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальним замовленням; - спеціалізовані: ресторан з національною кухнею, кафе-морозиво, кафе-кондитерська, закусочні, бари; - комбіновані: ресторан-бар, кафе-бар; кафе пекарня; - комплексні: більярдний, клуб і кафе-бар, коктейль-бар.
Місце функціонування	<ul style="list-style-type: none"> - стаціонарні: заклади, що розташовані за постійною адресою; - пересувні: авто їдальні, авто буфети, вагони-ресторани.
Потужність	<ul style="list-style-type: none"> - за кількістю місць для відвідувачів у торговельному залі; - за обсягом: визначаються об'ємом виробленої продукції.
Час обслуговування	<ul style="list-style-type: none"> - швидкого обслуговування: заклади, що пропонують швидке обслуговування офіціантами; - звичайні: традиційні заклади харчування.
Метод обслуговування	<ul style="list-style-type: none"> - з обслуговуванням офіціантами; - з самообслуговуванням: відвідувачі обслуговують себе самостійно.

Джерело [2]

Типи закладів ресторанного господарства визначаються відповідно до стандарту ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства». Цей стандарт встановлює класифікацію ресторанів залежно від рівня обслуговування та переліку наданих послуг. Ресторани поділяються на три класи: «люкс», «вищий» і «перший», кожен із яких характеризується певними вимогами [3].

Ресторан – це заклад ресторанного господарства, що пропонує широкий асортимент страв власного приготування та товарів, а також забезпечує високий рівень обслуговування і комфорт, поєднуючи це з організацією відпочинку та дозвілля для відвідувачів. Ресторани класифікують за різними критеріями, зокрема за асортиментом продукції та оформленням, що включає спеціалізовані, заклади з національною кухнею або тематичні ресторани, а також за місцем розташування, наприклад, при готелях, вокзалах чи у вигляді вагон-ресторанів[2]. Зараз разом із традиційними ресторанами, з'являється все більше спеціалізованих закладів, які пропонують обмежений набір послуг і страв [3,с.192].

Кафе – це заклад ресторанного господарства, який спеціалізується на подачі страв легких у приготуванні, кондитерських виробів та різноманітних напоїв. У таких закладах можливі різні форми обслуговування: від самообслуговування до обслуговування персоналом. – рис.1.2.



Рис 1.1. Класифікація кафе

Джерело: [4]

Кафе має обмежений асортимент продукції порівняно з рестораном. У них зазвичай пропонуються страви, що не потребують складного приготування, а також різноманітні кондитерські вироби, напої та інші товари для продажу. В кафе особливу увагу приділяють гарячим напоям. Кафе не підлягають класифікації за класами, тому їх асортимент варіюється в залежності від спеціалізації закладу.

Культура обслуговування на високому рівні формується завдяки співробітникам, які розуміють, як реагувати в різних ситуаціях, а також мають уявлення про очікування клієнтів і керівництва. Для того, щоб справити враження на гостя, обслуговуючий персонал повинен володіти необхідними знаннями, навичками та стандартами обслуговування.

1.2. Динаміка розвитку ресторанного бізнесу в м. Києві протягом 2018-2024 років

Ресторанний бізнес в Україні є відносно новим, особливо в порівнянні з іншими країнами, і почав активно розвиватися лише з 90-х років. Деякі дослідники вважають, що цей процес міг би тривати і далі, якби не руйнівний вплив пандемії COVID-19 та військових дій. За майже три десятиліття вітчизняний ресторанний сектор зазнав значних змін під впливом різноманітних факторів. Так, на початку 90-х років почали активно відкриватися нові заклади ресторанного бізнесу, однак до 2009 року спостерігалася тенденція до їх зменшення. Хоча нові заклади продовжували відкриватися, їх число не компенсувало закриття існуючих. Лише в період з 2009 по 2011 рік ситуація на ринку дещо стабілізувалася. Потім, у 2012 році, відбувся новий сплеск розвитку, пов'язаний із проведенням Євро-2012, але після цього знову настала невелика криза, яка була зумовлена політичною ситуацією в країні. У 2015 році економічна криза призвела до закриття близько 1500 закладів харчування по всій Україні (без урахування непідконтрольних територій). Більшість закладів, які опинилися на межі рентабельності та орендували приміщення, не змогли пережити цей період. З 2018 по 2021 рік ринок ресторанного господарства пережив новий підйом, але 24 лютого 2022 року, після початку російського вторгнення в Україну,

більшість закладів змушені були перейти до режиму "виживання". Особливо постраждали заклади на сході країни, де багато з них були фізично зруйновані [5].

Попри періоди економічної нестабільності, ресторанний бізнес постійно еволюціонував, змінюючись та вдосконалюючись. Ці зміни охоплювали всі аспекти діяльності, від форми власності та організаційної структури до технологій приготування страв, дизайну, управління, фінансів та маркетингу. Особливу увагу було приділено новим тенденціям харчування, зокрема збільшенню популярності здорового, дієтичного харчування, вегетаріанської та етнічної кухні, а також розвитку таких інновацій, як молекулярна кухня.

До 2018 року в Києві функціонувало 1850 закладів ресторанного господарства. У 2017-2018 роках на ресторанного бізнесу столиці почав зростати тренд на використання українських продуктів. Це стало можливим завдяки підвищенню якості вітчизняної продукції, такій як сири, сиров'ялені ковбаси, м'ясо, а також розвитку місцевого виробництва морепродуктів, таких як устриці. Оператори ринку закладів ресторанного господарства активно розвивають власні служби доставки або співпрацюють з аутсорсинговими компаніями, такими як Glovo. На момент проведення дослідження доставка становила близько третини прибутку в цьому секторі. Крім того, заклади намагаються мінімізувати відходи та ефективно використовувати ресурси. Усе більше кафе та ресторанів забезпечують зручність для людей з особливими потребами, облаштовуючи свої території пандусами, поручнями, туалетами для інвалідів та пеленальними столиками для батьків з малюками [6].

У 2019 році в столиці працювало 2140 закладів ресторанного господарства, а до 2020 року їх кількість зросла до 2 387.

У 2021 році кількість закладів ресторанного господарства – 3458. Проте в 2022 році, через негативний вплив війни, кількість закладів у столиці зменшилась на 183 одиниці, склавши 3275 [7].

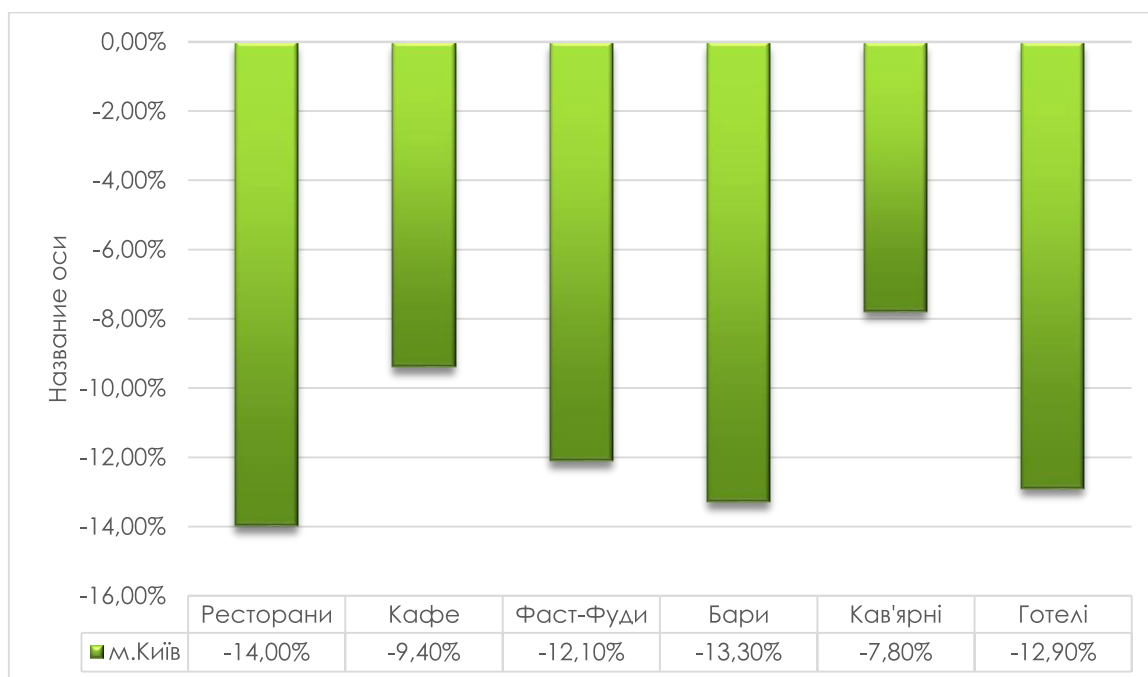


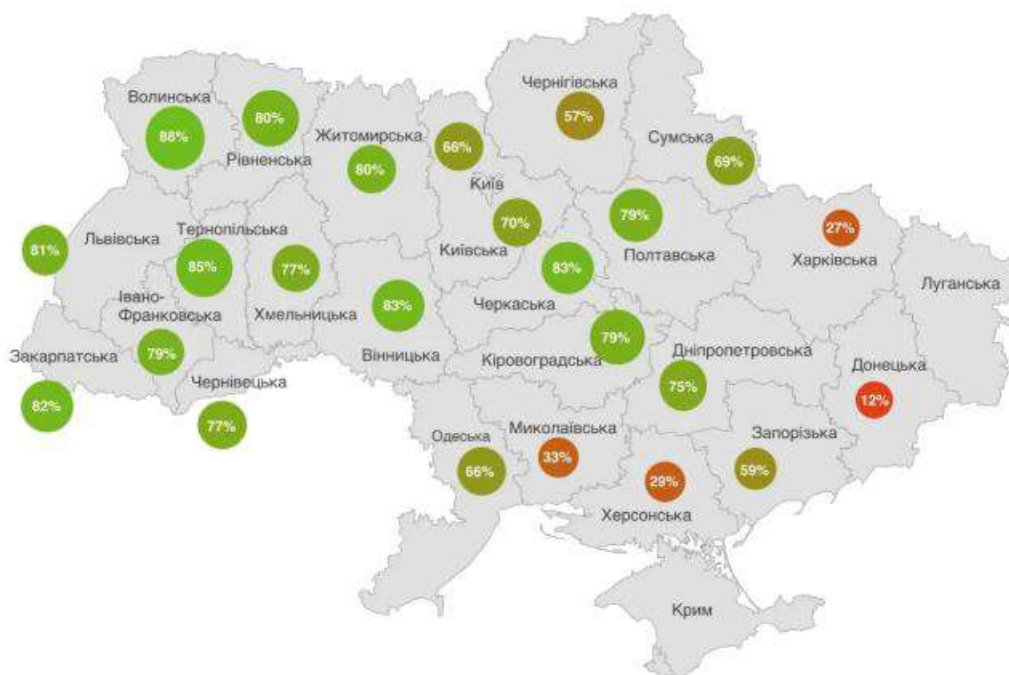
Рис. 1.2. Зміна частоти відвідувачів закладів ресторанного господарства протягом 2022-2023 рр, в порівнянні з 2021 р, м. Київ

Джерело [8]

З початком повномасштабного вторгнення, більшість закладів харчування у зонах, що зазнали активних бойових дій, припинили свою діяльність. Загалом по Україні закрилось близько 7000 закладів харчування. Протягом 2022 року кількість закладів у столиці зменшилась та становить: продовольчих та непродовольчих закладів торгівлі – 7168 (менше на 430); закладів ресторанного господарства – 3275 (менше на 183).

