

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)

Віта ЦИРУЛЬНИКОВА
(прізвище та ініціали)

«Н» Лютимово 2025 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри


(підпис)

Лариса ШАРАН
(прізвище та ініціали)

«Н» Лютимово 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: «Економічне обґрунтування використання альтернативних білків у ресторанній продукції»

Виконав: здобувач 5 курсу, групи ЗГС 5-2

Старікова Аміна Леонідівна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)


(підпис)

Керівник Нікітіна Тетяна Андріївна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)


(підпис)

Рецензент Олександра НЄМІРІЧ

(ім'я, 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.

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

Л. ШАРАН Лариса ШАРАН

«04» грудня 2024 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Старікової Аміни Леонідівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Економічне обґрунтування використання альтернативних білків у ресторанній продукції»

керівник роботи Нікітіна Тетяна Андріївна, к.е.н., доцент

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

затверджені наказом закладу вищої освіти від «04» грудня 2024 року №991 кс







2. Строк подання здобувачем роботи 27 січня 2025 року

3. Вихідні дані до роботи: Буфет здорового харчування «Зелений Кит», м.Київ, економічне обґрунтування використання альтернативних білків у ресторанній продукції

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити): Вступ; Розділ 1. Ресторанний бізнес у місті Київ: стан, виклики, перспективи; Розділ 2. Аналіз діяльності ресторанного господарства «Буфет здорового харчування «Зелений Кит»»; Розділ 3. Економічне обґрунтування використання альтернативних білків у ресторанній продукції на прикладі «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»»; 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 | Нікітіна Т.А. доцент |  4.12.24 р. |  16.12.24 р. |
| Розділ 2 | Нікітіна Т.А. доцент |  17.12.24 р. |  02.01.25 р. |
| Розділ 3 | Нікітіна Т.А. доцент |  02.01.24 р. |  21.01.25 р. |

7. Дата видачі завдання 4 грудня 2024 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

| № з/п | Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи | Строк виконання етапів роботи | Примітка |
|-------|---|-------------------------------|----------|
| 1 | ВСТУП РОЗДІЛ 1. РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС У МІСТІ КИЇВ: СТАН, ВИКЛИКИ, ПЕРСПЕКТИВИ | 4.12-16.12.2024 р. | Виконано |
| 2 | РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «БУФЕТ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ «ЗЕЛЕНИЙ КИТ»» | 17.12-02.01.2025 р. | Виконано |
| 3 | РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ АЛЬТЕРНАТИВНИХ БІЛКІВ У РЕСТОРАННІЙ ПРОДУКЦІЇ НА ПРИКЛАДІ «БУФЕТУ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ «ЗЕЛЕНИЙ КИТ»» | 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)

Аміна СТАРІКОВА

(ім'я та прізвище)

Керівник роботи


(підпис)

Тетяна НІКІТІНА

(ім'я та прізвище)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Старікової Аміни Леонідівни

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: *«Економічне обґрунтування використання альтернативних білків у ресторанній продукції»*

Керівник роботи: Нікітіна Тетяна Андріївна, к.е.н., доцент

Дата захисту «.....» лютого 2025 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

Робота присвячена дослідженню економічної доцільності використання альтернативних білків в ресторанній продукції.

Розглянуто сучасні тенденції та підходи до впровадження білкових замінників, їх вплив на якість продукції, споживчий попит і собівартість страв.

Визначено основні проблеми та виклики, пов'язані з використанням альтернативних білків у «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»».

Окреслено механізми управління процесом впровадження нових страв у ресторанне господарство. Проведено аналіз ефективності використання рослинних білків.

Визначено економічну ефективність запропонованих рішень для «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»». Проведена оцінка рентабельності та перспектив розвитку ринку альтернативних білків у ресторанній сфері.

Ключові слова: альтернативні білки, ресторанне господарство, економічна ефективність, контроль якості, розвиток.

ABSTRACT

The work is devoted to the study of the economic feasibility of using alternative proteins in restaurant products.

Modern trends and approaches to the introduction of protein substitutes, their impact on product quality, consumer demand and similarity of dishes are considered.

The main problems and challenges associated with the use of alternative proteins in the "Green Whale" healthy food buffet have been identified. Mechanisms for managing the process of introducing new dishes into the restaurant industry are outlined. The analysis of the effectiveness of the use of vegetable proteins was carried out.

The economic efficiency of the proposed solutions for the "Green Whale" healthy food buffet was determined. An assessment of the profitability and prospects for the development of the market of alternative proteins in the restaurant sector was carried out.

Key words: alternative proteins, restaurant business, economic efficiency, quality control, development.

ЗМІСТ

| | |
|--|-----------|
| ВСТУП | 7 |
| РОЗДІЛ 1. РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС У МІСТІ КИЇВ: СТАН, ВИКЛИКИ, ПЕРСПЕКТИВИ | 9 |
| 1.1. Сучасний стан, типи та спеціалізація закладів ресторанного господарства у м. Київ..... | 9 |
| 1.2 Динаміка розвитку ресторанного бізнесу у м.Київ протягом 2020-2024 років..... | 11 |
| 1.3 Аналіз проблем і викликів для ресторанного господарства у м. Київ..... | 14 |
| РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «БУФЕТ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ «ЗЕЛЕНИЙ КИТ»» | 18 |
| 2.1. Організаційно-правова форма та організаційна структура «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»». Персонал закладу..... | 18 |
| 2.2. Основні та додаткові послуги «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»»..... | 19 |
| 2.3. Особливості організації харчування в «Буфеті здорового харчування «Зелений Кит»»..... | 21 |
| 2.4. Економічний аналіз діяльності ресторану «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»»..... | 23 |
| 2.5. Аналіз меню «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»»..... | 26 |
| 2.6. Аналіз впровадження страв з альтернативними білками «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»»..... | 28 |
| РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ АЛЬТЕРНАТИВНИХ БІЛКІВ У РЕСТОРАННІЙ ПРОДУКЦІЇ НА | 38 |

| | |
|---|-----------|
| ПРИКЛАДИ «БУФЕТУ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ «ЗЕЛЕНИЙ КИТ»» | |
| 3.1. Теоретичне обґрунтування впровадження страв з альтернативними білками у меню закладів ресторанного господарства..... | 38 |
| 3.2. Розробка технологічних карт для впровадження страв з альтернативними білками в меню «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»»..... | 40 |
| 3.3. Визначення економічної ефективності впровадження страв з альтернативними білками у меню «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»»..... | 41 |
| ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ | 46 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ | 48 |
| ДОДАТКИ | 51 |

ВСТУП

Сучасна ресторанна індустрія стикається з новими викликами, пов'язаними зі зміною споживчих вподобань, екологічними проблемами та необхідністю раціонального використання ресурсів. Традиційні джерела білка, що домінують у виробництві ресторанної продукції, асоціюються з високими екологічними витратами та значними витратами виробництва. У цьому контексті використання альтернативних білків стає перспективним напрямом розвитку галузі, який не лише сприяє задоволенню попиту на інноваційні продукти, а й відповідає принципам сталого розвитку.

Актуальність теми зумовлена необхідністю підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства шляхом впровадження економічно вигідних та екологічно раціональних рішень. Альтернативні білки, включаючи рослинні, мікробні та отримані за допомогою біотехнологій, дозволяють створювати продукти харчування, які відповідають сучасним тенденціям здорового харчування, етичного споживання та екологічної свідомості. Водночас дослідження економічних аспектів впровадження таких інновацій є недостатньо висвітленими, що актуалізує вибір даної теми для кваліфікаційної роботи.

Об'єктом дослідження є впровадження страв з альтернативними білками у закладах ресторанного господарства.

Предметом дослідження є технологія страв з альтернативними білками у закладах ресторанного господарства.

Мета роботи полягає в економічному обґрунтуванні доцільності використання альтернативних білків у ресторанній продукції.

Завданням дослідження є:

1. розглянути динаміку розвитку ресторанного бізнесу протягом 2020-2024 років;
2. проаналізувати проблеми і виклики для ресторанного господарства м. Києва;
3. проаналізувати діяльність буфету здорового харчування «Зелений Кит»

4. дослідити сучасні тенденції використання альтернативних білків у ресторанній індустрії.
5. проаналізувати екологічні та економічні переваги застосування альтернативних білків у ресторанных закладах.
6. розробити технологічні карти для приготування страв з альтернативними білками.
7. розрахувати економічну ефективність впровадження страв з альтернативними білками у ресторанному господарстві.
8. зробити рекомендації щодо впровадження страв з альтернативними білками в закладах ресторанного господарства.

Методами дослідження є:

В роботі використані наступні методи дослідження: спостереження – при зборі інформації про різні типи ресторанів через відвідування та огляд їхньої діяльності; метод порівняння використовувався у порівнянні динаміки розвитку ресторанного бізнесу в різні періоди для виявлення тенденцій; метод аналізу застосовано при вивченні сучасних проблем, з якими стикаються ресторани, на основі вторинних даних; метод синтезу використано при розробці перспективних шляхів для вирішення виявлених проблем у ресторанному підприємстві.

Структура роботи:

Кваліфікаційна робота складається із вступу, трьох розділів, висновку та пропозицій, списку використаної літератури та Інтернет-ресурсів, додатків.

РОЗДІЛ 1.

РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС У МІСТІ КИЇВ: СТАН, ВИКЛИКИ, ПЕРСПЕКТИВИ

1.1. Сучасний стан, типи та спеціалізація закладів ресторанного господарства у м. Київ

Сучасний стан ресторанного бізнесу в Києві можна охарактеризувати як динамічний і різноманітний, але водночас нестабільний через вплив низки внутрішніх і зовнішніх чинників.

Виклики та проблеми з якими стикаються заклади ресторанного господарства:

1. економічна нестабільність: через інфляцію, нестабільний курс валюти та зростання собівартості продуктів багато закладів зіштовхуються з фінансовими труднощами.

2. кадровий дефіцит: високий рівень міграції професійних кадрів та студентів за кордон призвів до нестачі кваліфікованих кухарів, офіціантів та менеджерів.

3. енергетична криза: перебої з електро- та водопостачанням в окремі періоди негативно вплинули на стабільність роботи закладів. Ця ситуація також спричинила додаткові витрати на придбання та обслуговування пристроїв електричного живлення, що створило фінансові труднощі для підприємців.

Попри численні виклики та труднощі, ресторанна галузь продовжує демонструвати позитивні тенденції. У столиці спостерігається стійке зростання кількості ресторанів, кафе, кав'ярень та закладів швидкого харчування. Київ став справжньою гастрономічною столицею України, пропонуючи широкий спектр закладів від бюджетних їдалень до преміальних ресторанів. Окрім класичних ресторанів, набули популярності моно концептуальні заклади (наприклад, заклади, що спеціалізуються лише на рамені, буріто чи десертах), фуд-холи та рор-ур-ресторани. Багато закладів активно впроваджують цифрові технології для автоматизації процесів, онлайн-замовлень, доставки їжі та програм лояльності.

Ресторанний бізнес у Києві демонструє гнучкість і адаптивність до сучасних викликів та залишається лідером в Україні за рівнем ресторанної культури,

приваблюючи як місцевих жителів, так і туристів своєю гастрономічною різноманітністю.

1. Ресторани

- **Тематичні ресторани:** пропонують специфічну кухню або атмосферу (італійська, японська, грузинська, українська тощо). Приклади: ресторан «Канапа» (українська кухня), «Puzata Nata» (традиційна українська їжа у демократичному форматі).

- **Елітні ресторани:** заклади високої кухні з авторськими меню, відомими шеф-кухарями та вишуканим сервісом. Наприклад, «Alaska» або «100 років тому вперед».

- **Фьюжн-ресторани:** поєднують різні кулінарні традиції, створюючи унікальні страви: «Китайський Привіт», «Fish Fetish»

2. Кафе

- **Кав'ярні:** спеціалізуються на напоях, особливо на каві, з невеликим асортиментом випічки або десертів. Наприклад, "One Love Coffee", "IDEALIST".

- **Кондитерські кафе:** орієнтовані на десерти (кейк, тістечка, макарони), як-от "Honey", "Namelaka".

3. Фаст-фуд

- **Мережеві заклади:** McDonald's, KFC – пропонують швидке обслуговування та стандартне меню.

- **Національний фаст-фуд:** локальні аналоги з акцентом на українську їжу: вареники, деруни, млинці (наприклад, "Паляниця").

4. Бари та паби

- **Паби:** пропонують широкий вибір пива та закусок. Наприклад, "Реберня", "This is Pivbar".

- **Коктейльні бари:** орієнтовані на алкогольні коктейлі, як-от "Hendricks bar" чи "Loggerhead".

5. Їдальні

- Орієнтовані на доступні ціни та швидке обслуговування. Популярні серед студентів і працівників офісів. Наприклад, "Їдальня №1", «Міська їдальня»

6. Вулична їжа

- **Фуд-траки:** пропонують швидкі закуски та напої (бургери, шаурма, хот-доги): «Doner Market».

- **Ринки їжі:** сучасний тренд, наприклад, Kyiv Food Market, де зібрано різні ресторани.

7. Вегетаріанські та здорове харчування

- Заклади для прихильників здорового способу життя, наприклад, "Green 13" чи "Імбир", "Nebos"

8. Тематичні заклади

- **Інтерактивні:** включають елементи шоу, наприклад, ресторани з живою музикою або кулінарними майстер-класами. Ресторан «Погремушка»

9. Сімейні заклади

- Орієнтовані на комфортне перебування сімей з дітьми, включаючи дитячі меню, ігрові зони ("Мацоні на Русанівці", "SHO").

