

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

бакалавр

Рівень вищої освіти

Інновації у виробництві десертної продукції на прикладі

кафе-бару «Оріон» (ФОП Андрусіва Н.В.)

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 19082

Виконав:

студентка 4 курсу група ГРС-19

Підпис

Анна КУЛАКОВА

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Керівник

Підпис, дата

Алла РОГОВА

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Нормоконтролер

Підпис, дата

Оксана ГРИНДІЙ

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

До захисту допускаю:

Підпис

Ігор ЖУРБА

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Зав. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

_____ 2023 р

Хмельницький 2023

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет управління, адміністрування та туризму
 Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
 Рівень вищої освіти бакалавр
 Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
 Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
 Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ
 зав. кафедри туризму та
 готельно-ресторанної справи
Журба І. Є.
 _____ 2023 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Кулакова Анна Юріївна
 Прізвище, ім'я, по батькові студента

- 1 Тема роботи Інновації у виробництві десертної продукції на прикладі кафе-бару «Оріон» (ФОП Андрусів Н.В.)
 керівник роботи Рогова Алла Леонідівна, к.е.н., доцент
 затверджена Наказом по університету від «01» березня 2023 р. №5
- 2 Строк подання студентом роботи на кафедру _____ 2023 р.
- 3 Вихідні дані до роботи: посібники, періодичні видання, Інтернет джерела, власні дослідження
- 4 Зміст пояснювальної записки (перелік питань, що належить розробити)
Перший розділ: Теоретичне обґрунтування впровадження сучасних десертів у заклади ресторанного господарства. Другий розділ: Аналіз діяльності кафе-бару «Оріон». Третій розділ: Розробка рекомендацій щодо розширення асортименту десертів у кафе-барі «Оріон».
- 5 Перелік графічного матеріалу: Характеристика сучасних тенденцій в кулінарному мистецтві. Властивості популярних суперфудів. Концепція кафе-бару. Swot- аналіз кафе – бару «Оріон». Структурно-технологічна схема кафе. Характеристика технологічного процесу мусу «Вітамінка». Приблизний асортимент продукції десертного бару. Ключові фактори успіху відкриття десертного бару. Пропозиції щодо впровадження інновацій у виробництві десертної продукції.
5. Дата видачі завдання _____ 2023 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

	Назва етапів (розділів) кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапу роботи	Примітка
1.	Вибір теми кваліфікаційної роботи	березень 2023	
2.	Одержання індивідуального завдання	квітень 2023	
3.	Складання календарного плану-графіка написання роботи	квітень 2023	
4.	Підбір та вивчення літератури, участь у виконанні науково-дослідних робіт, інші заходи	квітень 2023	
5.	Уточнення теми роботи та календарного плану - графіка, виходячи із специфіки базового підприємства	травень 2023	
6.	Підготовка першого розділу	травень 2023	
7.	Підготовка другого розділу	травень 2023	
8.	Підготовка третього розділу	червень 2023	
9.	Підготовка висновків	червень 2023	
10.	Здача науковому керівнику	червень 2023	
11.	Доопрацювання роботи з урахуванням зауважень наукового керівника	червень 2023	
12.	Написання та оформлення роботи в остаточному варіанті	червень 2023	
13.	Попередній захист роботи на кафедрі	червень 2023	
14.	Одержання відгуку наукового керівника	червень 2023	
15.	Одержання рецензії зовнішнього рецензента	червень 2023	
16.	Захист кваліфікаційної роботи	червень 2023	

Студент

Підпис

Керівник роботи

Підпис

Анна КУЛАКОВА

Ім'я ПРИЗВИЩЕ

Алла РОГОВА

Ім'я ПРИЗВИЩЕ

АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу бакалавра

Прізвище, ім'я, по батькові Кулакова Анна Юріївна

Тема роботи: Інновації у виробництві десертної продукції на прикладі кафе-бару «Оріон» (ФОП Андрусіва Н.В.)

Спеціальність 241 *«Готельно-ресторанна справа»*

Кафедра *туризму та готельно-ресторанної справи*

Науковий керівник: к.е.н., доцент Рогова А.Л.

м. Хмельницький, 2023 р.

Кваліфікаційна робота виконана на 57 с., містить 14 таблиць, 7 рисунків, перелік джерел посилання складається з 35 найменувань, 5 додатків.

Актуальність. Десертні страви залишаються популярними серед продуктів харчування. Задоволення потреб у споживанні даної продукції потребує інноваційних підходів до рецептур і технології її виготовлення. Новітні напрями щодо покращення якості харчових продуктів за умови зниження калорійності та підвищення харчової цінності зумовлюють створення інноваційних видів десертної продукції функціонального призначення.

Перший розділ роботи присвячений огляду літературних джерел щодо впливу сучасних кулінарних трендів на розвиток технологій десертів; поняття суперфудів в якості перспективної сировина для десертів; напрямків удосконалення технологій десертів.

У другому розділі проведений аналіз маркетингового середовища функціонування кафе-бару «Оріон»; організації сервісно-виробничого процесу в кафе-барі; проведено маркетингові дослідження вподобань споживачів щодо десертів.

У третьому розділі розроблено технологію десерту з використанням суперфудів; пропозиції до бізнес плану десертного бару.

Ключові слова: кафе-бар, інновація, десерт, суперфуди, харчова цінність, чіа, десертний бар

ABSTRACT

for qualifying work bachelor
Full Name Kulakova Anna
The topic of the work Innovations in the production of dessert products as an example cafe-bar "Orion" (FOP Andrusiva N.V.)
Specialty 241 Hotel and restaurant business"
Department of tourism and hotel and restaurant business
Learned manager Ph.D. in Economics Rohova Alla Leonidiwna
c. Khmelniysky, 2023 year

The qualification work is completed on 57 pages, contains 14 tables, 7 figures, the list of reference sources consists of 35 names, 5 appendices.

Actuality of work. Dessert dishes remain popular among food products. Satisfying the consumption needs of this product requires innovative approaches to recipes and technology of its production. The latest trends in improving the quality of food products with a reduction in calorie content and an increase in nutritional value lead to the creation of innovative types of functional dessert products.

The first section of the work is devoted to the review of literary sources regarding the influence of modern culinary trends on the development of dessert technologies; the concept of superfoods as promising raw materials for desserts; directions for improving dessert technologies.

In the second section, an analysis of the marketing environment of the "Orion" cafe-bar operation was carried out; organization of the service and production process in the cafe-bar; marketing research on consumer preferences for desserts was conducted.

In the third chapter, dessert technology using superfoods is developed; proposals for a dessert bar business plan.

Keywords: cafe-bar, innovation, dessert, superfoods, nutritional value, chia, dessert bar.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
1 ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНИХ ДЕСЕРТІВ У ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	10
1.1 Вплив сучасних кулінарних трендів на розвиток технологій десертів	10
1.2 Суперфуди як перспективна сировина для десертів	14
1.3 Напрямки удосконалення технологій десертів	17
2 АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ-БАРУ «ОРІОН»	21
2.1 Аналіз маркетингового середовища функціонування закладу	21
2.2 Організація сервісно-виробничого процесу в кафе-барі	25
2.3 Маркетингові дослідження вподобань споживачів щодо десертів.....	29
3 РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ДЕСЕРТІВ У КАФЕ-БАРІ «ОРІОН»	34
3.1 Розроблення технології десерту з використанням суперфудів.....	34
3.2 Розроблення пропозицій до бізнес плану десертного бару.....	39
ВИСНОВКИ	45
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	47
ДОДАТКИ	51

ВСТУП

Актуальність теми. Обід, вечеря, сніданок, банкет, будь-який святковий стіл зазвичай завершуються подачею солодких страв. Вдало вибрані солодкі страви викликають почуття задоволення після прийому їжі. Вони не тільки смачні, але і поживні, оскільки містять цукор і залежно від рецептури – жири і білки. У рецептуру багатьох десертів входять такі продукти, як ягоди, фрукти у свіжому, консервованому вигляді, ароматизатори і прянощі. Для приготування жельованих страв (желе, крему, мусу) використовують крохмаль, желатин.

У теперішній час, коли змінився характер праці людини, різко знизилась його фізична навантаження, внаслідок впровадження різних технічних засобів, а також малорухливого способу життя, спостерігається надлишкова калорійність раціонів за рахунок споживання жирів та вуглеводів. У світі приділяється значна увага створенню продукції, яка має оздоровчий характер. Це дуже важливо, адже часто люди надають перевагу швидкому харчуванню, яке не є корисним для здоров'я населення. Збереження здоров'я та збільшення тривалості повноцінного життя є пріоритетним завданням як у масштабах країни, так і для кожної людини зокрема.

Набуває популярності органічна продукція – без додавання гормонів, антибіотиків, стимуляторів росту тощо. Заклади ресторанного господарства намагаються вводити такі продукти у меню. Як свідчить аналіз сучасних публікацій при виготовленні кулінарної продукції, яка користується попитом, кулінари намагаються збагачувати її корисними речовинами за рахунок використання сировини підвищеної харчової цінності. Поширюється тенденція зменшення вмісту цукру в харчових продуктах, особливо в дитячому харчуванні.

Десертні страви залишаються популярними серед продуктів харчування. Задоволення потреб у споживанні даної продукції потребує інноваційних підходів до рецептур і технології її виготовлення. Новітні напрями щодо покращення якості харчових продуктів за умови зниження калорійності та

підвищення харчової цінності зумовлюють створення інноваційних видів десертної продукції функціонального призначення.

Основні тенденції використання функціональних інгредієнтів в інноваційних технологіях десертної продукції знайшли відображення в публікаціях Дейниченко Г.В. [17], Пересічна С. М. [18], Євлаш В.В. [19], Неміріч О.В. [9]. Одним із інноваційних шляхів пониження вмісту цукру в десертній продукції, науковцями-технологами було запропоновано використання природних цукрозамінників: стевії, меду, солодки, кленового сиропу, ксиліту, сорбіту, патоки (Польовик В.В. [14], Возненко М.А. [22]). Ці цукрозамінники легкі у використанні, не вимагають термічної обробки і можуть бути використані в технології десертів.

Суперпродукти визнані завдяки корисному хімічному складу з високою концентрацією поживних речовин, таких як вітаміни, мінерали та антиоксиданти, що може принести користь здоров'ю. Ці продукти вважаються більш ніж основними продуктами харчування. Дослідженню корисних властивостей суперфудів присвячено роботи дослідників Антоненко А. [21], Горобець О.М. [13], Капрельянца Л.В. [11], Лихолат О.А. [8].

Адже навіть за умов виконання усіх порад і рекомендацій щодо раціонального та науково збалансованого харчування людина не завжди захищена від шкідливої дії продуктів із підвищеним вмістом токсичних речовин і продуктів, для яких перевищено допустимі терміни чи порушено режими зберігання тощо. Тому харчування сучасної людини має бути функціональним, тобто продукти, які населення споживає щоденно, повинні не лише забезпечувати організм поживними речовинами, але й виконувати профілактичні функції: знижувати ризик розвитку різних захворювань, захищати від несприятливих умов довкілля, зменшувати вплив неправильного способу життя.

Мета дослідження - розробка практичних рекомендацій щодо впровадження інноваційних технологій десертів з використанням суперфудів, а також відкриття десертного бару.

Для досягнення мети поставлено наступні завдання:

- проаналізувати вплив сучасних кулінарних трендів на розвиток технологій десертів;
- визначити поняття суперфудів в якості перспективної сировина для десертів;
- дослідити напрямки удосконалення технологій десертів;
- провести аналіз маркетингового середовища функціонування закладу;
- проаналізувати організацію сервісно-виробничого процесу в кафе-барі;
- провести маркетингові дослідження вподобань споживачів щодо десертів;
- розробити технологію десерту з використанням суперфудів;
- розробити пропозиції до бізнес плану десертного бару.

Об'єкт дослідження – кафе-бар «Оріон», інноваційна технологія десертів.

Предмет дослідження – суперфуди, солодкі страви, десертний бар.