Кількість працюючих закладів, %

По регіонах України



Дослідження ґрунтується на даних понад 5000 закладів в Україні

Рис. 1.3. Відсоток закладів які працювали в 2022 році в м. Київ

Джерело [9]

У літній період 2022 року в Києві відбулося зростання відкриття нових ресторанів, що свідчить про відновлення ресторанної індустрії навіть в умовах складної ситуації. Протягом трьох місяців було відкрито 49 нових закладів. Серед них у червні були відкрити ресторан іспанської кухні Воса а Воса на Печерську, міське кафе FRANKLY на Золотих Воротах, а також сезонна фудзона БУХТА food station на набережній Річкового Вокзалу.

Попри складну ситуацію з енергетичними проблемами та ракетними атаками з боку росії, восени 2023 року Київ побачив відкриття ще 53 нових закладів. У вересні до них приєднався сьомий заклад мережі Ramen vs Marketing, кафе «Маркó» в готелі Sophia Hotel, а також кафе Verde salad bar на Подолі, яке було відкрито переселенцями з Херсона.



Рис.1.4 Структура ресторанного господарства м. Києва

Джерело [10]

У Києві є різні типи закладів: елітні ресторани, середнього рівня та кафе з різними ціновими категоріями. Середній чек коливається від 150 до 1000 гривень, при цьому ресторани зазвичай пропонують послуги в межах 150-1000 гривень, а кафе — 50-300 гривень. Більшість закладів обох типів пропонують обіди за 200-300 гривень [11].

Клієнтами є менеджери, службовці та гості міста, які відвідують ресторани та кафе для харчування, спілкування або ділових зустрічей. Більшість відвідує заклади регулярно, що важливо для формування системи лояльності.

У 2024 році ресторанний сектор Києва зазнав істотних змін, що відобразилися як у викликах, так і в можливостях для адаптації ринку. Приблизно 120 ресторанів припинили свою діяльність через економічні труднощі, підвищення податків та зниження рівня купівельної спроможності населення. Однак водночас в місті було відкрито 215 нових закладів, включаючи ресторани, бари, кав'ярні та стрітфуди, що демонструє здатність галузі до адаптації та розвитку [12].

Два основні сегменти ресторанного бізнесу показують позитивну динаміку навіть в умовах війни — це кав'ярні та фастфуди. Кількість кав'ярень у квітні 2024 року збільшилась на 35% порівняно з груднем 2021 року, а закладів швидкого

харчування — на 15%. Один з ключових показників — відвідуваність ресторанів — у Києві знизилася на 3%, при цьому найгірші результати зафіксовані в Дніпрі, де цей показник впав на 5% — Рис.1.5.

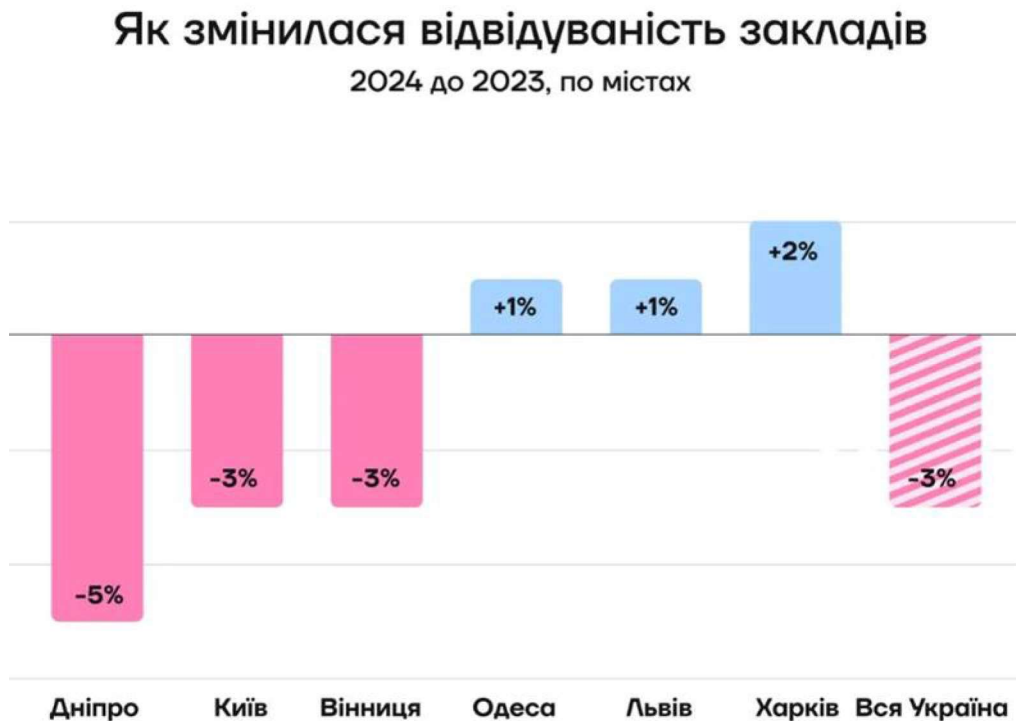


Рис.1.5. Зміна відвідувачів закладів в порівнянні з іншими містами

Джерело:[13]

Однак виручка зросла на 13%, і лише в Харкові показник зростав більше. Середній чек у київських ресторанах збільшився на 14%. Проте зростання прибутку не було пов'язане із збільшенням кількості відвідувачів, а було результатом підвищення цін, яке стало характерним для всього 2024 року — Рис.1.6.

Як змінилася виручка закладів

2024 до 2023, по містах

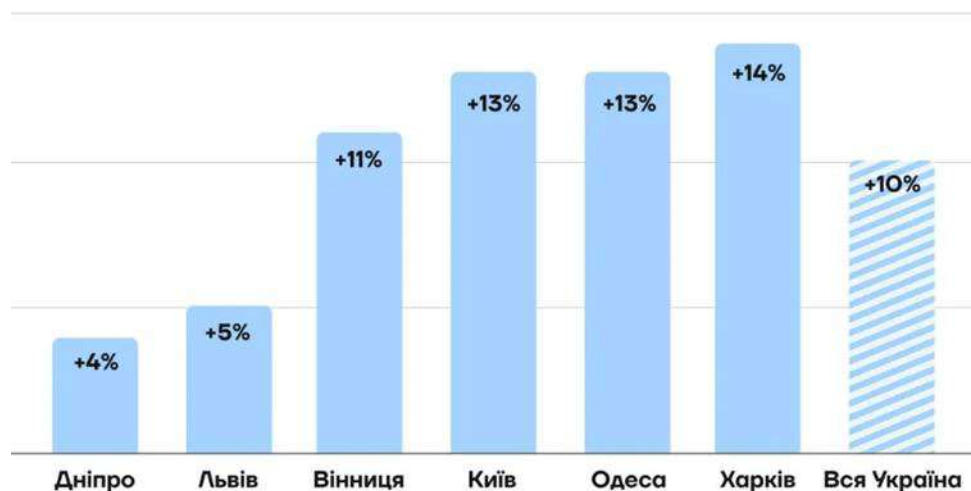


Рис.1.6. Зміна виручки закладів в порівнянні з іншими містами

Джерело: [13]

Однією з ключових тенденцій року стала популярність змішаної кухні, де поєднуються страви з різних кулінарних традицій. Наприклад, у грузинському ресторані "Мама Манана" з'явилися кольорові хінкалі з різними начинками, що показує орієнтацію закладів на креативність і задоволення різноманітних смаків своїх клієнтів.

Незважаючи на економічні труднощі, деякі ресторани демонструють здатність не тільки адаптуватися, а й процвітати в нових умовах. Зростання відвідуваності кафе та ресторанів, а також підвищена популярність послуг самовивозу, свідчать про зміни в споживчих звичках та гнучкість бізнесу в умовах нестабільності.

Таким чином, 2024 рік став для київської ресторанної галузі періодом випробувань і перетворень, акцентуючи важливість адаптації та інновацій для збереження і розвитку бізнесу в сучасних реаліях.

1.3. Вплив військового стану на ресторанний бізнес в Україні

Після вторгнення росії в Україну був введений воєнний стан, що призвело до необхідності адаптації ресторанної діяльності до нових умов. Зміни в законодавстві охопили всі сфери життя, включаючи функціонування закладів ресторанного господарства.

Війна, розв'язана російськими загарбниками проти України, спричинила велику кількість проблем в закладах країни [14, с.362] :

- руйнування ресторанів у районах активних бойових дій та під час ракетних і бомбових атак по всій Україні.
- перебої з електро- та водопостачанням, впровадження аварійних відключень.
- відтік кваліфікованих кадрів за кордон, що значно зменшило кадровий потенціал ресторанного сектору.
- переміщення людей з регіонів бойових дій у більш безпечні регіони, що змусило бізнес прилаштуватись до перемін.
- зниження туристичного потоку через нестабільність ситуації в країні.
- нестабільність валютних курсів та зниження платної можливості людей через падіння реальних доходів.
- зменшення активів та обігових коштів підприємців-рестораторів, що ускладнило фінансування діяльності закладів.
- зростання цін на інгредієнти через логістичні проблеми та порушення постачань.
- зачинення закладів під час повітряних тривог, особливо якщо вони розташовані в торговельних центрах, а також евакуація споживачів у сховища.
- скорочення часу відвідування закладів через комендантську годину, що обмежувало можливості для роботи бізнесу.
- відсутність можливості надання дозвіллевих послуг через обмеження та ситуацію з безпекою.



Рис. 1.7. Фактор, який найбільше вплинув на заклади ресторанного господарства в 2024 р

Джерело: [15]

Ситуація, що склалась в період воєнного стану, суттєво змінила пріоритети споживацької поведінки широких верст населення. Споживачі занепокоєні своєю безпекою та безпекою близьких, що безпосередньо впливає на їхні споживчі звички. Покупці можуть уникати місць з підвищеним ризиком терористичних актів або вибирати продукти та послуги, які забезпечують їхній захист, навіть якщо вони дорожчі. У регіонах, де тривають активні бойові дії, попит на послуги ресторанів може майже повністю зникати, тоді як у відносно безпечних регіонах зростає конкуренція серед закладів [16, с.35].

Низька безпека спонукає людей змінювати свої споживчі пріоритети, а також коригувати витратні звички. Крім того, економічна нестабільність має значний вплив. В умовах воєнного конфлікту спостерігається зниження економічної активності, високий рівень інфляції та зростання безробіття. Через це покупці стають обачнішими, відмовляються від дорогих товарів і обирають варіанти з більшими знижками та пропозиціями.

Третім важливим фактором є психологічний вплив воєнного конфлікту. Багато людей уникають відвідування ресторанів через відчуття небезпеки або прагнення заощадити на випадок непередбачуваних ситуацій. Разом із цим, деякі споживачі шукають у відвідуванні ресторанів можливість психологічного розвантаження та відчуття нормальності в умовах війни [17].

Також відбувається переорієнтація попиту на підтримку локальних виробників і соціально відповідальних закладів, які займаються благодійністю або підтримують військових і переселенців. Ресторани, що пропонують такі послуги, часто отримують додаткову лояльність клієнтів.

Хоча заклади індустрії гостинності не можуть повністю уникнути наслідків війни, вони мають змогу оптимізувати основні бізнес-процеси для мінімізації збитків. Найважливіше — зберегти бізнес, аналізувати та контролювати витрати й доходи [18].

В умовах війни готельно-ресторанний бізнес адаптувався до нових умов через наступні заходи [19, с.255]:

- 1) адаптація меню, обслуговування та режиму роботи закладів для задоволення потреб населення;
- 2) увага до безпеки та захисту інфраструктури підприємств;
- 3) впровадження заходів для захисту будівель та обладнання від можливих загроз.

Ресторанний бізнес адаптувався до попиту та умов роботи у складний період за допомогою таких механізмів: переорієнтація на нові аудиторії та види послуг у зв'язку зі зміною попиту під час війни; внесення змін до меню, обслуговування та режиму роботи для допомоги у задоволенні потреб населення в умовах війни; ключовим фактором стала безпека та захист інфраструктури ресторанних підприємств; удосконалення систем безпеки та евакуаційних планів; встановлення заходів безпеки для захисту будівель, обладнання та інфраструктури від можливих загроз учасників конфлікту.