Завдяки багатій культурній спадщині Києва та сучасним світовим трендам, ресторанна сфера міста залишається різноманітною і динамічною, задовольняючи потреби найвибагливіших гостей.

1.2 Динаміка розвитку ресторанного бізнесу у м.Київ протягом 2020-2024 років

У 2020–2024 роках ресторанний бізнес у Києві демонстрував помірне, але стабільне відновлення після викликів, спричинених пандемією COVID-19 та повномасштабним вторгненням. Попри локдауни, відключення світла, повітряні тривоги, обмеження та економічні труднощі, столичний ресторанний ринок виявив стійкість та адаптивність.

За підсумками січня-вересня 2021 року обсяг доходів ресторанного ринку України досяг приблизно 19,3 млрд грн або близько 695,8 млн доларів США, що на 6 млрд грн (або 218,9 млн доларів) перевищує аналогічні показники 2020 року. Темп зростання склав понад 45,9%. [4].

Щодо тенденцій відкриття закладів у 2021 році: ситуація з форматами нових проєктів суттєво не змінилася порівняно з 2020 роком, але стала більш стабільною.

Це свідчить про прагнення ринку розвиватися у вже заданому напрямі. Близько 80% нових закладів відкривалися у форматі кафе або демократичних ресторанів, що підкреслює їхню доступність і привабливість для відвідувачів незалежно від гастрономічного концепту та стилю. [4].

Загалом, ринок продовжував та продовжує активно розвиватися, незважаючи на виклики та труднощі.

Для ресторанного бізнесу 2022 рік приніс низку викликів: повномасштабне вторгнення, заборону на продаж алкоголю, комендантську годину, відключення світла. За даними системи обліку ресторанів Poster [5], першими після повномасштабного вторгнення відновили роботу й оговталися від ситуації фастфуди, кав'ярні та пекарні. Вже наприкінці травня більшість цих закладів змогли досягти довоєнних показників. Найдовше виходили на попередні показники бари, ресторани та кальяні. Вони сягнули лютого рівня доходу в жовтні-листопаді.

Згідно даних системи обліку ресторанів Poster, виручка та середній чек зросли у більшості закладів внаслідок інфляції та зростання цін на страви.

На рис. 1.1 показано динаміку змін виручки закладів у 2022 році

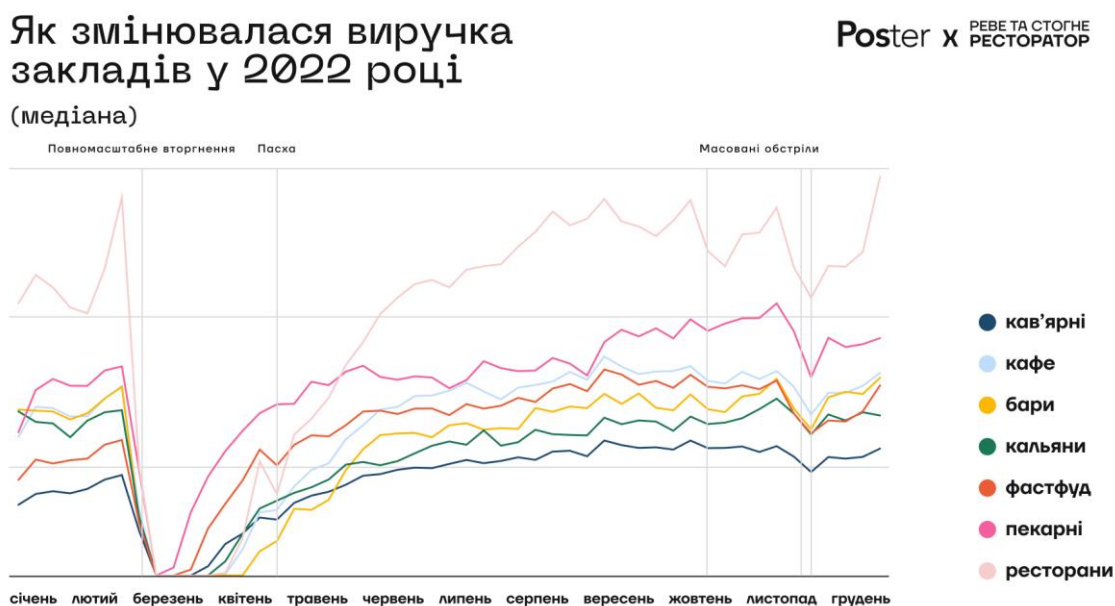


Рис 1.1 - Динаміка змін виручки закладів ресторанного господарства у 2022 році. Джерело [5].

У період 2021–2022 років ресторанний бізнес у Києві продемонстрував високий рівень стійкості та адаптивності до численних викликів, зокрема наслідків пандемії COVID-19 та повномасштабного військового вторгнення.

Динаміка розвитку ресторанного бізнесу в Києві у 2023 році демонструє поступове відновлення після значних викликів, спричинених воєнними діями. Столичний ринок громадського харчування майже повернувся до активної діяльності: відновлено роботу багатьох закладів, таких як McDonald's і KFC, а також відкрито нові ресторани. На рис. 1.2 показано зміну частоти відвідування закладів громадського харчування протягом 2022 - 2023 років у порівнянні з 2021 роком у місті Києві та інших міст України

| | Київ | Львів | Дніпро | Одеса | Харків | Інші обласні центри | Інші н.п. |
|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|---------------------|-----------|
| Ресторани | -14,0% | -14,9% | -16,6% | -16,4% | -16,1% | -16,1% | -17,0% |
| Кафе | -9,4% | -10,8% | -13,1% | -14,8% | -11,4% | -13,6% | -14,5% |
| Фаст-Фуди | -12,1% | -9,9% | -14,6% | -14,7% | -8,2% | -13,3% | -15,5% |
| Бари | -13,3% | -12,4% | -13,3% | -15,3% | -8,6% | -15,5% | -16,5% |
| Кав'ярні | -7,8% | -8,2% | -9,2% | -13,1% | -7,7% | -8,8% | -11,8% |
| Готелі | -12,9% | -11,8% | -12,8% | -26,1% | -6,8% | -10,3% | -20,0% |

Рис. 1.2 - Зміна частоти відвідування закладів громадського харчування протягом 2022 - 2023 років у порівнянні з 2021 роком у місті Києві та інших міст України. Джерело [6].

За маркетинговим дослідженням компанії Pro-Consulting, можна виділити наступні тенденції притаманних ринку громадського харчування у місті Києві [6]:

- столичний ринок громадського харчування майже відновився, запрацювали та активно оновлюють заклади МакДональдз та KFC, на заміну закритим закладам відкрили двері нові;
- спостерігається перенасиченість ринку у сегменті шаурми, натомість розвиваються сегменти кримськотатарської та східної кухні;
- зберігається високий попит на доставку їжі під замовлення додому та в офіси, що частково пов'язано з проведенням мобілізаційних заходів;
- сегмент ресторанів класу «люкс» продовжує занепадати через звуження платоспроможної аудиторії.

У 2024 році ресторанний бізнес у Києві зіткнувся зі змішаними тенденціями. Середній чек у ресторанах зріс на 14%, проте загальна відвідуваність знизилася на 3% [7]. Найбільше постраждали піцерії, ресторани та заклади фастфуду (падіння відвідуваності на 7-8% у 2024 році порівняно з 2023 роком). Водночас позитивну динаміку показали заклади, що спеціалізуються на суші: їхня виручка зросла на 16% [7].

Ресторанний бізнес Києва у 2020–2024 роках пройшов через серйозні випробування, але продемонстрував високий рівень адаптивності та готовність до змін. Попри складнощі, ринок залишається динамічним та перспективним, з акцентом на доступність, інновації та клієнтоорієнтованість. Основними викликами залишаються дефіцит кадрів, економічна невизначеність і зниження рентабельності. Протягом 2020-2024 років розвиток веганських ресторанів у Києві відбувався на тлі загальних тенденцій ресторанного ринку. Попри виклики, пов'язані з пандемією та економічними змінами, інтерес споживачів до веганської кухні сприяв появі нових закладів та розширенню веганських опцій у меню існуючих ресторанів. Очікується, що ця тенденція продовжиться, оскільки все більше людей обирають здоровий та екологічно свідомий спосіб життя.

1.3. Аналіз проблем і викликів для ресторанного господарства у м. Київ

Ресторанне господарство в Києві стикається з низкою проблем і викликів, які впливають на його розвиток. Ці проблеми мають економічний, соціальний, технологічний та регуляторний характер.

1. Економічні виклики

Проблеми:

- **Зниження купівельної спроможності:** через економічну нестабільність і зростання витрат населення на базові потреби, витрати на відвідування ресторанів зменшуються.
- **Висока орендна плата:** у Києві оренда приміщень для ресторанів є однією з найвищих в Україні, особливо у центральних районах.

- **Інфляція та зростання цін на продукти:** подорожчання базових продуктів суттєво впливає на собівартість страв.
- **Витрати на енергоносії:** у 2022–2024 роках багато закладів були змушені інвестувати в генератори та альтернативні джерела енергії.

Виклики:

- Адаптація до нових цінових реалій (створення бюджетних меню).
- Оптимізація витрат на персонал і виробництво.

2. Безпекові проблеми

Проблеми:

- **Ризики через військову ситуацію:** постійні повітряні тривоги, перебої з електроенергією та водопостачанням.
- **Мігрантські потоки:** частина потенційних гостей виїхала за кордон, що зменшило кількість відвідувачів.

Виклики:

- Забезпечення роботи під час відключень електроенергії (генератори, акумулятори).
- Розробка швидких рішень для безпеки гостей та персоналу під час тривоги.

3. Кадрові проблеми

Проблеми:

- **Дефіцит кваліфікованих працівників:** багато кухарів, офіціантів та інших працівників ресторанної галузі покинули Київ або змінили сферу діяльності.
- **Конкуренція за персонал:** ресторани змушені пропонувати вищу оплату праці, що збільшує витрати.

Виклики:

- Навчання та мотивація персоналу.
- Автоматизація процесів для зменшення залежності від людського фактора.

4. Конкуренція

Проблеми:

- Велика кількість закладів у Києві створює високий рівень конкуренції.
- Зростає популярність форматів "dark kitchen" і доставки, що змушує традиційні ресторани шукати нові способи залучення клієнтів.

Виклики:

- Виділення через унікальну концепцію, авторське меню, високий рівень сервісу.
- Підвищення якості та швидкості доставки.

5. Регуляторні проблеми

Проблеми:

- **Законодавчі обмеження:** податкова система, складнощі з оформленням дозволів на алкоголь, регулярні перевірки.
- **Зміни у регулюванні праці:** необхідність дотримання стандартів у трудових відносинах.

Виклики:

- Адаптація до частих змін у законодавстві.
- Впровадження програм автоматизації обліку та фінансів.

6. Соціальні виклики

Проблеми:

- **Зміна поведінки споживачів:** попит на вишукані ресторани знижується, тоді як швидка їжа та демократичні формати набирають популярності.
- **Патріотичні тренди:** зростає попит на локальні продукти та українську кухню, але не всі заклади встигають адаптуватися.

Виклики:

- Розробка страв із локальних продуктів.
- Підтримка національної ідентичності через концепцію та меню.

7. Технологічні виклики

Проблеми:

- **Цифровізація:** потреба в адаптації до онлайн-продажів і мобільних додатків.
- **Автоматизація:** багато закладів ще не використовують сучасні технології для управління.

Шляхи вирішення проблем та викликів закладів ресторанного господарства:

- Інвестиції в навчання персоналу та технології.
- Розвиток доставки та співпраця зі службами доставки.
- Гнучкість у роботі (мобільні формати, сезонні тераси).

Ресторанний бізнес Києва демонструє адаптивність, але для стабільного розвитку потрібна інтеграція інноваційних рішень та врахування поточних умов.

РОЗДІЛ 2.

АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «БУФЕТ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ «ЗЕЛЕНИЙ КИТ»»

2.1. Організаційно-правова форма та організаційна структура «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»». Персонал закладу.

Буфет здорового харчування «Зелений Кит» розташований у місті Київ, за адресою Кловський узвіз, 4.

Організаційно-правова форма підприємства: фізична особа-підприємець (ФОП) Павленко Ірина Миколаївна.

Фізична особа-підприємець (ФОП) – це одна з найпоширеніших організаційно-правових форм ведення бізнесу в Україні. ФОП є фізичною особою, яка здійснює підприємницьку діяльність без створення юридичної особи. Вона діє від свого імені, несе відповідальність за зобов'язаннями всім своїм майном (крім майна, яке за законом не може бути стягнене). ФОП має просту систему реєстрації, можливість обирати спрощену систему оподаткування та є популярним варіантом для малого бізнесу.

Вертикальна організаційна структура закладу.

- Керівник підприємства: відповідає за загальне управління та контроль за дотриманням стандартів обслуговування.
- Головний кухар: контролює процес приготування страв, дотримання рецептур та санітарних норм, займається розробкою нових страв.
- Адміністратор підприємства: координує роботу офіціантів, бариста, кур'єра та прибиральниць залу.
- Кухарі: займаються приготуванням страв.
- Обслуговуючий персонал (офіціанти та бариста) займаються обслуговуванням відвідувачів та приготуванням напоїв за баром.

