

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
 Факультет управління, адміністрування та туризму  
 Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

бакалавр  
 Рівень вищої освіти

Використання локальних українських продуктів у меню італійського ресторану «Piccolino Trattoria»  
 Назва теми

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»  
 Шифр і назва галузі знань

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
 Шифр і назва спеціальності

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»  
 Назва

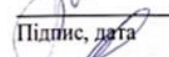
Шифр 21006

Виконала:  
 студентка 4 курсу група ГРС-21

  
 Підпис

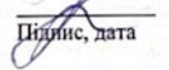
Ангеліна КРУЛИК  
 Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Керівник

  
 Підпис, дата

Наталія ПРИЛЕПА  
 Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Нормоконтролер

  
 Підпис, дата

Оксана ГРИНДІЙ  
 Ім'я ПРІЗВИЩЕ

До захисту допускаю:  
 Зав. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

  
 Підпис

Ігор ЖУРБА  
 Ім'я ПРІЗВИЩЕ


16 червня 2025 р

## ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет управління, адміністрування та туризму  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи  
Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)  
Галузь знань 241 Готельно-ресторанна справа  
Шифр, назва  
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа ОП «Готельно-ресторанна справа»  
Шифр, назва спеціальності та освітньої програми

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Завідувач кафедри

  
“16” червня 2025р.

### ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Крулик Ангеліна Юріївна

Прізвище, ім'я, по батькові студента

1. Тема роботи Використання локальних українських продуктів у меню італійського ресторану «Piccolino Trattoria», м. Хмельницький

керівник роботи Прилепа Наталія Валеріївна, к.е.н, доц. кафедри туризму та ГРС

Прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання

Затверджено наказом ректора університету від 04.06 2025 р. № 23 дод. -

2. Строк подання студентом роботи на кафедру 16 червня 2025 р.

3. Вихідні дані до роботи статті, монографії, навчальні посібники з теми використання локальних українських продуктів у меню ресторанних закладах, інформація та бухгалтерська звітність ресторану «Piccolino Trattoria», інформація мережі Інтернет тощо

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити): 1. Теоретичні аспекти локальних продуктів у формуванні меню. 2. Аналіз діяльності ресторану «Piccolino Trattoria». 3. Рекомендації щодо удосконалення використання локальних продуктів у меню ресторану «Piccolino Trattoria»

5. Перелік графічного матеріалу (із зазначенням обов'язкових креслень): Характеристика локального продукту. Переваги використання локальних продуктів у ресторанному меню. Основні проблеми використання локальних продуктів у ресторанному меню. Категорії аудиторії та ключові елементи щодо вподобання локального меню. Основні напрями діяльності ресторану «Piccolino Trattoria». Лінійна організаційна структура ресторану «Piccolino Trattoria». Принципи роботи та конкурентний профіль ресторану «Piccolino Trattoria». Штатний розклад та аналіз заробітної плати працівників ресторану «Piccolino Trattoria». Перелік сильних і слабких сторін ресторану «Piccolino Trattoria». Аналіз внутрішнього середовища ресторану. Профіль полярностей ресторану «Piccolino Trattoria». Аналіз впливу зовнішніх факторів на діяльність ресторану «Piccolino Trattoria» (PEST-аналіз). Аналіз фінансових результатів ресторану. Аналіз асортименту страв ресторану «Piccolino Trattoria». Пропозиції щодо удосконалення використання локальних продуктів у меню ресторану «Piccolino Trattoria» через співпрацю з єдиним постачальником «Мамина Ферма».

6. Дата видачі завдання 15 червня 2025р.

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

Пор. №	Назва етапів (розділів) кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Вибір теми дипломної роботи	березень 2025	виконано
2.	Одержання індивідуального завдання	квітень 2025	виконано
3.	Складання календарного плану графіка написання дипломної роботи	квітень 2025	виконано
4.	Підготовка до виконання дипломної роботи: підбір та вивчення літератури, участь у виконанні науково-дослідних робіт, інші заходи	квітень 2025	виконано
5.	Уточнення теми дипломної роботи та календарного плану-графіка, виходячи зі специфіки базового підприємства	квітень 2025	виконано
6.	Підготовка першого розділу	травень 2025	виконано
7.	Підготовка другого розділу	травень 2025	виконано
8.	Підготовка третього розділу	червень 2025	виконано
9.	Підготовка висновків	червень 2025	виконано
10.	Здача науковому керівнику	червень 2025	виконано
11.	Доопрацювання дипломної роботи з урахуванням зауважень наукового керівника	червень 2025	виконано
12.	Написання та оформлення роботи в остаточному варіанті	червень 2025	виконано
13.	Попередній захист дипломної роботи на кафедрі	червень 2025	виконано
14.	Одержання відгуку наукового керівника	червень 2025	виконано
15.	Одержання рецензії зовнішнього рецензента	червень 2025	виконано
16.	Захист дипломної роботи	червень 2025	виконано

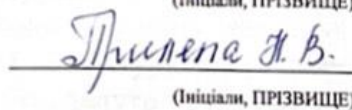
Студент


  
(Підпис)

Керівник роботи


  
(Підпис)


  
(Ініціали, ПРІЗВИЩЕ)


  
(Ініціали, ПРІЗВИЩЕ)

## АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу Крулик Ангеліна Юрїївна

Прізвище, ім'я, по батькові

Тема роботи: Використання локальних українських продуктів у меню італійського ресторану «Piccolino Trattoria»

Назва теми кваліфікаційної (дипломної) роботи

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Науковий керівник: к.е.н., доцент Прилепа Н.В.

Вчений ступінь, вчене звання, прізвище, ініціали

м. Хмельницький, 2025 р.

Кваліфікаційна робота виконана на 44 с., містить 13 таблиць, 5 рисунків, перелік джерел посилання складається з 19 найменувань, 1 додатки.

*Актуальність роботи.* Актуальність дослідження зумовлена зростаючим інтересом до використання локальних продуктів у ресторанному бізнесі як складової сталого розвитку та підтримки національного виробника. Інтеграція локальних українських інгредієнтів у меню італійського ресторану сприяє формуванню унікальної гастрономічної ідентичності та відповідає сучасним запитам відвідувачів на натуральність і автентичність.

*У першому розділі* роботи актуалізовано проблему використання локальних українських продуктів у меню в різних закладах ресторанного господарства. Проведено огляд наукової літератури щодо поняття локальних продуктів в ресторанному бізнесі. Розглянуто використання локальних продуктів для створення унікального ресторанного меню. Охарактеризовано принципи формування локального меню в ресторанному бізнесі.

*У другому розділі* дана загальна характеристика ресторану «Piccolino Trattoria». Проведено аналіз виробничо-фінансової діяльності та асортименту страв у меню ресторану «Piccolino Trattoria».

*У третьому розділі* надано рекомендації щодо удосконалення використання локальних продуктів у меню ресторану «Piccolino Trattoria». Рекомендована співпраця з постачальником «Мамина Ферма» щодо придбання локальних українських продуктів. Це передбачає впровадження стабільного та прозорого ланцюга постачання локальних українських продуктів до італійського ресторану «Piccolino Trattoria». Зроблено розрахунок економії від співпраці з одним постачальником «Мамина Ферма» для ресторану «Piccolino Trattoria». Доведено щотижнева економія витрат до 2 400 грн, зменшення часу на логістику та координацію, покращення якості сировини та скорочення адміністративного навантаження. Результати дослідження можуть бути використані в діяльності ресторану «Piccolino Trattoria» з метою підвищення конкурентоспроможності та збільшення прибутку.

Ключові слова: локальний продукт, локальне меню, ресторанний заклад.

## ABSTRACT

for diploma thesis Krulyk Angelina Yuriivna

Full Name

Work theme: Using local Ukrainian products in the menu of the Italian restaurant

«Piccolino Trattoria»

The title of the subject of the qualification (diploma)

First level of higher education (bachelor's degree)

Specialty 241 «Hotel and restaurant business»

Department of tourism and hotel and restaurant business

Scientific supervisor: PhD in Economics, As. Prof. Prylepa N.V.

Academic degree, academic title, surname, initials

Khmelnyskyi, 2025

The qualification work is 44 pages long, contains 13 tables, 5 figures, a list of references consists of 19 titles, 1 appendices.

Relevance of the work. The relevance of the study is due to the growing interest in the use of local products in the restaurant business as a component of sustainable development and support for the national producer. The integration of local Ukrainian ingredients in the menu of an Italian restaurant contributes to the formation of a unique gastronomic identity and meets the modern demands of visitors for naturalness and authenticity.

The first section of the work updates the problem of using local Ukrainian products in the menu in various restaurant establishments. A review of the scientific literature on the concept of local products in the restaurant business is conducted. The use of local products to create a unique restaurant menu is considered. The principles of forming a local menu in the restaurant business are characterized.

The second section provides a general characteristic of the restaurant «Piccolino Trattoria». An analysis of the production and financial activities and the range of dishes in the menu of the restaurant «Piccolino Trattoria».

The third section provides recommendations for improving the use of local products in the menu of the restaurant «Piccolino Trattoria». Cooperation with the supplier «Mother's Farm» is recommended for the purchase of local Ukrainian products. This involves the implementation of a stable and transparent supply chain of local Ukrainian products to the Italian restaurant «Piccolino Trattoria». The savings from cooperation with one supplier «Mother's Farm» for the restaurant «Piccolino Trattoria» are calculated. Weekly cost savings of up to 2,400 UAH, reduced time for logistics and coordination, improved quality of raw materials and reduced administrative burden are proven. The results of the study can be used in the activities of the restaurant «Piccolino Trattoria» to increase competitiveness and increase profits.

Keywords: local product, local menu, restaurant

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ЛОКАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ У ФОРМУВАННІ МЕНЮ	
1.1 Поняття локальних продуктів в ресторанному бізнесі.....	9
1.2 Використання локальних продуктів для створення унікального ресторанного меню.....	12
1.3 Принципи формування локального меню в ресторанному бізнесі.....	16
2 АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТРАНУ «PICCOLINO TRATTORIA»	
2.1 Загальна характеристика ресторану «Piccolino Trattoria».....	20
2.2 Аналіз виробничо-фінансової діяльності ресторану «Piccolino Trattoria».....	24
2.3 Аналіз асортименту страв у меню ресторану «Piccolino Trattoria».....	29
3 РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО УДОСКОНАЛЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ ЛОКАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ У МЕНЮ РЕСТРАНУ «PICCOLINO TRATTORIA»	
3.1 Створення ефективної системи постачання локальних продуктів у ресторані «Piccolino Trattoria».....	34
3.2 Пропозиції щодо доцільності переходу на співпрацю з одним постачальником локальних продуктів для ресторану «Piccolino Trattoria».....	36
ВИСНОВКИ.....	40
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	42
ДОДАТКИ.....	44

## ВСТУП

У сучасному ресторанному бізнесі зростає інтерес до використання локальних інгредієнтів як відповідь на запити споживачів щодо свіжості, екологічності та підтримки місцевих виробників. В умовах глобалізації, коли традиційні рецепти переплітаються з новими підходами, італійські ресторани, що працюють в Україні, мають унікальну можливість інтегрувати локальні українські продукти у своє меню. Це дозволяє створити автентичний, але водночас адаптований до місцевого ринку гастрономічний досвід.