1.4. Аналіз проблем і викликів для спеціалізованих закладів ресторанного господарства м. Києва

Однією з основних проблем, з якими стикаються спеціалізовані заклади ресторанного господарства, є низька поінформованість потенційних клієнтів про наявність таких закладів або їх спеціалізацію. Особливо це стосується ресторанів, кафе чи кондитерських, які пропонують обмежене або нестандартне меню, наприклад, страви для людей з алергіями, безглютенові або веганські страви, а також інші дієтичні варіанти.

Таблиця 1.1.

Аналіз причин та наслідків недостатньої поінформованості аудиторії

Причини	Наслідки
Недостатня рекламна активність	Обмежений попит на спеціалізовані послуги, оскільки клієнти не знають про їх наявність.
Невизначеність в інформуванні клієнтів	Зниження лояльності клієнтів через відсутність чіткої інформації про спеціалізовані страви.
Низький рівень обізнаності серед споживачів про можливості дієтичних обмежень	Малий обсяг цільової аудиторії, оскільки люди не знають, де знайти страви для дієтичних потреб.
Консервативність споживачів	Відмова від пробування спеціалізованих страв, навіть коли вони можуть відповідати їхнім потребам.

Щоб налагодити можливі труднощі варто інвестувати у рекламу своїх спеціалізованих послуг, використовуючи всі можливі канали: соціальні мережі, онлайн-рекламу, співпрацю з блогерами та інфлюенсерами, рекламні акції та заходи. Важливо не лише рекламувати спеціалізовані страви, але й наголошувати на їхній якості та смакових перевагах.

Потрібно зробити так, щоб інформація про наявність спеціалізованих страв була чітко зазначена на всіх платформах: на сайті, в соціальних мережах, в меню та в інших комунікаційних каналах. Клієнти повинні мати можливість легко знайти інформацію про інгредієнти та можливі дієтичні обмеження.

Спеціалізовані заклади повинні активно працювати над підвищенням загальної обізнаності серед споживачів щодо важливості правильного харчування та

можливості вибору дієтичних страв. Це можна зробити через публікації, статті в медіа, організацію тематичних заходів або навіть влаштувати майстер - класи.

Іншим основним викликом для спеціалізованих закладів ресторанного господарства є висока вартість інгредієнтів, що використовуються для приготування страв, орієнтованих на специфічні потреби клієнтів. Йдеться про органічні продукти, безглютенові, веганські, низькокалорійні або дієтичні інгредієнти, які часто мають обмежену доступність і значно вищу ціну порівняно з традиційними продуктами.

Спеціалізовані продукти часто мають вузький ринок постачальників, що робить їх обмеженими в доступності. Заклади можуть зіштовхуватися з труднощами у пошуку надійних постачальників, а це може спричиняти додаткові витрати на транспортування та зберігання, що підвищує загальну вартість інгредієнтів. Окрім цього вони часто коштують значно дорожче, ніж традиційні інгредієнти. Це пов'язано з процесом їх виробництва, транспортуванням, особливими умовами зберігання або сертифікацією органічних стандартів.

Для ресторану, що спеціалізується на певних дієтичних або етичних обмеженнях (наприклад, веганських стравах), необхідно постійно адаптувати меню та страви. Це також включає витрати на дослідження і тестування нових інгредієнтів, розробку рецептів і співпрацю з постачальниками нових продуктів.

Спеціалізовані інгредієнти часто мають обмежений термін зберігання і потребують особливих умов, наприклад, охолодження чи зберігання в темному місці. Це потребує додаткових витрат на спеціалізоване обладнання для зберігання і контроль якості продуктів.

Незважаючи на виклики, спеціалізовані заклади ресторанного господарства в Україні мають значний потенціал для розвитку. Згідно з дослідженнями, в Україні спостерігається тенденція до зростання кількості закладів ресторанного господарства, зокрема в містах, таких як Київ. Ринок закладів харчування в Україні є ненасиченим, що створює можливості для розвитку нових форматів і спеціалізацій.

РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ «DOLCETEKA»

2.1. Загальна характеристика кафе-кондитерської «Dolceteка»

Кафе-кондитерська «Dolceteка» - продовження традицій ресторану Bassano. Кафе-кондитерська знаходиться у зручному районі Києва, поблизу центральних вулиць, що робить її легко доступною для місцевих жителів і туристів, на перетині вулиць Володимирської та Великої Житомирської. Але ця історія повністю присвячена випічці і солодошів, останнім часом в меню добавили основні страви, в закладі є власна пекарня з кондитерським цехом, в якому створюють хліб, круасани, тістечка, цукерки, мармелад і морозиво вручну кожен день. В закладі проти використання розпушувачів та підсилювачів смаку - всі солодоші абсолютно натуральні [20].

При цьому варто зазначити, що кафе-кондитерська - це заклад, що спеціалізується на випічці та десертах, пропонуючи відвідувачам широкий асортимент кондитерських, хлібобулочних виробів та інших смаколиків. Головною концепцією кафе-кондитерської є затишний відпочинок клієнтів, можливість невимушеного спілкування між собою. Задоволення потреби споживачів в якісному обслуговуванні та реалізації напоїв та страв. Для реалізації поставленої концепції заклад працює понеділок-неділя 09:00-21:00. Потужність закладу невелика, вона збільшується при відкритті літнього майданчика.

Заклад оформлений у сучасному мінімалістичному стилі з використанням теплих пастельних кольорів, що створюють затишну атмосферу - Додаток А. Особливий акцент зроблено на вітрині з десертами, яка є головним елементом дизайну.

У залі «Dolceteка» розташовуються вітрини, як охолоджені, так і звичайні, для презентації кондитерської продукції. Також передбачено обладнання для приготування кави та чаю, а також зручні меблі для відвідувачів. Щоб урізноманітнити меню, до нього включають різні десерти, зокрема заморожені.

«Dolcetecka» працює в європейському форматі: відвідувач робить вибір у вітрини, оплачує замовлення, сідає за столик, і вже через пару хвилин офіціант подає йому замовлення – рис.2.1.

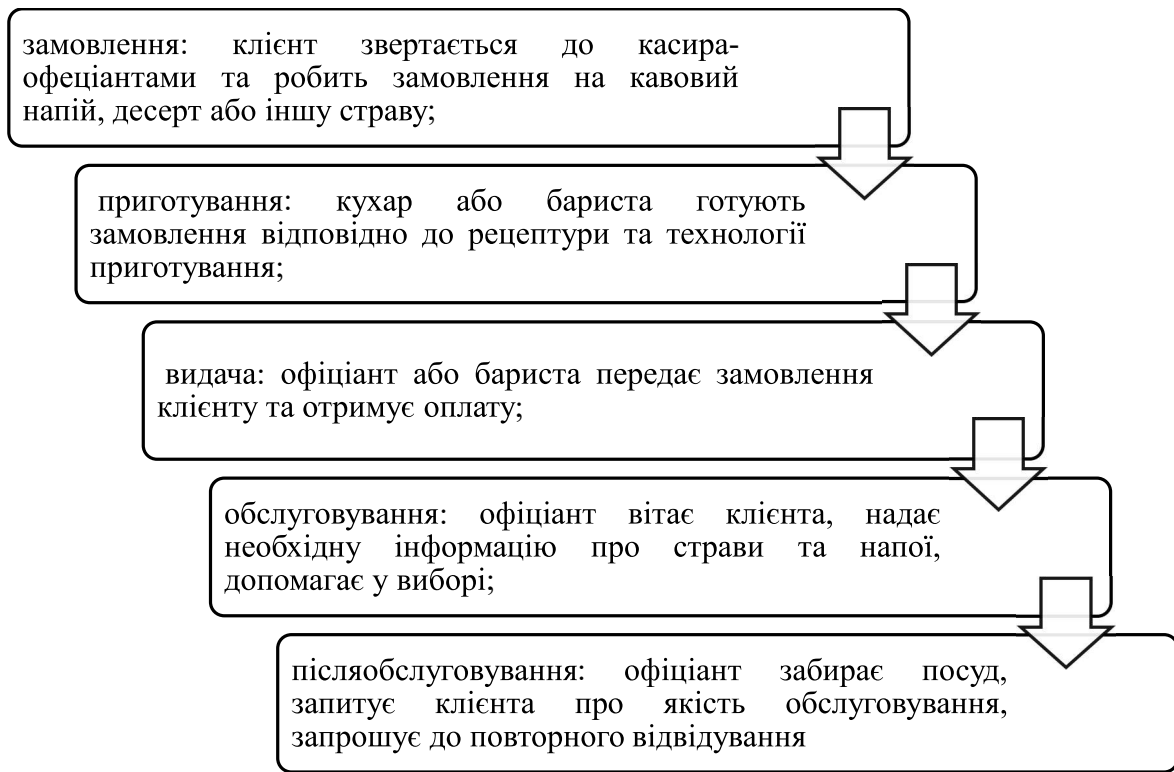


Рис. 2.1. Процес обслуговування

Джерело: [21]

Колектив кафе-кондитерської складається з адміністрації та персоналу. До складу адміністрації входять:

Керуючий кафе, основні обов'язки якого включають:

- планування роботи підрозділів, складання та контроль графіків;
- розроблення та впровадження мотиваційних програм;
- проведення щоденних навчань персоналу та організація тренінгів для адміністраторів, барменів та офіціантів;
- контроль організації заходів, прийом замовлень і супровід банкетів;
- забезпечення дотримання технологічних стандартів, дисципліни та якості обслуговування;

- наставництво та навчання адміністраторів, аналіз ринку та формування пропозицій для вдосконалення послуг.

Адміністратор (менеджер) кафе, обов'язки якого включають:

- організацію та проведення конференцій і банкетів;
- координацію роботи офіціантів, навчання стандартів обслуговування;
- спілкування з гостями, вирішення конфліктних ситуацій;
- контроль дотримання касової дисципліни та санітарних норм.

Офіціанти — це привітні співробітники, які створюють комфорт для гостей, до основних обов'язків входить:

- Зустріч гостей, допомога з вибором страв і напоїв, рекомендації щодо меню.
- Прийом замовлень, передача їх на кухню чи бар.
- подача готових страв та напоїв у максимально естетичний і своєчасний спосіб.
- Забезпечення чистоти столів та залу після кожного гостя.
- Підтримка комунікації з адміністрацією для швидкого вирішення питань.

Бармен відповідає за створення напоїв, які доповнюють фірмові десерти:

- Приготування кави, чаю, фрешів, коктейлів та інших напоїв відповідно до стандартів якості.
- Підтримка чистоти барної стійки та обладнання.
- Ведення обліку запасів напоїв і барного інвентаря.
- Творчий підхід до розробки нових напоїв для сезонного чи авторського меню.

Кухар — це ключова фігура, яка втілює філософію Dolceteka у десертах:

- Приготування страв відповідно до рецептури та стандартів якості.
- Дотримання санітарно-гігієнічних норм на кухні.
- Організація робочого простору для ефективного виконання завдань.
- Взаємодія з адміністратором для своєчасного оновлення запасів продуктів.
- Розробка нових рецептів та сезонних пропозицій для меню.