Практичне значення одержаних результатів – десертну продукцію можна широко використовувати у закладах ресторанного господарства. Адже цей десерт, по-перше, новинка, по-друге, збагачений збалансований комплексом біологічно-активних компонентів.

Структура: робота складається з 57 сторінок (основного тексту – 41 сторінка), кількість таблиць - 14, рисунків - 7, кількість позицій у списку використаних джерел - 35, додатків - 5.

1 ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНИХ ДЕСЕРТІВ У ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Вплив сучасних кулінарних трендів на розвиток технологій десертів

Заклади ресторанного типу користуються постійною популярністю серед широких верств населення, тому конкуренція серед ресторанів – це головна мотивація до розвитку. Ресторани повинні задовольняти потреби і бажання людей. На сьогоднішній день у ресторанному господарстві успішно працюють тільки ті заклади, які впроваджують інноваційність в організацію діяльності, вдосконалюють асортимент і рецептури продукції, її якість і харчову цінність, намагаються задовольнити потреби споживачів, які постійно зростають.

На сучасному етапі розвитку ресторанного господарства при впровадженні інновацій в першу чергу звертають увагу на певні тенденції, які склалися в суспільстві. Основними з них є зацікавленість споживачів у здоровому харчуванні з використанням екологічно чистих продуктів; потреба у стравах з новими властивостями, оригінальних смаків.

Кулінарія як наука не стоїть на місці, постійно розвивається. Кухарі намагаються при створенні страв використовувати нові інгредієнти і екзотичні продукти, які все більш заповнюють продуктивний ринок України. Розглянемо загальні тенденції, які виділяють фахівці ресторанної галузі на сьогоднішньому етапі розвитку кулінарного мистецтва [1].

1. Смаки з різних країн світу. Ресторанний бізнес залежить від обраного меню та страв, які пропонуються клієнтам. Для створення нових смаків кухарі звертають увагу на різноманітні спеції і ароматичні продукти з усього світу.

2. Вегетаріанські та веганські страви. Збільшується прошарок споживачів в українському суспільстві, які відмовляються від страв з продуктів тваринного походження. Тому меню ресторанів може включати розділ, де представлена їжа на основі овочів, бобових культур і альтернативних джерел білка [2].

3. Загальносвітовий тренд здорового способу життя впливає також на ресторанну кулінарію. Харчування є одним із найважливіших чинників, які впливають на здоров'я людини, воно відіграє особливу роль для організму. Харчування є джерелом енергії та пластичного матеріалу, які є необхідними для будь-якого віку, статі, фізичної активності, а також забезпечує організм людини мікро- та макронутрієнтами [3]. Сьогодні в моді фітнес-клуби, здорове харчування. Відповідно і в ресторанному господарстві формується запит на корисну їжу, якісні продукти, що пройшли мінімум теплового оброблення, фермерські продукти. Набуває все більшу популярність тенденція переходу на екологічні продукти харчування [3]. Сучасний споживач все більш потребує продукти зі зниженим вмістом жиру, збагачені натуральними харчовими добавками.

4. Полегшена кухня. Збільшується попит на споживання овочів і знижується на жирні продукти – свинина, майонез. Споживачі шукають у меню закладів безглютенові страви. Все це надає широкі можливості для людей, що піклуються про своє здоров'я.

5. Альтернативні цитрусові. Більшість сучасних ресторанів пропонують клієнтам страви з додаванням лимону чи апельсину. Урізноманітнити смак можна за допомогою екзотичних цитрусових культур як помело, кумкват чи юзу. Використання цих продуктів у рецептурах страв додає їм кислинку та неповторний аромат.

6. Збільшення попиту на солодкі страви дієтичного призначення. Змінилися традиційні підходи до цієї групи продуктів. Солодкі страви з висококалорійних десертів перетворюються на важливі і улюблені складові харчового раціону. Серед них віддають перевагу низькокалорійним десертам на основі фруктів. У деяких солодких стравах використовують заміс цукру цукрозамінник.

Солодкі страви користуються великим попитом не тільки в Україні. Недоліком багатьох десертів можна вважати високу калорійність, невелику фізіологічну цінність, вміст важливих харчових речовин (вітамінів, макро- і

мікроелементів, харчових волокон) у них, як правило, незначний. Але це залежить від виду виробів та їх складових елементів [5].

Десерти є переважно джерелом вуглеводів і жирів. Рецептури практично усіх солодких страв містять легко засвоюваний цукор. Відповідно до фізіологічних норм його споживання не повинне перевищувати 110...120 г за добу. При надмірному споживанні цукру може виникнути порушення обміну речовин, діяльності підшлункової залози, ожиріння. Надлишок цукру гальмує виділення підшлункового соку, тому солодкі страва рекомендується подавати після основних страв раціону. Фруктоза, глюкоза і мальтоза мають меншу здатність накопичувати в організмі жири, тому най більш цінними є солодкі страви, до яких входять молоко, свіжі і консервовані плоди та ягоди, плодово-ягідні соки [3].

Харчова цінність солодких страв визначається тими продуктами, що входять у їхній склад. У рецептуру багатьох солодких страв входять ягоди, фрукти, молокопродукти, яйця, борошно, ароматичні речовини. Широке розмаїття використовуваної сировини дозволяє приготувати десерти різної калорійності, з різним вмістом білків, жирів, вуглеводів, вітамінів і вдало сполучити їх з іншими стравами меню відповідно до вимог раціонального харчування.

Назва десерт прийшло в наш лексикон з французької мови. «Десерт» (від дієслова *desservir*) перекладається дослівно як «прибирати зі столу», так називали все, що подавалося після основної страви. Першими десертами були сир, фрукти, горіхи, ягоди, соки. У збірниках рецептур є назва цієї групи – солодкі страви. Сьогодні у світі існує велика кількість десертів. Багато країн пишаються авторством знаменитих на весь світ десертів. У ресторанах таким стравам відводять окрему «десертну карту». Десертна продукція поєднує як новітні так і традиційні кулінарії технології [6].

Сенс десерту розглядають не тільки у забезпеченні ситості після прийому їжі, але і надання відчуття задоволення. Десерт у його точному французькому

кулінарному розумінні - це не просто солодка страва в кінці обіду, а обов'язково легка страва, що освіжає [7].

Десерт - це страва, що завершує прийом їжі, забезпечує приємний солодкий після смак, прискорене відчуття насичення завдяки швидкому всмоктуванню цукру в кров і передачі «інформації» у головний мозок. Десерти посилюють діяльність травних залоз і сприяють поліпшенню травлення. Тому рекомендується приділяти десертами велику увагу в меню закладів. Десерти можуть бути різними за консистенцією, компонентами, смаком.

Асортимент солодких страв різноманітний. Він розрізняється за видом сировини, температурою подачі, за видом структуроутворювача. Схема класифікації солодких страв представлена на рис. 1.1.

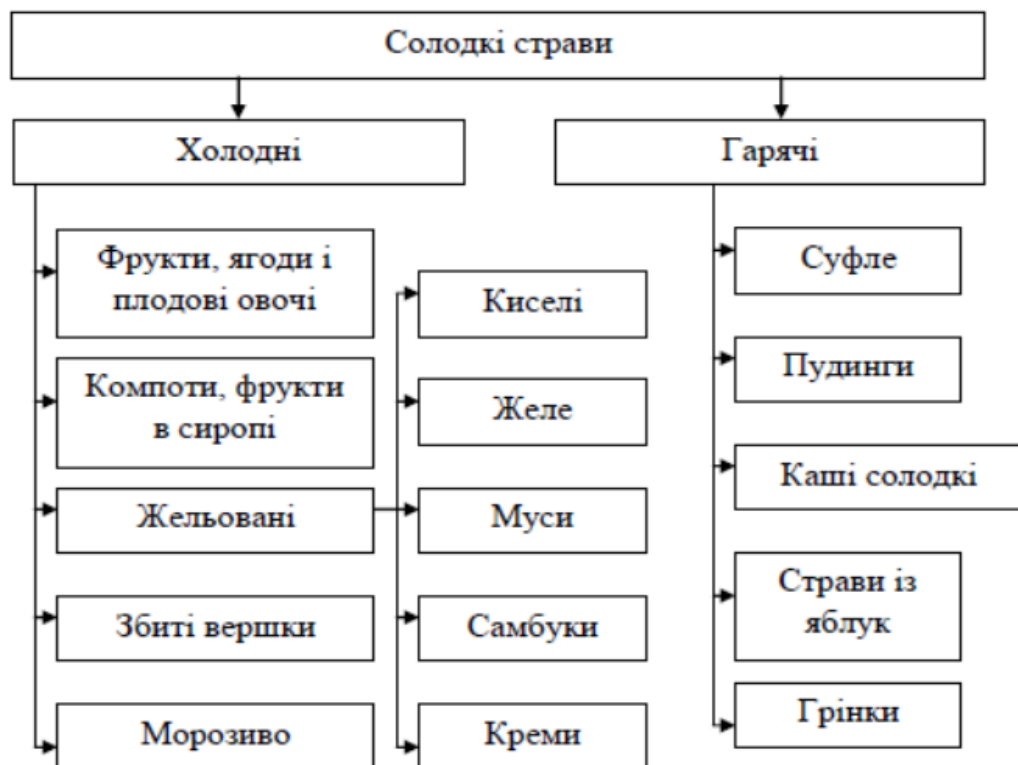


Рисунок 1.1 – Класифікація десертів

Як десерт можуть подаватися борошняні кондитерські вироби (тістечка, пироги), цукерки, страви зі збитих вершків; солодкі фруктово-ягідні суміші

(фруктові салати); соки, компоти, киселі; молочні, шоколадні та фруктові ягідні муси, креми, желе; морозиво та десерти з морозива;

Таким чином, попит на десерти, як відзначають працівники галузі, постійно зростає. Якщо раніше на солодких стравах спеціалізувалися переважно кав'ярні або десертні бари, то зараз широкі лінійки десертів можна зустріти у меню закладів інших концепцій. Кафе, ресторани намагаються запропонувати незвичайні, цікаві десерти.

1.2 Суперфуди як перспективна сировина для десертів

Сегмент споживачів, які обирають збалансоване, здорове, екологічно чисте та безпечне харчування постійно зростає, що сприяє формуванню попиту на більш здорову корисну їжу. Інтерес населення до здорових звичок створив ринок продукції, що зазвичай називають «superfoods» [8]. Наукового терміну «суперфуд», як вважають фахівці галузі не існує. В широкому значенні - це продукти, що містять багато корисних речовин, унікальних за своїми властивостями. Традиційно до списку даної групи продуктів, які можуть бути використані в технології десертних страв, відносять екзотичні ягоди (годжі, асаї, перуанський фізаліс, біла шовковиця), насіння (чіа, кіноа) [9].

За даними Американської асоціації серця немає чітко встановлених критеріїв для визначення того, що може бути є суперфудом. Вважають, що це більше маркетинговий термін для продуктів, які мають корисні властивості для здоров'я [10].

Суперфуди відомі своїми високими поживними властивостями та потенційними користями для здоров'я. Їхня головна цінність дійсно полягає в складі, який включає різноманітні компоненти, такі як антиоксиданти, корисні жири, клітковина та фітодобавки. Антиоксиданти захищають організм від вільних радикалів, які сприяють процесу старіння. Корисні жири, такі як омега-3 жирні кислоти знижують ризик розвитку серцевих захворювань. Клітковина сприяє нормалізації травлення, контролює рівень цукру в крові [11].

Продукти, що належать до категорії суперфуди, містять корисні речовини у високій концентрації. Вміст вітамінів, мінеральних елементів, амінокислот, антиоксидантів та інших речовин дозволяють організму людини отримувати необхідні компоненти, навіть якщо харчування не буде надто різноманітним. Суперфуди можна додавати в готові страви, наприклад, у смузі та десерти. Можна вживати ці продукти у чистому вигляді - ягоди, фрукти.