Питання використання локальних продуктів у ресторанному бізнесі активно розглядається в працях таких науковців, як В. В. Архіпов, Н. О. П'ятницька, О. В. Вишнікіна, Є. Баранець, Н. О. Небаба, Д. Демчина, І. А. Назаренко, О. А. Боднарук, М. П. Мальська, О. М. Гаталюк та Н. М. Ганич. У своїх дослідженнях науковці акцентують увагу на важливості впровадження регіональної сировини у ресторанний бізнес. Автори підкреслюють, що локальні продукти володіють не лише високими смаковими якостями, а й унікальними властивостями, зумовленими природними й кліматичними особливостями українських територій. Науковці також наголошують, що використання локальної сировини сприяє підтримці фермерських господарств та формуванню позитивного іміджу закладу.

Актуальність теми. В умовах сьогодення, тема використання українських локальних продуктів у меню італійського ресторану є актуальною не лише з економічної чи екологічної точки зору, але й як важливий крок у розвитку кулінарного діалогу між країнами та збагачення гастрономічного досвіду українського споживача, тому обрана тема є актуальною.

Метою кваліфікаційної роботи є всебічне вивчення особливостей застосування локальних українських продуктів у гастрономічній концепції італійського ресторану «Piccolino Trattoria».

Робота передбачає виконання низки важливих завдань, серед яких:

— розглянути поняття локальних продуктів в ресторанному бізнесі;

- дослідити використання локальних продуктів для створення унікального ресторанного меню;
- охарактеризувати принципи формування локального меню в ресторанному бізнесі;
- здійснити аналіз ресторану «Piccolino Trattoria»;
- проаналізувати виробничо-фінансову діяльність ресторану «Piccolino Trattoria»;
- проаналізувати асортимент страв у меню ресторану «Piccolino Trattoria»;
- обґрунтувати рекомендації щодо удосконалення використання локальних продуктів у меню ресторану «Piccolino Trattoria».

Кваліфікаційна робота присвячена вивченню ресторану «Piccolino Trattoria» як основного об'єкта дослідження.

Предметом дослідження є теоретичні та методичні аспекти використання локальних українських продуктів у меню італійського ресторану «Piccolino Trattoria».

Результати дослідження сприятимуть удосконаленню використання локальних українських продуктів у меню італійського ресторану «Piccolino Trattoria». Це призведе до суттєвої фінансової вигоди, зниження витрат та підтримки вітчизняних виробників.

Структура кваліфікаційної дипломної роботи складається зі 44 сторінок, кількість таблиць - 13, рисунків - 5, кількість позицій у списку використаних джерел - 19, додатків - 1.

## 1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ЛОКАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ У ФОРМУВАННІ МЕНЮ

### 1.1 Поняття локальних продуктів в ресторанному бізнесі

У сучасному ресторанному бізнесі дедалі більше уваги приділяється використанню локальних продуктів, і ця тенденція набирає обертів не лише у світі, а й в Україні. Вибір на користь місцевих інгредієнтів - це не просто модний тренд, а усвідомлене рішення, яке має численні переваги як для бізнесу, так і для споживачів.

Ідея споживання локальної їжі бере свій початок ще з давніх часів, коли громади вживали лише те, що вирощували або виготовляли поруч. Такий підхід був не лише вимушеним, а й природним - забезпечував свіжість, сезонність і сталість раціону. Однак як концепція «локальної їжі» (англ. local food) виникло наприкінці ХХ століття у відповідь на масову індустріалізацію сільського господарства. У 1970–1990-х роках у Європі й США стали з'являтися перші ініціативи на підтримку фермерських ринків, які підкреслювали переваги локального виробництва, а саме короткий шлях до споживача, збереження смакових якостей і підтримка місцевої економіки. З часом ідея набула широкої популярності не лише з точки зору якості, а й як елемент відповідального споживання, турботи про довкілля та культурну ідентичність.

Згідно з дослідженнями різних науковців, локальні продукти відіграють важливу роль у формуванні регіональної ідентичності, а також мають високу якість завдяки натуральності та мінімальній обробці. Для науковців локальний продукт — це не просто товар, а важливий соціокультурний феномен, що формує цілісне уявлення про регіон та людей.

Під локальним продуктом розуміють сільськогосподарський товар вирощений та/або виготовлений у межах однієї області, району або навіть кількох десятків кілометрів, де він споживається. Науковці у своїх працях також трактують локальний продукт як елемент, що відображає специфіку території,

включаючи кліматичні умови, ґрунтовий склад, традиції виробництва та культурну спадщину. Він часто має обмежений ареал походження, що гарантує його автентичність і пов'язує з конкретною місцевістю.

Однією з ключовою рисою локального продукту є географічна близькість, адже такі продукти вирощуються поблизу місця їхнього споживання. Це дозволяє зберегти свіжість інгредієнтів, оскільки потрапляють до споживача швидше, ніж імпортовані аналоги. Важливою рисою є також сезонність, адже локальні продукти відповідають природному циклу вирощування. Це забезпечує не лише кращий смак, а й високу поживну цінність. Ще один суттєвий аспект – екологічна сталість. Оскільки доставка відбувається на короткі відстані, то зменшуються викиди вуглекислого газу, пов'язані з транспортуванням. Локальний продукт сприяє також підтримці місцевої економіки, тобто створюються робочі місця, покращується фермерське виробництво та зменшується залежність від великих торговельних мереж. Не менш важливо, що локальні продукти часто зберігають культурну і гастрономічну ідентичність, адже є носіями місцевих традицій, смаків і способів приготування їжі. Крім того, локальні продукти дають змогу формувати унікальні авторські меню, адаптовані до особливостей конкретного регіону. Використання локальних інгредієнтів також підвищує довіру споживача, оскільки відомо походження продукту (рис.1.1)

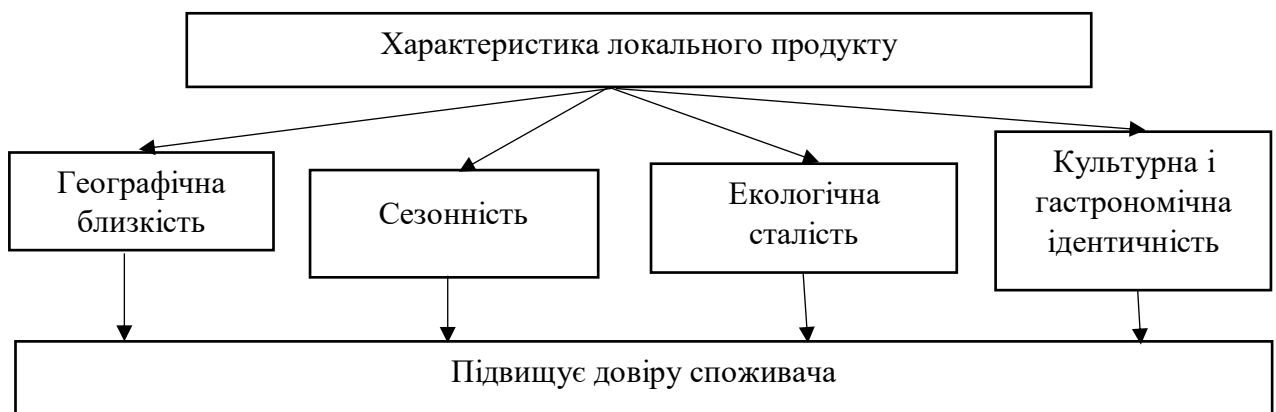


Рисунок 1.1 - Характеристика локального продукту

Отже, споживання локального продукту сприяє економічному зростанню, екологічному балансу та збереженню традицій.

На думку Ю. Петриченко та Т. Лебеденко: «Використання локальних продуктів у закладі ресторанного господарства здатне вплинути на тенденції оздоровчого харчування та крім того, є досить вигідним як для місцевої економіки, так і для споживачів і самих ресторанів» [1]. На нашу думку, використання локальних продуктів є стратегічно важливим елементом сучасного ресторанного бізнесу, що поєднує якість, соціальну відповідальність, екологічну свідомість та креативний підхід до кулінарії. Цей підхід дозволяє створювати конкурентоспроможну гастрономічну пропозицію, орієнтовану на зростаючий попит споживачів на натуральні, безпечні та екологічні продукти. Ресторани, які впроваджують у меню локальні продукти, формують довіру серед відвідувачів і підкреслюють свою автентичність.

Використання локальних продуктів також сприяє формуванню сезонного меню, що позитивно впливає на гастрономічну культуру та популяризує традиції регіону. Такий підхід відкриває можливості для креативної інтерпретації класичних рецептів і створення нових страв, які відображають унікальність місцевого смаку.

Локальні продукти також відіграють ключову роль у вивченні історичної та культурної спадщини, адже через них можна глибше зрозуміти традиції та спосіб життя минулих поколінь. Вони є живим свідченням регіональних особливостей, клімату, ґрунту та культурних впливів, що формували гастрономію певної території. Вивчаючи локальні продукти, науковці і кулінари відтворюють старовинні рецепти та техніки приготування, що дозволяє зберегти і передати автентичність культури. Включення локальних інгредієнтів у сучасні меню допомагає створити унікальний кулінарний досвід, який підкреслює історичні корені і зміцнює культурну ідентичність регіону.

## 1.2 Використання локальних продуктів для створення унікального ресторанного меню

Локальні продукти почали впевнено входити до ресторанного меню ще задовго до початку повномасштабної війни в Україні. Вироблена фермерами сировина швидко здобула популярність серед шеф-кухарів і споживачів, що зробило її важливою частиною гастрономічної культури. Ця тенденція є частиною глобального руху проти надмірної стандартизації в харчуванні та повернення до автентичних смаків. Відмова від надмірної залежності від імпорту відкрила шлях до створення нової концепції ресторанного бізнесу — камерного, локалізованого та персоналізованого. Заклади з вузькою спеціалізацією, які активно співпрацюють із локальними виробниками, почали витісняти великі мережі.

Шеф-кухари ресторанних закладів звернули увагу на традиційні, але забуті техніки приготування їжі — ферментацію, томлення, квашення, що дозволяє розкрити суть продукту. Ресторани все частіше будують свої меню навколо сезонних, екологічно чистих інгредієнтів, які не потребують штучного зберігання чи обробки. Продукти, доставлені з місцевих господарств, зберігають більше вітамінів, мікроелементів і смакових якостей [10].

Крім користі для здоров'я, локальні продукти мають переваги з екологічної точки зору, тобто їх виробництво та доставка залишають менший вуглецевий слід. Водночас вони стимулюють економічний розвиток регіонів і зміцнюють зв'язок між ресторанною сферою та місцевими громадами. У сучасних умовах, коли імпорتنі продукти або недоступні, або надто дорогі, використання місцевої сировини стало не лише вибором, але й необхідністю.

Зважаючи на чутливість українських споживачів до цін і якості, рестораторам доводиться кардинально переглядати своє меню, відмовляючись від страв з іноземними інгредієнтами. У цьому контексті локальні продукти перетворюються на ключовий ресурс для збереження гастрономічної привабливості. Перспективним напрямом є розвиток локальної кулінарної

ідентичності, що включає не лише інгредієнти, а й автентичні рецепти, подачу та історії, пов'язані з їжею. Цей підхід дозволяє не просто готувати страви, а створювати цілісні гастрономічні враження, які мають глибоке культурне підґрунтя. Адже відродження локальних рецептів сприяє збереженню кулінарної спадщини регіонів і водночас відкриває нові можливості для сучасного осмислення традицій. Шеф-кухарі ресторанних закладів дедалі частіше експериментують із поєднанням старовинних технік і сучасних методів приготування. Це дозволяє переосмислити знайомі страви та зробити їх привабливими для нової аудиторії. Такий підхід дозволяє також змінювати меню відповідно до сезонності, зберігаючи його динамічність та актуальність [11]. Наприклад, навесні переважають страви зі свіжою зеленню, редискою, молодою картоплею, а восени — з гарбузом, грибами чи квашениною. Кожна страву перетворюється на носія історії про регіон, людей, природу. Такі елементи не лише підвищують якість ресторанного досвіду, а й поглиблюють емоційний зв'язок гостя з місцем. У цьому контексті кухня стає інструментом культурної комунікації та платформацією регіонального бренду (табл.1.1).