На рисунку 2.1 показано вертикальну організаційну структуру закладу:

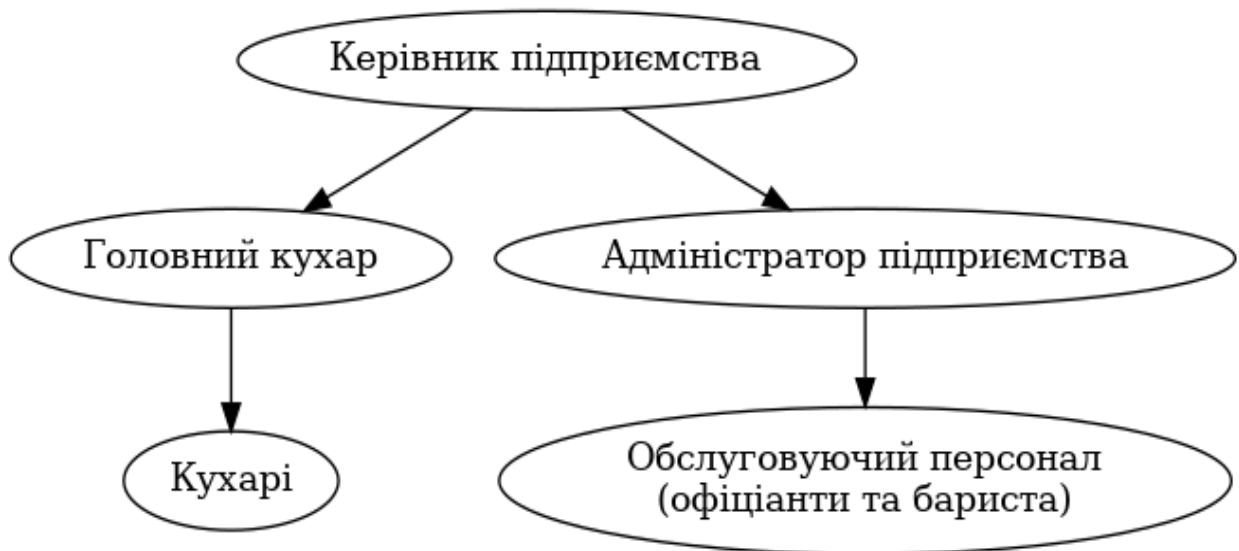


Рис. 2.1 - Вертикальна організаційна структура закладу здорового харчування «Зелений Кит»

Штат ресторану складається з 16 працівників. Це 4 кухаря, 2 кондитера, 2 прибиральниці, 2 офіціанти, 2 бариста, 1 адміністратор, 1 бухгалтер, 1 керівник підприємства, 1 кур'єр.

Кухарі та офіціанти працюють позмінно, графік роботи 2 через 2 дні. Усі працівники проходили спеціальну підготовку на підприємстві.

Цей графік роботи є зручним, оскільки не перевантажує працівників і забезпечує достатній час для відпочинку, що позитивно впливає на продуктивність праці. Керівник створив сприятливий мікроклімат, у якому панують дружні стосунки між працівниками, а конфлікти та суперечки виникають рідко. Виробничі процеси проходять оперативно, а персонал працює злагоджено.

2.2. Основні та додаткові послуги «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»»

Основні послуги:

1. Ресторан «Зелений Кит» спеціалізується на здоровому харчуванні, пропонуючи своїм гостям збалансоване меню з натуральних продуктів. У закладі регулярно оновлюється асортимент страв, зважаючи на вподобання українських споживачів. Основна мета ресторану — забезпечити відвідувачів смачною та

корисною їжею, що сприяє здоровому способу життя. Філософія ресторану полягає в тому, щоб кожен день харчування був простим, зрозумілим та збалансованим, без обмежень в інгредієнтах, з можливістю контролювати мікроелементи та калорійність страв відповідно до індивідуальних потреб і вподобань.

2. Ресторан пропонує широкий вибір страв. В меню представлені страви з високоякісних органічних продуктів:

- салати сезонні, м'ясні та рибні
 - боули - збалансована тарілка: веганські, сезонні, рибні
 - хумус
 - супи: бульйони, супи-пюре, рамен, том-ям
 - солоні та солодкі сніданки
 - корисні ранкові каші
 - страви з яєць та тофу
 - пироги
 - бургери веганські та з куркою, шаурма овочева
 - десерти веганські та з сезонних фруктів
 - веган raw цукерки без глютену, лактози, цукру та яєць
 - різноманітні напої: фреші, смузі, трав'яні чаї, детокс-чаї та фільтрована вода
- заклад пропонує натуральну каву з рослинним молоком.

Додаткові послуги:

1. Заклад здорового харчування «Зелений Кит» пропонує доставку страв по місту. Замовлення можна зробити через офіційний сайт або популярні платформи доставки Glovo, Bolt.
2. Організація заходів: проведення корпоративів, дитячих свят та сімейних вечірок зі здоровим меню. Гості можуть орендувати другу залу закладу для персональних подій.

2.3. Особливості організації харчування в «Буфеті здорового харчування «Зелений Кит»».

Схему виробничого процесу в «Буфеті здорового харчування «Зелений Кит»» наведено в Додатку И.

Основні особливості організації харчування:

1. Постачання та підбір сировини:

- a. Строгий контроль над якістю продуктів від постачальників.
- b. Продукти надходять від сертифікованих постачальників і проходять контроль якості.
- c. Сировина відповідає екологічним стандартам (мінімум оброблених інгредієнтів, без консервантів)

2. Зберігання продуктів:

- a. Дотримуються санітарно-гігієнічні норми.
- b. Використовуються сучасні системи холодильного зберігання для підтримки свіжості продуктів.

3. Асортимент страв:

Меню включає вегетаріанські, веганські та безглютенові страви.

- a. Широкий вибір салатів, смузі, боулів..
- b. Щосезонне оновлення пропозицій, сезонність інгредієнтів та використання свіжих продуктів.

4. Технологія приготування:

- a. Перевага надається методам, що зберігають максимальну кількість поживних речовин: запікання, приготування на пару, тушкування.
- b. Використання сучасного обладнання для мінімізації використання олії та інших жирів.

5. Порціонування та подача:

- a. Дотримання стандартів порцій для контролю калорійності.
- b. Використання екологічного посуду для замовлень на виніс.
- c. Кожна страва має естетичну подачу, що підкреслює її натуральність.

6. Контроль якості: на кожному етапі технологічного процесу здійснюється контроль дотримання стандартів гігієни, технологічних параметрів та смакових характеристик страв.
 - a. Регулярні перевірки санітарних умов та стандартів безпеки.
 - b. Зворотний зв'язок від клієнтів для покращення сервісу
7. Обслуговування гостей:
 - a. У буфеті здорового харчування «Зелений Кит» основним методом є обслуговування офіціантами, що відповідає концепції високоякісного сервісу та індивідуального підходу до гостей.
 - b. Можливість оформлення замовлень на виніс та доставка через партнерські сервіси або кур'єром закладу.
8. Екологічна відповідальність:
 - a. Використання біорозкладної упаковки для страв на виніс.
 - b. Знижки для гостей, які користуються власними контейнерами для напоїв.
9. Цільова аудиторія:
 - a. Акцент на гостей, які дотримуються принципів здорового способу життя.
 - b. Переважно молодь, офісні працівники та сім'ї з дітьми.
10. Інформаційна прозорість:
 - a. Повна інформація про склад, вагу та калорійність страв у меню.

Організація харчування в «Буфеті здорового харчування «Зелений Кит»» поєднує в собі високі стандарти якості, турботу про здоров'я відвідувачів та екологічну відповідальність. Заклад відповідає сучасним тенденціям ресторанного бізнесу, демонструючи приклад успішного впровадження концепції здорового харчування у міському середовищі.

2.4. Економічний аналіз діяльності ресторану «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»»

Інформацію про фінансові результати «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»» наведено в Додатку А.

Таблиця 2.1. SWOT-аналіз діяльності ресторану «Зелений Кит»

| Сильні сторони | Слабкі сторони |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Високий попит на здорове харчування. ● Використання органічних продуктів. ● Екологічно відповідальний підхід. ● Гнучка система доставки та замовлень. ● Власне приміщення, що значно знижує щомісячні витрати. | <ul style="list-style-type: none"> ● Висока собівартість продукції. ● Залежність від сезонності певних продуктів. |
| Можливості | Загрози |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Розширення мережі закладів. ● Розвиток онлайн-доставки. ● Запровадження нових форматів харчування (сніданки, ланчі, дієтичні плани, дитяче меню). | <ul style="list-style-type: none"> ● Економічна нестабільність у країні. ● Зниження купівельної спроможності населення. ● Збільшення конкуренції у сегменті здорового харчування. |

В таблиці 2.2. наведено аналіз прибутку від діяльності ресторану «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»»

Таблиця 2.2. Аналіз прибутку від діяльності ресторану «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»»

[складено автором у відповідності до фінансової звітності підприємства, див. Додаток А]

| Показник | Код рядка | За попередній період, 2022рік, тис.грн. | За звітний період, 2023рік, тис.грн. | Абсолютне відхилення (+ або -), тис. грн. | Питома вага, % | | |
|---|------------|---|--------------------------------------|---|-------------------------------|----------------------------|----------------------|
| | | | | | за попередній період, 2022рік | за звітний період, 2023рік | відхилення (+ або -) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Чистий дохід (виручка) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг) | 035 | 6480 | 6970 | +490 | 100,0 | 100,0 | - |
| Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг) | 040 | 3240 | 3480 | +240 | 50,00 | 49,93 | -0,07 |
| Валовий прибуток – ряд. (035 – 040) | 050 | 3240 | 3490 | +250 | 50,00 | 50,07 | +0,07 |
| Інші операційні доходи | 060 | 486 | 522 | +36 | 7,5 | 7,29 | -0,21 |
| Адміністративні витрати | 070 | 350 | 380 | +30 | 5,4 | 5,45 | +0,05 |
| Витрати на збут | 080 | 80 | 85 | +5 | 1,23 | 1,22 | -0,01 |
| Інші операційні витрати | 090 | 20 | 22 | +2 | 0,31 | 0,32 | +0,01 |
| Фінансові результати від операційної діяльності: прибуток (збиток) – ряд. (050 + 060 – 070 – 080 – 090) | 100 | 3276 | 3525 | +249 | 50,56 | 50,57 | +0,01 |
| Дохід від участі в капіталі | 110 | - | - | - | - | - | - |
| Інші фінансові доходи | 120 | - | - | - | - | - | - |
| Інші доходи | 130 | - | - | - | - | - | - |
| Фінансові витрати | 140 | - | - | - | - | - | - |
| Витрати від участі в капіталі | 150 | - | - | - | - | - | - |
| Інші витрати | 160 | - | - | - | - | - | - |
| Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування: прибуток (збиток) – ряд. (100+110+120+130-140-150-160) | 170 | 3276 | 3525 | +249 | 50,56 | 50,57 | +0,01 |
| Податок на прибуток від звичайної діяльності | 180 | 589 | 634 | +45 | 9,09 | 9,1 | +0,01 |

Продовження таблиці 2.2.

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|--|------------|-------------|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|
| Фінансові результати від звичайної діяльності: прибуток (збиток) – ряд. (170 – 180) | 190 | 2687 | 2891 | +204 | 41,47 | 41,48 | +0,01 |
| Надзвичайні: | | | | | | | |
| – доходи | 200 | - | - | - | - | - | - |
| – витрати | 205 | - | - | - | - | - | - |
| Податки з надзвичайного прибутку | 210 | - | - | - | - | - | - |
| Чистий: прибуток (збиток) – ряд. (190+200 – 205 – 210) | 220 | 2687 | 2891 | +204 | 41,47 | 41,48 | +0,01 |

Проведений у таблиці 2.2. аналіз прибутку від діяльності ресторану «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»» показує що в 2023 році у порівнянні з 2022 роком:

- валовий прибуток в абсолютному значенні зріс на 250 тис. грн (з 3240 до 3490 тис.грн);
- прибуток від операційної діяльності зріс на 249 тис.грн. або на 0,01% (з 3276 до 3525 тис.грн.);
- чистий прибуток зріс на 204 тис.грн. або на 0,01% (з 2687 до 2891 тис.грн.). Цьому сприяло позитивне сальдо інших фінансових доходів та витрат. Отже, ефективність ресторану в цілому зросла

Перспективи розвитку ресторану

- Диверсифікація послуг: Розширення асортименту здорових страв, додавання дитячого та дієтичного меню.
- Інновації: Впровадження мобільних додатків для замовлень та електронного меню.

2.5. Аналіз меню «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»»

Меню закладу наведено в додатку Б.

Для відвідувача буфету здорового харчування «Зелений Кит» відкривається широкий асортимент різноманітних страв, орієнтованих на здорове харчування та використання натуральних інгредієнтів. У меню представлені веганські, вегетаріанські та збалансовані страви, що відповідають сучасним тенденціям у харчуванні, та охоплюють широкий спектр смаків.

Заклад пропонує поживні боули з овочами, кіноа або нутом. Ці страви збалансовані за складом та калорійністю. Також тут представлені страви для прихильників рослинного харчування.

Веганські варіанти бургерів із рослинними котлетами та класичні із куркою. Шаурма «Космічний Джедай» із незвичними інгредієнтами, як-то, авокадо й зелений салат.

Страви подані в демократичному ціновому діапазоні, а вказівка калорійності додає зручності для відвідувачів.

