

Аналіз попиту на споживання солодких страв під час сніданків у готелях

Романюк Ангеліна, Пушка Ольга, Арпуль Оксана

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Солодкі страви мають особливе значення у харчуванні людини, оскільки окрім забезпечення організму поживними речовинами, здатні покращувати настрій, що важливо під час першого прийому їжі. При готелях сніданки представлені «шведською лінією» та мають не достатньо широкий асортимент продукції для забезпечення гастрономічних потреб людей, що страждають на цукровий діабет.

Матеріали та методи. Методом соціологічного опитування досліджено попит на споживання солодких страв у національних та вітчизняних готелях м. Києва.

Результати. На території України функціонує лише декілька санаторіїв призначених для людей, що хворіють на цукровий діабет, які розташовані на заході України. Слід відзначити, що люди хворіють і в інших регіонах України та, безперечно, повинні мати можливість зупинитись у готельних підприємствах, де вони мали б змогу отримати послугу харчування з урахуванням особливостей діабетичного харчування. Наразі на підприємствах гостинності існують спеціальні станції для вегетаріанської їжі, для безглютенової чи безлактозної їжі, але відсутні станції для діабетичного харчування.

Дослідивши організацію солодких страв при сніданках у двох п'ятизіркових готелях ділового призначення м. Києва та проаналізувавши їх асортимент, було виявлено схильність до сезонних свіжих плодів та ягід, солодких каш, свіжих компотів, страв з кисломолочного сиру, таких як сирники та млинці з сиром, а також до борошняних солодких страв: млинці та панкейки. Провівши опитування гостей у готелях (табл.1) було виявлено, що серед запропонованих під час сніданків страв, найбільшою популярністю серед споживачів користуються: сирники, панкейки та запіканки.

Таблиця 1 – Результати опитування серед постояльців готельних послуг

Найменування страви	Вибір страв респондентів у готелях	
	Готель №1	Готель №2
Сирники	25	74
Млинці з кисломолочним сиром	13	20
Запіканка	20	48
Каша молочна	5	18
Свіжі плоди та ягоди	17	33
Панкейки	23	59

Виходячи з отриманих даних, саме ці страви було обрано для удосконалення технології шляхом заміни цукру на цукрозамінники та підсолоджувачі.

Висновки. Підприємства готельного господарства потребують розширення асортименту діабетичних солодких страв для меню сніданків при готелях. Шляхом удосконалення нутрієнтного складу обраних солодких страв можна досягти вилучення легкозасвоюваних вуглеводів, у вигляді сахарози, що не засвоюється при цукровому діабеті. Таким чином, запропоновані страви можуть цілком задовольнити гастрономічні потреби людей, що страждають цукровим діабетом, не обмежуючи їх у споживанні солодких страв.

Література

1. Романюк А.В., Пушка О.С., Сильчук Т.А. Розроблення дієтичних страв для меню сніданків при готелях. Економіка та суспільство. 2022. No 44.