Таблиця 1.1 – Переваги використання локальних продуктів у ресторанному меню

Переваги	Опис
Інгредієнти	Сезонні овочі, фрукти, м'ясо, сири, зелень, вирощені в регіоні
Унікальність меню	Страви з місцевим колоритом, відображення кулінарної ідентичності
Переваги для шеф-кухаря	Можливість творчості, авторська інтерпретація традиційних рецептів
Якість і свіжість	Продукти не піддаються тривалому зберіганню, містять більше корисних речовин
Зменшення витрат	Економія на логістиці, особливо при прямій співпраці з фермером
Підвищення лояльності гостей	Прозоре походження продуктів, підтримка місцевих виробників
Екологічність	Менше транспортування, менше викидів CO <sub>2</sub> , сталий розвиток
Співпраця з фермерами	Підтримка малого бізнесу, розвиток локальної економіки
Сезонність	Динамічне оновлення меню відповідно до сезону
Маркетинговий потенціал	Виділення ресторану серед конкурентів через «локальний акцент»

Важливою перевагою локальної сировини є її свіжість. Продукти, які не проходять тривалого транспортування та зберігання, зберігають більше вітамінів, смакових якостей і аромату. Крім того, співпраця з місцевими виробниками сприяє розвитку регіональної економіки, підтримці малого бізнесу та зменшенню екологічного навантаження.

Інтеграція локальних продуктів у меню ресторану також є ефективним інструментом маркетингу. Відвідувачі високо цінують прозорість у походженні інгредієнтів та можливість спробувати «натуральну» їжу без зайвих добавок і штучних ароматизаторів. Таким чином, локальна кухня перетворюється на гастрономічну візитівку закладу.

Попри зростання інтересу до локальних продуктів, співпраця між рестораторами та фермерами не завжди проходить гладко, адже є складнощі та виклики у закупівлі локальної продукції. Найпоширеніші труднощі виникають у сферах логістики, вартості продукції, сезонності постачання та відсутності налагодженої комунікації. Ціна фермерських товарів зазвичай на 30–40% вища, ніж у магазинних аналогів, адже малі виробництва зосереджені на якості, а не масштабах. Вартість формує не лише продукт, а й витрати на обладнання, персонал, інфраструктуру та розвиток господарства. Через обмежені обсяги виробництва фермери не можуть гарантувати стабільність постачань великим партіям, що створює додаткові виклики для закладів громадського харчування [11].

Доставка часто ускладнюється віддаленістю господарств та відсутністю власного транспорту, тому інколи ресторатори змушені самостійно забирати замовлення. Ланцюг постачання потребує холодильного обладнання, збереження температурного режиму та чітко спланованої логістики. Одним із можливих рішень є створення кластерних систем, у яких один логіст обслуговує кількох виробників та постачає продукцію до різних ресторанів. Додатковою проблемою є сезонність – деякі продукти доступні лише у певні періоди року, тому меню потрібно планувати заздалегідь, а будь-які зміни в роботі господарства (наприклад, відпустка) можуть вплинути на постачання.

Також ускладнює ситуацію нестача інформації про локальних виробників, тому що не всі фермери представлені онлайн або вміють просувати свої послуги. У табл. 1.2 висвітлено основні проблеми використання локальних продуктів у ресторанному меню з урахуванням актуальних тенденцій 2025 року.

Таблиця 1.2 - Основні проблеми використання локальних продуктів у ресторанному меню

Проблема	Опис	Причини	Можливі рішення
Висока вартість	Локальні продукти часто дорожчі за імпортні через невеликі обсяги виробництва та високі витрати на зберігання.	Малий масштаб виробництва, обмежений доступ до професійного обладнання, високі витрати на зберігання та обробку.	Співпраця з постачальниками, використання сезонних продуктів, оптимізація меню.
Сезонність	Обмежена доступність деяких продуктів протягом року.	Залежність від природних умов, відсутність належного зберігання.	Розробка сезонного меню, використання консервованих або заморожених продуктів.
Логістичні складнощі	Проблеми з доставкою, зберіганням та обробкою продуктів.	Відсутність належної інфраструктури, обмежений доступ до професійного обладнання.	Співпраця з постачальниками, інвестиції в інфраструктуру, оптимізація процесів.
Нестабільність постачання	Ризик перебоїв у постачанні через погодні умови або інші фактори.	Залежність від погодних умов, обмежений доступ до постачальників.	Диверсифікація постачальників, планування запасів, використання альтернативних продуктів.
Обмежена поінформованість	Недостатня інформація про локальних постачальників та продукти.	Відсутність маркетингових стратегій, обмежений доступ до інформації.	Розвиток маркетингових стратегій, участь у виставках та ярмарках, співпраця з медіа.

Таким чином, успішне впровадження локальних продуктів у ресторанне меню потребує стратегічного підходу, включаючи планування сезонного меню, налагодження надійних партнерських відносин з постачальниками та гнучкість у адаптації до змін ринку. Це дозволить не лише задовольнити потреби відвідувачів, але й сприятиме сталому розвитку ресторанного бізнесу.

### 1.3. Принципи формування локального меню в ресторанному бізнесі

Перші прояви локальної кухні сягають глибокої давнини, коли людські спільноти жили у різних місцевостях і використовували виключно ті продукти, які були доступні у їхньому природному середовищі. Кожна етнічна група формувала власну кулінарну ідентичність, створюючи унікальні страви та техніки приготування, які передавалися з покоління в покоління. З часом, з розвитком торгівельних шляхів, міграційних процесів і міжкультурних контактів, кухні різних народів почали взаємодіяти. Цей процес інтернаціоналізації значно вплинув на локальне меню, тобто почали з'являтися нові інгредієнти, спеції, кулінарні рецепти тощо [14].

У сучасну епоху локальна кухня зазнає динамічних змін. З одного боку, зростає інтерес до здорового способу життя, екологічної їжі та веганських альтернатив, що спонукає до переосмислення традиційних рецептів. З іншого боку, дедалі більшу цінність набувають старовинні рецепти, ремісничі методи приготування та регіональні інгредієнти. Це сприяє збереженню кулінарної спадщини та підкреслює автентичність локальних гастрономічних практик.

У наш час ресторатори все активніше впроваджують локальні інгредієнти до складу меню, особливо це помітно у закладах високого класу. Локальне меню стає як стратегічний інструмент ресторану, першим каналом комунікації з відвідувачами, інструментом управління витратами та засобом відображення концепції закладу [14].

Грамотно сформоване локальне меню — це ефективний інструмент управління ресурсами. Використання однакових локальних інгредієнтів у різних стравах дозволяє оптимізувати запаси, зменшити списання продуктів і контролювати витрати. Такий підхід особливо важливий у сучасних умовах, коли ресторатори мають швидко реагувати на зміни в цінах та доступності сировини.

Меню також є важливою частиною маркетингової стратегії. Правильне розташування страв, їх опис, акценти на сезонності чи локальності — усе це

впливає на вибір відвідувачів і може збільшити середній чек. Зокрема, виділення позицій з високою маржинальністю допомагає зробити меню не лише смачним, а й прибутковим.

Окрім продажів, локальне меню виконує функцію стратегічного управління, адже дозволяє планувати спеціальні пропозиції залежно від часу доби або дня тижня, а також адаптуватися до гастрономічних трендів — наприклад, зростання попиту на здорову чи веганську їжу.

Також, локальне меню — це те, що формує перше й останнє враження гостя в ресторані. Смак, подача, оригінальність і якість страв — усе це залишає емоційний слід, впливає на відгуки відвідувачів і створює репутацію закладу. У своїй статті Д. Демчина зазначає: «Наприклад, кав'ярня у Львові змінила своє меню, додавши більше локальних страв та пропозицій на основі сезонних продуктів. В результаті це дозволило підвищити продажі на 15% протягом трьох місяців, адже клієнти позитивно відреагували на локальність та сезонність» [14].

Щоб створити ефективне та привабливе локальне меню, передусім необхідно глибоко розуміти хто є цільовою аудиторією закладу. Знання вподобань та очікувань відвідувачів дозволяє сформувати асортимент, який буде максимально відповідати смакам і потребам. Локальне меню має бути не просто різноманітним, а стратегічно зорієнтованим на конкретного відвідувача. Точне визначення цільової аудиторії закладу допомагає не лише сформувати релевантну пропозицію, але й підвищити задоволеність гостей, їхню лояльність і частоту відвідувань.

Кожна категорія відвідувачів ресторану має свої особливі очікування щодо локального меню. Туристи шукають автентичні страви, що відображають культуру регіону, місцеві жителі цінують знайомі смаки у сучасному виконанні, а гастроентузіасти — нові інтерпретації традиційних рецептів. Сім'ї з дітьми обирають прості, поживні й безпечні локальні страви, орієнтуючись на натуральність інгредієнтів. Вегетаріанці та вегани надають перевагу рослинним локальним продуктам і традиційним пісним стравам, що відповідають їхньому стилю життя. Бізнес-відвідувачі цінують швидке обслуговування, збалансовані

обіди та локальні страви, які поєднують смак, зручність і презентабельність. Важливо враховувати ці вподобання, щоб створити меню, яке буде привабливим і релевантним для різних груп гостей (табл.1.3).

Таблиця 1.3 – Категорії аудиторії щодо вподобання локального меню

Категорія аудиторії	Основні вподобання щодо локального меню	Особливості поведінки
Туристи	Страви з місцевим колоритом, традиційні рецепти, локальні делікатеси	Хочуть відчутти «справжній смак» регіону
Місцеві жителі	Оновлені версії знайомих страв, сезонні інгредієнти	Цінують стабільність, знайомі смаки
Фуди / гастроентузіасти	Авторські інтерпретації локальної кухні, рідкісні продукти	Шукають унікальність і нові гастрономічні враження
Вегетаріанці / вегани	Рослинні локальні продукти, традиційні пісні страви	Орієнтуються на етичність та користь
Сім'ї з дітьми	Простота, натуральність, локальні молочні та м'ясні продукти	Обирають знайомі, безпечні страви
Бізнес-відвідувачі	Швидкість обслуговування, легкі локальні страви, ланч-сети	Очікують зручності й балансу ціна/якість

Структура локального меню повинна бути продуманою, зрозумілою для відвідувачів і водночас відображати унікальність регіону. Основу такого меню складають сезонні продукти та локальні інгредієнти, які забезпечують свіжість і автентичність страв. Традиційні рецепти, переосмислені у сучасному стилі, додають оригінальності, зберігаючи при цьому зв'язок із місцевою кулінарною спадщиною.