Меню ресторану створює враження місця, де гості можуть не лише смачно поїсти, але й дбати про своє здоров'я. Заклад підходить як для звичайних обідів, так і для тих, хто шукає щось незвичне в рамках здорового харчування.

Заклад пропонує своїм відвідувачам також веганські десерти, чізкейки без цукру та без глютену, так і класичні пироги та чізкейки. У складі десертів без цукру використовують заміник цукру - сироп топінамбуру.

В меню також представлена безглютеніві, безлактозні цукерки. Є навіть морозиво на основі рослинного тіста - Моті.

Сильні сторони меню:

1. Різноманітність меню:
 - У меню представлені різні категорії страв: сезонні боули, супи, бургери, десерти, сніданки. Це дозволяє задовольнити різні смаки гостей.
 - Меню містить позиції для різних груп клієнтів, зокрема веганів, шанувальників здорового харчування та традиційних страв.

2. Сучасний підхід:

- Використання альтернативних інгредієнтів, таких як кіноа, кокосове молоко, тофу, відповідає сучасним тенденціям здорового харчування.
- Веганські десерти та страви без лактози, глютену тощо відповідають вимогам клієнтів із дієтичними потребами.

Недоліки:

1. Обмежений асортимент страв з альтернативними білками:

- У меню мало страв із рослинними білками, такими як нут, сочевиця, темпе, сейтан. Це може зменшити привабливість закладу для веганів і вегетаріанців.
- Відсутність експериментальних страв із м'ясними заміниками (наприклад, Beyond Meat).

2. Мала кількість інноваційних напоїв:

- У програмі не представлено інноваційних напоїв, таких як смузі, фреші, рослинні альтернативи молока (лате з вівсяним або мигдальним молоком).

3. Відсутність сезонних змін у меню:

- Меню не враховує сезонність, що могло б додатково залучати клієнтів та знижувати витрати на сировину завдяки використанню локальних продуктів.

4. Недостатня увага до дитячого меню:

- У програмі немає окремих позицій для дітей, що могло б залучити сімейну аудиторію.

Пропозиції для покращення меню:

1. Розширення асортименту страв з альтернативними білками:

- Запровадити страви з нуту (фалафель), сочевиці (супи, салати), тофу, темпе, сейтану.
- Додати бургери або боули з використанням рослинних м'ясних заміників, таких як Beyond Meat, Impossible Burger.

2. Сезонне оновлення меню:
 - Додавати "страву місяця", яка б підкреслювала сезонність.
3. Розширення дитячого меню:
 - Створити окремий розділ із позиціями для дітей (невеликі порції пасти, супів, десертів із мінімальною кількістю цукру).
4. Впровадження спеціальних акцій:
 - Пропонувати бізнес-ланчі для офісних працівників із наперед визначеним набором страв.
5. Оптимізація кількості порцій:
 - На основі аналізу популярності страв коригувати виробничу програму, збільшуючи або зменшуючи кількість порцій популярних або малозатребуваних страв.

Меню буфету здорового харчування «Зелений Кит» наведено в додатках.

2.6. Аналіз впровадження страв з альтернативними білками «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»»

Альтернативні білки — це джерела білків, які відрізняються від звичних м'ясних чи молочних продуктів. Їхня мета — забезпечити наш організм усіма необхідними амінокислотами, при цьому зменшуючи вплив на природу [9].

Серед найбільш популярних варіантів:

1. Рослинні білки: соя, горох, сочевиця, нут, кіноа. Ці продукти є основою для таких замінників м'яса, як Beyond Meat чи Impossible Burger. Також є український виробник якісного рослинного фаршу, компанія Eat Me At — рослинне м'ясо на основі текстурованого соєвого білка.
2. Білки з водоростей: спіруліна та хлорела — справжні суперфуди, багаті білками, вітамінами та антиоксидантами.
3. Гриби: їх текстура нагадує м'ясо, а смакові якості дозволяють створювати кулінарні шедеври.
4. Ферментовані продукти: наприклад, темпе або міцелієві білки (сучасні технології дозволяють вирощувати білки з грибного кореня).

Важливість використання альтернативних білків:

1. Екологія: виробництво традиційного м'яса займає величезні ресурси — від земельних площ до води. Рослинні або лабораторні білки мають значно менший вплив на довкілля.
2. Здоров'я: багато альтернативних продуктів мають менше шкідливих жирів, холестерину і калорій.
3. Зменшення голоду: альтернативні білки дозволяють створювати дешеві продукти, які можуть стати рішенням для регіонів із нестачею їжі.
4. Етичність: це шанс зменшити жорстоке поводження з тваринами.

Перспектива альтернативних білків:

Світовий ринок альтернативних білків стрімко зростає. За даними досліджень, до 2030 року понад 30% м'ясного ринку може бути замінено альтернативними продуктами. Великий бренд, такий як Unilever уже інвестує мільйони доларів у розробку таких продуктів. [10]

Смак альтернативних білків:

Технології вже дозволяють створювати продукти, які майже не відрізняються за смаком і текстурою від звичних. А деякі з них навіть можуть здивувати своїм неповторним ароматом і багатством смаків.

Альтернативні білки — це не просто тренд, а реальна необхідність. Вони відкривають двері у світ, де ми можемо жити у гармонії з природою, не жертвуючи своїми гастрономічними вподобаннями.

Оцінка потреби та мотивів для впровадження альтернативних білків:

Чому було вирішено запровадити страви з альтернативними білками у меню "Зеленого Кита":

Зростаючий попит на здорове харчування: в останні роки спостерігається стійка тенденція до збільшення інтересу до здорового способу життя та харчування. Люди все більше звертають увагу на те, що вони їдять, і шукають варіанти, які допоможуть підтримувати їхнє здоров'я. Страви з альтернативними білками, такі як рослинні білки (соєві, горохові, інші), є чудовою альтернативою традиційним тваринним продуктам і можуть привабити нову аудиторію клієнтів.

Популяризація вегетаріанства та веганства: зростаючий тренд серед молоді до вегетаріанства та веганства змушує заклади громадського харчування адаптувати своє меню під ці зміни. Вегетаріанці та вегани часто шукають альтернативні джерела білка для заміни м'яса, риби та молочних продуктів. Запровадження страв з альтернативними білками дозволяє «Зеленому Китаю» задовольнити потреби цієї групи споживачів.

Стійкість та екологічні фактори: використання альтернативних білків є більш екологічним варіантом, ніж традиційне тваринне м'ясо. Виробництво рослинних білків, наприклад, потребує менше ресурсів (води, земельних ділянок, енергії) та викликає менше викидів парникових газів.

Інноваційність і конкурентоспроможність: багато закладів намагаються впроваджувати інноваційні концепції у своїй роботі, щоб виділитися на фоні конкурентів. Страви з альтернативними білками можуть бути цікавими та новими для гостей, що шукають різноманіття у меню. Це також дозволяє закладу «Зеленого Китаю» стати передовим у галузі здорового харчування.

Задоволення потреб гостей: багато людей шукають продукти, які відповідають їхнім специфічним дієтичним вимогам, таким як зниження рівня холестерину, покращення роботи травної системи або зниження споживання тваринних жирів. Альтернативні білки часто є здоровішими за тваринні аналоги та можуть допомогти зберегти або покращити фізичне здоров'я гостей.

Типи альтернативних білків, що були введені в меню:

Рослинні білки з нуту:

- **Опис:** нут (турецький горох) є одним із найпопулярніших джерел рослинного білка. Він часто використовується для приготування хумусу, фалафелю або як основний інгредієнт у вегетаріанських котлетах.
- **Харчові властивості:** містить високий вміст білка (близько 25 г на 100 г у сухому продукті), клітковину, вітаміни групи В та мінерали (залізо, магній, фосфор).
- **Біологічні властивості:** допомагає знижувати рівень холестерину, стабілізує рівень цукру в крові та підтримує здоров'я серця. [11]

Темпе

- Опис: це традиційний індонезійський продукт із ферментованих соєвих бобів, який має щільну текстуру та горіховий смак.
- Харчові властивості: містить близько 20 г білка на 100 г, є джерелом пробіотиків, вітамінів групи В та мінералів (кальцій, залізо, магній).
- Біологічні властивості: завдяки ферментації легко засвоюється організмом, підтримує здорову мікрофлору кишечника та підвищує імунітет.

[12]

Гриби шиїтаке

- Опис: гриби шиїтаке – це популярний інгредієнт азіатської кухні, відомий своїм насиченим смаком умами.
- Харчові властивості: містять до 2,2 г білка на 100 г, низькокалорійні, багаті на вітаміни групи В, мінерали (цинк, мідь, селен) та антиоксиданти.

[13]

- Біологічні властивості: допомагають зміцнити імунну систему, знижують рівень холестерину, мають протизапальні властивості.

Рослинне м'ясо Eat Me:

- Опис: імітація м'яса, виготовлена з соєвих білків, виков закладі ристовується для приготування бургерів.
- Харчові властивості: містить до 25 г білка на 100 г продукту, багате на залізо та вітаміни групи В. Деякі продукти також збагачені вітаміном В12.
- Біологічні властивості: знижує ризик серцево-судинних захворювань, оскільки містить менше насичених жирів, ніж тваринне м'ясо. [14]

Альтернативні білки є здоровою альтернативою традиційним білкам, через:

- менший вміст насичених жирів: більшість альтернативних білків містять менше насичених жирів, що знижує ризик серцево-судинних захворювань.
- відсутність холестерину: рослинні білки не містять холестерину, що сприяє підтриманню здоров'я судин.

- багатство клітковиною: рослинні білки часто містять клітковину, яка підтримує здорове травлення.
- антиоксидантні властивості: деякі альтернативні джерела білка (гриби шіїтаке, нут) містять антиоксиданти, що допомагають боротися зі старінням клітин.
- екологічність: виробництво рослинних білків вимагає менше природних ресурсів (води, землі) і має менший вуглецевий слід.
- підтримка різноманіття в харчуванні: альтернативні білки дозволяють урізноманітнити раціон, забезпечуючи організм необхідними амінокислотами та мінералами. [10]

Інтеграція альтернативних білків у страви «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»»

1. Страви з альтернативними білками що були інтегровані в меню закладу «Зелений Кит», Додаток В, Додаток Г, Додаток І:

Бургер з рослинним м'ясом Eat Me At: котлета на основі соєвого білка з додаванням спецій, свіжих овочів, соусу манго-чілі, веган чедеру VIOLIFE.

Шаурма «Космічний джедай» з темпе: темпе використовується як основний білковий інгредієнт, маринується у спеціях і обсмажується для досягнення ніжної текстури та яскравого смаку, до складу страви також входить авокадо, огірок, айсберг, томати.

Боул з фалафелем та хумусом: класичний набір, що включає кульки фалафелю, хумус - нутове пюре, кольорову капусту, броколі, булгур, мікс грибів.

Боул з тофу: запечений тофу подається на вибір з кіно або рисовою локшиною, шпинатом, кеш'ю та кокосовим соусам, що надають страві свіжий і гармонійний смак.

Хумус з фалафелем або тофу: класичний кремний хумус подається разом із фалафелем або шматочками тофу для створення збалансованої закуски, з додаванням олії, часнику, сіку лимона, та сезамової пасти.

Хумус з бататом: до складу страви входить: бурій рис, запечений кабачок, маринований імбир, салат чука, едамаме боби.

Кокосовий том-ям з тофу: паста том-ям, мікс грибів, кокосове молоко, імбир, тофу, помідори.

Веган десерти на основі горіхів та фініків: корисні солодощі, де основу складають горіхи, фініки та натуральні підсолоджувач - сироп топінамбура.

В таблиці 2.3. представлено дохід від впровадження страв з альтернативними білками

Таблиця 2.3. - Дохід «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»» від впровадження страв з альтернативними білками

| Назва страви | Загальний попит на місяць | Ціна однієї порції, грн | Дохід за місяць, тис.грн | Дохід за плановий рік, тис. грн |
|---------------------------|---------------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4=2*3 | 5=4*12 |
| Боули | | | 91,745 | 1,100,94 |
| India falafel bowl | 135 | 295 | 39,825 | 477,900 |
| Панікеш «Моряк Папай» | 78 | 295 | 23,010 | 276,120 |
| Китайська Осінь | 98 | 295 | 28,910 | 346,920 |
| Хумус | | | 33,795 | 405,540 |
| Хумус з фалафелем | 70 | 210 | 14,700 | 176,400 |
| Бататове поле Хумус Боул | 67 | 285 | 19,095 | 229,14 |
| Супи | | | 18,525 | 222,300 |
| Кокосовий том-ям з тофу | 95 | 195 | 18,525 | 222,300 |
| Бургери/шаурма | | | 54,690 | 656,280 |
| Бургер Eat Me | 108 | 275 | 29,700 | 356,400 |
| Шаурма «космічний джедай» | 98 | 255 | 24,990 | 298,800 |
| Солодкі страви | | | 82,720 | 992,64 |
| Кіноа з чіа та бататом | 85 | 150 | 12,750 | 153,000 |
| Кокосові сирники з тофу | 97 | 205 | 19,885 | 238,620 |
| Торт «Моркв'яний пряник» | 75 | 195 | 14,625 | 175,5 |

| <i>Продовження таблиці 2.3.</i> | | | | |
|---------------------------------|------------|-----|----------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4=2*3 | 5=4*12 |
| Чізкейк Манго-Маракуя | 89 | 210 | 18,690 | 224,28 |
| Чорничний кеш'ю-чізкейк | 78 | 215 | 16,770 | 201,24 |
| Цукерки | | | 27,460 | 329,520 |
| Фісташка в білому шоколаді | 88 | 105 | 9,240 | 119,880 |
| Снікерс | 112 | 100 | 11,200 | 134,400 |
| Баунті | 78 | 90 | 7,020 | 84,240 |
| Разом за місяць | | | 308,935 | |
| Разом за рік | | | | 2,386,382 |

Джерело: облікова система Буфету здорового харчування «Зелений Кит» -

Poster

2. Процес розробки рецептур

Тестування страв: процес розробки рецептур тривав приблизно 2-3 місяці. Протягом цього часу команда кухарів експериментувала з різними типами альтернативних білків, текстурами та способами приготування.