Заклад надає низку додаткових послуг, які забезпечують комфорт і враховують індивідуальні потреби гостей. Це дозволяє кожному клієнту отримати максимально зручний і позитивний досвід. По-перше, це доставка їжі, заклад пропонує послугу

доставки страв і десертів із меню. Завдяки цій опції клієнти можуть насолоджуватися улюбленими стравами, не виходячи з дому чи офісу. Доставка здійснюється сервісом Uklon. Це рішення особливо актуальне для зайнятих клієнтів, великих компаній або тих, хто бажає створити ресторанну атмосферу у власному просторі. Окрім цього, для тих, хто надає перевагу швидкості та самостійному отриманню замовлення, доступна послуга самовивозу. Гості можуть оформити замовлення онлайн або за телефоном і забрати готові страви у зручній для них час без черг чи очікувань. Самовивіз — це чудовий варіант для клієнтів, які цінують свій час або планують обід чи вечерю вдома з готовими стравами закладу. Окрему увагу заслуговує послуга виготовлення десертів за індивідуальними побажаннями клієнтів. Заклад пропонує замовлення тортів, тістечок чи інших солодощів, враховуючи особливі смаки та вимоги замовників. Наприклад, клієнти можуть обрати улюблені інгредієнти, запропонувати унікальний дизайн або навіть розробити десерт разом із кондитерами. Ця послуга є ідеальним вибором для святкувань, весіль, днів народження чи корпоративних заходів.

Додаткові послуги відображають прагнення кафе бути зручним і доступним для кожного гостя, пропонуючи не лише стандартні рішення, а й можливості для створення унікальних моментів, що забезпечить високу репутацію для закладу.

2.2 Характеристика та аналіз меню кафе-кондитерської «Dolcetecka»

Меню кафе-кондитерської «Dolcetecka» має широкий вибір десертів та страв, орієнтуючись на високоякісні інгредієнти та унікальні рецепти, що підходять для різних смаків та потреб клієнтів. Основною частиною меню є авторські десерти — табл.2.1.

Таблиця 2.1.

Меню десертів та випічка

Категорія	Назви страв
Солодка випічка 	Круасан Дольче, круасан мигдалевий, круасан полуничний, равлик з кремом та родзинками, даніш з рикотою та цукатами, даніш з вишнею та шоколадом, ванільний флан, метелик з маком, шоссон, пліє з заварним кремом
Десерти 	Мандарин, ялинка, шишка, тарт груша, п'яна вишня, десерт яблуко, опера, токіо, екстерхазі, медівник з халвою, наполеон, чизкейк з горішком, тарт лимонний, тарт фісташка, тарт горіховий, ромова баба, тірамісу
Еклери 	Фісташка-малина, фундучний, лимонний, полуничний, сабайон, шоколаній, екзотік, ванільний
Солоня випічка 	Вершковий круасан з шинкою та сиром фета, Вершковий круасан з лососем, огірком і метою
Макарони 	Фісташка, яблуко, шоколад, солоня карамель, лаванда, фісташка, ванільний, горгонзола, лимон
Печиво 	Кантучіні з мигдалем, палички сирні з пармезаном, ванільне, вівсяне, кокосове, кураб'є, лимонне з конфітюром, ніжність, полуничне з конфітюром
Шоколадні цукерки 	Фльор-де-Као, кокс, сауер, манго-маракуя, чорна смородина, малина у молочному шоколаді, лайм-праліне, крустіан, фісташка гайана, трюфель, ліщина, м'яка карамель, батончик абрикосовий, батончик буше з мигдалем, пташине молоко, апельсинові цукати в шоколаді
Шоколадні цукерки без цукру 	Чорнослив в шоколаді. Фінік королівський в шоколаді, фінік королівський з лікером в шоколаді, курага в шоколаді, кава, манго в шоколаді
Мармелад 	Яблуко, полуниця, грейпфрут без цукру, апельсин без цукру, чорна смородина, манго-маракуя
Шоколад 	Білий з ягодами, молочний з цілим мигдалем, чорний з бананом, чорний з малиною, чорний з маракуєю, чорний з фундуком, шоколад без цукру

Джерело: [22]

Також в закладі представлено основне меню – табл.2.2. В меню представлені сніданки, включно з класичними омлетами, такі як омлет з шинкою та чеддером або омлет з лососем, а також більш вишукані страви, як яйце Бенедикт з лососем і соусом голандез. Сніданки можна замовляти цілий день.

Таблиця 2.2

Основне меню

Категорія	Назви страви
Сніданки (цілий день) 	Яйце Бенедикт з лососем і соусом голандез, авокадо тост з креветками та яйцем пашот, великий сніданок з куркою, скрамблом та ферментованими огірками, крок мадам з сирним соусом, тост з сиром фета, запеченим буряком та ферментованим гарбузом, чізі омлет з салатом, омлет з шинкою та чеддером, омлет з лососем, цільнозернова вівсянка з креветками в томатному соусі, шоко-вівсянка з мандарином на кокосовому молоці, ніжні сирники з рикоти з мандариновим соусом, карамелізованими мандаринами та сметаною
Корнетті парфетті від шефа 	Круасан з куркою в паніровці та соусом із в'ялених томатів, круасан з шинкою і сирним бешамелем, круасан туна з салатом, тост із круасана з шинкою, страчателлою та окатою яєчною, чізі круасан
Салати 	Цезар з куркою, Салат з курячою печінкою, мандарином та яблучним кремом, Салат з печеною картоплею та свіжим тунцем, Салат з креветками, авокадо та кіноа, Салат з лососем, ферментованим гарбузом та цвітною капустою, Домашній хліб з солоним маслом
Супи 	Гарбузовий крем-суп з креветками, курячий бульйон з локшиною
Паста 	Паста Карбонара, паста з креветками в томатно-вершковому соусі, паста з куркою та чеддером, паста з білими грибами, паста три сири
Основні страви 	Курка в паніровці з овочами та морквяним кремом

Джерело: [22]

Меню «Dolceteка» є різноманітним і збалансованим, поєднуючи класичні страви з інноваційними та авторськими варіантами, що дозволяє задовольнити широке коло клієнтів з різними гастрономічними вподобаннями.

У карті напоїв є різноманітні кава, кавові коктейлі, чай, какао, фреші, молочні напої, холодні напої, лимонади, вино, алкогольні напої. Заклад створює продукцію за унікальними рецептами, використовуючи особливі інгредієнти. У процесі приготування кави впроваджено сучасну технологію, що базується на проварюванні спресованої меленої кави за допомогою паро-водяної суміші. Цей метод забезпечує високу швидкість приготування, економне використання кави та насичений смак готового напою.

Також в кафе-кондитерській діє послуга take away. Торгівля «на винос», на думку експертів, це найкраще рішення для успішного розвитку бізнесу в цьому сегменті ринку. Можливість для клієнтів придбати вподобане виріб собою — величезна перевага для подібних закладів. Продукція на винос становить близько 30 % від усього обороту

В закладі також продають солодощі ручної роботи. До Різдвяних свят відбувався продаж різдвяного штолена, різдвяного лимонного кексу, святкового пряника «Зірочка», класичний PANETTONE, шоколадні цукерки (зимовий абрикос, малинова ялинка, ніжний красунчик, глінтвейн, апельсинова зірочка, горішок джандуя).

Для оцінки важливості та покращення діяльності ми проаналізували внутрішнє і зовнішнє середовище.

Потенціал кафе-кондитерської «Dolceteка» формується під впливом як внутрішніх, так і зовнішніх факторів. Серед ключових чинників — рівень споживчого попиту, активність конкурентів, співпраця з постачальниками та регулювання з боку державних органів. Для оцінки конкурентних позицій закладу було проведено SWOT-аналіз, що враховує сильні й слабкі сторони підприємства, а також загрози та можливості, які створює зовнішнє середовище. Цей аналіз має індивідуальний характер для кожного бізнесу, оскільки враховує його унікальні риси та внутрішні чинники.

Завдяки конкурентним перевагам у ресурсах та високій майстерності, кафе-кондитерська «Dolceteка» здатна пропонувати ширший вибір послуг високої якості за доступнішими цінами, ніж конкуренти. Це дозволяє закладу закріплювати стійкі позиції на ринку, досягати рентабельності, що перевищує середні показники галузі, розвивати свої сильні сторони та ефективно усувати недоліки.

SWOT-аналіз кафе-кондитерської «Dolceteка» представлено на табл. 2.3. Аналізуючи зовнішнє середовище, важливо виявляти як потенційні загрози, так і приховані можливості. Проте успішна адаптація до змін вимагає також ретельного дослідження внутрішнього середовища. Такий підхід дозволяє ефективно протистояти викликам і максимально використовувати нові шанси, спираючись на реальний потенціал для їх втілення.

Таблиця показує про великі можливості та загрози, які можуть з'явитись у кафе кондитерської «Dolceteка» спричинені важкою економічною, політичною та військовою ситуацією в Україні.

Таблиця 2.3

SWOT – аналіз кафе кондитерської «Dolceteка»

Сильні сторони	Слабкі сторони
Індивідуальний підхід до клієнтів Відповідність концепції закладу цільовій аудиторії Наявність постійних клієнтів. Великий асортимент кондитерських виробів Сніданки цілий день Дозволено відвідування з домашніми тваринами Зручне розташування	Недостатньо повні дослідження внутрішнього та зовнішнього ринку Висока вартість продукції, яка може бути недоступною для деяких категорій клієнтів. Невелика площа закладу Залежність від постачальників
Можливості	Загрози
Запровадження сучасних технологій у сфері ресторанного бізнесу Введення нових категорій продукції, наприклад, безглютенових чи веганських десертів. Використання соціальних мереж, блогерів та акцій для залучення нових клієнтів.	Економічні та політичні труднощі Конкуренція на ринку кафе-кондитерських у Києві. Військові дії та загроза ракетним обстрілів Схильність впливу зміни законодавства й регулятивних заходів. Значний податковий тиск

Джерело: власне опрацювання автора

Кафе має великий потенціал для розвитку завдяки сильним сторонам, таким як якісна продукція, затишна атмосфера та вигідне розташування. Проте важливо

враховувати конкуренцію, економічні виклики та необхідність адаптації до змін на ринку. Орієнтація на нові можливості, такі як розширення асортименту та активний маркетинг, допоможе зміцнити позиції закладу.

2.3. Аналіз виробничої діяльності кафе-кондитерської «Dolcetecka»

Технологічний процес приготування кулінарної продукції включає низку операцій, що охоплюють використання сировини та виготовлення готових виробів. В кафе-кондитерській «Dolcetecka» основні етапи цього процесу схожі на ті, що застосовуються в закладах ресторанного господарства, і включають:

- приймання продовольчої сировини і харчових продуктів;
- зберігання харчових продуктів;
- механічна та гідромеханічна обробка сировини;
- теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі;
- зберігання готової продукції [21].

Для виконання цих операцій в «Dolcetecka» використовують різні види обладнання:

- механічне (соковитискачі, слайсери, шейкери, міксери, блендери);
- холодильне (льодогенератори, фризери, охолоджувальні вітрини, шафи);
- Теплове (кавоварки, грилі, тостери);
- ваговимірювальне (ваги, мірні стакани, мензурки, дозатори);

Процес виробництва кондитерських виробів включає кілька етапів: організацію зберігання сировини, замішування тіста, підготовку напівфабрикатів та їх випікання, приготування кремів, помадок і сиропів для оздоблення, а також зберігання та відпуск готової продукції. Кондитерський цех складається з таких приміщень [23]:

- приміщення для добового запасу;
- відділення для просіювання борошна (кондитерський цех);
- відділення для замішування тіста і виготовлення напівфабрикатів;
- відділення для випікання кондитерських виробів;
- приміщення приготування напівфабрикатів для оформлення виробів;

- мийна внутрішньо цехової тари;
- приміщення зберігання та відпуску готової продукції.



Рис. 2.1 Структурно-технологічна схема організації роботи кондитерського цеху

Джерело[24]

Розглянемо діяльність кухні на прикладі виготовлення популярних десертів. Зокрема кав'ярня приділяє увагу виготовленню кондитерських виробів та запашної кави. У табл. 2.4. представлений технологічний процес виготовлення випічки у кав'ярні кафе-кондитерської «Dolceteka».