Локальне меню повинна мати логічну структуру: закуски, основні страви, гарніри, десерти, напої з чітким акцентом на місцеві продукти в кожному розділі. Важливим елементом є короткі описи страв із зазначенням походження інгредієнтів або історії рецепту, адже це створює емоційний зв'язок із гостем і підвищує цінність пропозиції. Меню також має бути гнучким, тобто його слід оновлювати залежно від сезону, врожаю та гастрономічних тенденцій.

Зазначимо, що сучасні гастрономічні тенденції мають значний вплив на формування локального меню, адже попит на здорове харчування стимулює використання органічних, фермерських продуктів та рослинних альтернатив. Розглянемо ключові елементи локального меню (табл. 1.4).

Таблиця 1.4 - Ключові елементи локального меню

Елемент	Опис
Сезонність	Орієнтація на продукти, актуальні для певної пори року
Локальні інгредієнти	Основу меню складають місцеві продукти та сировина
Традиції / авторське бачення страви	Сучасна інтерпретація регіональних рецептів
Чітка структура меню	Закуси, основні страви, гарніри, десерти, напої з локальним акцентом
Опис і походження	Коротка інформація про інгредієнти або історію страви
Гнучкість	Регулярне оновлення меню відповідно до сезону та змін попиту

Одним із важливих етапів у розробці ефективного локального меню є визначення оптимальної кількості страв у кожній категорії. Занадто великий асортимент може розгубити відвідувача, ускладнити логістику кухні та спричинити харчові втрати. Водночас недостатній вибір не задовольнить різноманітні смаки й потреби гостей. Тому важливо знайти баланс між різноманіттям та функціональністю.

Для розділу закусок пропонують 4–6 позицій, де є як легкі овочеві варіанти, так і традиційні локальні страви, що добре знайомлять гостя з регіональною кухнею. Основні страви до 6–8 позицій, надаючи вибір між м'ясними, рибними та вегетаріанськими варіантами. Гарніри можуть бути представлені 3–4 позиціями, рекомендують сезонними та типовими для місцевої гастрономії. У розділі десертів пропонують 3–5 варіантів, де обов'язково мають бути регіональні солодощі або сучасні інтерпретації класичних рецептів. Напої 5–7 безалкогольних позицій (компоти, фіточаї, місцеві соки) і, за концепцією, 4–6 алкогольних напоїв (крафтове пиво, настоянки, локальні вина) [14].

Таким чином, збалансована структура локального меню не лише полегшує вибір відвідувачів, а й дозволяє ресторану підтримувати стабільну якість та швидко реагувати на сезонні зміни або гастрономічні тенденції.

## 2 АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТРАНУ «PICCOLINO TRATTORIA»

### 2.1 Загальна характеристика ресторану «Piccolino Trattoria»

Ресторан «Piccolino Trattoria» — це частинка Італії у серці м. Хмельницького з кухнею регіону Емілья-Романья. Заклад розташований у зручній локації та знаходиться на 4 поверсі торговельного центру по вул. Панаса Мирного, 1. Ресторан має затишну терасу з геокуполоми, що дозволяє насолоджуватись італійською кухнею незалежно від пори року. Геокуполи обладнані системою обігріву взимку та кондиціонуванням улітку. Це ідеальне місце для романтичної вечері, зустрічі з друзями чи родинного обіду просто неба, з видом на міську панораму. Кожен купол оформлений у стилі загального інтер'єру ресторану — із живою зеленню, м'яким освітленням та затишними меблями. Тут часто організують невеликі святкування, дні народження або фотосесії, адже атмосфера тераси надзвичайно фотогенічна. Увечері простір тераси наповнюється м'яким світлом ліхтарів і створює неповторну італійську романтику.

У ресторані «Piccolino Trattoria» представлено багатий вибір страв, які дарують справжню гастрономічну подорож до серця Італії. Основою меню є класична піца на тонкому тісті, яку готують за традиційними рецептами з регіону Емілья-Романья. Родзинкою є велика сімейна неаполітанська піца, створена спеціально для великих компаній або святкових обідів, що поєднує автентичний смак. Меню також включає вишукану італійську пасту, равіоли з різноманітними начинками, домашні супи, свіжі салати, а також гарячі страви з м'яса, птиці та риби. Крім того, ресторан пропонує суші й роли, що додають східного акценту в меню, а також оригінальні закуски та десерти. Є кальян меню.

Для найменших гостей розроблено дитяче меню, що враховує вподобання та потреби дітей. Ресторан має все необхідне для комфортного перебування родин з дітьми. Також доступні здорові сніданки, де кожен п'ятий сніданок надається безкоштовно — приємний бонус для постійних відвідувачів. Також

можливе замовлення їжі з доставкою або організація виїзного кейтерингу. Барна карта задовольняє найвибагливіших — від авторських коктейлів до витончених італійських і грузинських вин. Ресторан «Piccolino Trattoria» також надає можливість організувати святкові події в затишній обстановці з індивідуальним підходом до кожного гостя.

Ресторан «Piccolino Trattoria» функціонує на основі лінійної організаційної структури, яка є однією з найпростіших та найефективніших для закладів ресторанного бізнесу. Така структура передбачає чітку вертикаль підпорядкування, де кожен працівник має одного безпосереднього керівника. Це дозволяє забезпечити дисципліну, контроль та оперативне управління персоналом. На чолі структури стоїть директор або керуючий ресторану, який координує діяльність усіх підрозділів. Для ресторану «Piccolino Trattoria», який орієнтований на якість обслуговування та стабільність, така модель управління є цілком доцільною (рис.2.1.).

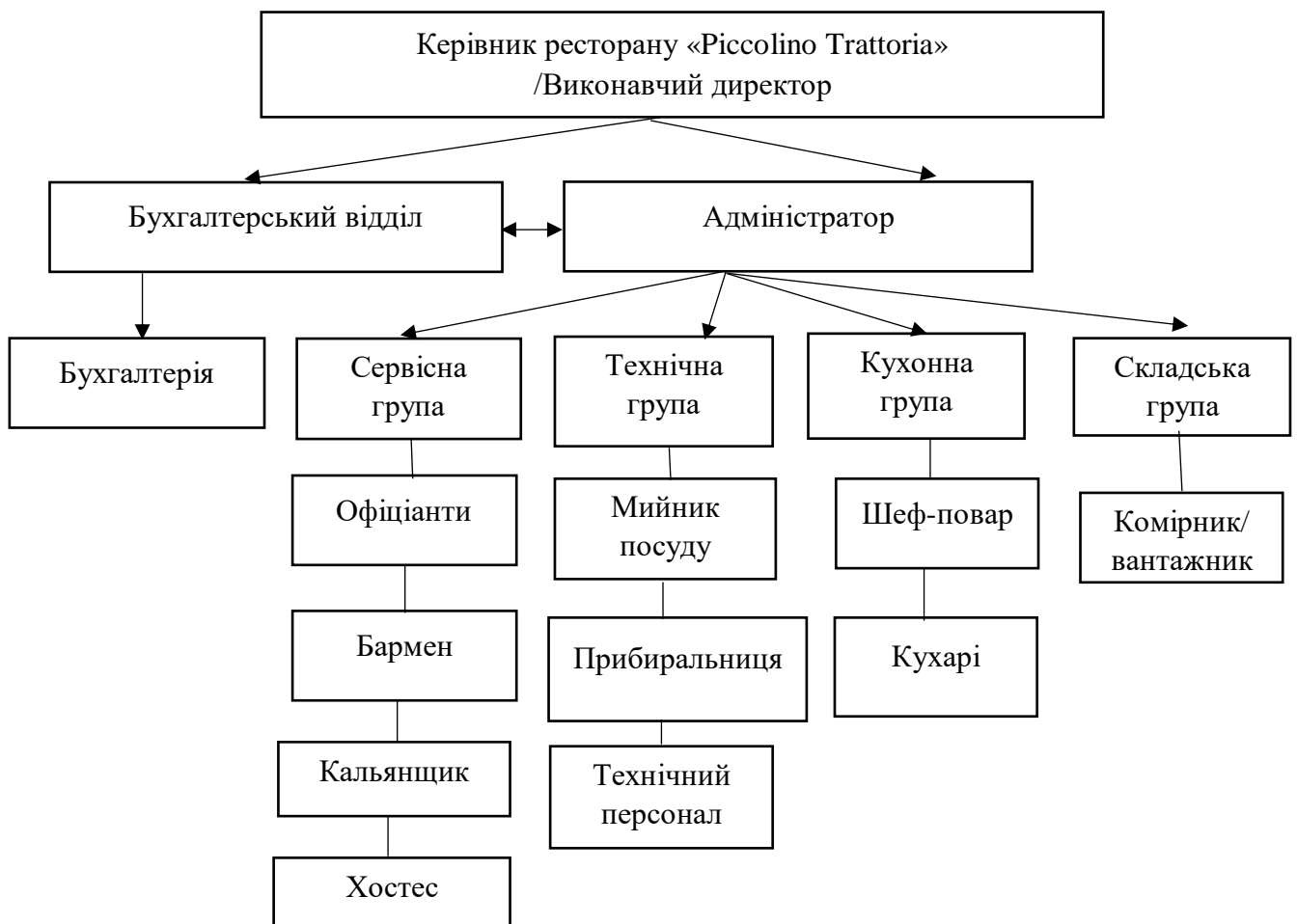


Рисунок 2.1 – Організаційна структура ресторану «Piccolino Trattoria»

Основою роботи ресторану «Piccolino Trattoria» є принцип створення затишної, родинної атмосфери з італійським колоритом. Обслуговування гостей здійснюється з турботою, повагою та увагою до кожної деталі. Принцип індивідуального підходу дозволяє створити комфортні умови для різних категорій відвідувачів. Ресторан дотримується стандартів чистоти, естетики та безпеки на всіх рівнях обслуговування (рис.2.2.).

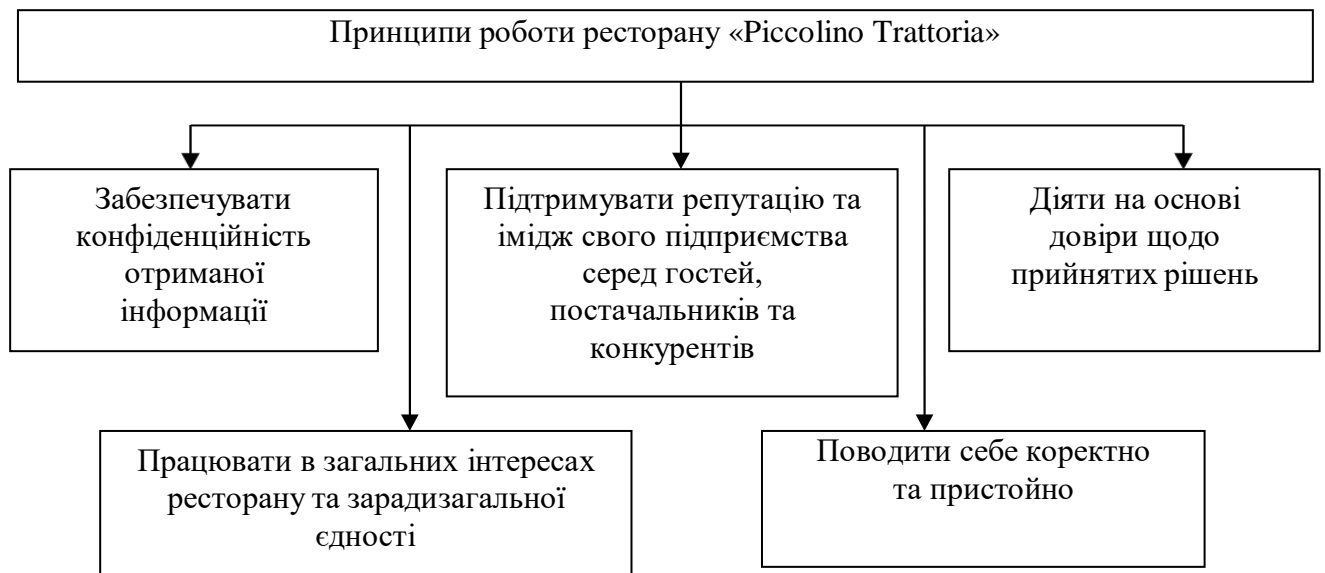


Рисунок 2.2 – Принципи обслуговування в ресторані «Piccolino Trattoria»