Модифікація: на етапі модифікації рецептури було приділено увагу балансу смаків, правильному поєднанню інгредієнтів та збереженню поживної цінності страв.

Адаптація до стандартів: важливим етапом було забезпечення стабільної якості страв, відповідність кулінарним стандартам закладу та створення доступних варіантів, які легко відтворити у великій кількості порцій щодня.

Дегустація та доопрацювання: перед фінальним введенням до меню всі страви пройшли дегустацію серед співробітників і тест-групи клієнтів. Враховувалися відгуки щодо смаку, текстури, подачі та загального враження від страв.

3. Оцінка органолептичних якостей страв

Органолептична оцінка включала аналіз смакових, ароматичних, текстурних та візуальних характеристик страв:

Смак: було досягнуто збалансованості смаків — страви не надто солоні, солодкі або пряні. Акценти на натуральних ароматах та спеціях дозволяють підкреслити основний інгредієнт (темпе, тофу, рослинне м'ясо).

Текстура: рослинне м'ясо Eat Me At має щільну текстуру, що імітує м'ясо. Темпе зберігає свою форму після обсмаження, а тофу має ніжну, але пружну консистенцію.

Аромат: страви мають апетитний аромат завдяки поєднанню спецій, трав та натуральних інгредієнтів.

Візуальна привабливість: боули та десерти оформлені яскраво та естетично, що підвищує апетит і робить їх привабливими для публікації в соціальних мережах.

Аналіз споживчих відгуків і попиту на страви з альтернативними білками у «Буфеті здорового харчування «Зелений Кит»»

1. Збір даних про споживчий попит на нові страви з альтернативними білками:

- Опитування гостей: онлайн-опитування через соціальні мережі допомогли зібрати думки про нові страви.
- Аналіз продажів: моніторинг кількості замовлень страв із альтернативними білками за період впровадження.
- Зворотний зв'язок від офіціантів: співробітники фіксували усні відгуки відвідувачів про смак, подачу та якість страв.
- Онлайн-рецензії: відгуки на платформах (Google Reviews, соціальні мережі) аналізувалися для виявлення трендів у сприйнятті гостями нових позицій.

2. Ключові результати:

- Найбільший попит спостерігався на бургер з рослинним м'ясом Eat Me At та боул з фалафелем та хумусом.
- Веган-десерти на основі горіхів та фініків отримали позитивні відгуки, особливо серед гостей, що дотримуються здорового способу життя.
- Менший попит був на шаурму з темпе, що може бути пов'язано з меншою обізнаністю споживачів щодо цього продукту.

Економічний та фінансовий аналіз впровадження страв з альтернативними білками у «Буфеті здорового харчування «Зелений Кит»»

1. Оцінка витрат на закупівлю альтернативних білків порівняно з традиційними білками:

Основні інгредієнти та їх вартість: традиційні білки (м'ясо курки, яловичина, свинина): Середня вартість — 150-200 грн/кг залежно від якості та постачальника.

Альтернативні білки:

- Рослинне м'ясо (Eat Me At): 250-300 грн/кг
- Темпе: 200-250 грн/кг
- Тофу: 120-160 грн/кг
- Нут: 50-80 грн/кг
- Гриби шиїтаке: 180-220 грн/кг
- Горіхи (для десертів): 300-400 грн/кг

Висновки щодо витрат: деякі альтернативні білки, такі як нут або тофу, є більш доступними, ніж традиційне м'ясо.

Інші продукти, як рослинне м'ясо або горіхи, є дорогими, що підвищує собівартість готових страв.

2. Аналіз економічної ефективності впровадження страв у меню

Середня маржинальність страв:

- Традиційні білки: 25-30%
- Альтернативні білки: 20-25% (деякі позиції мають нижчу маржинальність через високу собівартість).

Залучення гостей:

- Близько 15% гостей відвідали заклад завдяки рекламі страв з альтернативними білками.

Додаткові переваги:

- Позиціонування бренду як інноваційного та орієнтованого на здорове харчування.
- Підвищення лояльності існуючих клієнтів, які дотримуються рослинної дієти або зменшують споживання м'яса.

Висновок щодо економічної ефективності:

- Незважаючи на вищі витрати на закупівлю альтернативних інгредієнтів, страви з ними дозволяють підвищити середній чек та залучити нову аудиторію.

- Прямий фінансовий прибуток від впровадження поки що помірний, але довгострокова перспектива вказує на стабільне зростання попиту та фінансової стійкості.

Впровадження страв з альтернативними білками був стратегічно важливим кроком для «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»». Незважаючи на початкові фінансові виклики, цей напрям має значний потенціал для зростання та забезпечення конкурентних переваг у сфері здорового харчування.

РОЗДІЛ 3.

ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ АЛЬТЕРНАТИВНИХ БІЛКІВ У РЕСТОРАННІЙ ПРОДУКЦІЇ НА ПРИКЛАДІ «БУФЕТУ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ «ЗЕЛЕНИЙ КИТ»»

3.1. Теоретичне обґрунтування впровадження страв з альтернативними білками у меню закладів ресторанного господарства.

1. Актуальність проблеми

Зростання населення планети, екологічні виклики та підвищення обізнаності про здорове харчування сприяють популяризації альтернативних джерел білків. Традиційні білкові продукти, такі як м'ясо та молочні вироби, вимагають значних ресурсів для виробництва та створюють значний вплив на довкілля. У зв'язку з цим альтернативні білки, такі як рослинні білки, білки з комах, культивоване м'ясо та мікроорганізми, стають перспективними інгредієнтами у ресторанному господарстві.

2. Сутність альтернативних білків

Альтернативні білки – це продукти, які забезпечують необхідні амінокислоти для організму людини, але не належать до традиційних тваринних джерел. До них відносяться:

- Рослинні білки: соя, горох, нут, квасоля, конопля, рис тощо.
- Білки з комах: цвіркуни, борошняні черв'яки, сарана.
- Культивоване м'ясо: м'ясо, вирощене у лабораторних умовах зі стовбурових клітин.
- Мікроорганізми: білки з грибів, водоростей, бактерій.

3. Переваги впровадження страв з альтернативними білками

1. Екологічні переваги:

- Зменшення викидів парникових газів.
- Економія водних ресурсів та земельних площ.
- Зниження навантаження на сільське господарство.

2. Здоров'я споживачів:

- Менший вміст насичених жирів порівняно з традиційним м'ясом.
- Високий вміст клітковини, вітамінів та мінералів у рослинних продуктах.
- Можливість уникнення антибіотиків та гормонів, часто присутніх у м'ясі.

3. Економічні переваги:

- Зниження собівартості страв у довгостроковій перспективі.
- Приваблення нових категорій клієнтів: вегетаріанців, веганів, флекситаріанців.
- Відповідність сучасним трендам сталого розвитку та свідомого споживання.

4. Проблеми та виклики впровадження

- Кулінарна адаптація: необхідність розробки технологічних карт страв з урахуванням особливостей альтернативних білків.
- Смакові характеристики: не всі альтернативні білки мають звичний для споживачів смак та текстуру.
- Стереотипи та упередження: деякі споживачі мають упередження щодо білків з комах чи культивованого м'яса.
- Ціна продукту: на початкових етапах виробництво альтернативних білків може бути дорожчим.

5. Перспективи розвитку

1. Освіта споживачів: проведення майстер-класів, дегустацій та інформаційних кампаній для популяризації нових продуктів.
2. Інноваційні технології: удосконалення процесів виробництва для покращення смакових характеристик та зниження вартості.
3. Розширення асортименту: створення ексклюзивних страв, які демонструють можливості використання альтернативних білків.

6. Висновки

Впровадження страв з альтернативними білками у меню закладів ресторанного господарства відповідає сучасним екологічним, економічним та соціальним

тенденціям. Це дозволяє закладам зміцнити свою конкурентоспроможність, задовольнити попит нових груп споживачів та сприяти сталому розвитку харчової галузі.

3.2. Розробка технологічних карт для впровадження страв з альтернативними білками в меню «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»»

До актуального меню ресторану рекомендовано додати дитяче меню, що дозволить розширити асортимент і залучити нову аудиторію. Таке оновлення забезпечить комфорт для батьків з дітьми, які зможуть обирати з різноманітних здорових та смачних страв. Крім того, це підвищить лояльність гостей і створить додаткові можливості для розвитку бізнесу.

1. **Кіноа-боул, з хрустким тофу та манго:** основою є варене кіноа доповнена хрустким тофу, скибочками манго, огірками, морквою та фісташками. Заправка на основі лаймового соку, соєвого соусу та імбиру. Цей боул збалансований за білками, жирами та вуглеводами, а текстурний контраст між хрустким тофу, ніжним манго і свіжими овочами робить його надзвичайно смачним та цікавим.

Додаток Д

2. **Сніданок з сейтановими сосисками:** запечені овочі: картопля, морква, перець, цукіні. Підсмажені сейтанові сосиски та листя салату з гуакамолем. Цей сніданок збалансований за білками, вуглеводами та жирами, має насичений смак завдяки запеченим овочам, пікантності сосисок та кремовості гуакамолем.

Додаток Е

3. **Міні-бургер з тофу та овочами:** запечена, маленька котлетка з тофу, з золотистою скоринкою, подається у міні-булочках із слайсами помідора, листям салату та з додаванням веганського соусу.

Додаток Є

4. **Фалафельні кульки з соусом тахіні:** міні-фалафелі з нуту, приправлені м'якими спеціями, подаються із соусом тахіні. До них додається овочева соломка (морква, огірок, солодкий перець).

Додаток Ж

5. **Котлетки з сочевичі та овочевою локшиною:** поживні котлетки на основі червоної сочевиці, подається з локшиною зі спіралезованих овочів (цукіні, морква), листям салату та слайсами авокадо.

Додаток

3

3.3. Визначення економічної ефективності впровадження страв з альтернативними білками у меню «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»»

Таблиця 3.1. - Плановий дохід «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»» від впровадження страв з альтернативними білками

| Назва страви | Загальний попит на місяць | Ціна однієї порції, грн | Дохід за місяць, тис.грн | Дохід за плановий рік, тис. грн |
|--|---------------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4=2*3 | 5=4*12 |
| Сніданок з сейтановими сосисками | 125 | 265 | 33,125 | 397,500 |
| Кіноа-боул, з хрустким тофу та манго | 135 | 185 | 24,975 | 299,700 |
| Міні-бургер з тофу та овочами | 90 | 245 | 22,050 | 264,600 |
| Фалафельні кульки з соусом тахіні | 98 | 185 | 18,130 | 217,560 |
| Котлетки з сочевичі та овочевою локшиною | 115 | 205 | 23,575 | 282,900 |
| Разом за місяць | | | 121,855 | |
| Разом за рік | | | | 1,462,260 |

Таблиця 3.2. - Витрати на впровадження страв з альтернативними білками у меню «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»»

| № | Стаття витрат | Марка сировини | Кількість шт./кг | Сума, тис. грн | |
|--|---------------------------------|--------------------|------------------|---------------------------|-------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| Обладнання | | | | | |
| 1. | Кухонний посуд (набір) | Fissman | 1 | 4859 | |
| 2. | Кухонний інвентар (набір) | Polaris | 1 | 1349 | |
| 3. | Дошки для нарізання (набір) | Gastro | 1 | 1669 | |
| 4. | Набір тарілок для сервірування | Zelena | 3 | 6960 | |
| 5. | Набір дитячих столових приборів | Lora | 12 | 5220 | |
| 6. | Спіральний ніж | OD Ricciolino | 2 | 250 | |
| Разом | | | | 20,307 | |
| Сировина для приготування страв | | | | | |
| | Стаття витрат | Марка сировини | Ціна, шт/кг грн | Кількість на місяць шт/кг | Сума за місяць, тис.грн |
| 1. | Кіноа біла | Софія Торг Компані | 260 | 7 | 1,820 |
| 2. | Сир тофу | Vegan Choice | 150 | 19,5 | 2,925 |
| 3. | Манго | Софія Торг Компані | 495 | 3,5 | 1,730 |
| 4. | Морква | Софія Торг Компані | 29 | 10,5 | 0,435 |
| 5. | Огірок свіжий | Софія Торг Компані | 82 | 8 | 0,656 |
| 6. | Кукурудзяний крохм. | Софія Торг К. | 65 | 1 | 0,65 |

Продовження таблиці 3.2.