Властивості для організму людини найбільш розповсюджених суперфудів представлені в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1 – Властивості популярних суперфудів

Назва продукту	Властивості
Ягоди асаї	Містить велику кількість незамінних амінокислот, сприяють зниженню рівня холестерину в крові, позитивно впливають на роботу серцево-судинної системи, покращують травлення, виводять токсини. Зміцнюють імунітет завдяки високому вмісту антиоксидантів.
Ягоди годжі	Містять значну кількість вітаміну С (набагато більше, ніж цитрусові), незамінні полісахариди, амінокислоти, антиоксиданти. Мають тонізуючі властивості.
Гуарана	Джерело кофеїну. Напій має тонізуючу дію, покращує фізичні здібності людини. Містить таніни та антиоксиданти, які знижують ризик серцево-судинних захворювань; мають бактерицидну дію. Багаті на сапоніни, які впливають на рівень холестерину в крові.
Ківі	Містить вітамін С, необхідний для імунітету, антиоксиданти, серотонін, який позитивно впливає на сон. Джерело харчових волокон, покращує травлення.
Насіння чіа	Містить антиоксиданти, багате на вітаміни, залізо, кальцій, цинк, калій. Сприятливо діє на роботу шлунково-кишкового тракту. Продукт насичує та знімає почуття голоду, що важливо при обмеженому харчуванні.
Насіння кіноа	Містять понад 20 % повноцінних білків (рис - 7,5%, пшениця - 14%); вітаміни групи В, вітамін Е, магній, залізо, калій, кальцій, фосфор, клітковину, антиоксиданти. Безумовний плюс – не містить глютену, що корисно для людей з целиакією (непереносимість глютену).

Усі ці продукти досить екзотичні для українців. Але навіть серед звичних нам ягід, фруктів можна знайти такі, що містять вітаміни та корисні речовини у набагато більшій кількості, ніж інші продукти, але вони не такі розрекламовані. Наприклад, сушені плоди шипшини за своїми властивостями краще, ніж популярні годжі. Шипшина – це джерело вітаміну С, а також В₁, В₂, К, Р, Е. Вона містить калій, марганець, фосфор, кальцій, магній і залізо. Шипшина позитивно впливає на обмін речовин, зміцнює імунітет та виводить з організму солі важких металів, токсини.

Чорна смородина - це ті ж ягоди асаї. Містить значна кількість вітамінів, у першу чергу, аскорбінової кислоти (вітаміну С) і рутину, пантотенову і фолієву кислоти. Вони роблять хімічний склад чорної смородини унікальним. По концентрації пантотенової кислоти перевершує багато інші продукти – 0,4 мг на 100 г ягід [12]. Смородина допомагає при авітамінозі, гастриті та підвищує імунітет. Регулярний прийом ягід здатний поліпшити пам'ять.

Лохина - багата на вітаміни та флавоноїди, які сприятливо впливають на серцево-судинну систему, знижують ризик захворювань серця. Під час підвищеного стресу дуже корисний продукт. Схожу дію мають журавлина та полуниця, які також ростуть в умовах українського клімату.

Насіння льону - альтернатива насінню чіа з великою кількістю легкозасвоюваного рослинного білка, клітковини і кальцію. У насінні льону також багато жирних олій і кислот (корисних омега-3), вітаміну А і ферментів. Слизова оболонка розмоклого насіння сприяє нормалізації роботи кишкового тракту, виведенню шлаків і зниження рівня цукру в крові. Для кращого засвоювання насіння бажано подрібнити.

Горіхи, особливо волоські та мигдаль, є джерелом рослинного білка та моно ненасичених жирів, які зменшують ризик серцевих захворювань. Однак вони калорійні.

Обліпіха містить близько 100 біологічно-активних компонентів: каротиноїди, мікро і мікроелементи, ненасичені жирні кислоти (омега – 3, омега

- б), органічні кислоти. У 100 г ягід міститься 97 % від добової кількості багатьох необхідних людині корисних речовин [13].

Таким чином, усі ці продукти, що ми проаналізували, мають високу біологічну і харчову цінність, можуть бути використані у технології солодких страв, бажано без тривалого теплового оброблення.

1.3 Напрямки удосконалення технологій десертів

Коли людина нервує, в організмі підвищується рівень кортизолу, гормону стресу. Він синтезується корою надниркових залоз. Швидкість синтезу та кількість при цьому залежать від стимулюючих факторів, таких як раптові проблеми та розлади, травми, інфекції, гіпоглікемія (зниження глюкози у крові), гіпотонія (зниження артеріального тиску). Рівень стресу організм намагається знизити і шле про це сигнали мозку.

Коли споживають солодощі, то в організмі підвищується рівень дофаміну, відомого як гормон задоволення. Таким чином, солодке рятує від стресів. Ми починаємо їсти солодке, якщо не висипаємось, що також торкнулося кожного українця. Враховуючи вищезазначені актуальні фактори, які дуже впливають на наш спосіб життя, доцільним є удосконалення технології солодких страв та надання їм функціонального призначення.

Десертна продукція набуває популярності серед відвідувачів закладів ресторанного господарства. Задоволення потреб у даній потребує інноваційних підходів до технології її виготовлення і рецептурного складу. Сучасні споживачі звертають увагу на продукцію з пониженим вмістом цукру, підвищеної харчової цінності. У європейських країнах набувають широкої популярності солодкі страви з додаванням вітамінів, мінеральних речовин, підсолоджувачів, цукрозамінників. Також при виготовленні десертної продукції намагаються не включати у рецептури штучні барвники, хімічні покращувачи смаку і аромату. Виробники звертають особливу увагу на розроблення

харчових продуктів із високою біологічною цінністю, здатної позитивно впливати не тільки на настрій, але і на здоров'я [14].

Більшість солодких страв має високу калорійність через жири, яйця, вершки, але вони позбавлені більшості вітамінів, мінеральних речовин, що, відповідно, спричиняє дефіцит есенційних нутрієнтів. Розроблення нових технологій і рецептур з використанням функціональних інгредієнтів природного походження буде сприяти задоволенню потреб організму людини в дефіцитних нутрієнтах.

Загальні підходи до удосконалення технології десертної продукції представлено в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 – Характеристика напрямів удосконалення технологій десертів

Напрямок	Характеристика
Зниження цукру	Використання природних цукрозамінників. [15]
Збагачення біологічно активними речовинами за рахунок природної сировини	Використання дикорослих рослин [14]; порошоків сублімаційного сушіння фруктів, ягід; суперфудів [16]; пюре з плодів і овочів [17];
Використання біологічно активних добавок (БАД)	Це спеціальні харчові продукти, що споживаються у невеликих визначених кількостях додатково до звичного харчового раціону людини, є концентрованим джерелом вітамінів, мінералів, клітковини, білків, жирів, вуглеводів тощо. [18, 19].

Одним із інноваційних шляхів зниження вмісту цукру в десертній продукції науковцями-технологами було запропоновано використання природних цукрозамінників: стевії, меду, кореню солодки, кленового сиропу, ксиліту, сорбіту, патоки [15].

Перспективним напрямком створення продуктів функціонального призначення є використання нетрадиційних рослинних добавок з високим вмістом харчових волокон, антиоксидантів і мікроелементів. Сучасні

дослідження науковців підтверджують позитивний фізіологічний вплив рослинних добавок на організм людини [16].

В якості сировини, яка є альтернативним джерелом біологічно активних речовин, розглядають використання дикорослої сировини, що має високу врожайність і не використовується належним чином. Розмаїття цієї сировини дає змогу приготувати страви, збагачені корисними вуглеводами, вітамінами і мінеральними елементами. Авторами запропоновано дослідити можливість використання плодів банана, журавлини та кизилу в технологіях солодких страв [14].

Науковці Н. Петришин і Р. Бліщ запропонували технологію десерту «Чізкейк» з яблучним кріопорошком, який є потужним джерелом найважливіших макро- і мікроелементів, вітамінів та харчових волокон. Отримана страва має однорідну, ніжну консистенцію, багатий смак і аромат [20].

Основною проблемою харчування в нашій країні є надмірне споживання легкозасвоюваних вуглеводів і забезпечення населення есенціальними нутрієнтами, які відповідають фізіологічним потребам організму. Запропонована технологія десертної страви функціонального призначення – мусу яблучного з фруктозою та борошном кіноа [16].

Антоненко А. розроблена технологія апельсинового десерту «Sunny-sunny» з використанням айви. Виріб має високий вміст харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин, а чим багатша їжа на їх склад, тим більший є її позитивний вплив на організм людини. Продукція рекомендується для лікувально-профілактичного та дитячого харчування [21].

Багато уваги науковці приділяють уваги розробленню технології десертів на основі молока з використанням плодово-ягідної сировини, наповнювачів, смакових та ароматичних речовин. Наприклад, Г.В. Дейніченко з колегами запропонували рецептури молочно-білкових десертів на основі пюре з моркви та гарбуза. Це дозволить більш ефективно використовувати молочні та рослинні ресурси, розширити асортимент десертної продукції, підвищити її харчову та біологічну цінність, знизити собівартість [17].

Солодкі збивні страви представлені в кулінарії в широкому асортименті. Це креми, муси, самбуки, суфле, які відрізняються за складом інгредієнтів. Вони користуються постійним попитом серед споживачів, особливо у дітей, завдяки вишуканим смаковим властивостям та оригінальному оздобленню. Основну групу страв в даному переліку посідають креми. З огляду на це, проведено дослідження з розроблення технології кремів з використанням порошку з топінамбура, вершків, вершкового сиру та яєць [22]. Обґрунтовано вибір сировини, розроблено технологічну схему з детальним описом стадій виробництва. Визначено органолептичні (зовнішній вигляд, смак та запах, колір, консистенція) та фізико-хімічні показники якості готових страв.

Пересічною С. запропоновано використання дієтичної добавки «Міпро-ВІТ» в технології шоколадного фондану, що сприяє підвищенню харчової цінності, яка задовольняє 11,3...40,5% добової потреби в макро- і мікронутрієнтах. «Міпро-ВІТ» – це натуральний рослинний продукт, який виробляється шляхом вирощуванням біомаси лікарського гриба в стерильних умовах [18].

Дієтичну добавка «Нутріо-Гем» вводили в рецептуру самбуку за традиційною технологією, не змінюючи масове співвідношення інших компонентів. Вміст заліза в готовому може розглядатися як його додаткове джерело в раціоні харчування людини, що є важливим в сучасній структурі харчування населення. Добавка «Нутріо-Гем» призначена для збагачення продуктів харчування залізом у формі, що легко засвоюється організмом людини, та повноцінним білком [19].

Таким чином, як свідчить аналіз сучасних публікацій, сьогодні при виготовленні найбільш популярної кулінарної продукції досліджують та вдосконалюють параметри технологічних процесів, збагачують ягідними, фруктовими, овочевими пюре, порошками, екстрактами тощо. Також зараз у світі існує тенденція зменшення вмісту цукру в харчових продуктах, особливо в дитячому харчуванні.

Розділ 2 АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ-БАРУ «ОРІОН»

2.1 Аналіз маркетингового середовища функціонування закладу

Маркетинговий підхід до роботи закладів ресторанного господарства дає можливість, по-перше, знизити ризик невдач при впровадженні нових видів послуг, реалізації нової продукції, по-друге, виявити проблеми і можливості, що виникають на ринку, і розробити науково-обґрунтовані рішення, які забезпечать прибуткову роботу підприємства. Для цього вивчається і аналізується широко коло питань: хто потенційні споживачі (стать, вік, освітній рівень, стиль життя, рівень доходів); місце проживання споживачів.

Діяльність будь-якого закладу ресторанного господарства повинна бути спрямована на те, щоб відшукати або сформувати свій контингент споживачів.

Концепція кафе-бару «Оріон», включає наступні елементи (табл. 2.1).