Аналіз технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів у кафе-кондитерської «Dolceteka»

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Підготування інгредієнтів	Компоненти страви без зайвих домішок	Безпека харчового продукту	Гідратація-зволоження борошна або цукру за рахунок поглинання води
Заміс тіста	Однорідність маси	Замішування	Гідратація борошна, розпушування тіста.
Формування тіста	Формування заготовок на десерти	Формування, час, температура	Утворення структури тіста
Випікання	Готовність виробу	Температура, час	Підймання тіста, утворення скоринки, стабілізація структури
Охолодження та оформлення	Привабливий зовнішній вигляд страви	Час	Кристалізація цукру, стабілізація структури
Подача готового виробу	Задоволений клієнт	Час, температура	Температурні зміни, реакція з зовнішнім середовищем

Зробивши аналіз технологічного процесу виготовлення базового борошняного кондитерського виробу, можна зробити такі висновки: першим кроком є підготовка сировини. Цей процес забезпечує якість харчового продукту. Всі продукти мають мати сертифікацію якості.

Наступним етапом є заміс тіста для борошняних кондитерських виробів. Цей процес забезпечує однорідність маси тіста [25].

Третім кроком є формування заготовок. Якщо це кекси, мафіни або інші борошняні кондитерські вироби, які потрібно формувати або виливати у формочки. Наступним важливим етапом є теплова обробка. У більшості випадках борошняні кондитерські вироби випікають. Цей процес дає виробу рум'яну скоринку та збалансовує структуру виробу. При випіканні підіймається тісто, утворюється скоринка та стабілізується структура. Деякі борошняні кондитерські вироби перед подачею потрібно охолодити, а потім оформляти.

Оформлення відіграє важливу роль у страві. Воно відповідає за зовнішній вигляд виробу. Щоб клієнт був задоволений не лише смаковими якостями, а й насолодився естетичним виглядом готової продукції.

Цукерки — це кондитерські вироби, що створюються з маси на основі цукру та різноманітних добавок. Вони можуть відрізнитися за формою, смаком, ароматом і способом виготовлення.

Процес виробництва цукерок складається з кількох етапів. Першим є підготовка маси, що включає цукор, патоку, агар, воду, вершкове масло, молоко та смакові добавки. Склад і температура суміші залежать від виду цукерок, що визначає консистенцію та процес їх приготування.

Другим етапом у виробництві цукерок є формування, яке зазвичай здійснюється методом відливання маси в крохмаль. Цей метод дозволяє виготовляти різноманітні види цукерок. Процес формування цукерок включає використання просіяного та підсушеного кукурудзяного крохмалю, який не тільки створює корпус цукерок, а й допомагає видаляти зайву вологу, поглинаючи її.

Наступним етапом є глазурування, цей крок не завжди є обов'язковим, але він дозволяє зберігати свіжість цукерок, роблячи їх м'якшими і менш схильними до висихання. Глазур може бути як шоколадною, так і кондитерською. Остання має перевагу, оскільки не утворює білястого нальоту, як це може статися з шоколадом, через відсутність жирового просідання. Хоча цей наліт не є шкідливим, він може негативно вплинути на зовнішній вигляд продукту.

Заключним етапом є сушка, що також дозволяє охолоджувати продукцію. Це необхідно для швидкого структурування корпусу цукерок та затвердіння глазури або шоколаду. Після цього цукерки упаковуються в обгортки або коробки, готові до продажу[26].

Діяльність кулінарного цеху кафе-кондитерської спрямована на виробництво високоякісних кондитерських виробів з дотриманням технологічних процесів, що забезпечує не тільки естетичну привабливість, але й смакові якості, які відповідають вимогам сучасних споживачів.

РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ КУЛІНАРНОГО СПРЯМУВАННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

3.1. Аналіз трендів та кулінарних технологій кондитерського спрямування в Україні

Ринок кафе-кондитерських, як частина ресторанної індустрії, активно розвивається завдяки впровадженню інноваційних технологій та новітніх методів приготування і поєднання продуктів[5]. Сьогоднішній асортимент кондитерських виробів надзвичайно різноманітний, тому кондитери постійно шукають нові способи здивувати споживачів та збільшити попит на свою продукцію. Завдання вразити сучасного клієнта стає все складнішим, але професіонали успішно справляються з ним. Сучасні кондитерські вироби повинні відповідати трьом основним вимогам: смаку, якості та зовнішньому вигляду [27, с.422].

Здоровий спосіб життя змушує людей уважніше ставитися до вибору продуктів харчування, звертаючи увагу не лише на їх смак, а й на користь і харчову цінність. У цьому контексті традиційне пшеничне борошно постійно поступається місцем альтернативам — цільнозерновому, гречаному, мигдальному, кокосовому та іншим. Таким чином, виробники прагнуть задовольнити потреби тих, хто пильно стежить за своїм раціоном, створюючи "правильні" десерти, засновані на горіхах, ягодах, сухофруктах і рослинних видах молока [27,с.423].

До нетрадиційних видів борошна, що набули популярності, належать амарантове та житнє борошно. Амарантове борошно вирізняється високою харчовою цінністю завдяки вмісту білка (18-20%), ліпідів (7-10%), вітамінів і мінералів. У порівнянні з пшеничним, воно містить менше крохмалю, але в 5 разів більше дисахаридів, що робить його корисним доповненням до інших видів борошна. Оптимальним є заміна $\frac{1}{4}$ пшеничного борошна на амарантове, що покращує пористість випічки на 6,41% і збільшує питомий об'єм на 11,11%.

Житнє борошно, хоча здебільшого використовується для випічки хліба, має збалансований білковий і мінеральний склад. У ньому більше лізину, клітковини,

марганцю, цинку, а також на 30% більше заліза та в 1,5-2 рази більше магнію і калію, ніж у пшеничному борошні [28, с.95].

Тенденції у кондитерській галузі змінюються щороку, проте ключовим напрямком залишається зменшення вмісту цукру та насичених жирів, зокрема транс-жирів. Сьогодні все більше споживачів обирають десерти зі зниженим вмістом цукру, натуральними інгредієнтами та без штучних добавок.

Цукор у кондитерських виробках дедалі частіше замінюють альтернативами, такими як фрукти, мед або натуральні підсолоджувачі. Одним із найпопулярніших замінників є стевія — рослина, солодкість якої у 300 разів перевищує цукор. Стевію широко використовують не тільки в кулінарії, але й у медицині, особливо в Південній Америці, де її властивості відомі вже понад півтори тисячі років [29,с.88]

Сучасні споживачі віддають перевагу натуральним і корисним десертам, що відповідають трендам здорового харчування та екологічного підходу до виробництва.

Впровадження інноваційних підходів до виробництва кондитерських виробів у кафе-кондитерську "Dolceteka" є важливим кроком, оскільки сучасний ринок постійно змінюється і стає все більш орієнтованим на потреби здоров'я та індивідуальних уподобань споживачів. Все більше людей звертають увагу на склад продуктів і їх вплив на здоров'я, що призводить до зростання попиту на десерти з альтернативними інгредієнтами, такими як безглютенові, безлактозні та веганські варіанти. Споживачі хочуть бачити різноманітність у меню і можливість обирати десерти, що відповідають їх дієтичним вимогам або харчовим переконанням.

Це важливо не лише з точки зору задоволення потреб клієнтів, а й для того, щоб бути на хвилі сучасних трендів. Інноваційні підходи в кондитерському виробництві, які включають використання нових видів борошна, натуральних інгредієнтів, рослинних видів молока і здорових замінників цукру, не тільки дозволяють розширити асортимент, але й підвищують конкурентоспроможність кафе. Більше того, наявність таких десертів у меню дозволяє залучити різні категорії клієнтів: від людей, що стежать за своїм здоров'ям, до тих, хто просто шукає нові смаки і інноваційні продукти.

Крім того, впровадження здорових десертів відповідає загальносвітовим тенденціям у харчовій індустрії, де акцент ставиться на натуральні і корисні продукти, що також підвищує довіру до бренду і формує імідж кафе, яке піклується про своїх клієнтів. Оскільки здоров'я стає важливим аспектом в житті сучасних людей, включення таких варіантів у меню є не лише актуальним, але й стратегічно правильним кроком для розвитку кафе-кондитерської.

Меню кафе-кондитерської Dolceteка з огляду на актуальні технологічні тренди та вподобання споживачів дає змогу побачити, як заклад відповідає на запити сучасного ринку. Тренди здорового харчування, використання натуральних інгредієнтів та інноваційні технології приготування страв стали основними напрямками в формуванні їхнього меню.

Одним з головних трендів є зниження споживання цукру, що стає актуальним для більшості сучасних споживачів, які прагнуть вести здоровий спосіб життя. У відповідь на це Dolceteка активно впроваджує альтернативи цукру у вигляді натуральних підсолоджувачів, таких як стевія та мед, а також використовує для підсолодження десертів фрукти. Такий підхід дозволяє зберігати смак традиційних десертів при зниженій кількості калорій.

Завдяки популярності безглютенового харчування, особливо серед людей із чутливістю до глютену, Dolceteка пропонує безглютенову продукцію, яка не лише задовольняє вимоги тих, хто має алергію, але й підходить для всіх, хто обирає здоровий стиль харчування.

Прикладом безглютенового десерту є Естерхазі, що виготовляється на основі мигдалевого борошна, а не пшеничного, що робить його чудовим вибором для тих, хто хоче уникати глютену, зберігаючи при цьому смак та текстуру традиційного десерту. Крім того, наявність безглютенових варіантів, таких як кокосове печиво та гречаний багет, дозволяє кафе задовольнити потреби різних клієнтів, зокрема тих, хто шукає здорові альтернативи звичним випічкам.

3.2. Впровадження нових кулінарних технологій та рецептур

Для підтримки інноваційного іміджу кафе та збереження актуальності серед широкого кола відвідувачів, пропонуємо оновити меню, зокрема інтерпретувавши класичні страви через призму здорового харчування та сучасних кулінарних трендів.

Відповідно даних інновацій, замість класичного варіанту з пшеничним борошном, я пропоную створити еклер на основі амарантового борошна. Амарант — це суперфуд, багатий на білки, клітковину та мікроелементи, що стане ідеальним варіантом для здорового харчування без втрати смакових якостей. Така інтерпретація еклера відповідає сучасним вимогам здорового харчування та дозволяє кафе залучати веганів і людей, що обирають безглютенові продукти – Додаток Б.

Оскільки в меню кафе переважно представлені десерти та випічка для веганів, я пропоную додати основну страву для цієї категорії клієнтів — овочі темпура з соусом цакикі. Це сучасна страву, що відповідає веганським та безглютеновим вимогам, а також буде ідеально поєднуватися з іншими легкими стравами кафе, підкреслюючи його орієнтацію на здорове харчування – Додаток В.

Ці рецепти чудово впишуться в меню кафе-кондитерської "Dolcetecka", оскільки вони відповідають сучасним тенденціям здорового харчування та інноваційних підходів у кондитерстві.

Ураховуючи високий попит на безглютенові та веганські страви, можна розглянути додавання більшої кількості таких варіантів у основне меню. Наприклад, безглютенові сніданки, пасти, салати, супи або сендвічі, що також можуть бути адаптовані до веганських потреб. Це дозволить кафе забезпечити не тільки різноманітність, а й відповідність сучасним харчовим уподобанням.

3.3. Очікуваний ефект від впровадження запропонованих змін

У результаті запропонованих змін, які включають оновлення меню та введення нових страв, кафе може очікувати на суттєві покращення в кількох аспектах його діяльності. Інтерпретація класичних страв через призму сучасних тенденцій дозволить не лише привабити нових клієнтів, а й зміцнити лояльність постійних відвідувачів. Ці зміни мають потенціал створити стійкі конкурентні переваги, збільшити привабливість закладу для різних груп споживачів, підвищити загальний дохід та зміцнити позиції кафе на ринку.

Запровадження інтерпретованих, сучасних страв, таких як амарантовий еклер або веганські темпура, здатне суттєво збільшити середній чек кафе.