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
|-----|--------------------------|-----------------------|-----|------|-------|
| 7. | Лайм | Софія Торг Компані | 193 | 1 | 0,193 |
| 8. | Соевий соус | Софія Торг Компані | 83 | 3 | 0,249 |
| 9. | Свіжий імбир | Софія Торг Компані | 212 | 0,54 | 0,115 |
| 10. | Мед | Софія Торг Компан | 148 | 0,54 | 0,080 |
| 11. | Оливкова олія | Софія Торг Компані | 344 | 4,1 | 1,389 |
| 12. | Картопля | Софія Торг Компані | 33 | 4,4 | 0,145 |
| 13. | Перець червоний | Софія Торг Компані | 112 | 8 | 0,896 |
| 14. | Цукіні | Софія Торг Компані | 37 | 11,7 | 0,433 |
| 15. | Сейтанові сосиски | Vegetus | 300 | 14 | 4,200 |
| 16. | Авокадо | Софія Торг Компані | 330 | 16,5 | 5,445 |
| 17. | Часник | Софія Торг Компані | 37 | 1 | 0,037 |
| 18. | Кінза | Софія Торг Компані | 276 | 1 | 0,276 |
| 10. | Мікс салату | Софія Торг Компані | 261 | 8,7 | 2,270 |
| 20. | Міні булочка для бургера | VakeHouse | 7 | 90 | 0,630 |
| 21. | Цибуля ріпчаста | Софія Торг Компані | 34 | 1 | 0,034 |
| 22. | Борошно пшеничне | Органік ЕкоПродукт | 55 | 1 | 0,055 |

| <i>Продовження таблиці 3.2.</i> | | | | | |
|--|----------|---------------------|----------------|-----|---------|
| 1 | 2 | 3 | | 4 | 5 |
| 23. | Тахіна | Gustyi | 270 | 3,5 | 0,945 |
| 24. | Сочевиця | Софія Торг Компані | 87,22 | 5 | 0,435 |
| 25. | Нут | Софія Торг Компані | 55 | 5 | 0,275 |
| Разом сировина для приготування страв на місяць | | | | | 25,733 |
| Разом сировина для приготування страв на рік | | | | | 308,796 |
| | Посада | Кількість персоналу | За рік | | |
| 1. | Кухар | 1 | 360,000 | | |
| Разом заробітня плата обслуговуючого персоналу за рік | | | 360,000 | | |
| Розом витрати на впровадження страв: | | | 689,103 | | |

Послідовність визначення ефективності впровадження страв з альтернативними білками у меню «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»», на рік представлено у вигляді таблиці 3.3.

Таблиця 3.3. - Визначення ефективності впровадження страв з альтернативними білками у меню «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»» на 2025 рік

| № | Стаття | Алгоритм розрахунку | Разом за 1 рік, тис. грн |
|----|---------------------------------|---------------------|--------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Доходи від впровадження страв | Табл. 3.1 | 1,462,260 |
| 2. | Витрати на впровадження страв | Табл. 3.2 | 689,103 |
| 3. | Прибуток від впровадження страв | п.1-п.2 | 773,157 |

| <i>Продовження таблиці 3.3.</i> | | | |
|---------------------------------|--|--|---------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 4. | Податок на прибуток (18%) | Ставка податку за чинним законодавством, розрахована в абсолютному значенні відносно п.3 | 139,168 |
| 5. | Чистий прибуток від впровадження страв | п.3-п.4 | 633,989 |
| 6. | Рентабельність від впровадження страв | $(\text{п.5}/\text{п.1}) * 100\%$ | 44% |
| 7. | Термін окупності капітальних вкладень для виготовлення страв | Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (табл.3.2) до чистого прибутку (табл.3.3) | 0,03 |

Отже, витрати на впровадження страв в перший рік введення в меню не перевищує доходи. Термін окупності введення страв складає менше року. Рентабельність від впровадження страв - 44%. Це досягається тим, що витрати на введення страв є невеликі.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У результаті проведеного дослідження досягнуто мету роботи – економічно обґрунтовано доцільність використання альтернативних білків у ресторанній продукції, що сприяє підвищенню конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства та відповідає сучасним екологічним і економічним вимогам.

Висновки:

1. Динаміка розвитку ресторанного бізнесу (2020-2024 роки): Проведений аналіз показав позитивну тенденцію до зростання попиту на інноваційні формати закладів із впровадженням екологічно відповідальних рішень.

2. Проблеми та виклики для ресторанного господарства м. Києва: Виявлено основні труднощі, такі як зростання вартості традиційних білкових продуктів, зміна споживчих вподобань на користь здорового харчування та необхідність раціонального використання ресурсів.

3. Аналіз діяльності буфету здорового харчування «Зелений Кит»: Дослідження підтвердило актуальність упровадження страв з альтернативними білками для підвищення лояльності гостей та підвищенню конкурентоспроможності.

4. Сучасні тенденції використання альтернативних білків: Описано перспективи застосування рослинних, мікробних та біотехнологічних білків у ресторанній індустрії, що сприяє зменшенню негативного впливу на довкілля.

5. Екологічні та економічні переваги альтернативних білків: Встановлено, що використання таких інгредієнтів дозволяє зменшити екологічний слід, оптимізувати витрати на сировину та створити страви, які відповідають сучасним вимогам споживачів.

6. Розробка технологічних карт: Створено технологічні карти страв з альтернативними білками, які забезпечують високу харчову цінність, інноваційний підхід до приготування та екологічність.

7. Економічна ефективність: Розрахунки показали, що впровадження страв з альтернативними білками є рентабельним для закладів ресторанного господарства.

8. Рекомендації для впровадження: Розроблено рекомендації щодо вдосконалення технологій, підготовки персоналу та маркетингових стратегій для успішного впровадження нових страв у меню.

Пропозиції:

1. Розширити асортимент страв з альтернативними білками у закладах ресторанного господарства м. Києва, зосереджуючись на потребах молоді аудиторії.

2. Проводити інформаційні кампанії для споживачів щодо переваг альтернативних білків, підкреслюючи їхню екологічність, харчову цінність та користь для здоров'я.

3. Створити партнерства з постачальниками альтернативних білкових інгредієнтів для оптимізації вартості закупівлі.

4. Інвестувати в навчання персоналу щодо технологій приготування страв з альтернативними білками та роботи з клієнтами.

5. Забезпечити постійний моніторинг ринку альтернативних білків для адаптації меню до нових тенденцій та потреб споживачів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Типи закладів ресторанного господарства: Опорні конспекти з теми: «Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи» з предмету: «Організація виробництва та обслуговування.» URL: <https://naurok.com.ua/oporni-konspekti-z-temi-tipi-zakladiv-restorannogo-gospodarstva-ta-operativne-planuvannya-h-roboti-z-predmetu-organizaciya-virobnictva-ta-obslugovuvannya-404342.html>
2. Їдальні Києва: де поїсти смачно та недорого. URL: <https://weekend.today/eda/yidalni-kyyeva.htm>
3. Каталог закладів у м. Київ. URL: https://reston.ua/kyiv_catalog/type:restorany/
4. Обсяг ресторанного ринку в Україні у 2021 році. URL: <https://restaurant-consulting.com.ua/uk/obsjag-restorannogo-rinku-v-ukraini-u-2021-roci>
5. Як ресторанний бізнес пережив 2022 рік: дослідження. URL: <https://ain.ua/2022/12/30/yak-restorannyj-biznes-perezhyv-2022-rik-doslidzhennya/>
6. 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
7. Як змінився ресторанний ринок України. Підсумок 2024 року від Poster URL: <https://joinposter.com.ua/blog/management/pidsumky-2024-roku-vid-poster>
8. Офіційний сайт буфету здорового харчування «Зелений Кит». URL: <https://greenwhale.com.ua/>
9. Що таке альтернативний білок? Історія його дослідження, стартапи і технології. URL: <https://newfood.ua/2022/02/06/shcho-take-alternatyvnyy-bilok-istoriia-yoho-doslidzhennia-startapy-i-tekhnologii/>
10. Unilever планує збільшити продаж рослинної продукції та просувати ідею «корисного харчування». URL:

<https://www.foodnavigator.com/Article/2020/11/19/Unilever-eyes-1bn-plant-based-sales-and-positive-nutrition-push/>

11. Нут - турецький горох. URL: <https://vegetus.ua/bobovye/nut-tureckij-gorokh-vegiland-400g-8783.html>

12. Рослинні протеїни та міфи про них. URL: https://sz.lviv.ua/more/article/Pravulne_harchuvania/roslynni-protejiny-ta-mify-pro-nyh/

13. Гриби шіітаке. URL: <https://zakach.com/products/gribi-siyitake-448>

14. Рослинне м'ясо Eat Me At: що воно таке та з чим його їсти. URL: https://harch.tech/2022/09/21/roslynne_mjaso-eat-me-at/

15. Головні тенденції у веганській їжі на 2022 рік. URL: <https://horeca-ukraine.com/golovni-tendencii-u-veganskij-izhi-na-2022-rik/>

16. Особливості просування веганських продуктів в українському ритейлі. URL: <https://rau.ua/novyni/osoblivosti-prosuvannja-veganskih-produktiv-v-ukrainskomu-ritejli/>

17. Етична альтернатива: чи в Україні майбутнє є рослинного м'яса? URL: <https://chas.news/current/etichna-alternativa-chi-e-v-ukraini-maibutne-u-roslinnogo-myasa>

18. Веганські підсумки 2024 року. URL: <https://www.veganexpress.org/post/veganski-pidsumky-2024>

19. Історія веганства в Україні. URL: <https://www.everyanimal.org/post/istoriia-vehanstva-v-ukraini>

20. Українці намагаються зменшити споживання продуктів тваринного походження: результати дослідження. URL: <https://horeca-ukraine.com/ukrainci-namagajutsja-zmenshiti-spozhyvannja-produktiv-tvarinnogo-pohodzhennja-rezultati-doslidzhennja/>

21. Офіційний сайт Eat Me At. URL: <https://eat-me-at.com/uk/news/roslynne-myaso-zroblene-v-ukrayini>

22. Розробка веганських харчових продуктів. URL: <https://www.0312.ua/news/3723454/rozrobka-veganskih-harcovih-produktiv-oglad-procesiv-ta-tehnologij-u-virobnictvi-veganskoi-izi>
23. До 2050 року майже 70% м'яса та молока замінять альтернативні продукти. URL: <https://horeca-ukraine.com/do-2050-roku-majzhe-70-m-jasa-ta-moloka-zaminjat-alternativni-produkti/>
24. Харчування для дітей веганів. URL: <https://www.veganhealth.in.ua/2019/02/feeding-vegan-kids.html>
25. Правильне харчування для дітей веганів віком від 6 місяців. URL: <https://www.veganhealth.in.ua/2019/07/eating-well-vegan-infants-from-6-months.html>
26. Організація ресторанного господарства. Методичні вказівки. ст. 29
URL: https://learn.ztu.edu.ua/pluginfile.php/119524/mod_resource/content/1/%D0%91%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%B9%20%D0%BF%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%9E%D0%A0%D0%93.pdf

«Звіт про фінансові результати «Буфету здорового харчування «Зелений Кит»»»

| Показник | Код рядка | 2022рік, тис.грн. | 2023рік, тис.грн. |
|---|----------------------|------------------------------|------------------------------|
| Дохід (виручка) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг) | 010 | 8100 | 8700 |
| Податок на додану вартість | 015 | 1620 | 1730 |
| Акцизний збір | 020 | - | - |
| Витрати, які виключаються з виручки | 025 | - | - |
| Інші вирахування з доходу | 030 | - | - |
| Чистий дохід (виручка) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг) ряд. (010 – 015 – 020 – 025 – 030) | 035 | 6480 | 6970 |
| Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг) | 040 | 3240 | 3480 |
| Валовий: | | | |
| – прибуток – ряд. (035 – 040) | 050 | 3240 | 3490 |
| – збиток – ряд. (035 – 040) | 055 | | |
| Інші операційні доходи | 060 | 486 | 522 |
| Адміністративні витрати | 070 | 350 | 380 |
| Витрати на збут | 080 | 80 | 85 |
| Інші операційні витрати | 090 | 20 | 22 |
| Фінансові результати від операційної діяльності: | | | |
| – прибуток – ряд. (050 або 055 + 060 – 070 – 080 – 090) | 100 | 3276 | 3525 |
| – збиток – ряд. (050 або 055 + 060 – 070 – 080 – 090) | 105 | | |
| Дохід від участі в капіталі | 110 | - | - |
| Інші фінансові доходи | 120 | - | - |
| Інші доходи | 130 | - | - |
| Фінансові витрати | 140 | - | - |
| Витрати від участі в капіталі | 150 | - | - |
| Інші витрати | 160 | - | - |
| Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування: | | | |
| – прибуток – ряд. (100 або 105+110+120+130-140-150-160) | 170 | 3276 | 3525 |
| – збиток – ряд. (100 або 105+110+120+130-140-150-160) | 175 | | |
| Податок на прибуток від звичайної діяльності | 180 | 589 | 634 |
| Фінансові результати від звичайної діяльності: | | | |
| 1. прибуток – ряд. (170 або 175 – 180) | 190 | 2687 | 2891 |
| 2. збиток – ряд. (170 або 175 – 180) | 195 | | |
| Надзвичайні: | | | |
| – доходи | 200 | - | - |
| – витрати | 205 | - | - |
| Податки з надзвичайного прибутку | 210 | - | - |

| | | | |
|---|-----|------|------|
| Чистий: | | | |
| - прибуток – ряд. (190 або 195 + 200 – 205 – 210) | 220 | 2687 | 2891 |
| - збиток – ряд. (190 або 195 + 200 – 205 – 210) | 225 | | |