Таблиця 2.1 – Концепція закладу ресторанного господарства

Ознака концепції	Характеристика
Форма власності	ФОП Андрусіва Н.В., реєстраційний номер ЄДПРОУ 2943817700
Тип, назва закладу	Кафе-бар «Оріон»
Адреса	Львівське шосе, 14
Режим роботи	10.00 – 23.00
Формат закладу	Страви переважно української кухні, осучаснені.
Архітектурне та об'ємно-планувальне рішення будівлі	Будівля двохповерхова, екстер'єр – звичайний, фасад оздоблений декоративною штукатуркою жовтого кольору. На фасаді – вивіска «Кафе-бар «Оріон»
Дизайнерський стиль	Класичний затишний дизайн у світлих тонах
Місткість	На першому поверсі – зала кафе на 80 місць, барна стійка; на другому поверсі – банкетна зала на 70 місць
Послуги	Обслуговування банкетів; музичне супроводження, швидкісний Інтернет WI-FI, доставка продукції до місця споживання

Одним з важливих принципів стратегії маркетингу є орієнтація на потенційних споживачів товарів і послуг, а не на попит, що склався, і виробничі можливості підприємства [23]. Це обумовлено тим, що попит, на відміну від потреб, не стабільний і залежить від цілої низки чинників. Тому при виході на ринок послуг обов'язковим є вивчення потенційних споживачів. Основними клієнтами закладу є місцеві мешканці. У районі функціонування кафе розташовано 4 адміністративні будівлі, де, крім державних закладів, орендують приміщення під офіси декілька фірм. В денний час працівники цих фірм заходять обідати, ввечері заклад відвідують особи, які бажають відпочити. Аналіз відвідування закладу свідчить, що гостей не дуже багато. Основний прибуток заклад отримує за рахунок банкетів. Кафе користується попитом для обслуговування весіль з можливістю приготування частки продукції з сировини замовника. Кафе позиціонується як заклад середньої цінової категорії. Оцінка характеристик споживачів представлена в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 – Оцінка характеристик споживачів

Параметр	Індикатор	Оцінка ¹
Зміна переваг, потреб, смаків споживачів	Ступінь зміни потреб	2
	Ступінь зміни переваг і смаків стосовно послуг закладу	2
Схильність споживачів до послуг закладу	Частота відвідування та користування послугами	2
Купівельна спроможність споживачів	Рівень інформованості споживачів про діяльність кафе	1
	Чутливість споживачів до зміни рівня цін на послуги	3
	Ступінь лояльності споживачів	2
	Фінансовий стан споживачів	2

¹Оцінка здійснюється від 0 до 3 балів.

Таким чином, працівникам даного кафе є над чим працювати, щоби залишатися конкурентоспроможними на ринку послуг, враховуючи, що в місті Хмельницький багато аналогічних закладів ресторанного господарства. Для

дослідження обираємо заклади із приблизно такою ж кількістю місць та розташуванням у даній частині міста, тобто такі що є прямими конкурентами і розташовані поблизу в Південно-західному мікрорайоні. До таких закладів відносяться кафе «Едельвейс» (вул. Львівське шосе, 53/2), ресторан «Емілія» (вул. Львівське шосе, 20/1), комплекс «Амстердам» (вул. Львівське шосе, 51). Оцінка діяльності конкурентів у балах наведена в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3 – Оцінка діяльності конкурентів¹

Показник	Оцінка в балах		
	кафе «Едельвейс»	ресторан «Емілія»	кафе «Амстердам»
Частка ринку	3	2	1
Інтер'єр	3	3	2
Широта асортименту	3	3	2
Додаткові послуги	3	3	2
Якість послуг	3	2	1
Рівень сервісу	3	3	2
Місце розташування	3	3	2
Час роботи	3	3	1
Цінова політика	3	2	2
Середній бал	3	2,7	1,7

¹Оцінка здійснюється від 0 до 3 балів.

За даними таблиці 2.3 можна зробити висновок, що основний конкурент нашого закладу – кафе «Едельвейс». Це кафе також має велику банкетну залу (на 100 місць), затишний інтер'єр з відмінними елементами, які роблять його схожим на справжню українську хатину. Кухня – українська, справжня родзинка – приготування страв на відкритому вогні у спеціальній печі. На сайті зустрічаються переважно позитивні відзиви про якість страв і обслуговування.

Ресторан «Емілія» - це заклад, де можна влаштувати корпоративний захід, провести весільний банкет на 90 осіб. Ресторану притаманні стильний дизайн зі стриманою розкішшю, українська кухня, жива музика. Діє гнучка система знижок та акційних пропозицій. Широкий асортимент додаткових послуг: комплексні обіди, бездротовим Інтернетом, великі плазмові екрани.

Недоліком є відносно високі ціни на продукцію; у відгуках зустрічається незадоволення якістю обслуговування, кваліфікацією офіціанті.

Кафе «Амстердам» знаходиться при комплексі, до якого входить авто мийка, невеликий готель, більярдна зала і призначене для обслуговування, у першу чергу, автолюбителів.

Для характеристики діяльності кафе «Оріон», його позицій на ринку послуг (можливостей і загроз), слабких та сильних сторін складемо Swot- аналіз (табл. 2.4) [22].

Таблиця 2.4 - Swot- аналіз кафе «Оріон»

Сильні сторони	Слабкі сторони
<ol style="list-style-type: none"> 1. Зручне місце розташування. 2. Українська осучаснена кухня. 3. Оригінальний інтер'єр. 4. Наявність банкетної зали. 5. Висока якість страв. 6. Низькі ціни на продукцію (у порівнянні з конкурентами) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сайт не діючий , в соціальній мережі не має інформації. 2. Вузкий асортимент десертної продукції. 3. Недостатньо уваги приділяють розвитку закладу. 4. Немає рекламних кампаній. 5. Відсутній Інтернет маркетинг. 6. Слабка маркетингова стратегія.
Можливості	Загрози
<ol style="list-style-type: none"> 1. Збільшення частки ринку за рахунок додавання нових страв, наприклад, оздоровчого харчування. 2. Удосконалення асортименту продукції за рахунок десертів. 3. Впровадження сучасного обладнання і технологій. 4. Розширення додаткових послуг (проведення виїзних банкетів, дитячих свят). 5. Зростання пізнаваності кафе. 6. Співпраця з блогерами. 7. Впровадження системи якості НАССР. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Втрата цільової аудиторії. 2. Економічна нестабільність. 3. Збільшення цін на сировину і енергоносії. 4. Зниження купівельної спроможності населення. 5. Поява сильних конкурентів із агресивною політикою залучення та утримання відвідувачів. 6. Зростання податкового навантаження;

SWOT - аналіз показує, що кафе «Оріон» повинен встановити зв'язок зі споживачами за медіа-каналами. Закладу необхідно інвестувати у просування себе на мережевих сайтах, онлайн-маркетинг. Покращити сприйняття кафе, збільшити відвідуваність допоможе наявність яскраво оформленого сайту з детальною інформацією про інтер'єр, страви, послуги. Можна рекомендувати власникам кафе звернути увагу на більш молоду аудиторію, слід приділити увагу сторінкам у соціальних мережах; навігаційним додаткам (Googl карти, 2GIS та інші). Реклама на цих платформах приверне увагу гостей міста.

Для залучення нового сегменту споживачів, пропонуємо організувати роботу десертного бару. Зала першого поверху, де знаходиться кафе з барною стійкою, має достатню площу, щоб відділити приміщення для ще однієї зали з барною стійкою для реалізації десертів, солодоців, морозива, холодних напоїв.

Щоб не втратити свої позиції на ринку, та мати конкурентні переваги, закладу необхідно впроваджувати інноваційні технології як при виробництві продукції, так і при обслуговуванні споживачів: програмне забезпечення та введення планшетної системи; збільшення реалізації з використанням засобів доставки їжі таких як Glovo, raketa тощо.

2.2 Організація сервісно-виробничого процесу в кафе-барі

Кафе «Оріон» розташовано у двохповерховій будівлі, що стоїть окремо. Головний фасад споруди виходить на вул. Львівське шосе. Від траси заклад відділяє тротуар і зона листяних дерев і газонів. На першому поверсі розташована зала кафе з барною стійкою, на другому - з окремим входом з сходинок - знаходиться банкетна зала.

Екстер'єр кафе – звичайний, стіни оздоблені декоративною штукатуркою світло жовтого кольору, на висоту 1 м – бутовим каменем великим хвилями. На фасаді будівлі висить вивіска «Кафе-бар «Оріон». Слово «Оріон» - великими червоними літерами над фасадом будівлі, нижчі, безпосередньо на фасаді –

«Кафе-бар». Майданчик біля кафе укритий тротуарною плиткою, це дозволяє виставляти столики під парасольками.

Меню кафе представлено стравами переважно української кухні. Асортимент страв не дуже широкий, переважно нескладного приготування (додаток А). Практично відсутні десерти. Для банкетів заклад має окреме меню, де представлені страви більш складного асортименту, але не дуже оригінальні (додаток Б). Закладу треба звернути увагу на зміну концепції – назва «Оріон» не позиціонується з українською кухнею.

Столи у банкетній залі розташовані двома паралельними рядами, ширина проходу – 1,5 м. У торці зали передбачений невисокий подіум, де передбачений стіл для молодят або поважних гостей. Столи застелені білими скатертями з «спідницею» оборками, крісла накриті білими чохлами.

В основній залі кафе-бару стоїть п'ятнадцять чотиримісних столів, накритих скатертями персикового кольору поліестеру, стільці – без чохла. У протилежних кутках зали біля столів передбачено два диванчики. Кафе призначене для відпочинку відвідувачів, тому велике значення має оформлення зали декоративними елементами, освітлення, колірне рішення. Стіни пофарбовані в пастельні тони. Мікроклімат підтримується системою припливно-витяжної вентиляції.

Для реалізації алкогольних і безалкогольних напоїв, кави у залі передбачена барна стійка. Вона одночасно є частиною інтер'єру, робочим місцем бармена, зоною для гостей і простором для кухонної техніки. Дане обладнання відіграє не останню роль у формуванні першого враження про престижність закладу, тож має бути презентабельною, цікавою, максимально функціональною і гармоніювати із загальним інтер'єром.

Стійка складається з двох стільниць: верхня висотою 1100 мм, шириною 400 мм - призначеної для обслуговування сидячих на високих табуретках відвідувачів, нижня - розміщена з внутрішнього боку стійки на висоті 850 мм, є робочою поверхнею для бармена. Стійка оснащена холодильною шафою-

вітриною Good Food RT98L white, пристінною шафою-вітриною, кавомашиною «SAECO PHEDRA EVO ESPRESSO».

Для обслуговування відвідувачів у залі працює щоденно два офіціанти, враховуючи, що завантаження зали на повну потужність практично не буває. Офіціанти працюють через два дні по 11,5 год. При замовленні банкетів, як правило у вечірній час, на роботу виходять офіціанти вільної зміни. Це не завжди зручно, створює переpracування і підвищену втомлюваність

Структурно-технологічна схема закладу формується на підставі окремих складових загального виробничого процесу. Розглянемо основні складові традиційного логістичного ланцюга у контексті постачання – виробництво – реалізація (рис. 2.1) [25].