Для визначення ефективності продажу страв та їхньої прибутковості, я прорахувала собівартість двох страв: еклеру та страви з овочами і цацки. Це дозволило обґрунтовано встановити ціни на страви та оцінити фудкост.

Для розрахунку собівартості еклеру я врахувала витрати на основні інгредієнти — борошно, стевію, масло, воду, лимонів та крему. Всі ці інгредієнти мають відносно низьку вартість, тому собівартість еклеру склала 47 грн. Оскільки еклер є десертом і часто має високу націнку в ресторанах, я встановила ціну продажу 180 грн. Висока націнка на десерти дозволяє ресторану не лише покрити витрати на інгредієнти, а й покрити інші витрати на обслуговування, оренду та маркетинг. Така ціна є доцільною для отримання прибутку при збереженні доступності для клієнтів. Для визначення фудкосту, я використала таку формулу[30]:

$$\text{Фудкост еклеру} = \frac{\text{Собівартість}}{\text{Ціна продажу}} \times 100 = \frac{47}{180} \times 100 = 26.1\%$$

Цей показник є цілком нормальним для ресторанного бізнесу, особливо для десертів, де фудкост може коливатися в межах 25-30%. Висока націнка в даному випадку дозволяє покрити витрати на обслуговування, оренду та інші бізнес-розтрати, а також генерувати прибуток.

Впровадження веганського лимонного еклера замість класичного є стратегічним рішенням, що матиме позитивний вплив на фінансові показники підприємства. Раніше середньомісячний обсяг продажів класичного лимонного еклера становив 170 одиниць, а його роздрібна ціна – 160 грн. Таким чином, загальний дохід від реалізації цього десерту складав 27 200 грн/місяць.

Однак, заміна класичного еклера на веганський аналог відкриває нові можливості для збільшення прибутку. По-перше, зберігається основна аудиторія покупців, які вже споживали класичний варіант десерту. По-друге, додається новий сегмент клієнтів – вегани, люди з непереносимістю лактози, а також споживачі, які свідомо обирають рослинні продукти. Це розширює цільовий ринок та дозволяє прогнозувати приріст продажів на 20%, що еквівалентно додатковим 34 одиницям на місяць.

Окрім збільшення кількості реалізованих одиниць, змінюється і цінова політика. Веганський лимонний еклер позиціонується як преміальний продукт, що виправдовує його вищу вартість – 180 грн за одиницю. За рахунок цього загальний місячний дохід зростає до 36 720 грн (204 одиниці × 180 грн), що на 9 520 грн більше у порівнянні з попереднім показником.

Додатково, варто враховувати зниження ризику списання продукції. Завдяки збільшенню попиту, десерти продаватимуться швидше, що мінімізує втрати через прострочення терміну придатності. Водночас, впровадження веганських варіантів покращує репутацію закладу, формуючи образ сучасного та екологічно відповідального бренду. Це може позитивно вплинути на загальну відвідуваність та залучити нових клієнтів, що в перспективі ще більше посилить фінансову стабільність бізнесу.

Для основної страви я врахувала собівартість овочів (перець, помідори, огірки, зелень), йогурт для соусу цацки, а також витрати на інші інгредієнти. Вартість цих інгредієнтів склала 86 грн. Розрахунок фудкосту страви:

$$\text{Фудкост овочів з цацки} = \frac{\text{Собівартість}}{\text{Ціна продажу}} \times 100 = \frac{86}{300} \times 100 = 28.7\%$$

Для цієї страви я встановила ціну 300 грн, враховуючи, що вона є здоровим варіантом і користується популярністю серед клієнтів, що стежать за харчуванням.

Оскільки собівартість страви склала 86 грн, націнка в межах 250-300% дозволяє закладу покрити витрати та забезпечити стабільний прибуток.

Впровадження нової веганської страви «Овочі темпура з соусом цацкі» за ціною 300 грн є перспективним рішенням, яке дозволить закладу збільшити дохід, розширити аудиторію та покращити репутацію. Зростання популярності рослинного харчування сприяє підвищенню попиту на такі страви, що дає можливість залучити не лише веганів і вегетаріанців, а й людей з алергією на тваринні білки, а також прихильників здорового способу життя. Додавання веганської основної страви не лише зміцнить позиції ресторану серед сучасних споживачів, але й безпосередньо вплине на фінансові показники.

Оскільки основні страви формують значну частину виручки, їхнє розширення сприяє збільшенню середнього чека. Веганські страви зазвичай мають нижчу собівартість у порівнянні з м'ясними аналогами, що підвищує маржинальність. Крім того, клієнти, які замовляють основну страву, частіше доповнюють її напоями, закусками чи десертами, що позитивно впливає на загальний рівень витрат у ресторані. Якщо припустити, що страва продаватиметься у середньому 80 разів на місяць, очікуваний дохід становитиме 24 000 грн. При підвищеному попиті, наприклад, на рівні 100 порцій, цей показник зросте до 30 000 грн на місяць.

Загалом, введення обох страв є ефективними і дозволяють ресторану досягти стабільного прибутку. Для еклеру фудкост складає 26.1%, що є чудовим результатом для десерту з високим попитом. Страва з овочами та цацкі має фудкост 28.7%, що також відповідає нормам для страв здорового харчування.

Ці ціни (180 грн для еклеру та 300 грн для страви з овочами та цацкі) є доцільними з точки зору покриття витрат і отримання прибутку, оскільки забезпечують високий рівень маржі, що сприяє фінансовій стабільності закладу. Цей підхід дозволяє не лише отримати вигоду від націнки, але й підтримувати конкурентоспроможні ціни для споживачів, що також важливо для залучення постійних клієнтів.

Запропоновані зміни, зокрема введення веганських та вегетаріанських страв, надають кафе значну можливість для розширення цільової аудиторії. У Києві наразі є лише кілька закладів, які спеціалізуються на такому меню, що створює певний ринковий простір для кафе, що прагне залучити нових споживачів, зокрема веганів, вегетаріанців та людей, які стежать за своїм харчуванням та шукають здоровіші альтернативи традиційним стравам.

Пропонуючи різноманітність здорових варіантів, таких як амарантові еклери, темпура з овочів або страви без глютену, кафе зможе привабити нову аудиторію, яка раніше не розглядала його як можливість для харчування. Зокрема, це може бути молодь, яка все більше звертає увагу на веганські та вегетаріанські варіанти, а також люди, що мають певні дієтичні обмеження.

Крім того, включення таких страв до меню дозволить кафе стати частиною тренду здорового харчування та підтримки екологічних ініціатив, що значно підвищить його привабливість серед більш свідомих споживачів, які звертають увагу на етичні аспекти виробництва продуктів.

Пропозиція інноваційних страв, що відповідають сучасним харчовим трендам, дозволить кафе стати центром уваги у соціальних мережах, таких як Instagram та Facebook, де тенденції здорового харчування та веганського меню набирають популярності. Споживачі, які обирають здорове харчування або мають спеціальні дієтичні потреби, будуть активно ділитися своїм досвідом, що забезпечить органічне залучення нових клієнтів.

Розширення асортименту для таких споживачів також відкриє нові можливості для колаборацій із блогерами та інфлюенсерами, що зможе привернути додаткову увагу до кафе та збільшити його впізнаваність серед ширшої аудиторії.

Запропоновані зміни в меню сприятимуть значному підвищенню конкурентоспроможності кафе. У Києві, де кількість закладів, що орієнтуються на веганське та здорове харчування, все ще обмежена, такі інноваційні підходи можуть стати важливим конкурентною перевагою. Збільшення асортименту страв, що відповідають вимогам здорового харчування, не лише залучить нових клієнтів, але й

сприятиме підвищенню лояльності вже існуючих, які шукають місце з якісним вибором для різних дієт і уподобань.

Це дозволить кафе стати лідером у сегменті здорового харчування, а також створить передумови для здобуття визнання серед широкої аудиторії, яка активно стежить за сучасними тенденціями у гастрономії. У майбутньому такі інновації можуть стати основою для розширення мережі або відкриття нових локацій, що ще більше посилить позиції кафе на ринку.

Інтеграція нових страв та адаптація до сучасних вимог ринку не лише підвищить популярність кафе, а й дозволить вивести його на абсолютно новий рівень. Розширення асортименту та орієнтація на актуальні потреби клієнтів створює умови для значного зростання, як у короткостроковій, так і в довгостроковій перспективі. Впровадження цих змін сприятиме розвитку закладу, його популярності серед більш широкої аудиторії та, зрештою, підвищенню фінансових результатів. Це — не лише шанс збільшити клієнтську базу, але й можливість стати важливим гравцем на гастрономічній карті міста, створюючи нові стандарти якості та інновацій в індустрії харчування.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Мета дипломної роботи, яка полягала у вдосконаленні кулінарного спрямування спеціалізованого закладу ресторанного господарства, була успішно досягнута. У процесі написання я проаналізувала сучасний стан ресторанного бізнесу в місті Києві, зокрема розглянула типи та спеціалізації закладів ресторанного господарства. Це дало змогу окреслити структуру ринку та визначити ключові напрями його розвитку. Особливу увагу приділила динаміці розвитку ресторанного бізнесу у Києві впродовж 2018–2024 років, що дозволило виявити основні тенденції, можливості та виклики, які впливають на функціонування галузі. Окрім того, детально проаналізувала вплив воєнного стану на діяльність закладів ресторанного господарства, що дало змогу виокремити адаптивні заходи, необхідні для стабілізації їх роботи в умовах кризи.

Особливо важливим аспектом стало дослідження проблем та викликів спеціалізованих закладів ресторанного господарства у Києві. Було встановлено, що ці заклади стикаються з низкою перешкод, таких як обмежена цільова аудиторія, висока вартість інгредієнтів та необхідність підтримання унікальності концепції. Разом із тим, запропоновані шляхи вирішення цих проблем створюють передумови для підвищення конкурентоспроможності спеціалізованих закладів та розширення їхньої присутності на ринку.

У рамках дослідження я провела детальний аналіз меню кафе-кондитерської «Dolcetecka». Основну увагу зосередила на асортименті представлених страв, їх відповідності обраній концепції закладу, а також актуальності щодо сучасних кулінарних тенденцій. Аналіз показав, що меню кафе вирізняється гармонійним поєднанням класичних десертів та сучасних кондитерських виробів.

Однак у ході дослідження я виявила певні аспекти, які потребують вдосконалення. Зокрема, частина позицій меню може бути оновлена з урахуванням популярності здорового харчування та запиту на унікальні смаки й комбінації інгредієнтів. Такий підхід дозволить зробити меню більш привабливим для ширшої аудиторії, включно з клієнтами, які шукають нові кулінарні враження.

У межах своєї роботи я запропонувала вдосконалення меню закладу шляхом розробки нової основної страви, яка гармонійно відповідає концепції закладу та сучасним трендам здорового харчування. Окрім цього, я створила альтернативу наявному десерту – лимонному еклеру, запропонувавши його веганську версію на основі амарантового борошна.

Запропоновані зміни в меню не лише відповідають актуальним кулінарним тенденціям, а й є вигідними з економічної точки зору. Під час розробки страв я провела розрахунок собівартості, що підтвердило ефективність їх фудкосту та забезпечить стабільний прибуток для бізнесу.