Додаток В

ЗАТВЕРДЖУЮКерівник підприємства
ФОП Павленко І.М

(назва підприємства або суб'єкта господарювання)

Павленко І.М

(прізвище, ініціали)

«03» лютого 2021 р.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1
«Бургер з рослинним м'ясом Eat Me At»

| № | Назва сировини | Маса сировини, г | | | | Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини |
|----|--------------------------------|------------------|-------|--------------|-------|--|
| | | на 1 порцію | | на 10 порцій | | |
| | | брутто | нетто | брутто | нетто | |
| 1. | Рослинна котлета | 120 | 120 | 1220 | 1220 | |
| 2. | Кокосова булочка | 1шт | 55 | 10шт | 550 | ДСТУ 4587:2006 |
| 3. | Листя салату | 20 | 20 | 200 | 200 | ДСТУ 8107:2015 |
| 4. | Томат | 22 | 20 | 220 | 200 | ДСТУ 3246:95 |
| 5. | Мікс грибів | 15 | 15 | 150 | 150 | ДСТУ ISO 7561-2001 |
| 6. | Мармелад з цибулі | 10 | 10 | 100 | 100 | ДСТУ 3234-95 |
| 7. | Соус манго - чілі | 25 | 25 | 250 | 250 | ДСТУ 4561:2006 |
| 8. | Сир веганський VIOLIFE (чедер) | 25 | 25 | 50 | 50 | |
| | Вихід страви | | 280 | | 2800 | |

Додаток Г

ЗАТВЕРДЖУЮКерівник підприємства
ФОП Павленко І.М

(назва підприємства або суб'єкта господарювання)

Павленко І.М

(прізвище, ініціали)

«03» березня 2020 р.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №2
«Шаурма «Космічний джедай» з темпе»

| № | Назва сировини | Маса сировини, г | | | | Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини |
|----|---|------------------|-------|--------------|-------|--|
| | | на 1 порцію | | на 10 порцій | | |
| | | брутто | нетто | брутто | нетто | |
| 1. | Темпе (маринований у спеціях та обсмажений) | 100 | 100 | 1000 | 1000 | |
| 2. | Авокадо | 48 | 45 | 480 | 450 | ДСТУ ISO 2295:2019 |
| 3. | Огірок свіжий | 48 | 45 | 480 | 450 | ДСТУ 3247-95 |
| 4. | Айсберг | 35 | 35 | 350 | 350 | ДСТУ 8107:2015 |
| 5. | Лаваш | 80 | 80 | 800 | 800 | ДСТУ 8709 |
| 6. | Томати | 48 | 45 | 480 | 450 | ДСТУ 3246-95 |
| 7. | Соус кешью-цезар | 45 | 45 | 450 | 450 | ДСТУ 4561:2006 |
| | Вихід страви | | 400 | | 4000 | |

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник підприємства
ФОП Павленко І.М

(назва підприємства або суб'єкта господарювання)

Павленко І.М

(прізвище, ініціали)

«03» березня 2020 р.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №3
«Боул з фалафелем та хумусом»

| № | Назва сировини | Маса сировини, г | | | | Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини |
|----|--------------------|------------------|-------|--------------|-------|--|
| | | на 1 порцію | | на 10 порцій | | |
| | | брутто | нетто | брутто | нетто | |
| 1. | Фалафель - 3кульки | 150 | 150 | 1500 | 1500 | ДСТУ 6019:2008 |
| 2. | Хумус | 80 | 80 | 800 | 800 | ДСТУ 6019:2008 |
| 3. | Кольорова капуста | 53 | 50 | 530 | 500 | ДСТУ 3280-95 |
| 4. | Брокколі | 53 | 50 | 530 | 500 | ДСТУ 8147:2015 |
| 5. | Булгур відварений | 60 | 60 | 600 | 600 | ДСТУ7699:2015 |
| 6. | Мікс грибів | 35 | 35 | 350 | 350 | ДСТУ ISO 7561-2001 |
| 7. | Соус кешью-цацикі | 45 | 45 | 450 | 450 | ДСТУ 4561:2006 |
| | Вихід страви | | 425 | | 4250 | |

Додаток Д

ЗАТВЕРДЖУЮКерівник підприємства
ФОП Павленко І.М

(назва підприємства або суб'єкта господарювання)

Павленко І.М

(прізвище, ініціали)

«20» лютого 2025 р.

(підпис)

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1
«Кіноа-боул, з хрустким тофу та манго»**

| № | Назва сировини | Маса сировини, г | | | | Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини |
|----|-----------------------|------------------|-------|--------------|-------|--|
| | | на 1 порцію | | на 10 порцій | | |
| | | брутто | нетто | брутто | нетто | |
| 1. | Кіноа | 45 | 100 | 450 | 1000 | ДСТУ 4343:2004 |
| 2. | Тофу | 65 | 65 | 250 | 250 | |
| 3. | Манго | 40 | 35 | 40 | 350 | ДСТУ ISO 6660:2019 |
| 4. | Морква | 35 | 30 | 350 | 300 | ДСТУ 7035:2009 |
| 5. | Огірок свіжий | 33 | 30 | 330 | 300 | ДСТУ 3247-95 |
| 6. | Кукурудзяний крохмаль | 5 | 5 | 50 | 50 | ДСТУ 3976-200 |
| 7. | Спеції | 5 | 5 | 50 | 50 | ДСТУ ISO 939:2008 |
| | | | 260 | | 2600 | |
| | Соус: | | | | | |
| 1. | Сік лайму | 30 | 30 | 300 | 300 | ДСТУ ЕЖ ООН FFV-14:2007 |
| 2. | Соевий соус | 10 | 10 | 100 | 100 | ДСТУ 4596:2006 |
| 3. | Свіжий імбир | 4 | 4 | 40 | 40 | ДСТУ 8005:2015 |
| 4. | Мед | 4 | 4 | 40 | 40 | ДСТУ 4497:2005 |

| | | | | | | |
|----|---------------|----|--------|-----|-------------|---------------|
| 5. | Оливкова олія | 10 | 10 | 100 | 100 | ДСТУ 5065:200 |
| | | | 30 | | 300 | |
| | Вихід страви | | 260/30 | | 260/ 300 | |

Технологія приготування страви

1. Підготовка кіноа

Промити кіноа під проточною водою. Відварити у співвідношенні 1:2 (1 частина кіноа до 2 частин води) до м'якості, близько 15 хвилин. Потім залишити під кришкою на 5 хвилин, щоб кіноа "дозріла". Остудити до кімнатної температури.

2. Підготовка хрусткого тофу

- Тофу (твердий) нарізати кубиками приблизно 2x2 см.
- Промокнути паперовим рушником, щоб прибрати зайву вологу.
- Змішати кукурудзяний крохмаль, щіпку солі та паприки. Обкачати в цій суміші кожен шматочок тофу.
- Обсмажити тофу на розігрітій пательні з невеликою кількістю олії до золотистої скоринки з усіх боків.

3. Підготовка овочів і манго

- Манго почистити, нарізати тонкими скибочками.
- Огірок нарізати тонкими слайсами.
- Моркву нарізати соломкою.

Приготування заправки

4. У невеликій мисці змішати всі інгредієнти відповідно до технологічної карти, перемішати до однорідності.

5. Формування боулу

- На дно миски викласти охолоджене кіноа.
- Зверху рівномірно розкласти скибочки манго, огірка, моркви та обсмажений тофу.
- Посипати все фісташками, попередньо подрібненими ножем.

6. **Подача:** полити заправкою перед подачею.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готову страву не зберігають. Страву готують безпосередньо перед віддачею гостю.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: яскрава, кольорова страва з насиченими відтінками жовтого (манго), зеленого (огірок, фісташки), помаранчевого (морква) і золотистого (тофу). Текsturний контраст між гладкими шматочками манго, хрустким тофу та ніжним кіноа.

Запах: свіжий, з цитрусовими нотами лайма, пряним ароматом імбиру та легким відтінком кунжутної олії.

Колір: насичені природні відтінки: біло-бежевий кіноа, яскравий жовтий манго, зелений огірок і фісташки, золотисто-коричневий тофу.

Смак: збалансований — легка кислинка від заправки, солодкість манго, ніжність кіноа, пряність імбиру та хрусткість фісташок і тофу.

Консистенція: контрастна — м'яке кіноа, соковите манго, свіжі овочі, хрусткий тофу та фісташки створюють багатопшарове відчуття.

Харчова та енергетична цінність

100г страви містить:

Енергетична цінність - 113ккал;

білки - 5г; жири - 4,5г; вуглеводи - 14,3г

Додаток Е

ЗАТВЕРДЖУЮКерівник підприємства
ФОП Павленко І.М

(назва підприємства або суб'єкта господарювання)

Павленко І.М

(прізвище, ініціали)

«20» лютого 2025 р.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №2
«Сніданок з сейтановими сосисками»

| № | Назва сировини | Маса сировини, г | | | | Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини |
|-----|-------------------|------------------|-------|--------------|-------|--|
| | | на 1 порцію | | на 10 порцій | | |
| | | брутто | нетто | брутто | нетто | |
| 1. | Картопля | 35 | 30 | 350 | 300 | ДСТУ 9221:2023 |
| 2. | Перець | 33 | 30 | 330 | 300 | ДСТУ 2659-94 |
| 3. | Цукіні | 35 | 30 | 350 | 300 | ДСТУ 319-91 |
| 4. | Морква | 35 | 30 | 350 | 300 | ДСТУ 7035:2009 |
| 5. | Сейтанові сосиски | 110 | 110 | 1100 | 1100 | |
| 6. | Авокадо | 55 | 50 | 550 | 500 | ДСТУ ISO 2295:2019 |
| 7. | Часник | 3 | 3 | 30 | 30 | ДСТУ 3233-95 |
| 8. | Кінза | 3 | 3 | 30 | 30 | ДСТУ 2642-94 |
| 9. | Спеції | 5 | 5 | 50 | 50 | ДСТУ ISO 939:2008 |
| 10. | Мікс салату | 20 | 20 | 200 | 200 | ДСТУ 8107:2015 |
| | Вихід страви | | 300 | | 3000 | |

Технологія приготування страви

1. Підготовка овочів для запікання

- **Картопля, морква, перець, цукіні:** очистити картоплю та моркву, цукіні та перець вимити. Нарізати картоплю та моркву великими шматочками, цукіні — слайсами, перець — на широкі смужки.
- Змішати овочі у великій мисці з 2-3 ст. л. оливкової олії, додати сіль, перець, розмарин.
- Викласти овочі на деко, застелене пергаментом, і запікати в духовці при температурі 200°C 25-30 хвилин, періодично перемішуючи.

2. Підготовка сейтанових сосисок

- Розігріти пательню з 1 ст. л. оливкової олії.
- Обсмажити сосиски на середньому вогні з усіх боків до золотистої скоринки, близько 5-7 хвилин.

3. Приготування гуакамолє

- Вибрати стиглий авокадо, розрізати навпіл, видалити кісточку, м'якоть вийняти ложкою.
- Розім'яти авокадо виделкою до однорідної пасти.
- Додати 1 ч. л. лимонного соку, щіпку солі, чорного перцю, 1 зубчик часнику (подрібнений) і дрібно нарізану зелень кінзу. Добре перемішати.

4. Підготовка листя салату

- Листя салату (ромен, айсберг або мікс-салат) ретельно промити та обсушити паперовим рушником.

5. Подача страви

- На тарілку викласти запечені овочі.
- Додати підсмажені сейтанові сосиски.
- Поруч викласти кілька листків салату та гуакамолє.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готову страву не зберігають. Страву готують безпосередньо перед віддачею гостю.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: страва виглядає яскраво та апетитно. Рум'яні овочі гармонійно поєднуються із золотистими підсмаженими сейтановими сосисками. Листя салату додає свіжості, а гуакамоле створює кремову контрастну текстуру.

Запах: аромат запечених овочів із травами (розмарин, орегано) та підсмажених сейтанових сосисок з легкими нотами спецій. Свіжий цитрусово-пряний запах гуакамоле (авокадо з лимоном, часником і зеленню).

Колір: насичені природні кольори: золотиста картопля, яскраво-помаранчева морква, червоний перець, зелений цукіні, ніжно-зелений гуакамоле та свіжий салат.

Смак: запечені овочі мають ніжний солодкуватий смак із легкою пряністю та солоністю. Сейтанові сосиски — пікантні, із щільною текстурою та приємною пряністю спецій. Гуакамоле додає освіжаючу кремову нотку з легкою кислинкою від лимонного соку та ароматом зелені.

Консистенція: контрастна — овочі — м'які всередині, із золотистою хрусткою скоринкою. Сейтанові сосиски — щільні та злегка хрусткі ззовні після обсмаження. Гуакамоле — кремове, з легкою текстурою від шматочків авокадо. Листя салату — хрустке та свіже.