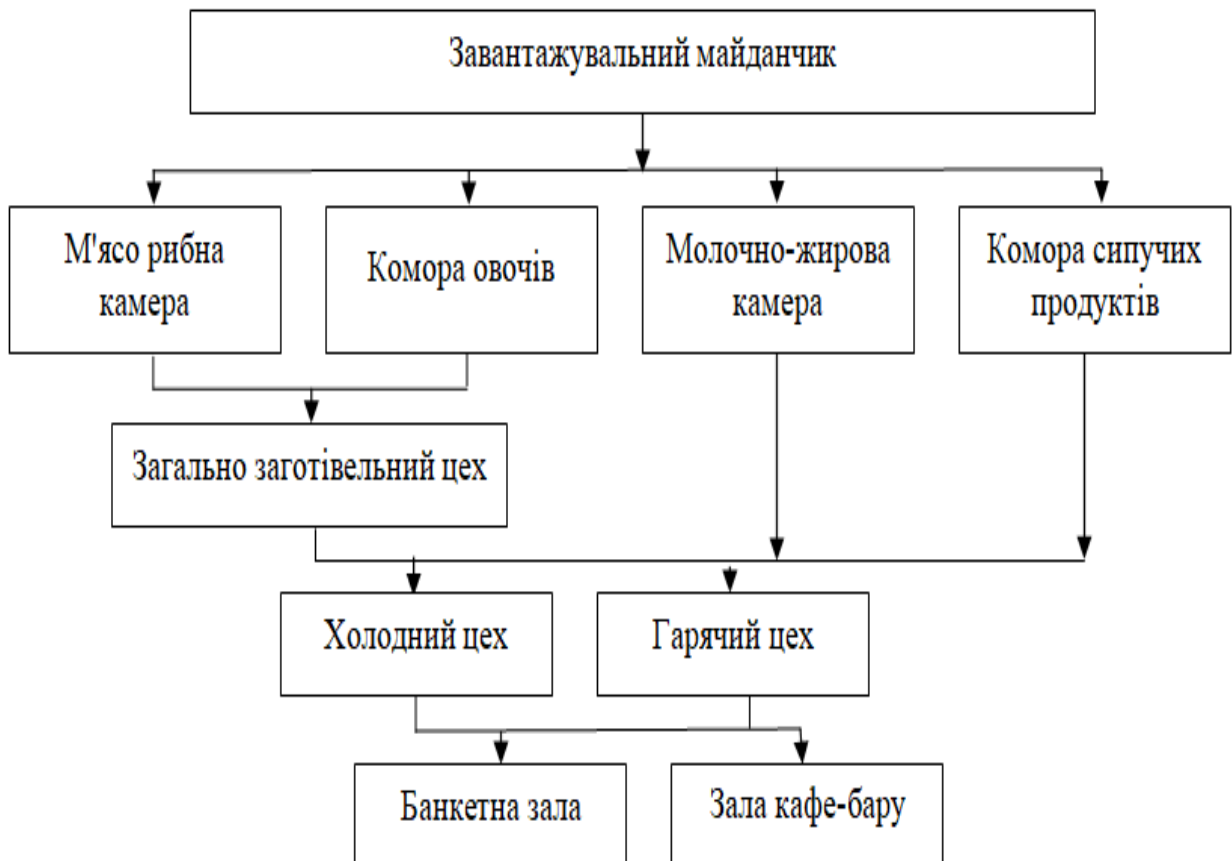


Рисунок 2.1 – Структурно-технологічна схема кафе

Підсистема матеріального постачання - складські приміщення - має важливе значення у забезпеченні виробництва сировиною, предметами матеріально-технічного призначення. Для приймання та зберігання сировини використовуються складські приміщення. Напівфабрикати із м'яса, птиці, риби та морепродуктів, молочно-жирова продукція зберігаються у двох стаціонарних холодильних камерах. Зелень, фрукти, ягоди, деякі овочі зберігаються в холодильних шафах, які знаходяться в холодному і гарячому цехах.

Виробнича підсистема (заготівельний та доготівельні цехи) посідає центральне місце у виробничо-торговельній діяльності закладу, у ній сировина перетворюється спочатку в напівфабрикати, потім в готову для потенційних клієнтів продукцію, відповідно до їх запитів, побажань і смаків. Між цими основними групами приміщень є логічний зв'язок, який визначає ефективність роботи закладу.

Механічне кулінарне оброблення м'яса, птиці, риби, а також овочів здійснюється в одному цеху – загальнозаготівельному, де відокремлені робочі місця для певних процесів. Цех оснащений електричною м'ясорубкою, овочерізкою. Очищення картоплі і коренеплодів відбувається вручну, що призводить до нераціонального використання робочого часу кухаря.

Гарячий цех оснащений наступним технологічним обладнанням: дві чотирьох камфорні електроплити, сковорода, пароконвектомат, настільна фритюрниця, холодильна шафа, стелаж, два виробничих столи з покриттям з неіржавіючої сталі. Електричне обладнання достатньо сучасне. У цеху працює два кухарі за ступеневим графіком роботи. Очолює бригаду – зав. виробництвом.

Холодний цех призначений для приготування салатів і холодних закусок. Цех оснащений холодильною шафою, двома виробничими столами відповідно до робочих місць.

Таким чином, матеріально-технічна база кафе-бару відповідає вимогам щодо закладів харчування, оснащена сучасним обладнанням, якісним посудом та інструментами. Якість страв – на належному рівні. Але необхідно внести

зміни у асортимент страв, що реалізується, враховуючі, що він не пов'язаний з назвою закладу, інтер'єром. Також меню треба доповнити стравами з урахуванням сучасних трендів щодо здорового харчування – безглютенових, вегетаріанських, дієтичних. Пропонуємо розширити лінійку десертної продукції, в тому числі і з використанням суперфудів.

2.3 Маркетингові дослідження вподобань споживачів щодо десертів

Ринок продукції та послуг ресторанного господарства постійно розвивається, удосконалюються технології, з'являються нові види сировини, що вимагає від закладів перегляду пріоритетів розвитку. Кафе і ресторани повинні постійно звертати увагу на вивченні і задоволенні попиту споживачів і відповідно покращення економічних показників діяльності. Необхідно розширювати асортимент продукції та послуг, підвищувати їхню якість.

Для залучення нових споживачів, утримання постійних потрібно використовувати маркетингові дослідження.

Основне завдання маркетингу – приймати якісь кардинальні рішення на підставі аналізу ринкової ситуації, урахуванням наслідків, які може викликати це рішення. «Метою маркетингових досліджень є забезпечення підприємств надійною і достовірною інформацією про ринок, структуру і динаміку попиту, смаки і бажання споживачів, створення асортименту, що відповідає вимогам ринку і що задовольняє попит краще ніж продукція конкурента» [26].

У маркетингових дослідженнях фахівці виокремлюють, як правило, два основних напрямки його проведення [27]:

- зовнішнє - дослідженні конкурентів, попиту, кон'юнктури ринку, загальний стан розвитку галузі;

- внутрішнє - дослідження власних можливостей закладу, а саме аналіз організаційної структури, собівартості нової продукції, фінансових показників.

Основні напрями вивчення ринку представлено на рисунку 2.2.

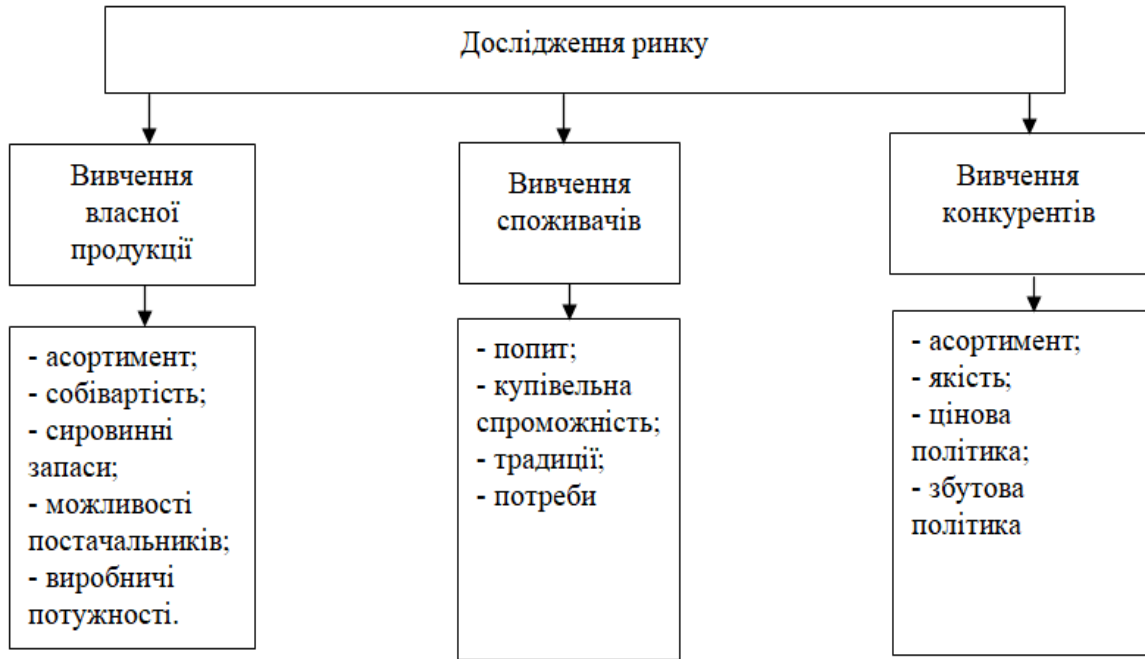


Рисунок 2.2 - Основні напрями вивчення ринку

У розділі 1.3 нами встановлено, що спостерігається зростання попиту на продукцію, збагачену корисними харчовими речовинами. Це стосується і закладів ресторанного господарства, спонукає їх враховувати тенденції в культурі харчування, проблеми дефіциту біологічно активних речовин і вносити корективи у свою виробничу програму.

Одним із методів маркетингового дослідження є опитування. При опитуванні формується перелік питань, які цікавлять виробника, визначають конкретний сегмент людей, щоб дізнатися їхню думку. Маркетингові дослідження проводять одним з трьох методів: опитування «в полі»; інтерв'ю в телефонному режимі; Інтернет - опитування. Хоча можна використовувати і всі три. Таке опитування допомагає визначити потенційний попит на послуги або продукцію, які планується впроваджувати [28].

Хоча відповіді в анкетах відображають суб'єктивні оцінки людей щодо питань, що ставляться, але якщо правильно їх використовувати, можна отримати вірогідну інформацію щодо досліджуваних об'єктів. Важлива умова

для здобуття інформації – правильність поставлених запитань, варіантів відповідей, вдалий відбір респондентів, що обрано для опитування.

Для визначення доцільності відкриття десертного бару на потужностях кафе «Оріон», проведено дослідження за допомогою анонімного анкетування відвідувачів даного кафе. Анкету розроблено, враховуючи основні фактори, які можуть вплинути на прийняття споживачами рішення (додаток В). Вона складена відповідно до рекомендацій фахівців [29]. Форма анкети має бути простою, кількість запитань не велика (оптимально не більш 15). Важливим є дотримання послідовності запитань: спочатку подається базова інформація про мету опитування, потім – варіанти запитань, а насамкінець - ідентифікація респондента.

В ході проведення маркетингових досліджень було визначено актуальність розроблення десерту підвищеної харчової цінності і відкриття десертного бару. В опитуванні взяло участь 55 осіб у віці від 10 до 60 лет (рис. 2.3).

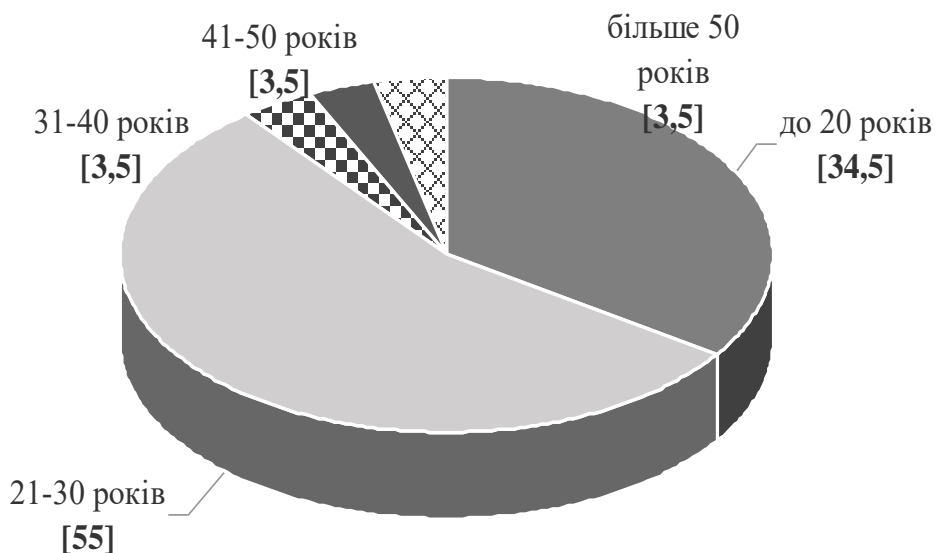


Рисунок 2.3 – Діаграма розподілу респондентів за віком

Відповідати на питання більшої частини погоджувалися особи жіночої статі (рис. 2.4).