Серед основних конкурентів ресторану «Piccolino Trattoria» на локальному ринку італійської кухні варто виокремити заклади «Фамілія», «New-York Street Pizza» та «Мама in cucina» (табл. 2.1). Усі вищезазначені ресторани орієнтовані на подачу традиційних італійських страв, таких як піца, паста, салати, що формує високий рівень конкуренції в даному сегменті. Кожен із цих закладів має свої особливості та переваги, які приваблюють різні категорії споживачів. Наприклад, «Фамілія» позиціонується як заклад із сімейною атмосферою та помірними цінами, «New-York Street Pizza» акцентує на швидкому сервісі та демократичному форматі, а «Мама in cucina» приваблює гостей домашньою автентикою та крафтовими стравами. Проте ресторан «Piccolino Trattoria» вирізняється серед конкурентів розвиненою сімейною інфраструктурою, включаючи дитячі зони та кімнату матері й дитини, а також гастрономічною різноманітністю меню. До того ж, тераса з геокуполами та регулярні дитячі

майстер-класи є елементами, що формують унікальну конкурентну перевагу. Такий підхід до позиціонування дозволяє ресторану «Piccolino Trattoria» формувати стійку базу лояльних клієнтів і закріплювати свої позиції на ринку італійської кухні в м. Хмельницький.

Таблиця 2.1 - Конкурентний профіль ресторану «Piccolino Trattoria»

Показник	Ресторан			
	«Piccolino Trattoria»	«Mama in cucina»	«New-York Street Pizza»	«Фамілія»
Розташування	Панаса Мирного, 1	Проскурівська, 44/1	Кам'янецька, 17/1	Кам'янецька, 50
Кухня	Італійська та японська кухня Дитяче меню	Італійська кухня. Дитяче меню	Меню поєднує страви різних кухонь світу	Італійська, європейська та японська кухня
Спеціальні пропозиції	Комплексні сніданки (кожен п'ятий сніданок надається безкоштовно)	У наявності веганські страви	Коктельна карта. Пиво на розлив	Комплексні сніданки
Додаткові послуги	Тераса з геополоами. Дитяча кімната для матері і дитини, проведення майстер-класів, доставка їжі	Є тераса, закрита обідня зала, доставка їжі	Є VIP-зала з окремим виходом, доставка їжі	Дитяча ігрова кімната, доставка їжі
Кількість місць	100	80	80	100
Безкоштовний Wi-Fi	так	так	так	так
Рейтинг	4.9	4.8	4.7	5.0

На основі даних табл. 2.1 можна зробити висновок, що ресторан «Piccolino Trattoria» має одну з найвищих оцінок серед конкурентів — рейтинг 4,9, що свідчить про високу задоволеність гостей. Усі аналізовані ресторани пропонують широкий вибір італійських страв, однак «Piccolino Trattoria» вирізняється своєю багатофункціональністю та орієнтованістю на сімейний відпочинок. Значна кількість посадкових місць у ресторанах «Piccolino Trattoria» та «Фамілія» дозволяє обслуговувати більшу кількість відвідувачів, що безпосередньо впливає на обсяг доходів. Водночас ресторан «Piccolino Trattoria» приділяє особливу увагу якості сервісу, що сприяє зростанню лояльності клієнтів.

Конкуренти також пропонують спеціальні акційні пропозиції, однак ресторан «Piccolino Trattoria» доповнює їх сімейними програмами, що зміцнює емоційний зв'язок із брендом.

## 2.2 Аналіз виробничо-фінансової діяльності ресторану «Piccolino Trattoria»

Оплата праці є ключовим фактором у забезпеченні ефективного функціонування ресторану «Piccolino Trattoria», адже правильно організована система оплати праці стимулює працівників до продуктивності, відповідальності та лояльності. У ресторані «Piccolino Trattoria» діє погодинна система оплати, яка дозволяє гнучко регулювати витрати на персонал залежно від робочого навантаження та сезонності (табл. 2.2).

Таблиця 2.2 – Аналіз персоналу ресторану «Piccolino Trattoria»

Найменування посади	К-сть од.		Зміна, чол.	Середньомісячна ЗП, грн		Темп приросту/ падіння, %
	2023	2024	2024-2023	2023	2024	2024-2023
Директор	1	1	0	18000	20000	11,1
Адміністратор	1	1	0	15000	18000	20,0
Бухгалтер	2	2	0	15000	18000	20,0
Шеф-кухар	1	1	0	17000	19000	11,8
Кухарі	4	5	1	15000	18000	20,0
Офіціанти	5	4	-1	10000	11000	10,0
Бармен	2	2	0	9500	10500	10,5
Кальянщик	0	1	1	х	10000	х
Хостес	1	1	0	6800	8000	17,6
Прибиральниця	2	1	-1	6800	8000	17,6
Мийник посуду	2	2	0	6800	8000	17,6
Технічний персонал	1	1	0	6800	8000	17,6
Комірник/вантажник	2	1	-1	6800	8000	17,6
Всього	24	23	-1	6800	8000	17,6

На основі представленої табл.2.2 можна зробити висновки щодо змін у чисельності персоналу та рівня заробітної плати в ресторані «Piccolino Trattoria» за період з 2023 по 2024 рік. Загальна чисельність персоналу скоротилася з 24 до 23 осіб, що вказує на оптимізацію кадрового складу. Зменшення відбулося за

рахунок офіціантів (-1), прибиральниці (-1) та комірника/вантажника (-1), тобто допоміжного персоналу. Найбільший приріст чисельності спостерігається в категорії кухарів з 4 до 5 осіб, що свідчить про збільшення кухонного навантаження або розширення асортименту страв. Також вперше введена посада кальящика 1 одиниця, що вказує на розширення послуг ресторану.

Усі категорії працівників отримали підвищення середньомісячної заробітної плати, що свідчить про прагнення керівництва утримувати персонал і мотивувати його до якісної роботи. Найвищий темп зростання заробітної плати 20% зафіксовано у адміністратора, бухгалтера, кухарів та працівників технічного персоналу (включаючи хостес, прибиральницю, мийника посуду, вантажника). Заробітна плата керівних і кваліфікованих посад залишається на високому рівні, демонструючи їх ключову роль у функціонуванні закладу. Найнижчу оплату мають працівники обслуговуючого персоналу, хоча і для них передбачене підвищення на 17,6%, що є досить рівномірним. Усі підвищення є позитивною динамікою, що свідчить про зростання внутрішніх ресурсів ресторану «Piccolino Trattoria».

На основі аналізу факторів внутрішнього визначимо переваги та недоліки у діяльності ресторану «Piccolino Trattoria» (табл. 2.3). Серед ключових сильних сторін варто виокремити використання сучасних технологій збуту, які спрямовані на розширення клієнтської бази та підвищення ефективності обслуговування. Важливою перевагою закладу є також високий рівень професіоналізму персоналу, що безпосередньо впливає на якість сервісу. Значну роль відіграє й сформована організаційна культура та позитивний імідж ресторану, що сприяє зміцненню довіри серед споживачів і формуванню лояльної аудиторії. Водночас у структурі внутрішніх факторів простежуються певні недоліки, які потребують корекції. Зокрема, варто звернути увагу на відсутність повноцінної маркетингової служби, що ускладнює реалізацію цілісної стратегії просування. Крім того, ресторан не проводить систематичних маркетингових досліджень, що обмежує розуміння змін у споживчих потребах та ринкових тенденціях. Усуваючи ці слабкі сторони, заклад зможе посилити

свої позиції на конкурентному ринку та покращити загальну ефективність діяльності.

Таблиця 2.3 – Аналіз внутрішнього середовища ресторану «Piccolino Trattoria»

№ п/п	Аналіз внутрішнього середовища	Сильні сторони	Оцінка фактору за ступенем впливу на підприємство, в балах	Слабкі сторони	Оцінка фактору за ступенем впливу на підприємство, в балах
1	Організація управління			Недосконала організаційна структура	3
2	Маркетинг			Відсутня маркетингова служба	3
3	Дослідження і розробка			Проводяться мало	2
4	Технології збуту	3	Новітня		
5	Персонал	3	Кваліфікований		
6	Фінанси	3	Низька ліквідність коштів		
7	Організаційна культура і імідж	3	Відома марка, високий рівень сервісу		
Разом		12			8

Побудуємо профіль полярностей ресторану «Piccolino Trattoria» (табл. 2.4), що дозволить візуалізувати співвідношення сильних і слабких сторін у ключових напрямках діяльності закладу. Такий підхід надає змогу глибше оцінити внутрішній потенціал ресторану та виявити стратегічні зони розвитку. Він також дозволяє визначити дисбаланси між окремими складовими діяльності, які можуть уповільнювати розвиток ресторану. Це, у свою чергу, дає змогу ефективніше розподіляти ресурси та зосереджувати зусилля на тих напрямках, які потребують першочергової уваги. Профіль полярностей допоможе сформуванню більш обґрунтованих управлінських рішень, спираючись на реальний стан ключових елементів функціонування ресторану «Piccolino Trattoria».

Таблиця 2.4- Профіль полярностей ресторану «Piccolino Trattoria»

№ п/п	Показники	Бали				
		"+"		"0"	"–"	
		2	1	0	1	2
1	2	3	4	5	6	7
1	Ступінь досягнення цілей		1			
2	Рівень ризику (Z-фактор)					2
3	Ступінь доцільності організаційної структури					2
4	Рівень комунікативних зв'язків				1	
5	Стиль управління				1	
6	Рівень прибутку		1			
7	Частка ринку	2				
8	Система контролю якості продукції	2				
9	Широта асортименту	2				
10	Гнучкість цінової політики				1	
11	Доцільність договірної політики	2				
12	Система організації збуту	2				
13	Рівень сервісу	2				
14	Система стимулювання покупців				1	
15	Ступінь маркетингової активності					2
16	Дослідження і розробки				1	
17	Стан матеріально-технічної бази	2				
18	Кваліфікований склад кадрів	2				
19	Рух кадрів				1	
20	Ступінь мотивації кадрів	2				
21	Фінансові можливості підприємства		1			
22	Організаційна культура	2				
23	Рейтингова оцінка	23			12	

Згідно з табл. 2.4, можна стверджувати, що сильні сторони ресторану «Piccolino Trattoria» переважають над слабкими, що забезпечує конкурентну стійкість закладу. Для повної картини проаналізуємо макросередовище ресторану через PEST-аналіз (табл. 2.5). До основних факторів належать: політичні (законодавча стабільність), економічні (рівень доходів населення), соціально-культурні (харчові вподобання, стиль життя), демографічні (вікова структура споживачів), науково-технічні (цифрові технології), природні (сезонність продуктів) та правові (санітарні норми, трудове право). Такий аналіз дозволяє вчасно реагувати на зміни зовнішнього середовища та адаптувати стратегію розвитку ресторану.