Харчова та енергетична цінність

100г страви містить:

Енергетична цінність - 130ккал;

білки - 4,5г; жири - 7г; вуглеводи - 12г

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник підприємства
ФОП Павленко І.М

(назва підприємства або суб'єкта господарювання)
Павленко І.М

(прізвище, ініціали)
«20» лютого 2025 р.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №3
«Міні-бургер з тофу та овочами»

| № | Назва сировини | Маса сировини, г | | | | Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини |
|----|--------------------------|------------------|-------|--------------|-------|--|
| | | на 1 порцію | | на 10 порцій | | |
| | | брутто | нетто | брутто | нетто | |
| 1. | Тофу | 115 | 115 | 1150 | 1150 | |
| 2. | Томат | 28 | 25 | 280 | 250 | ДСТУ 3246-95 |
| 3. | Листя салату | 30 | 30 | 300 | 300 | ДСТУ 8107:2015 |
| 4. | Міні булочка для бургера | 40 | 40 | 400 | 400 | ДСТУ 4587:2006 |
| 5. | Оливкова олія | 10 | 10 | 100 | 100 | ДСТУ 5065:200 |
| 6. | Сухарі для панування | 5 | 5 | 50 | 50 | ДСТУ 4587:2006 |
| 7. | Соевий соус | 15 | 15 | 150 | 150 | ДСТУ 4596:2006 |
| 8. | Спеції | 5 | 5 | 50 | 50 | ДСТУ ISO 939:2008 |
| | Соус | | | | | |
| 1. | Авокадо | 45 | 40 | 450 | 400 | ДСТУ ISO 2295:2019 |
| 2. | Лимонний сік | 3 | 3 | 30 | 30 | ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007 |
| | Вихід страви | | 245 | | 2450 | |

Технологія приготування страви

1. Приготування котлеток:

1. Вийняти тофу з упаковки та добре відтиснути зайву вологу, використовуючи серветки.
2. Натріть тофу на великій тертці або розімніть виделкою до консистенції «різаного м'яса».
3. У великій мисці змішати тофу, соєвий соус, оливкову олію та спеції.
4. Додати панірувальні сухарі, добре перемішати, щоб суміш стала трохи густою і тримала форму.
5. Сформувати міні котлетку (приблизно 3-4 см в діаметрі) і викласти на деко, застелене пергаментом.
6. Розігріти духовку до 200°C.
7. Випікати котлетки 15-20 хвилин, перевертаючи їх на половині часу, щоб вони стали золотистими і хрусткими з обох боків.

2. Підготовка булочок для бургерів:

1. Розрізати булочки на половинки.
2. Підсмажити половинки булочок на сухій пательні до золотистого кольору.

3. Підготовка овочів:

1. Нарізати свіжі помідори на слайси товщиною приблизно 0,5 см.
2. Вибрати свіже листя салату, ретельно помити та обсушити.

4. Збірка бургера:

1. На нижню частину кожної булочки нанести веганський соус.
2. Покласти на соус одну котлетку з тофу.
3. Додати слайси помідора та кілька листочків салату.
4. Накрити верхньою половинкою булочки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готову страву не зберігають. Страву готують безпосередньо перед віддачею гостю.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: маленькі золотисті котлетки з тофу в ніжних булочках, гармонійно поєднуються з яскравими слайсами помідора і свіжим салатом.

Запах: легкий аромат підсмаженого тофу з нотками спецій, свіжий запах помідорів та зелені салату, з приємним тоном веганського соусу на основі авокадо.

Колір: золотисто-коричневі котлетки з тофу, яскраво-червоні слайси помідора, зелений салат і біло-жовті булочки.

Смак: хрустка котлетка з тофу з пряними нотками, ніжний і соковитий смак помідорів та свіжість салату, з кремовим смаком веганського соусу

Консистенція: котлетка — хрустка ззовні, м'яка та ніжна всередині. Булочка м'яка, злегка пружна. Салат хрусткий, помідори соковиті. Соус кремовий, ніжний..

Харчова та енергетична цінність

100г страви містить:

Енергетична цінність - 160ккал;

білки - 7г; жири - 8г; вуглеводи - 15г

Додаток Ж

ЗАТВЕРДЖУЮКерівник підприємства
ФОП Павленко І.М

(назва підприємства або суб'єкта господарювання)

Павленко І.М

(прізвище, ініціали)

«20» лютого 2025 р.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №4
«Фалафельні кульки з соусом тахіні»

| № | Назва сировини | Маса сировини, г | | | | Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини |
|----|------------------|------------------|-------|--------------|-------|--|
| | | на 1 порцію | | на 10 порцій | | |
| | | брутто | нетто | брутто | нетто | |
| 1. | Нут | 50 | 150 | 500 | 1500 | ДСТУ 6019:2008 |
| 2. | Цибуля | 25 | 20 | 250 | 200 | ДСТУ 3234-95 |
| 3. | Часник | 15 | 10 | 150 | 100 | ДСТУ 3233-95 |
| 4. | Борошно пшеничне | 20 | 20 | 200 | 200 | ДСТУ 46.004-99 |
| 5. | Оливкова олія | 18 | 18 | 180 | 180 | ДСТУ 5065:200 |
| 6. | Спеції | 10 | 10 | 100 | 100 | ДСТУ ISO 939:2008 |
| 7. | Морква | 35 | 30 | 350 | 300 | ДСТУ 7035:2009 |
| 8. | Огірок свіжий | 33 | 30 | 330 | 300 | ДСТУ 3247-95 |
| 9. | Солодкий перець | 38 | 35 | 380 | 350 | ДСТУ 2559-94 |
| | Соус | | | | | |
| 1. | Тахіна | 35 | 35 | 350 | 350 | ДСТУ ISO 22000:2007 |

| | | | | | | |
|----|---------------|----|---------------|-----|----------------------|--------------------------|
| 2. | Лимонний сік | 10 | 10 | 100 | 100 | ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007 |
| 3. | Оливкова олія | 10 | 10 | 100 | 100 | ДСТУ 5065:200 |
| | Вихід страви | | 155/95 /35 | | 1550/ 950/3 50 | |

Технологія приготування страви

1. Відварений нут, цибулю, часник, спеції, борошно, оливкову олію викласти у кухонний комбайн і подрібнити до однорідної маси. Якщо суміш вийшла занадто сухою, додати невелику кількість води.
2. Перекласти масу в миску, добре перемішати та поставити в холодильник на 30 хвилин, щоб маса стала більш густою і зручною для формування кульок.
3. З готової маси сформувати маленькі кульки (діаметром близько 2-3 см).
4. Запекати кульки в духовці при температурі 180°C протягом 20-25 хвилин, перевертаючи їх на півшляху, щоб отримати більш легкий варіант страви.
5. Приготування соусу: змішати тахіні, лимонний сік, оливкову олію у маленькій мисці. Додати воду по кілька ложок, розмішуючи, до досягнення кремової консистенції. Додати спеції.
6. Підготовка овочевої соломки: моркву очистити та нарізати соломкою або натерти на великій тертці. Огірок нарізати соломкою. Солодкий перець нарізати тонкими смужками.
7. **Подача:** на тарілці викласти овочеву соломку. Розташувати поряд фалафельні кульки. Окремо подати соус.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готову страву не зберігають. Страву готують безпосередньо перед віддачею гостю.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: кульки золотисті та хрусткі, красиво викладені на тарілці поруч з овочевою соломкою. Соус тахіні кремовий, світло-кремового кольору, гарно доповнює страву.

Запах: легкий аромат спецій (кмін, коріандр) від фалафелів, підкреслений приємним запахом тахіні та свіжістю овочів.

Колір: золотисто-коричневі кульки, яскраво-оранжева морква, зелений огірок і червоний перець, білесий соус тахіні.

Смак: поєднання м'яких спецій та пряного нуту у фалафелях, з кремовим, трохи горіховим смаком соусу тахіні. Овочі додають свіжість і хрумкість.

Консистенція: кульки хрусткі ззовні, м'які та ніжні всередині. Соус тахіні кремовий, гладкий. Овочі хрусткі та соковиті.

Харчова та енергетична цінність

100г страви містить:

Енергетична цінність - 160ккал;

білки - 7г; жири - 8г; вуглеводи - 15

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник підприємства
ФОП Павленко І.М

(назва підприємства або суб'єкта господарювання)

Павленко І.М

(прізвище, ініціали)

«20» лютого 2025 р.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №5**«Котлетки з сочевиці та овочевою локшиною»**

| № | Назва сировини | Маса сировини, г | | | | Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини |
|-----|------------------|------------------|-------|--------------|-------|--|
| | | на 1 порцію | | на 10 порцій | | |
| | | брутто | нетто | брутто | нетто | |
| 1. | Сочевиця червона | 50 | 120 | 500 | 1200 | ДСТУ 6012 |
| 2. | Цибуля | 25 | 20 | 250 | 200 | ДСТУ 3234-95 |
| 3. | Часник | 15 | 10 | 150 | 100 | ДСТУ 3233-95 |
| 4. | Борошно пшеничне | 20 | 20 | 200 | 200 | ДСТУ 46.004-99 |
| 5. | Оливкова олія | 18 | 18 | 180 | 180 | ДСТУ 5065:200 |
| 6. | Спеції | 10 | 10 | 100 | 100 | ДСТУ ISO 939:2008 |
| 7. | Авокадо | 48 | 45 | 480 | 450 | ДСТУ ISO 2295:2019 |
| 8. | Листя салату | 30 | 30 | 300 | 300 | ДСТУ 8107:2015 |
| 9. | Цукіні | 60 | 55 | 600 | 550 | ДСТУ 319-91 |
| 10. | Морква | 60 | 55 | 600 | 550 | ДСТУ 7035:2009 |
| | Вихід страви | | 300 | | | |

Технологія приготування страви

1. Сочевицю промити, залити водою та варити на середньому вогні близько 15-20 хвилин до готовності, поки вона не стане м'якою. Важливо не переварити її, щоб вона не стала занадто м'якою. Відцідити сочевицю і дати їй охолонути. Для більшої зручності можна трохи розім'яти її виделкою. У великій мисці змішати готову сочевицю, цибулю, часник, спеції, борошно та трохи води. Добре перемішати всі інгредієнти до утворення маси, з якої можна сформувати котлетки. Якщо маса занадто рідка, можна додати ще трохи борошна.
2. Сформувати котлетки розміром з невеликі пальці. Обсмажити котлетки на сковороді з олією по 3-4 хвилини з кожного боку, до золотистої скоринки.
3. Підготовка овочевої локшини: цукіні та моркву очистити від шкірки. За допомогою спіралезувача нарізати овочі у вигляді локшини (спіралі). Підсмажити на сковороді з невеликою кількістю олії протягом 2-3 хвилин, щоб овочі стали м'якшими.
4. Підготовка салату та авокадо: листя салату добре промити та висушити. Авокадо розрізати навпіл, видалити кісточку, а м'якоть нарізати слайсами.
5. Подача страви: на тарілці викласти овочеву локшину. Поряд з локшиною розмістити 3 котлетки з червоної сочевиці. Додати свіжі листя салату і слайси авокадо.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готову страву не зберігають. Страву готують безпосередньо перед віддачею гостю.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: котлетки золотисті та хрусткі ззовні, з апетитною текстурою.

Локшина з овочів (цукіні та моркви) має свіжий вигляд та яскраві кольори.

Запах: аромат пряних спецій (кмин, куркума) з котлеток поєднується з м'яким запахом овочів та свіжості. Легкий аромат олії та свіжого авокадо додає страві завершеності.

Колір: золотисто-коричневі котлетки, яскраво-зелена локшина з цукіні, оранжева морква, зелені листя салату та кремовий авокадо створюють яскраву палітру.

Смак: котлетки мають м'який, але насичений смак червоної сочевиці з приємним поєднанням спецій. Локшина з овочів додає свіжість і легку солодкуватість, а авокадо приносить креманий відтінок.

Консистенція: котлетки хрусткі ззовні, м'які і ніжні всередині. Локшина з овочів м'яка та соковита, а листя салату — хрустке і свіжо-соковите. Авокадо — м'яке та кремове.

Харчова та енергетична цінність

100г страви містить:

Енергетична цінність - 150ккал;

білки - 6г; жири - 5г; вуглеводи - 18г

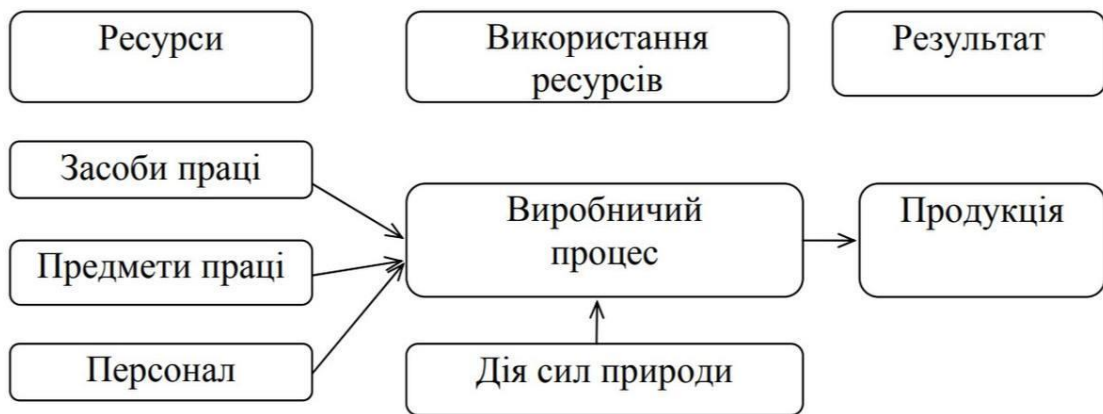


Рис. 3 - Схема виробничого процесу

Основними елементами виробничого процесу є процес праці, предмети та засоби праці. Процес праці – це доцільна діяльність, у якій людина за допомогою засобів праці (обладнання, інструмент, оснащення) видозмінює предмети праці (вихідну сировину, матеріали, напівфабрикати), перетворюючи їх на готовий продукт. [26]