Рисунок 2.4 – Діаграма розподілу респондентів за статтю

При визначенні уподобань, тобто на що звертають увагу при виборі десертів, половину респондентів цікавили тільки смакові якості, 22% - склад страви, калорійність і харчова цінність, а інші додавали до цього набору ще і смак (рис. 2.5).

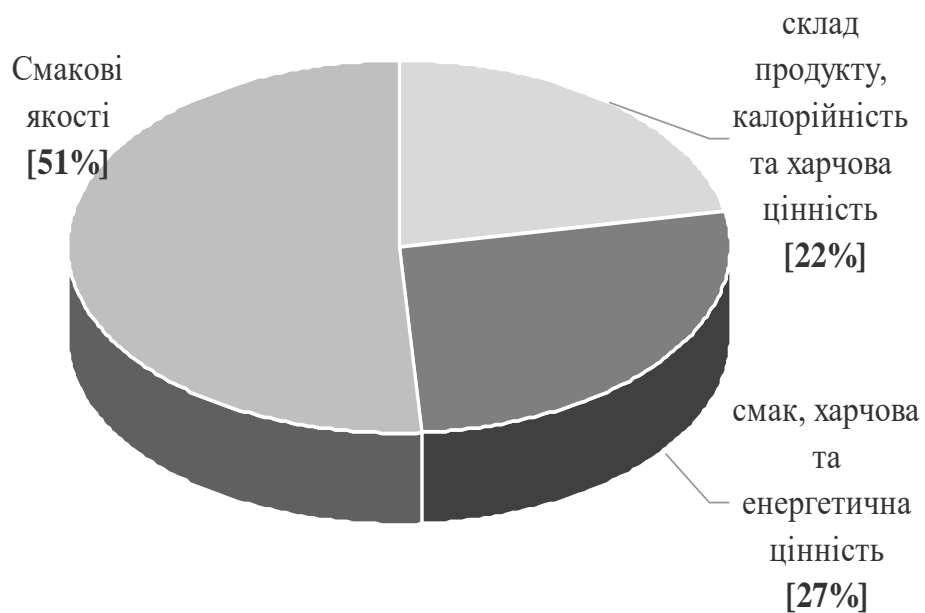


Рисунок 2.5 – Діаграма розподілу респондентів за результатами відповіді на питання «Чим керуєтесь при виборі десерту».

На питання вибору між борошняним кондитерським виробом (тістечка) або солодкою стравою (морозиво, крем з вершками, фруктовий десерт) більшість віддала перевагу десертам (рис. 2.6).

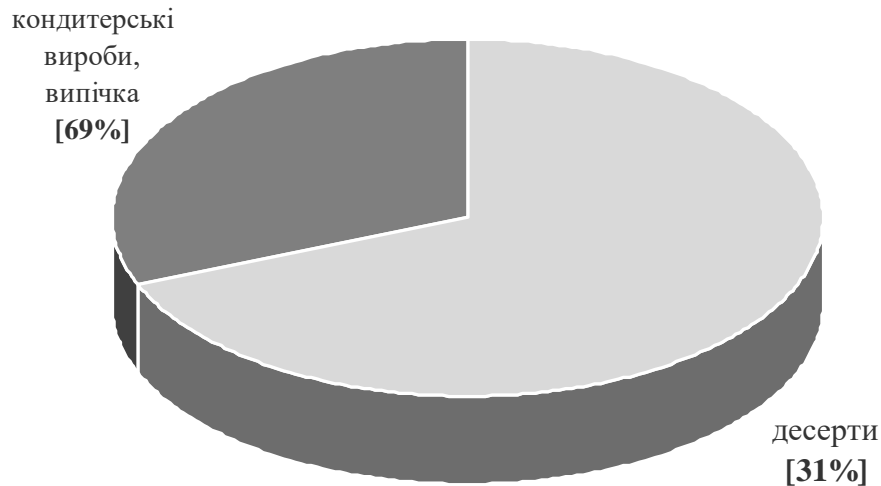


Рисунок 2.6 – Діаграма розподілу респондентів за перевагами

При аналізі було встановлено, що перевагу десертам на відміну від інших страв, віддають 67% жінок та 33% - чоловіків. Цей результат не залежить від вікових показників, тому можна дійти висновку, що десерти – улюблені ласощі, 49% опитаних намагаються дотримуватися здорового харчування.

Про можливість відкриття десертного бару позитивні відповіді було у 42% опитуваних. Це переважно особи до 30 років.

Таким чином, відвідувачам сподобалася ідея з відкриттям десертного бару, в якому буде можна створювати нову продукцію високої якості з поживними властивостями та гарним естетичним смаком при оформленні страв.

3 РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ДЕСЕРТІВ У КАФЕ-БАРИ «ОРІОН»

3.1 Розроблення технології десерту з використанням суперфудів

Однією з найбільш перспективних стратегій для підприємств харчової промисловості є продуктивні інновації. Це пов'язане з більшою кількістю похідних харчових продуктів, на перетинанні яких з'являються нові продукти, що викликають інтерес у споживача. Створення нових технологій десертів функціональної дії може бути здійснено двома шляхами: перший - штучний підбір необхідних компонентів, другий - дослідження хімічного складу сировини з метою одержання збалансованих, комбінованих продуктів.

Використання харчової сировини різного походження дозволяє одержати продукти із широким діапазоном функціональних властивостей, які впливають на різні аспекти функціональної діяльності організму. Актуальним рішенням у виробництві комбінованих продуктів є використання сировини рослинного походження. На сьогодні актуальним завданням є створення продуктів харчування з потенційною імуномодельюючою дією. Популярністю у населення багатьох країн світу, в тому числі й України, користуються десертні страви. Серед них особливе місце займають десерти із драгледоподібною структурою – желе, муси. Мус відрізняється від желе тим, що збивається у пухку пористу масу, яка добре зберігає злегка пружну форму. Найбільш розповсюджені види мусів – з використанням свіжих плодів і ягід [30].

Одним із найбільш важливих показників якості продукції є її біологічна та харчова цінність. Тому використання рослинних добавок з високим вмістом природних біологічно активних речовин (БАР) та барвників, до яких відноситься чорна смородина, при розробленні желейних десертів з метою їх забарвлення та вітамінізації є актуальним завданням.

Мус у дослівному перекладі з французької означає «піна». Це десертна страва національної кухні Франції. Як правило до складу мусу входить

ароматична основа з плодово-ягідного або фруктового соку, білки курячих яєць і структуроутворювач – желатин або агар-агар. У мус додають також цукор або мед, ароматизатори. У сучасні кулінарії є багато рецептів мусів: фруктові, шоколадний, карамельний, вершковий. Класична рецептура плодово-ягідного мусу представлена в таблиці 3.1 [31].

Таблиця 3.1 – Рецептура плодово-ягідного мусу

Назва компоненту	Маса, г		Цільове призначення
	брутто	нетто	
Журавлина	26,3	25	Основна сировина
Цукор	20	20	Смакова добавка
Желатин	2,7	2,7	Структуроутворювач
Вода	65	65	Розчинник
Вихід		100	

Технологія приготування мусу включає наступні процеси:

- приготування желатину: желатин замочують у воді у співвідношенні 1:8, при температурі 25...28 °С протягом 1...3 год. Тривалість залежить від виду желатину;
- приготування соку: з перебраних і вимитих ягід віджимають сік і зберігають його на холоді;
- приготування відвару: вичавки, що залишилися після віджимання соку, заливають водою, проварюють 5...8 хв., проціджують;
- приготування сиропу: проціджений відвар нагрівають до кипіння, додають цукор, вводять набряклий желатин, прогрівають до його повного розчинення;
- збивання компонентів: у сироп, охолоджений до температури 30...40 °С, додають віджатий сік і збивають міксером до утворення пишної маси;
- порціонування: готовий мус розливають у формочки і охолоджують.

Мета нашого дослідження - розробка технології мусу з використанням двох продуктів, які можна віднести до суперфудів - чорної смородини і насіння чіа.

Хімічний склад свіжих ягід чорної смородини залежить від багатьох факторів: сорту, місця вирощування, погодних умов. У середньому ягоди містять вологи, 83...85%, цукрів в г на 100 г: глюкоза – 1,5; фруктоза – 5,2; сахароза – 2,0 г; вітаміну С – 200...300 мг; пектинові речовини $2,7 \pm 0,03$; титрована кислотність (в перерахунок на лимонну кислоту) складає $4,5 \pm 0,1\%$.

Важливу роль в процесах структуроутворення відіграють пектинові речовини, які являють собою складову частину рослинної тканини. Він міститься в клітинах та міжклітинному просторі рослин і оберігає їх від всихання. Пектин підтримує тургор (пружність) клітин – фрукти і овочі залишаються свіжими протягом тривалого часу. Це речовина отримала назву пектин (від грецького слова *pektos* - студнеподібний), так як він має здатність утворювати желе. Пектин може бути заміною желатину.

Насіння чіа також містить цілу низку поживних та біологічно-активних речовин. За даними Nutrition Data у 28 грамах (приблизно 2 столові ложки) насіння міститься: 137 калорій; 11 г клітковини; 4 г білку; 9 г жиру, 5 г з них складають омега – 3 жирні кислоти; 1 г засвоюваних вуглеводів; 18% від денної норми кальцію; 30% від - магнію; 27% від – фосфору [32].

Вуглеводи насіння чіа на 65,5% складаються з некрохмальних полісахаридів - фізіологічно-активний комплекс, що забезпечує низку важливих функцій в організмі людини, пов'язаних з процесами травлення та обміну речовин. Нерозчинна фракція некрохмальних полісахаридів (харчові волокна) складається з целюлози, лігніну та частини геміцелюлоз. До розчинних - належать частина геміцелюлоз, пектинові та слизові речовини, що сприяють зниженню рівня холестерину в крові, мають здатність зв'язувати та виводити з організму людини важкі метали, радіонукліди та інші ксенобіотики.

Некрохмальні полісахариди також мають певні технологічні властивості, які зумовлюють їх поведінку в складі харчових систем. Високу гігроскопічність волокон, здатність розчинних некрохмальних полісахаридів підвищувати в'язкість рідких систем необхідно враховувати під час розробки технологій кондитерської продукції з використанням насіння чіа.

Таким чином, проаналізувавши хімічний склад ягід чорної смородини та насіння чіа, можна запропонувати на базі страви-аналога «Мус журавлиний» розробити технологію і рецептуру мусу з чорної смородини та насінням чіа (табл. 3.2). Дамо йому назву «Вітамінка».

Таблиця 3.2 – Характеристика технологічного процесу мусу «Вітамінка»

Процес	Характеристика
Підготовка смородини	Ягоди перебрати, вимити, додати воду, цукор, прогріти до утворення м'якої консистенції 3...5 хв.
Підготовка чіа	Насіння заливають холодною кип'яченою водою, дають настояти 1 год.
Приготування десерту	Підготовлені ягоди смородини з цукром збивають блендером до однорідної маси, у кінці збивання додають насіння чіа.
Формування виробів	Масу розливають у прозорий посуд – склянки, креманки, ставлять у холодильну шафу

Технологічна схема приготування десерту надана в додатку Г.

До якості солодких страв висувають певні вимоги. Смак і аромат – відповідають основному продукту, з якого приготовлена страва (плоди, ягоди, вершки та ін.), а також доповнених ароматичних і смакових речовин (ваніліну, цедри, кави, какао), добре виражені. Муси повинні бути дрібнопористими без грудок желатину, що не розчинився.