Таблиця 2.5 - Аналіз впливу зовнішніх факторів на діяльність ресторану «Piccolino Trattoria» (PEST-аналіз)

Група факторів	Фактор	Прояви впливу фактору (зміна фактору, стан)	Характер впливу фактору на ЗРГ (+, -)	Оцінка ступеня впливу факторів на ЗРГ у балах*
Економічні	1) еластичність попиту	- попит нееластичний – із зростанням цін не зменшується попит на продукцію та послуги	"+"	3
	2) рівень платоспроможного попиту	- зростання купівельної спроможності населення	"+"	3
	3) транспортні тарифи	- зростання витрат на транспортні перевезення негативно впливає на прибутковість фірми	"_"	3
	4) обмінний курс	- стабільність національного курсу валюти	"+"	3
	5) рівень інфляції	- інфляційні процеси зростають, але ціна на окремі продукти та послуги регулюється адміністративно, а тому неадекватна інфляції	"_"	3
	6) податкова система	- нечіткість, непрозорість податкової системи, бюрократичні перепони у веденні бізнесу	"_"	3
Політичні	1) політична стабільність	- відсутність політичної стабільності негативно відбивається на веденні бізнесу	"_"	2
Правові	1) законодавча база для регулювання збутової діяльності	- недосконалість вітчизняного законодавства; - ціноутворення адміністративними методами; - низькі можливості залучення іноземних інвестицій	"_"	3
Демографічні	1) наявна та потенційна кількість робочої сили	- масова еміграція населення за кордон негативно позначається на можливості набору висококваліфікованої та невибагливої робочої сили	"_"	3
Природні	1) доступність сировини	- доступ до місцевих ресурсів; - відносно низькі витрати на транспортування	"+"	3
	2) екологічна продукція	- широкі можливості для реалізації екологічно чистої продукції	"+"	3
Соціально-культурні	1) відданість традиціям	- більшість населення прихильна споживати продукцію даного ЗРГ	"+"	3
	2) рівень життя населення	- рівень життя населення дозволяє споживати дорожчу продукцію, що дає можливість диверсифікації продукції	"+"	3

Таким чином, PEST-аналіз слугує важливим інструментом для всебічної оцінки поточного стану ресторану «Piccolino Trattoria» та визначення ключових зовнішніх факторів, які можуть впливати на його діяльність. З метою оцінки ефективності діяльності розглянемо ключові фінансові показники ресторану «Piccolino Trattoria» (табл. 2.6). Чистий дохід від реалізації зріс з 5 304 893 грн до 7 342 539 грн, що становить приріст на 38,41%. Це свідчить про суттєве зростання обсягів продажів або підвищення попиту на послуги ресторану. Собівартість реалізованої продукції також зросла — з 1 847 658 грн до 1 951 724

грн (+5,63%). Приріст витрат значно менший порівняно зі зростанням доходів, що свідчить про ефективне управління ресурсами та збереження контролю над витратами. Найбільш показовим є зростання чистого прибутку з 318 293 грн до 551 501 грн, що становить 73,26% приросту. Це означає, що ресторан не лише збільшив обсяги виручки, але й значно підвищив рентабельність своєї діяльності.

Таблиця 2.6 - Аналіз фінансових результатів ресторану «Piccolino Trattoria».

Показник	Од.вим.	Роки		Темп зростання/падіння, %
		2023	2024	
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	грн	5 304 893	7 342 539	38,41
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг)	грн	1 847 658	1 951 724	5,63
Чистий прибуток (збиток) (2290 - 2300 - (+) 2310)	грн	318 293	551 501	73,26

Отже, фінансові результати демонструють стабільне зростання, покращення прибутковості та ефективну фінансову політику ресторану у 2024 році. Це свідчить про правильний вибір стратегії розвитку та ефективну роботу управлінського персоналу. Також можна припустити, що підвищення прибутку стало можливим завдяки зростанню кількості клієнтів і оптимізації виробничих процесів.

### 2.3 Аналіз асортименту страв у меню ресторану «Piccolino Trattoria»

Аналіз асортименту страв у меню ресторану є важливим інструментом для оцінки відповідності гастрономічної пропозиції потребам споживачів. Це дозволяє виявити найбільш популярні страви, оптимізувати склад меню та підвищити прибутковість закладу. Меню ресторану «Piccolino Trattoria» вирізняється широким та збалансованим асортиментом страв, орієнтованих на різноманітні гастрономічні вподобання гостей. Меню ресторану складається з

сезонного меню, закуски, супи, салати, паста, м'ясо та риба, дитяче меню, піца, десерти, банкетні страви, меню бар, меню кальян (табл.2.7).

Таблиця 2.7 – Аналіз асортименту страв ресторану «Piccolino Trattoria»

№п/п	Назва розділу меню	Кількість позицій	Ціновий діапазон, грн
1	Сезонне меню з аспарагусом	4	250-390
2	Закуски	13	130-520
3	Супи	3	120-140
4	Салати	8	200-480
5	Паста	5	220-330
6	М'ясо та риба	16	150-450
7	Дитяче меню	10	80-160
8	Піца	18	280-540
9	Десерти	6	120-180
10	Банкетні страви	28	150-1800
11	Меню бар: Алкогольні коктейлі Пиво Глінтвейн меню Лимонади Моктейлі Кава Мілк шейк Напої безалкогольні Чай	43 7 3 6 7 10 5 12 7	130-360 120-160 80-130 100-220 100-150 60-160 120-140 60-180 80-100
12	Меню кальян	3	380-500

Отже, меню ресторану «Piccolino Trattoria» орієнтується на широкий спектр смакових уподобань. Найменше позицій має сезонне меню з аспарагусом — лише 4 страви, однак це тимчасовий сегмент, що підкреслює гастрономічну гнучкість ресторану. Ціновий діапазон у цьому розділі 250–390 грн та вказує на преміальність інгредієнтів. Закуски представлені 13 позиціями в середньому ціновому діапазоні 130–520 грн, а це дозволяє охопити як бюджетні, так і преміальні смаки. Супи мають найнижчу вартість 120–140 грн, і є бюджетною категорією, ідеальною для обіднього меню. У категорії салатів нараховується 8 позицій, а ціновий діапазон 200–480 грн, що вказує на використання якісних і різноманітних інгредієнтів. Паста, як ключовий італійський продукт, представлена 5 стравами з ціною 220–330 грн та є стандартним рівнем для ресторанів середнього класу. Розділ «М'ясо та риба» має 16 позицій з діапазоном 150–450 грн, а це свідчить про широку гастрономічну пропозицію, а також фокус

на основні страви. Дитяче меню представлено 10 позиціями в доступному ціновому сегменті 80–160 грн. Категорія піци має 18 позицій і є один із найбільш розгорнутих розділів, із цінами від 280 до 540 грн, що узгоджується з її популярністю. Десерти залишаються у межах 120–180 грн, пропонуючи гостям солодке завершення трапези за помірну вартість. Банкетні страви налічують 28 позицій і це найбільший розділ меню з вражаючим ціновим розкидом 150–1800 грн, що вказує на варіативність святкових страв та можливість індивідуального замовлення. Барне меню охоплює 9 підкатегорій із загальною кількістю 100 напоїв, у діапазоні 60–360 грн. Це вказує на потужну барну пропозицію, здатну задовольнити як поціновувачів кави, так і любителів коктейлів або чаю. Нарешті, меню кальяну включає 3 позиції в ціновому сегменті 380–500 грн, що робить його нішевим продуктом для певної категорії відвідувачів.

Проаналізуємо, які страви користувалися найбільшим попитом у період з 28 квітня по 18 травня 2025 року, дані зображено на рис. 2.3. Аналіз структури попиту на страви ресторану «Piccolino Trattoria» дозволяє виявити найзатребуваніші категорії меню та визначити потенційні напрямки розвитку асортименту. За результатами дослідження, лідером за обсягом замовлень стала категорія піци — 18% загального попиту, що свідчить про високу популярність цієї страви серед гостей ресторану. На другому місці — паста, яка сформувала 16% запитів, підтверджуючи сильну асоціацію бренду з традиційною італійською кухнею. Високий рівень попиту зафіксовано також у категоріях салатів (12%), десертів (12%) і меню бару (12%), що вказує на значну зацікавленість гостей у легких закусках, напоях і солодкому завершенні їжі. Дитяче меню охоплює 9% замовлень, що є показником активного сімейного сегмента відвідувачів та підтверджує доцільність розширення дитячих пропозицій. М'ясні та рибні страви становлять 7% загального попиту, що свідчить про помірний інтерес до основних страв, але також дає підстави для оптимізації їхнього асортименту. Закуски (5%), супи (4%) та сезонне меню (3%) виявилися менш затребуваними, що може бути зумовлено сезонністю, цінами або недостатнім маркетинговим супроводом цих категорій. Найменшу частку

(2%) займає меню кальяну, що свідчить про його нішевий характер і орієнтацію на вузьку категорію відвідувачів.

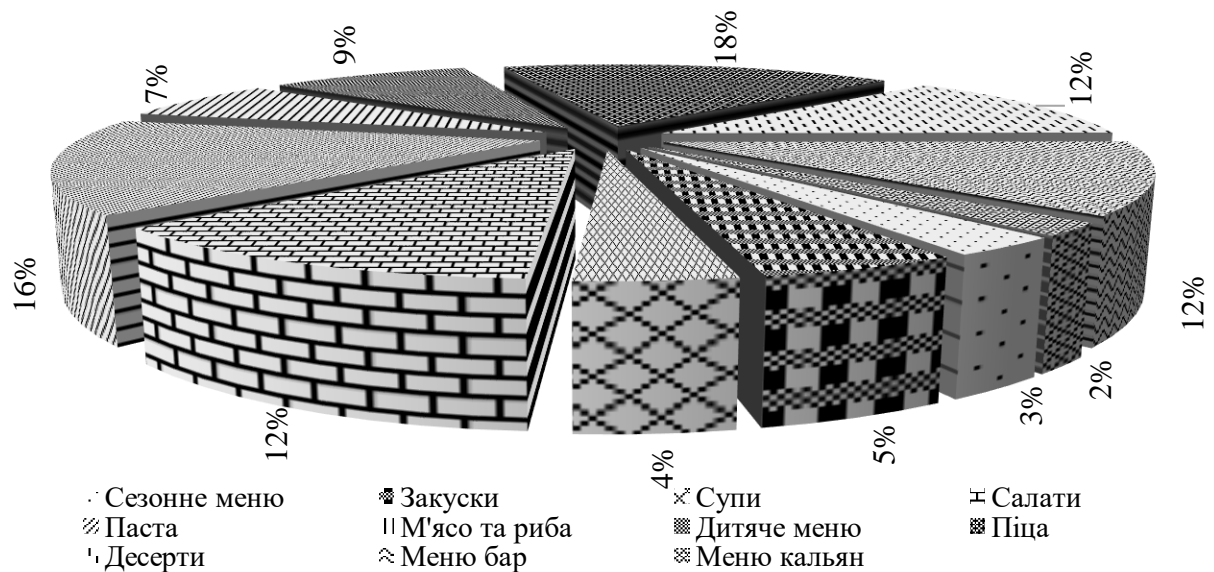


Рисунок 2.3 – Аналіз попиту страв у період 28 квітня по 18 травня 2025р.