Таким чином, у межах дипломної роботи я провела комплексну роботу, спрямовану на вдосконалення кулінарного спрямування закладу. Зокрема, я дослідила сучасні тенденції у сфері харчування та сформувала рекомендації щодо адаптації меню до актуальних запитів споживачів. Проаналізувавши ринок та потенційні ризики, я розробила впровадження нових позицій, що відповідають концепції закладу, мають економічно обґрунтований фудкост і забезпечують стабільний прибуток. Запропоновані рішення не лише покращують асортимент, а й закладають основу для подальшого розвитку бізнесу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Соколенко А. С. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 242 – Туризм / А. С. Соколенко, І. С. Баландіна ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022.
2. Характеристика закладів ресторанного господарства. URL: https://learn.ztu.edu.ua/pluginfile.php/314079/mod_resource/content/1/%D0%9B%D0%B5%D0%BA%D1%86%D1%96%D1%8F%2013.pdf
3. Неменко К.С., Виноградова Т.І. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності. Сучасний менеджмент: проблеми та перспективи розвитку. 2017. С.190-192
4. ДСТУ 4281:2004.Заклади ресторанного господарства. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=82702
5. Антошкова Н.А. Аналіз ринку ресторанного бізнесу в Україні. Трансформаційна економіка. 2023. № 5 (05).
6. Ринок громадського харчування Києва: про смаки тут не сперечаються <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-obshestvennogo-pitaniya-kieva-o-vkusah-zdes-ne-sporyat>
7. Звіт «Щодо проведеної роботи Департаментом промисловості та розвитку підприємництва виконавчого органу Київської міської ради (Київської міської державної адміністрації) протягом 2021 – 2022 років». URL: <https://kievvlast.com.ua/project/resources/attachments/v0xaCVEF.pdf>
8. Ринок HoReCa в Україні: регіональні тенденції в 2023 році. URL: https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-horeca-v-ukraine-regionalnye-tendencii-v-2023-godu_1
9. Де рестораторам жити добре. Як змінився ринок кафе та ресторанів за пів року війни — інфографіка. URL: <https://biz.nv.ua/ukr/consmarket/yak-za->

[pivroku-viyni-zminivsy-ukrajinskiy-rinok-kafe-ta-restoraniv-novini-ukrajini-50267978.html](https://1plus1.ua/snidanok-z-1-1/novyny/akprodovzenna-casu-roboti-zakladiv-gromadskogo-harcuvanna-vpline-naeconomicne-stanovise-kieva-vidpovid-ekonomista)

10. У Києві подовжили роботу закладів громадського харчування: коментар економіста. URL : <https://1plus1.ua/snidanok-z-1-1/novyny/akprodovzenna-casu-roboti-zakladiv-gromadskogo-harcuvanna-vpline-naeconomicne-stanovise-kieva-vidpovid-ekonomista>

11. Середній чек у закладах харчування зріс на 30% за 2022 рік. URL : <https://bazilik.media/serednij-chek-u-zakladakh-kharchuvannia-zris-na-30-za2022-rik/>

12. 215 ресторанів, барів, кав'ярень і стритфудів, які відкрили в Києві у 2024. URL: році https://www.village.com.ua/village/food/review-2024/358351-215-restoraniv-bariv-kav-rsquo-yaren-i-stritfudiv-yaki-vidkrili-v-kievi-u-2024-rotsi?utm_source

13. Середній чек зріс, відвідуваність впала: ресторани Києві підбили підсумки роботи за 2024 рік. URL: <https://studlib.org.ua/zhyttya/serednij-chek-zris-vidviduvanist-vpala-restorany-kyyevi-pidbyly-pidsumky-roboty-za-2024-rik/>

14. Галасюк С.С., Кертичак Ю.Ю. Реалії розвитку ресторанного бізнесу України під час війни. модернізація економіки: сучасні реалії, прогнозні сценарії та перспективи розвитку . 2023. С.363-367

15. Український ринок HORECA основні показники, проблеми та тенденції розвитку. URL: https://drive.google.com/file/d/13BljyT4-mrwmBaQxspatwXAVW_fk9QmH/view

16. Біловус С.В., Масюк Ю.О., Мункачій І.З. Окремі тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу та їх перспективи розвитку для України в умовах туристичного ринку. Географія та туризм. 2020

17. Івасишина Н.В. Розвиток ресторанного господарства в Україні. Вісник КНЛУ. Серія Історія, економіка, філософія. Випуск 28. 2023

18. Веселовська Т.Є. Вплив війни на ціноутворення та споживчу поведінку в готельно-ресторанній сфері України. Академічні візії. 2024. Вип.32. с.1-10

19. Скроб В.І., Борко Т.М. Особливості функціонування готельно-ресторанної справи в умовах воєнного стану. Участь молоді у розбудові агропромислового комплексу України. 2024С.254-260
20. Кафе Bassano Dolceteка (Дольчетека Бассано 2), меню. URL: <https://tomato.ua/ua/kyev/restaurants/dolceteка-bassanovekykazhytomyrska/menu>
21. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства.. Навч. пос. К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007.
22. Dolceteка (В.Житомирська). URL: <https://menuvzh.dolceteка.com.ua/online-menu/section:menu>
23. Барановський В. А. Ресторанний бізнес : навч. посібник. Київ : Фенікс, 2005. 220 с
24. Ростовський В.С., Кукуєва О.М. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Київ : Кондор, 2018. 497 с.
25. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навчальний посібник / за заг. ред. Г. М. Лисюк. Університетська книга, 2023.
26. Кучерук З. І., Шматченко Н. В. Технологія кондитерських виробів. Навчальний посібник. 2020
27. Гоблик-Маркович Н.М. Козар Я.І. Новітні напрями в організації діяльності кафе-кондитерських. Сучасні тенденції розвитку науки й освіти в умовах поглиблення євроінтеграційних процесів. 2022. С.422-424
28. Ковальчук Д. Аналіз інноваційних технологій виробництва бісквітних виробів. Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ. 2022. Вип.131.
29. Севергіна Т.О., Крижова Ю.П. Тенденції здорового харчування – солодощі без додавання цукру. Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства. 2024.С.88-89
30. Фудкост - що це таке, як його рахувати і як ним управляти URL: <https://joinposter.com/ua/post/foodcost-v-restorani>

Додатки

Додаток А

Кафе-кондитерська «Dolceteка»



Додаток Б

„Погоджено”Головний державний санітарний
лікар_____
(назва адміністративної території)
(прізвище, ім'я та по батькові керівника)М.П. _____
(підпис)**„Затверджено”**

Керівник

ТОВ „АРКО” кафе „Dolcheteka”

(найменування суб'єкту господарювання
у ресторанному господарстві)

Михайлова В.М.

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)



М.П.

(підпис)

Технологічна картка №1**Кондитерського виробу****Лимонний еклер з амарантового борошна та стевії**

(найменування страви або кулінарного виробу)

№ з/п	Назва сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г на 12 порцій		Технологічні вимоги до сировини
		Брутто, г	Нетто, г	
	Для тіста			
1	Мелене насіння чіа	72	72	ДСТУ 7160:2020
2	Амарантове борошно	250	250	ДСТУ 7213:2011
3	Вода	420	420	ДСТУ 7525:2014
4	Масло кокосове	125	125	ДСТУ 4562:2006
5	Сіль	3	3	ДСТУ 3583:2015
7	Крохмаль кукурудзяний	35	35	ДСТУ 3976-2000
8	Стевія	100	100	ДСТУ 4929:2008
9	Масло кокосове	260	260	ДСТУ 4562:2006
10	Сік лимону	50	50	ДСТУ 9126:2021
11	Лимонні шкірки	100	100	ДСТУ 4164:2000
	Вихід готової продукції			

Технологія приготування

Масло з водою і сіллю доводять до кипіння, додають борошно, варять 2–3 хв, охолоджують, змішують із чіа-гелем (чіа у воді 10 хв) і випікають при 180°C 30–40 хв. Крем готують із крохмалю, стевії та молока, варять до загустіння, охолоджують, додають кокосове масло й лимонний сік, наповнюють еклери. Лимонні шкірки варять 5 хв, потім у сиропі 15–20 хв, додають лимонний сік і варять ще 5–7 хв, загущують

крохмалем за потреби. до загустіння. Охолоджену глазур зберігають в холодильнику до 5 днів.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: Золотисто-жовта скоринка, рівномірна структура еклерів, витончені форми. Верхня частина прикрашена лимонною глазур'ю.

Колір: Еклер золотисто-жовтий, крем світлий, глазур лимонного кольору.

Консистенція: Легка, пориста текстура тіста, ніжний крем без грудочок.

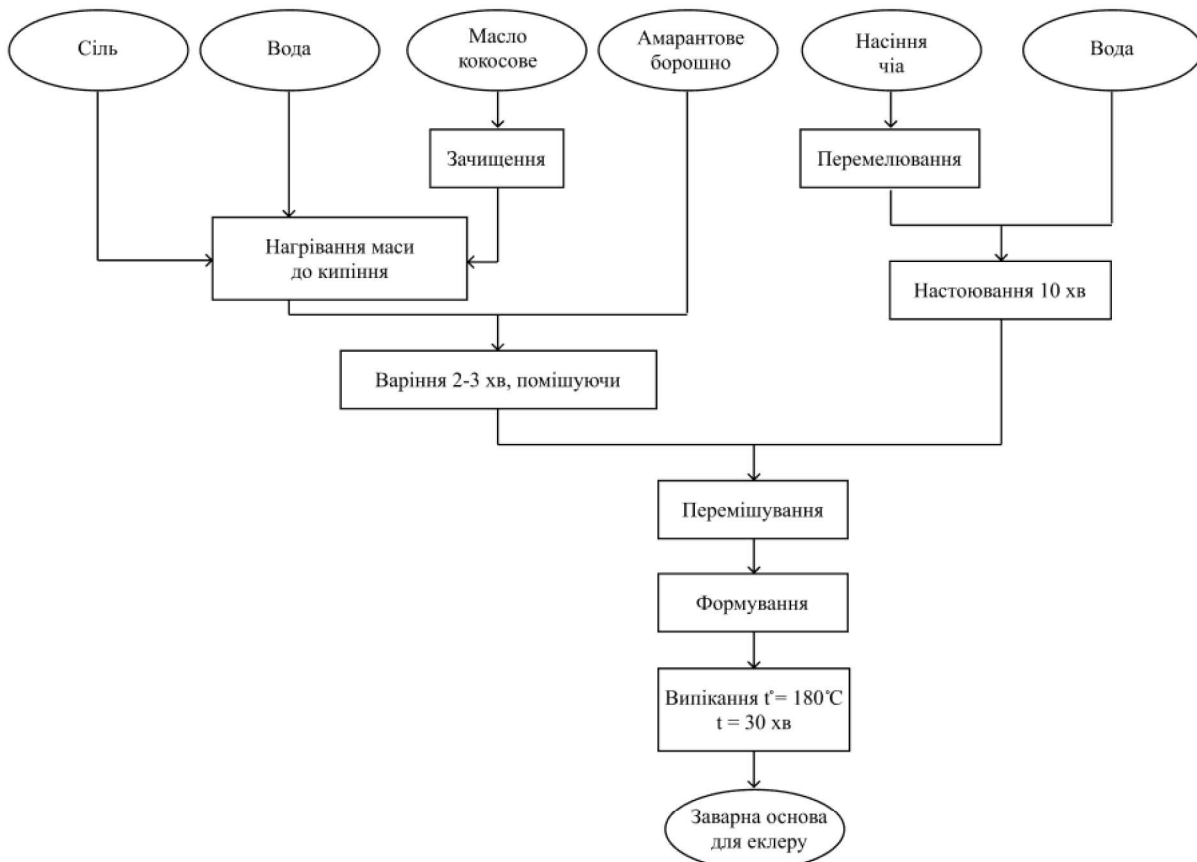
Смак, запах: Ніжний лимонний аромат та смак, легкі солодкі нотки.