Органолептична оцінка солодких страв проводиться за таким показниками: зовнішній вигляд і консистенція, колір, смак і запах [33]. У таблиці 3.3 наведені органолептичні показники десерту, якій був розроблений.

Таблиця 3.3 - Органолептичні показники десерту «Вітамінка»

Показники	Характеристика
Зовнішній вигляд	Страва подається у прозорому посуді.
Колір	Світло червоний з насінням чіа темного кольору
Консистенція	Однорідна, пружна, застигла
Смак	Солодкий з кислинкою
Запах	Чорної смородини

Така технологія забезпечує максимальне зберігання вітамінів у чорній смородині, зменшує трудовитрати на процес приготування. Для зменшення терміну приготування мусу на процес охолодження пропонуємо використовувати інноваційне обладнання – Расоjet.

Расоjet - професійний кухонний прилад, призначений для ефективної гомогенізації заморожених продуктів. На ньому можна виробляти вишукані муси, соуси і морозиво. Переваги обладнання: універсальність - підходить для обробки всіх видів харчових продуктів; економія - швидке оброблення протягом 20...30 секунд; компактність.

Пропонуємо до запровадження в десертному барі наступний асортимент функціональних десертів з використанням насіння чіа, які можна пропонувати у різні дні тижня (табл. 3.4).

Таблиця 3.4 – Асортимент десертів з насінням чіа

Назва десерту	Інгредієнти	Особливості технології
Молочний пудинг	Молоко (можна рослинне), насіння чіа, ванільний цукор, цукор	Усі інгредієнти збити у блендері, поставити в холодильник на дві години. Подавати із замороженими ягодами, подрібненими горіхами, шоколадом
Шоколадний пудинг	Молоко; мед; какао-порошок; насіння чіа; банан	Насіння чіа витримати в молоці, потім усі компоненти збити у блендері. Охолодити
Лимонно-малиновий пудинг	Біле насіння чіа; цукор; цедра лимона; кокосове (мигдальне) молоко; малина	З'єднати молоко, насіння чіа, цукор, цедру лимона, залиште на 25-30 хв. Перед подачею розім'яти малину і перемішати з чіа, частину малини покласти зверху.

Таким чином насіння чіа є перспективними для використання у виробництві кулінарної продукції. Воно має низку позитивних якостей та переваг: зберігається протягом тривалого терміну (12 місяців), є економічними у транспортуванні, зберігаються в морозильній камері за температури від мінус 20°C до мінус 5°C, легко набрякають у воді, їх можна застосовувати в різних комбінаціях для забезпечення заданих властивостей кінцевому продукту.

Використання насіння чіа передбачає не тільки розширення асортименту і підвищення біологічної цінності продукції, але й значне зниження трудомісткості технологічного процесу та зменшення тривалості приготування кулінарної продукції.

3.2 Розроблення пропозицій до бізнес плану десертного бару

Бари, як вважають фахівці, – вигідний формат для початку бізнесу у сфері ресторанного господарства. Десертний бар може бути великим, або зовсім маленьким. Все залежить від конкретних потреб, умов, місця розташування та інших факторів. Критерії до закладу: оригінальність і різноманітність асортименту, висока культура виробництва та обслуговування, комфортні умови, цікавий інтер'єр тощо [34].

Розглянемо окремі позиції для обґрунтування відкриття десертного бару.

1. Актуальність проекту. У сучасних умовах проживання люди віддають перевагу можливості отримувати харчування не тільки смачне, але і здорове. Десертний бар входить до стандарту щодо класифікації закладів ресторанного господарства. Але рідко можна побачити таку вивіску на фасаді закладу. Щоб скуштувати десерт, відвідувачі шукають кав'ярню, де в меню можна знайти щось солоденьке. Десерти користуються попитом у всіх верств населення.

У десертному барі можна запропонувати клієнту широкий асортимент популярних гарячих і холодних напоїв, різноманітних ласощів: чаї, у тому числі фруктово-ягідні, кава, какао, соки, креми із збитими вершками, муси, желе, морожене з топінгами, тістечка, тобто десерти на будь-який смак. Відвідування такого закладу харчування може стати затишним місцем для отримання смачної страви, місцем зустрічей за горнятком кави.

2. Приміщення для майбутнього кафе-бару планується виділити на території зали кафе-бару «Оріон» на першому поверсі з окремим входом з правої сторони фасаду. Для створення затишку бар повинен бути невеликим.

Пропонуємо кількість місць – 14. Проведемо розрахунок площі зали за формулою [35]:

$$S = p \cdot S_1, \quad (3/1)$$

де p – кількість місць у залі;

S_1 – норма площі на 1 місце, для бару – 1,4.

$$S = 14 \cdot 1,4 = 19,6 \text{ м}^2.$$

Це дозволяє розмістити 5 двохмісних і один чотиримісний столики. Додатково встановлюється барну стійку з відповідним обладнанням. Відомо, що десерти обирають не за назвами в меню, а «очами», особливо це стосується дитячого контингенту. Тому для демонстрації солодких страв, тістечок одну частину барної стійки складає охолоджувальний прилавок-вітрина. Розрахунок площі стійки зводимо в таблицю 3.5.

Таблиця 3.5 - Розрахунок корисної площі барної стійки

Обладнання	Марка	Кількість	Розміри, мм			Корисна площа, м ²
			l	b	h	
Барна стійка	БС	1	500	2000	1100	1,0
Холодильна шафа вітрина	Snaige CD48DM-S3002AD	1	650	650	1885	0,42
Холодильна вітрина	COLD eco	1	1500	550	1280	0,82
Пристінна шафа	ППШ	1	1200	350	2000	0,42
Раковина		1	450	450	800	0,2
Разом						2,86

Загальну площу знаходять з урахуванням відстаней на проходи за формулою:

$$S_{\text{заг}} = \frac{S_{\text{к}}}{\eta} \text{ м}^2 \quad (3.2)$$

де $S_{\text{к}}$ - корисна площа, тобто площа під обладнанням, м²;

η – коефіцієнт використання площі, $\eta = 0,4$.

Загальна площа барної стійки складає:

$$S = \frac{2,86}{0,4} = 7,15 \text{ м}^2.$$

Загальна площа зали з барною стійкою складає:

$$S_{\text{зали}} = 19,6 + 7,15 = 26,75 \text{ м}^2.$$

3. Персонал. На початковому етапі буде потрібно 2 бармени і 2 офіціанти-роздавальники, які будуть працювати позмінно: 2 дні через 2 дні з 8:45 до 21:15. Десертний бар буде працювати з 9:00 до 21:00. Працівникам необхідно прийти заздалегідь, щоб підготувати зал, виставити продукцію тощо. Після закінчення зміни вони займаються прибиранням. Бармен приймає замовлення, розраховується з клієнтом, готує гарячі напої. Офіціант приносить замовлення до столиків, прибирає використаний посуд, проводить санітарне оброблення столів. Поєднання різних форм обслуговування, оперативне варіювання ними в залежності від конкретної ситуації - один з найважливіших чинників стабільної роботи підприємства. Продукцію – десертні страви - готує кухар у холодному цеху кафе-бару «Оріон». Приймаємо для десертного бару одного кухаря, який буде працювати з 8:00 до 17:00 з двома вихідними у тиждень.

4. Виробнича програма. При складанні меню можна розмістити десертні страви окремими групами: жельовані; низькокалорійні; фруктові; заморожені; з використанням суперфудів. Обов'язково вказується на наявність алергенів (горіхів, меду, тощо). Планований асортимент продукції бару наведений в додатку Д.

Періодично в меню будуть додаватися нові страви або вноситись спеціальні пропозиції. Важливо, щоб для кожної страви була складена технологічна карта із зазначенням витрат продуктів на порцію й обсяг цієї порції. Такі відомості необхідні для розрахунків потреби в закупівлі продуктів.

Для подачі десертів (солодких страв) використовуються тарілки десертні мілкі (діаметром 200 мм) - для пудингу, суфле, желе; тарілки десертні глибокі (діаметром 200 мм) - для полуниці з вершками та інших солодких страв;

салатники; креманки різної форми для подачі морозива, збитих десертів; чашки чайні з блюдцями, склянки для холодних напоїв, соків. Для кави є свій посуд: чашки демітасе об'ємом 60 – 90 мл для еспресо, ристрето або кави по-турецьки. Форма цих чашок нагадує перевернутий усічений конус. Чашка для американо – об'ємом від 150 до 220 мл, з товстими стінками. Для капучино - посуд, максимально широкий у верхній частині об'ємом 170 – 250 мл. Ще один кавовий напій, для якого пінка є невід'ємною частиною – це лате. Для нього вибирають скляний посуд з об'ємом 220, 300, 360 мл у формі високих прозорих келихів з ручкою.

5. Постачальники. Можна використовувати теж самі канали постачання продуктів, що і кафе-бар «Оріон». Основна вимога до постачальників – поставка якісної й свіжої продукції точно в строк за графіком. Необхідна кількість продуктів визначатиметься, виходячи з меню, технологічних карток й очікуваного обсягу продажу.

6. Цілями даного проекту є: задоволення попиту на десертну продукцію, в тому числі, підвищеної біологічної цінності; створення нових робочих місць; одержання прибутку від діяльності; створення нових потоків надходжень у державний і місцеві бюджети.

7. Ключові фактори успіху даної бізнес-моделі наведено в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6 - Ключові фактори успіху (КФУ)

Унікальність закладу	У даному мікрорайоні відсутні десертні бари, є тільки кав'ярні, які реалізують переважно борошняні кондитерські вироби
Асортимент	Реалізація десертів, в тому числі, підвищеної біологічної цінності. Продукції забезпечить зацікавленість гостей, і як правило, збільшиться відвідуваність закладу.
Вимоги до сировини.	Вся продукція повинна виготовлятися з використанням винятково натуральних свіжих інгредієнтів.
Місце розташування	Вдале місце розташування закладу забезпечить йому відвідуваність мешканцями
Реклама	Приваблююча зовнішня реклама – назва «Десертний бар», зображення страви. Обов'язкова реклама в Інтернеті, роздача листівок біля шкіл

Кожний з перерахованих ключових факторів успіху є вагомою перевагою підприємства на ринку. Комплексна взаємодія цих факторів між собою забезпечує успіх закладу в конкурентній боротьбі.

8. Проведемо розрахунок капітальних вкладень на оснащення десертного бару технологічним обладнанням, меблями, столовим посудом (табл. 3.7).

Таблиця 3.7 – Розрахунок вартості обладнання

Назва обладнання	Марка	Кількість	Вартість одиниці, грн.	Загальна вартість, грн.
Професійний гомогенізатор	Racojet Junior	1	139489	139489
Холодильна шафа вітрина	Snaige CD48DM	1	40592	40592
Холодильна вітрина	COLD eco	1	34775	34775
Кавомашина	KRUPS Evidence	1	19999	19999
Льодогенератор	Camry CR 8073	1	5990	5990
Міксер - Блендер	Ariete 0577	1	3650	3650
Барна стійка		1	22500	22500
Столи		6	10880	65280
Стілець		14	2461	34454
Барний інвентар			6000	6000
Столовий посуд і прибори			15000	15000
Разом				387729

Для просування своєї продукції, створення пізнаваності закладу необхідно організувати певні заходи:

- день ласунки: захід краще за все проводити у період шкільних канікул. Меню складають з десертів і напоїв у дитячому виконанні зі страв високої біологічної цінності в оригінальному оздобленні;

- дегустація: у меню включають нові вироби меншого виходу для визначення попиту. Вільного вибору в цей день немає. Відвідувачу, після того як він сяде за столик, подають вироби і напої з набору в певній черговості;

- фруктовий бал: влаштовують у сезон досягання свіжих фруктів, ягід, наприклад, полуниця, черешня, виноград тощо. Захід анонсують заздалегідь.

Складають розширене меню на основі натуральної сировини, частину продукції порціонують в одноразовий посуд для продажу навинос. Розробляють і сценарій, можна передбачити, наприклад, своєрідну лотерею (виграш - напій або десерт).