Такий аналіз попиту страв дає змогу адміністрації ресторану оперативно реагувати на споживчі запити. Загалом, результати аналізу є важливим інструментом для стратегічного планування та підвищення рівня задоволеності відвідувачів.

Необхідно зауважити, що використання локальних продуктів у ресторані «Piccolino Trattoria» є важливим елементом стратегії якості, стабільності та сталого розвитку. У ресторані активно використовуються молочні продукти місцевого виробництва, зокрема для приготування соусів, пасты та десертів. Свіжі овочі та зелень, що постачаються від фермерських господарств Хмельниччини, щодня використовуються для салатів, гарнірів і сезонного меню. Яйця та м'ясо птиці, які є основою дитячих страв та сніданків, також надходять від перевірених місцевих постачальників. У сезонному меню з аспарагусом використовується саме український спаржевий продукт, що підкреслює адаптацію італійської кухні до локальних умов. Крім того, ресторан закупає локальний мед і фрукти для виготовлення авторських лимонадів, десертів та чаю.

Окремої уваги заслуговує співпраця ресторану з регіональними сироварнями, які постачають свіжі сири, що використовуються для

приготування піци, салатів і гарячих закусок. Це дозволяє не тільки гарантувати якість, а й створювати унікальні гастрономічні акценти з локальним характером. У десертах часто застосовуються домашні ягоди та фрукти, які надають стравам автентичного смаку і відповідають концепції натуральності.

На сьогодні ресторан «Piccolino Trattoria» співпрацює з кількома різними постачальниками, закупаючи продукцію з різних джерел залежно від категорії товарів. Такий підхід дозволяє забезпечити широкий вибір сировини, проте ускладнює логістику, збільшує витрати часу на координацію замовлень та контроль якості. У перспективі доцільним є перехід до співпраці з одним надійним постачальником, який міг би забезпечити комплексне постачання основних груп товарів. Наявність єдиного партнера з постачання забезпечить стабільність у поставках, зменшення адміністративного навантаження, а також оптимізацію фінансових витрат через можливість домовленостей про знижки та гнучкі умови. Крім того, це сприятиме підвищенню контрольованості якості продукції, що є критично важливим для підтримання високого рівня обслуговування.

### 3. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО УДОСКОНАЛЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ ЛОКАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ У МЕНЮ РЕСТОРАНУ «PICCOLINO TRATTORIA»

#### 3.1 Створення ефективної системи постачання локальних продуктів у ресторані «Piccolino Trattoria»

У сучасних умовах високої конкуренції та зростаючих вимог до якості обслуговування актуальним для ресторанного бізнесу є оптимізація логістичних і постачальних процесів. Перехід до співпраці з єдиним надійним постачальником, який забезпечує комплексне постачання основних груп товарів, дозволяє зменшити витрати на координацію, знизити ризики затримок, а також підвищити стабільність і контроль якості продукції. Такий підхід сприяє формуванню довготривалих партнерських відносин, що є важливим для сталого розвитку ресторану «Piccolino Trattoria». Крім того, централізація постачань відкриває можливість узгодження гнучких умов співпраці, включно зі знижками, відтермінуванням платежів і прогнозованістю витрат. Це особливо актуально в умовах економічної нестабільності, коли управління ресурсами стає критичним чинником ефективності бізнесу.

Використання послуг одного постачальника дає змогу уніфікувати процеси закупівель, що значно полегшує ведення обліку та внутрішнього контролю. Постійний постачальник краще буде розуміти специфіку роботи ресторану «Piccolino Trattoria», що сприяє більш ефективній комунікації та швидкому вирішенню логістичних питань.

Крім того, такий формат співпраці дозволяє проводити спільне планування закупівель на основі статистики попередніх періодів, що зменшує ризик дефіциту або надлишку продукції. Це особливо актуально для ресторану «Piccolino Trattoria», де оперативність і стабільність постачання мають прямий вплив на якість обслуговування гостей. Централізація закупівель також відкриває можливості для впровадження єдиної системи контролю якості

продукції, що позитивно впливає на репутацію закладу. Зниження кількості контрагентів мінімізує ризики помилок у документообігу та спрощує фінансову звітність. Такий підхід забезпечує більшу передбачуваність витрат, що важливо для фінансового планування. У результаті ресторан «Piccolino Trattoria» отримує стабільну логістичну модель, яка підвищує загальну ефективність і конкурентоспроможність.

Пропонуємо співпрацю з постачальником «Мамина Ферма» щодо придбання локальних українських продуктів для ресторану «Piccolino Trattoria». Компанія «Мамина Ферма» під керівництвом Ірини та Юрія Юрчук має понад 10 років досвіду в сфері роздрібної торгівлі та заслужено користується репутацією надійного і відповідального партнера в м. Хмельницькому. «Мамина Ферма» є не лише популярним місцем для придбання фермерських продуктів серед мешканців м.Хмельницького, а й перевіреним постачальником для ресторанів, якому довіряють завдяки вигідним цінам і швидкому виконанню замовлень (рис.3.1).

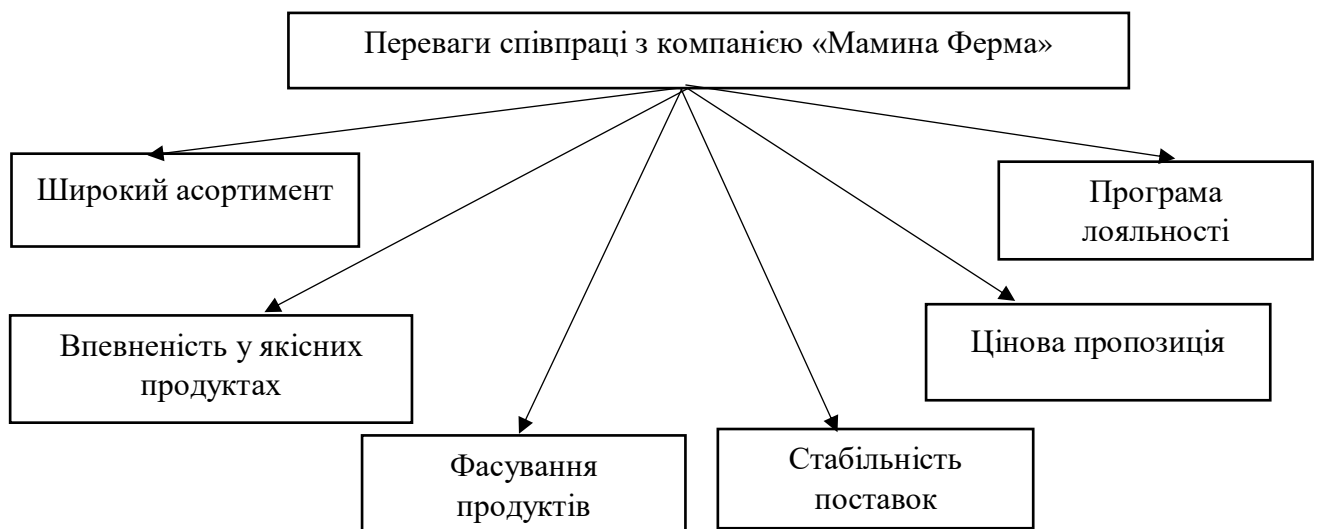


Рисунок 3.1 - Переваги співпраці з компанією «Мамина Ферма»

У компанії «Мамина Ферма» є великий вибір домашніх і фермерських продуктів, вирощених на території Хмельницької області, а також екзотичні делікатеси, доставлені перевіреними постачальниками з інших регіонів і країн. Компанія приділяє увагу ретельному відбору сімейних фермерств з якими

співпрацює. В процесі відбору враховують наступні фактори: умови утримання тварин і птиці, якість кормів і раціон, методи обробки ґрунту та догляду за рослинами, використання природних добрив та безпечних засобів захисту, дотримання екологічних стандартів і принципів сталого виробництва.

Компанія «Мамина ферма» має власний каталог, де ресторан «Piccolino Trattoria» може обрати локальний український продукт для своїх італійських страв. У каталозі є свіжі овочі, фрукти, м'ясо, молочні вироби, а також екзотичні продукти, що доставляються у відповідності до температурного режиму та стандартів зберігання до ресторану. Є спеціальні умови для ресторанів, які можуть замовляти продукти на вигідних умовах, а також надають консультування по асортименту. «Мамина ферма» має зручний онлайн-сервіс, де можна оформити замовлення всього за 5 хвилин: додати необхідні товари у кошик, залишити свої контакти та адресу доставки, де менеджери зв'яжуться для уточнення деталей. Замовлення приймаються цілодобово онлайн, а обробляються в оперативному порядку у робочий час. Також компанія має власну кур'єрську службу, яка працює оперативно, без затримок і з дотриманням усіх санітарно-температурних норм, наприклад, у м. Хмельницькому доставка замовлень від 300 грн є безкоштовною.

Таким чином, співпраця з компанією «Мамина Ферма» дозволяє ресторану «Piccolino Trattoria» зменшити витрати, покращити якість обслуговування відвідувачів та сприяти сталому розвитку ресторанного бізнесу.

3.2 Пропозиції щодо доцільності переходу на співпрацю з одним постачальником локальних продуктів для ресторану «Piccolino Trattoria»

Локальні українські продукти є гідною альтернативою імпортованим складникам, зберігаючи смак, натуральність і автентичність. Молочна продукція, домашні яйця, свіже м'ясо, зелень, овочі та сезонні фрукти — усе це може органічно поєднуватися з італійськими рецептами. Адже компанія «Мамина Ферма» може запропонувати ресторану «Piccolino Trattoria» молочні

продукти (фермерське молоко, вершки, сир, масло), яке є основою для італійських соусів, десертів, тіста та випічки; м'ясо та м'ясні вироби для пасти болоньезе, лазаньї, антипасти; яйця для пасти власного виробництва, соусів, тірамісу; сезонні овочі та зелень (свіжа зелень, томати, базилік, цукіні, рукола, цибуля, часник) є основою для італійських страв; продукти переробки (варення, мед, соуси), які можуть використовуватися для авторських десертів.

Зауважимо, що співпраця ресторану «Piccolino Trattoria» з локальним постачальником «Мамина Ферма» дає нові можливості для оновлення меню з акцентом на свіжі українські продукти (Додаток А). Наведемо кілька пропозицій щодо використання локальних інгредієнтів у меню з італійським акцентом:

— Десерти з українських фруктів та ягід (Тірамісу з додаванням свіжої полуниці, Панакота з малини або чорниці);

— Сезонні страви з локальних продуктів (Равіолі з начинкою зі шпинату та сиру рикота, Брускети з помідорами, базиліком та оливковою олією, Паста з соусом із сезонних овочів, Крем-суп з гарбуза та додаванням вершків, Ризото з грибами та пармезаном, Лазанья з м'ясним соусом та домашнім соусом бешамель).

— Використання локальних сирів та м'ясних виробів (Асорті з українських крафтових сирів як закуски, Піца з додаванням місцевої моцарели та прошуто, Паста з соусом з домашньої ковбаси та томатів).

— Напої з локальних інгредієнтів (Домашній лимонад з додаванням сезонних ягід, Кава з молоком від місцевих виробників) тощо.