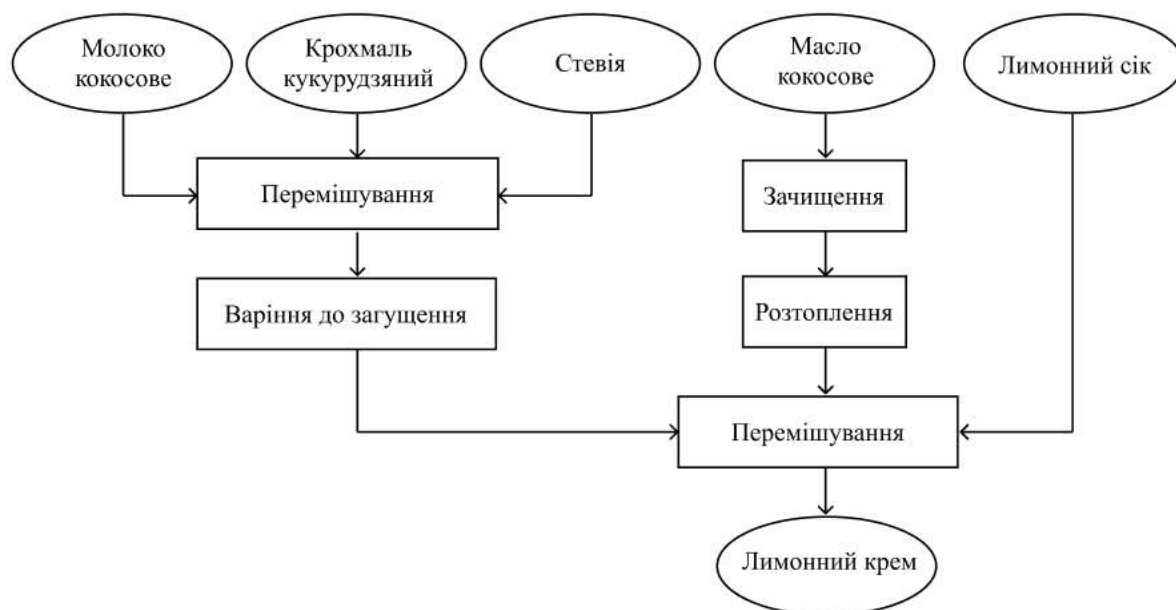
Карту склав: _____

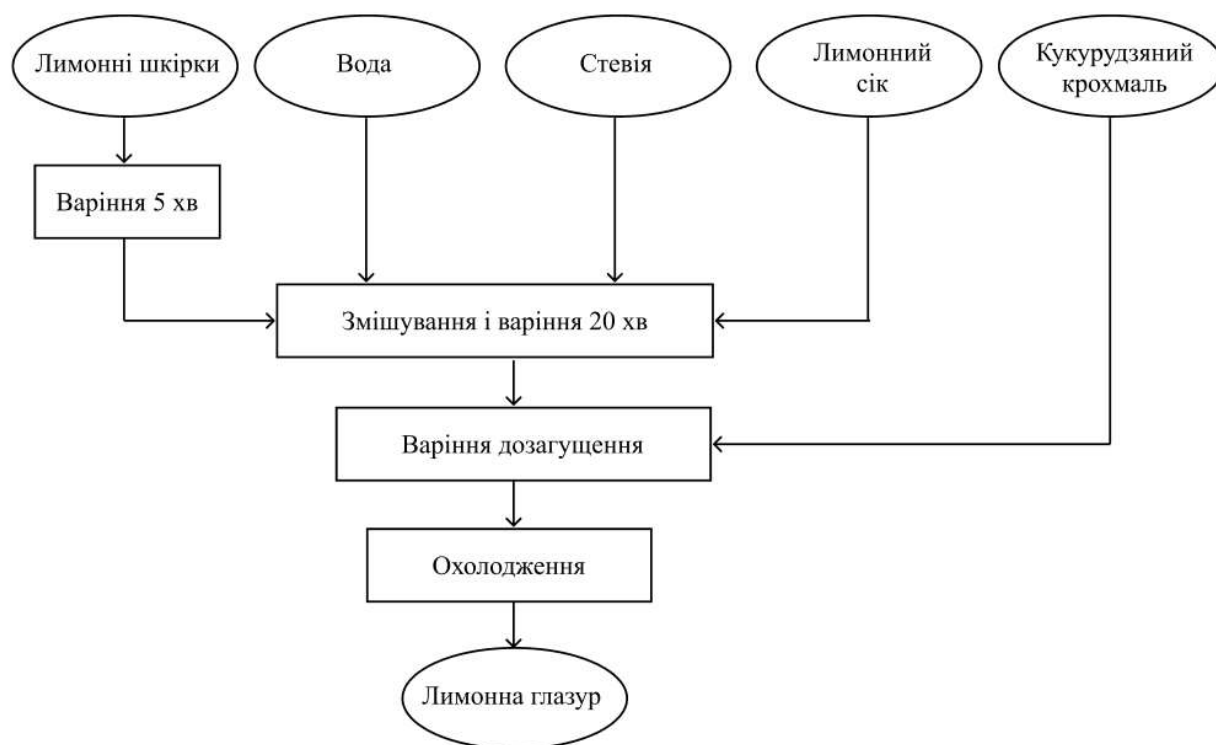


Ольга ДУЛЬКА

Марина СОКОЛЮК

Технологічна схема виготовлення заварних основ для еклерів

Технологічна схема виготовлення лимонного крему для еклерів

Технологічна схема виготовлення лимонної глазури для еклерів

ЗАТВЕРЖУЮ

Керівник «АРКО»

МІХЄЄВА Вікторія

«06» лютого 2025 р



АКТ

оцінки якості веганського лимонного еклеру

Ми, що підписалися нижче, керівник ТОВ «АРКО» Міхєєва В.М. та представники Національного університету харчових технологій: керівник науково-дослідної роботи, доцент кафедри готельно-ресторанної справ Дулька О.С., студент Соколюк М.О. з іншої сторони, склали цей акт про те, що в умовах виробництва ТОВ «АРКО» були проведені випробування по використанню зразків лимонного еклеру шляхом повної заміни інгредієнтів на веганські аналоги.

В умовах лабораторії кафедри готельно-ресторанної справи НУХТ (м. Київ, вул. Володимирська, 68) було розроблено технологічну картку амарантового лимонного еклеру, за якими виготовлено зразки амарантових лимонних еклерів ТОВ «АРКО» (м. Київ, вул. Велика Васильківська, 100), і проведена оцінка якості готової продукції. Якість виробів порівнювали з прототипом лимонного еклеру.

Органолептичні показники виробів оцінювали за такими показниками як зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак. Оцінку органолептичних показників якості проводили за п'ятибальною шкалою. Оцінка органолептичних показників готових виробів наведена в таблиці:


Показники якості	Зразки виробів	
	Лимонний еклер (прототип)	Лимонний еклер з амарантового борошна та стевії
Зовнішній вигляд	3.5	5.0
Колір	3.5	4.9
Консистенція	3.0	5.0
Запах	4.3	5.0
Смак	4.0	4.9


Аналіз отриманих даних показав, що лимонний еклер з амарантового борошна та стевії, виготовлений за запропонованою рецептурою, відповідає нормативній документації, що діє на харчових підприємствах України.

Висновки: враховуючи результати досліджень щодо можливості використання лимонного еклеру з амарантового борошна та стевії виготовленого за удосконаленою рецептурою, підтверджуємо можливість їх використання при виробництві кондитерських виробів та введення до меню закладів ресторанного господарства.


Від НУХТ:

Керівник НДР, доцент
кафедри готельно-ресторанної
справи

 Ольга ДУЛЬКА
Студент гр. ЗГС-5-1

 Марина СОКОЛЮК

Від підприємства:

Керівник
 Вікторія МІХЄЄВА

Додаток В

„Погоджено”
Головний державний санітарний
лікар

(назва адміністративної території)
(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____
(підпис)

„Затверджено”

Керівник

ТОВ „АРКО”, кафе „Dolcheteka”

(найменування суб'єкту господарювання
у ресторанному господарстві)

Михайлова В.М.
(прізвище, ім'я та по батькові керівника)



М.П.

(підпис)

Технологічна картка №2

Фірмової страви

Темпура з овочів в клярі з безглютенового борошна та соусу цацки

(найменування страви або кулінарного виробу)

№ з/п	Назва сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г		Технологічні вимоги до сировини
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Безглютенове борошно	20	20	ДСТУ 7213:2011
2	Морква	75	60	ДСТУ 7035:2009
3	Кабачок цукіні	70	56	ДСТУ 318-91
4	Перець червоний	40	27	ДСТУ ISO 972:2008
5	Гриби свіжі	150	114	ДСТУ 7786:2015
6	Капуста цвітна	150	73	ДСТУ 3280-95
7	Кукурудзяний крохмаль	10	10	ДСТУ 3976-2000
8	Рослинний йогурт	40	40	ДСТУ 4343:2004
9	Огірок	10	8	ДСТУ 3247-95
10	Часник	5	2	ДСТУ 3233-95
	Вихід	570	410	

Технологія приготування

Для темпури готують кляр: змішують холодну воду, спеції, поступово додають борошно та крохмаль до потрібної густоти. Цвітну капусту відварюють 2–3 хв, цукіні та перець нарізають. Овочі занурюють у кляр, обсмажують у розігрітій олії до золотистої скоринки, зайвий жир прибирають. Соус готують із рослинного йогурту, огірків, часнику, лимонного соку, олії, солі й перцю. Подають гарячим із соусом.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі рівномірно вкриті кляром.

Колір: золотистий кляр.

Консистенція: овочі хрусткі зовні та ніжні всередині, соус ніжний.

Смак, запах: злегка солодкі овочі, підкреслюються спеціями в клярі, свіжий соус додає баланс. Аромат — апетитний, з нотками смаженого тіста і пряного соусу.

Карту склав: _____



Ольга ДУЛЬКА
Марина СОКОЛЮК

УДК 664.7

УДОСКОНАЛЕННЯ КУЛІНАРНОГО СПРЯМУВАННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Соколюк М.О., здобувачка освіти

Дулька О.С., к.т.н.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ

Вступ. Ресторанний бізнес є важливою складовою сфери послуг. Спеціалізовані заклади, такі як кафе-кондитерські, потребують постійного вдосконалення асортименту та виробничих процесів для підтримання конкурентоспроможності. Дослідження присвячене аналізу шляхів удосконалення кулінарного спрямування конкретного закладу ресторанного господарства.

Актуальність теми. Сучасні споживачі все більше звертають увагу на якість продукції, натуральність інгредієнтів та оригінальність рецептур. Для підвищення привабливості закладу необхідно адаптувати меню відповідно до сучасних тенденцій, удосконалювати технології приготування та покращувати якість сервісу.

Матеріали та методи. У процесі дослідження було проведено аналіз діяльності конкретного закладу, вивчено його асортимент, технологічні процеси приготування продукції та особливості організації роботи.

Результати та обговорення. На основі проведеного аналізу кафе-кондитерської були запропоновані конкретні заходи для вдосконалення кулінарного спрямування закладу, які відповідають сучасним трендам здорового харчування. Перш за все, рекомендовано оновити меню, зробивши акцент на використанні натуральних компонентів та впровадженні веганських і вегетаріанських страв. Це дозволить задовольнити потреби клієнтів, які дотримуються дієт з обмеженнями або віддають перевагу здоровому харчуванню. Таке оновлення стане важливим кроком для залучення нової аудиторії, орієнтованої на сучасні харчові тренди.

Крім того, розширення асортимент закладу за рахунок сезонних та спеціалізованих десертів, таких як безглютеніві, низькокалорійні та інші варіанти для тих, хто прагне знизити калорійність свого раціону або має харчові обмеження. Включення таких страв дозволить кафе-кондитерській не лише урізноманітнити меню, але й задовольнити потреби різних груп споживачів, що шукають здорові альтернативи традиційним десертам.

Висновок. Удосконалення меню та адаптація його до сучасних харчових трендів, таких як здорове харчування, є важливим кроком у розвитку ресторанного бізнесу. Впровадження дієтичних та спеціалізованих страв відповідає потребам сучасних споживачів, що шукають здорові альтернативи традиційним стравам. Такі зміни сприяють підвищенню якості продукції, розширенню цільової аудиторії та зміцненню конкурентоспроможності закладів у сфері ресторанного господарства.