Ще однією перевагою співпраці з постачальником «Мамина Ферма» є гнучкість у плануванні меню італійських страв. Це дозволяє швидко адаптувати італійські страви відповідно до наявності сезонних локальних продуктів, забезпечуючи свіжість, різноманітність та економічну ефективність. Адже переваги гнучкого меню наступні:

— Використання сезонних інгредієнтів гарантує, що італійські страви готуються з найсвіжіших локальних продуктів, що позитивно впливає на смак та задоволення відвідувачів ресторану;

— Сезонні локальні продукти зазвичай доступніші за помірною ціною, оскільки їх виробляють у великих кількостях у певний період року. Це дозволяє зменшити витрати на закупівлю інгредієнтів та оптимізувати бюджет ресторану;

— Регулярне оновлення меню відповідно до сезонів підтримує інтерес постійних та приваблює нових відвідувачів, які шукають нові італійські гастрономічні враження;

— Співпраця з постачальником «Мамина Ферма» сприяє розвитку місцевої економіки та забезпечує стабільні поставки свіжих локальних продуктів;

— Використання місцевих сезонних локальних продуктів зменшує потребу в транспортуванні, що сприяє зниженню викидів та підтримці сталого розвитку.

Зробимо розрахунок економії для ресторану «Piccolino Trattoria» при переході з трьох постачальників на одного постачальника «Мамина Ферма» (табл.3.1).

Таблиця 3.1 – Розрахунок економії від співпраці з одним постачальником «Мамина Ферма» для ресторану «Piccolino Trattoria»

Показник	Співпраця	
	3 постачальники	Мамина Ферма
Ціна за 1 кг (картопля)	41 грн	38 грн
Обсяг закупівель	300 кг	300 кг
Загальна вартість закупівель	12 300 грн	11 400 грн
Логістика (грн/тиждень)	900 грн	0 грн
Координація (год/тиждень)	6 год	2 год
Оплата за координацію (150 грн/год)	900 грн	300 грн
Загальні витрати на тиждень	14 100 грн	11 700 грн
Загальна річна вартість (52 тижні)	733 200 грн	608 400 грн
Тижнева економія 2 400 грн Річна економія 124 800 грн		

Це суттєва фінансова вигода, яку ресторан отримає завдяки співпраці з одним надійним постачальником. Таким чином, ресторан «Piccolino Trattoria» зробить стратегічно правильний вибір на користь співпраці з єдиним постачальником компанією «Мамина Ферма». Це рішення дозволяє закладу готувати аутентичні італійські страви з використанням свіжих, локальних

українських продуктів, що підкреслює прихильність до якості та підтримки місцевих виробників.

Ця співпраця також сприяє оптимізації логістичних процесів та зниженню витрат, що дозволяє ресторану «Piccolino Trattoria» зосередитися на створенні унікального італійського гастрономічного досвіду для своїх відвідувачів. Використання локальних продуктів не лише підтримує місцеву економіку, але й додає автентичності стравам, що особливо цінується гурманами. Завдяки такому підходу, ресторан «Piccolino Trattoria» буде зміцнювати свою репутацію як заклад, де поєднуються найкращі традиції італійської кулінарії з українською гостинністю та якістю. Запропоновані пропозиції зводимо в таблицю 3.2.

Таблиця 3.2 - Пропозиції щодо удосконалення використання локальних продуктів у меню ресторану «Piccolino Trattoria» через співпрацю з єдиним постачальником «Мамина Ферма».

Назва заходу	Зміст заходу	Очікуваний результат
1	2	3
Рекомендована співпраця з постачальником «Мамина Ферма» щодо придбання локальних українських продуктів.	Передбачає впровадження стабільного та прозорого ланцюга постачання локальних українських продуктів до італійського ресторану «Piccolino Trattoria».	Зниження витрат та підтримка вітчизняних виробників.
Зроблено розрахунок економії від співпраці з одним постачальником «Мамина Ферма» для ресторану «Piccolino Trattoria»	Суттєва фінансова вигода, яку ресторан отримає завдяки співпраці з одним надійним постачальником.	Щотижнева економія витрат до 2 400 грн, зменшення часу на логістику та координацію, покращення якості сировини та скорочення адміністративного навантаження.

Таким чином, реалізація запропонованих заходів сприятиме оптимізації операційних процесів ресторану «Piccolino Trattoria», підвищенню якості страв, зменшенню фінансового навантаження, підтримці українських фермерів та розвитку локального агробізнесу, що сприятиме зростанню привабливості закладу серед гостей та покращенню його фінансових результатів.

## ВИСНОВКИ

Актуальність використання локальних продуктів у ресторанному бізнесі зростає завдяки прагненню до екологічності та підтримки місцевих виробників. Сучасні відвідувачі ресторанів все більше цінують у стравах свіжість і якість, які можуть гарантувати лише локальні продукти. Це відповідає тренду на свідоме споживання, де важлива не лише їжа, але й її походження. Крім того, локальні продукти дозволяють створювати сезонне меню, що додає ресторану автентичності та приваблює відвідувачів, які шукають унікальний гастрономічний досвід.

У першому розділі кваліфікаційної роботи розкрито поняття локальних продуктів в ресторанному бізнесі. Доведено, що згідно з дослідженнями різних науковців, локальні продукти відіграють важливу роль у формуванні регіональної ідентичності, а також мають високу якість завдяки натуральності та мінімальній обробці. Для науковців локальний продукт — це не просто товар, а важливий соціокультурний феномен, що формує цілісне уявлення про регіон та людей. Дана детальна характеристика локального продукту. Розглянуто використання локальних продуктів для створення унікального ресторанного меню. Перелічені переваги та основні проблеми використання локальних продуктів у ресторанному меню. Охарактеризовано принципи формування локального меню в ресторанному бізнесі.

У другому розділі роботи охарактеризовано ресторан «Piccolino Trattoria». Розглянута організаційна структура, яка є лінійною і для ресторану, який орієнтований на якість обслуговування та стабільність, така модель управління є цілком доцільною. Проаналізовані основні конкуренти: «Фамілія», «New-York Street Pizza» та «Mama in cucina». Усі вищезазначені ресторани орієнтовані на подачу традиційних італійських страв, таких як піца, паста, салати, що формує високий рівень конкуренції в даному сегменті. Проте ресторан «Piccolino Trattoria» вирізняється серед конкурентів розвиненою сімейною інфраструктурою, гастрономічною різноманітністю меню, терасою з

геокуполоми та регулярними майстер-класами. Здійснено аналіз виробничо-фінансової діяльності ресторану «Piccolino Trattoria». Зроблено висновок, що фінансові результати демонструють стабільне зростання, покращення прибутковості та ефективну фінансову політику ресторану у 2024 році. Це свідчить про правильний вибір стратегії розвитку та ефективну роботу управлінського персоналу. Проаналізовано асортимент страв у меню ресторану «Piccolino Trattoria» у період з 28 квітня по 18 травня 2025 року. За результатами дослідження, лідером за обсягом замовлень стала категорія піци — 18% загального попиту, що свідчить про високу популярність цієї страви серед гостей ресторану. На другому місці — паста, яка сформувала 16% запитів, підтверджуючи сильну асоціацію бренду з традиційною італійською кухнею. Найменшу частку (2%) займає меню кальяну, що свідчить про його нішевий характер і орієнтацію на вузьку категорію відвідувачів. На сьогодні ресторан «Piccolino Trattoria» співпрацює з трьома різними постачальниками, закупаючи продукцію з різних джерел залежно від категорії товарів. Такий підхід дозволяє забезпечити широкий вибір сировини, проте ускладнює логістику, збільшує витрати часу на координацію замовлень та контроль якості.

У третьому розділі кваліфікаційної роботи наведена ефективна система постачання локальних продуктів у ресторані «Piccolino Trattoria» через використання послуг одного постачальника, а саме компанія «Мамина Ферма». У компанії «Мамина Ферма» є великий вибір домашніх і фермерських продуктів, вирощених на території Хмельницької області, а також екзотичні делікатеси, доставлені перевіреними постачальниками з інших регіонів і країн. Наведено розрахунок економії для ресторану «Piccolino Trattoria» при переході з трьох постачальників на одного постачальника «Мамина Ферма». Зроблено висновок, що ресторан «Piccolino Trattoria» зробить стратегічно правильний вибір на користь співпраці з єдиним постачальником компанією «Мамина Ферма». Це рішення дозволить закладу готувати аутентичні італійські страви з використанням свіжих, локальних українських продуктів, що підкреслює прихильність до якості та підтримки місцевих виробників.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Петриченко Ю., Лебеденко Т. Оздоровче харчування та локальні продукти як стратегія розвитку ресторану. [Електронний ресурс]. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/petrychenko.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/petrychenko.htm) (дата звернення 01.06.2025)
2. Локальні продукти: переваги для ресторанного бізнесу. [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.li/syrhah> (дата звернення 01.06.2025)
3. Чорна Н. М. Локальна кухня як гастрономічний бренд туристичних дестинацій. [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.li/ztvrik> (дата звернення 01.06.2025)
4. Церклевич В. С. Потенціал сезонних страв в стратегічному управлінні закладом ресторанного господарства «LOCAL FOOD» / Церклевич В. С., Діль А. В., Моцна Ю. Ю. // Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. – 2023. – № 9. – С. 71–79.
5. Постова В. Локальна кухня: сучасний тренд у ресторанному бізнесі. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. тез доп. IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнар. участю (30 травня 2024 року, м. Львів). Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. С. 84-86. [Електронний ресурс]. URL: <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=29614.pdf> (дата звернення: 02.06.2025).
6. Локальний продукт – це про здоров'я, а не про хайп: інтерв'ю з тернопільським ресторатором. [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.li/eqwrpw> (дата звернення: 02.06.2025).
7. Що таке місцева кухня? [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.li/drwgox> (дата звернення 02.06.2025).
8. Локальні продукти і культурна спадщина: чому місцеві інгредієнти стають дедалі більш затребуванішими у ресторанах. [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.li/ytdebp> (дата звернення 02.06.2025).
9. Северчук А. «Мені не подобається фраза: «Я обираю лише кращі продукти». [Електронний ресурс]. URL: <https://surli.cc/cbdqjc> (дата звернення 02.06.2025).

10. Грубич К. Локальність — це крутий тренд. [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.li/kclswb> (дата звернення 02.06.2025).
11. Як ресторани використовують локальні продукти для створення унікального меню. [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.li/xjqpgu> (дата звернення 02.06.2025).
12. Вишнікіна О.В., Баранець Є., Небаба Н. О. Досвід використання локального меню як сучасного тренду на прикладі провідних вітчизняних та зарубіжних закладів ресторанного господарства. [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.li/eiagtw> (дата звернення 02.06.2025).
13. «Панукраїнська» кухня з локальних продуктів у ресторані Toloka. [Електронний ресурс]. URL: <https://surli.cc/gewjsl> (дата звернення 02.06.2025).
14. Демчина Д. Сезонне меню для кафе та ресторанів: переваги, ідеї та практичні поради. [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.li/mbixwb> (дата звернення 02.06.2025).
15. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник / І. А. Назаренко, О. А. Боднарук. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. -128 с.
16. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. К.: Центр учбової літератури. - 2009. - 342 с.
17. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К. Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
18. Самодай В.П. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай, А. І. Кравченко. – Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. – 424 с.
19. Мальська М.П., Гаталюк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів: підручник. К.: Центр учбової літератури, 2013. – 584 с.

Запропонований банер для ресторану «Piccolino Trattoria»