Таким чином, відкриття десертного бару, як структурного підрозділу кафе-бару «Оріон», може сприяти збільшенню контингенту відвідувачів у новому сегменті – діти, особи старшого віку з внуками. Це позитивно вплине на економічні показники діяльності закладу, не дивлячи на капітальні витрати, які необхідно вкласти (табл. 3.8).

Таблиця 3.8 - Пропозиції щодо впровадження інновацій у виробництві десертної продукції

Назва заходу	Зміст заходу	Очікуваний результат
Маркетингові дослідження вподобань споживачів	Розроблено анкету. Проведення опитування відвідувачів кафе-бару стосовно вибору десертної продукції	Обґрунтування доцільності розроблення нової продукції підвищеної харчової цінності
Розширення асортименту десертів	Розроблення рецептур і технології десертів з використанням суперфудів – продуктів високої біологічної цінності	Залучення нового сегменту відвідувачів, які звертають увагу на споживання «здорової їжі».
Створення нового структурного підрозділу кафе-бару «Оріон»	Запропоновано відкриття десертного бару на площі першого поверху кафе. Визначено площу бару, необхідні витрати на оснащення обладнанням і меблями. Розроблено меню	Збільшення контингенту відвідувачів за рахунок дітей, осіб старшого віку з внуками. Покращення економічних показників діяльності
Покращення маркетингової стратегії	Поновлення сайту в Інтернеті, доповнення сучасною інформацією щодо нового асортименту продукції, послуг	Створення пізнаванності закладу. Збільшення контингенту споживачів. Покращення економічних показників

ВИСНОВКИ

Однієї з найбільш перспективних стратегій для підприємств харчової промисловості є продуктивні інновації. Це пов'язане з більшою кількістю похідних харчових продуктів, на перетинанні яких з'являються нові продукти, що викликають інтерес у споживача. На сьогодні актуальним завданням є створення продуктів харчування з потенційною імуномодельюючою дією. Популярністю у населення багатьох країн світу, в тому числі й України, користуються десертні страви. Серед них особливе місце займають десерти із драглеподібною структурою – желе, муси.

Мета дослідження - наукове обґрунтування теоретичних положень та розробка практичних рекомендацій щодо впровадження інноваційних технологій десертів з використанням суперфудів, відкриття десертного бару.

На першому етапі було проаналізовано вплив сучасних кулінарних трендів на розвиток технологій десертів.

Можна виділити наступні загальні тенденції розвитку кулінарного мистецтва: для створення нових смаків кухарі звертають увагу на різноманітні спеції і ароматичні продукти з усього світу; збільшення попиту на вегетаріанські страви; вплив тренду «здорова їжа»; впровадження полегшеної кухні. Збільшується попит на солодкі страви дієтичного призначення. Змінилися традиційні підходи до цієї групи продуктів. Серед десертів віддають перевагу низькокалорійним стравам на основі фруктів. У деяких солодких стравах використовують замість цукру цукрозамінник.

Інтерес населення до здорових звичок створив ринок продукції, що називають «суперфуд». Це продукти, що містять в собі багато корисних речовин, унікальних за своїми властивостями. Традиційно до списку даної групи продуктів, які можуть бути використані в технології десертних страв, відносять екзотичні ягоди, насіння, горіхи.

За аналізом літературних джерел досліджено напрямки удосконалення технологій десертів. До них відносяться: зниження цукру в рецептурах;

збагачення біологічно активними речовинами за рахунок природної сировини; використання біологічно активних добавок (БАД).

У роботі проведений аналіз маркетингового середовища функціонування кафе-бару «Оріон». До сильних сторін діяльності закладу належать: зручне місце розташування; оригінальний інтер'єр; наявність великої банкетної зали, яка користується попитом; висока якість страв. До слабких сторін треба віднести: слабка маркетингова стратегія; відсутність інформації в соціальній мережі; вузький асортимент десертної продукції; недостатність уваги розвитку закладу; відсутність рекламних кампаній.

Матеріально-технічна база кафе-бару відповідає вимогам щодо закладів харчування, оснащена сучасним обладнанням, якісним посудом та інструментами. Якість страв – на належному рівні. Але необхідно внести зміни у асортимент страв, що реалізується, враховуючі, що він не пов'язаний з назвою закладу, інтер'єром.

Для визначення доцільності відкриття десертного бару на потужностях кафе «Оріон», проведено дослідження за допомогою анонімного анкетування відвідувачів даного кафе. Анкету розроблено, враховуючи основні фактори, які можуть вплинути на прийняття споживачами рішення

Розроблено технологію мусу з використанням двох продуктів, які можна віднести до суперфудів - чорної смородини і насіння чіа. Включення такого десерту в меню може сприяти залученню нового сегменту відвідувачів, які звертають увагу на споживання «здорової їжі».

Запропоновано відкриття десертного бару на площі першого поверху кафе. Визначено площу бару, необхідні витрати на оснащення обладнанням і меблями. Розроблено меню.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Насонова О. Про сучасні кулінарні тенденції в ресторанному. [Електронний ресурс]. URL: <https://lasoon.net/ukr/kyiv/mnenie-eksperta/olga-nasonova-o-sovremennyh-kulinarnyh-tendentsiyah-v-restorannom-biznese>. (дата звернення: 03.05.2023).
2. Пересічна С.М., Боденчук А.К. Сучасні технології виготовлення кулінарної продукції [Електронний ресурс]. URL: <https://yanusia.com/2022/07/suchasni-tekhnologii-vyhotovlennia-kulinarnoi-produktsii/>. (дата звернення: 03.05.2023).
3. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник / Н. М. Зубар. - Київ: ЦУЛ, 2017. - 336 с.
4. Прилепа Н.В. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України та Європи. Н.В. Прилепа //Вісник Хмельницького національного університету 2017, № 6 Том 1. С. 163-166.
5. Польовик В.В. Використання солодких структуроутворювачів для покращення якості десерту. / В.В. Польовик, І.Л. Корецька, Г.О. Березова, Н.М. Кравчук // Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: технічні науки. Том 30 (69, Ч. 2 № 6, 2019. - С. 126-132.
6. Олійник М.І., Дзюба Н.А., Степанова В.С. Проектування рецептів керованих десертів для сфери HoReCa. [Електронний ресурс]. URL: <https://journals.indexcopernicus.com/api/file/viewByFileId/628609.pdf>. (дата звернення: 15.05.2023).
7. Ассортименти складних холодних десертів. [Електронний ресурс]. URL: <https://schollufsin.ru/uk/tips/assortiment-slozhnyh-holodnyh-desertov-tehnologiya-prigotovleniya/>. (дата звернення: 15.05.2023).
8. Лихолат О.А., Вишнікіна О.В., Матухно О.С. Українські superfoods: економічні, екологічні, психофізіологічні, гастрокультури аспекти. [Електронний ресурс]. URL: <http://biblio.umsf.dp.ua/jspui/bitstream/123456789/5403/1/20.pdf>. (дата звернення: 20.05.2023).

9. Що таке суперфуди і чи насправді вони корисні: Ягоди годжі, насіння чіа, спіруліна. [Електронний ресурс]. URL: https://espresso.tv/article/2017/09/06/chy_spravdi_superfudy_korysni. (дата звернення: 03.05.2023).

10. Що таке суперфуди. [Електронний ресурс]. URL: <https://life.liga.net/poyasnennya/article/chto-takoe-superfudy-i-kak-ih-ispolzovat-v-povsednevnoy-jizni-retsepty>. (дата звернення: 20.05.2023).

11. Суперфуди: що це таке і як включити їх у своє меню. [Електронний ресурс]. URL: <https://shuba.life/articles/39-superfudi-sho-ce-take-i-yak-vklyuchiti-yih-u-svoye-menu>

12. Чорна смородина: калорійність, склад, харчова цінність. [Електронний ресурс]. URL: <https://poradum.com.ua/health/72656-chorna-smorodina-kalorijnist-sklad-xarchova-cinnist.html>. (дата звернення: 20.05.2023).

13. Горобець О.М. Інноваційні технології кондитерських виробів із використанням пюре з обліпихи./ О.М. Горобець, Ю.В. Левченко, А.Б.Бородай. // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. - 2020. Том 3. № 1. С. 80-91.

14. Польовик В.В. Використання солодких структуроутворювачів для покращення якості десерту/ В.В. Польовик, І.Л. Корецька, Г.О. Березова, Н.М. Кравчук // Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: технічні науки. Том 30 (69) Ч. 2 № 6 2019. - С. 126-132.

15. Нещадим Л.М. Інноваційні методи та технології приготування десертної продукції./ Л.М. Нещадим // Інновації та технології в сфері послуг і харчування. № 1-2 2021. – С. 59-65.

16. Антоненко А.В. Технологія десертів функціонального призначення. / А.В. Антоненко, Т.В. Бровенко, Н.М. Стукальська //Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (5), 2020. - С. 27-37.

17. Дейниченко Г.В., Золотухіна І.В., Сефіханова К.А. Дослідження консистенції молочно-білкових десертів з додаванням рослинної сировини. Г.В.Дейниченко, І.В. Золотухіна, К.А. Сефіханова. // Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького № 4(50), 2017. С. 36-40.

18. Пересічна С. М. Якість десертів із використанням дієтичної добавки «Міпро-Віт» оздоровчого призначення. [Електронний ресурс]. URL: www.sworldjournal.com. (дата звернення: 23.05.2023).

19. Євлаш В.В., Неміріч О.В., Гавриш А.В., Десерти з кисломолочного сиру підвищеної харчової цінності. [Електронний ресурс]. URL: https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/5830/1/lactic_cheese.pdf. (дата звернення: 23.05.2023).

20. Петришин Н.З. Удосконалення технології десертних страв з використанням яблучного порошку./ Н.З. Петришин, Р.О., Бліщ // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. 2018. Вип. 21. С. 92-95.

21. Антоненко А. Інноваційні технології десертів із підвищеною біологічною цінністю. // А. Антоненко. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, (2), - 2018. - 32-42.

22. Возненко М.А. Технологічні аспекти виготовлення збивної страви з порошком з топінамбуру. / М.А. Возненко, І.І. Бондаренко, Б.О. Яценко, О.В. Неміріч //Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького, 2016, т 18, № 2 (68). С. 32-36.

23. Маркетинг: навч. посіб. / Н. Іванечко, Т. Борисова, Ю. Процишин. - Тернопіль : ЗУНУ, 2021. - 180 с.

24. Сенишин О.С. Маркетинг: навч. посібник. / О.С. Сенишин, О.В.Кривешко. Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2020. - 347 с.

25. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 342 с.

26. Дриль О.І. Маркетингові дослідження ринку. [Електронний ресурс]. URL: https://vlp.com.ua/files/30_11.pdf. (дата звернення: 13.05.2023).

27. Соколова Л.В. Теоретично-практичні аспекти маркетингового дослідження споживчих переваг на продуктовому ринку. / Л.В. Соколова //

Поліграфічні, мультимедійні та web-технології. Інновації: монографія. Харків: ТОВ «Друкарня Мадрид», 2022. С. 240-269.

28. Кордзая Н. Ковалів І. Маркетингові дослідження вподобань споживачів продуктів оздоровчого харчування // Товари і ринки. 2019. №3. С. 29-37.

29. Якименко І. М. Загальна характеристика маркетингових досліджень з використанням анкет. [Електронний ресурс]. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/32620875.pdf>. (дата звернення: 13.05.2023).

30. Сучасні десерти. [Електронний ресурс]. URL: https://otherreferats.allbest.ru/cookery/00424757_0.html

31. Доцяк В.С. Українська кухня: навч. посіб./ В.С. Доцяк. - Київ: Ігнатекс - Україна, 2017. - 568 с.

32. Nutrition Data Kost & Träning. [Електронний ресурс]. URL: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.nutritiondata&hl=uk&gl=US>. (дата звернення: 03.06.2023).

33. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. / В.В.Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. – Київ : ЦУЛ, 2016. – 382 с.

34. Організація роботи в десертному барі. [Електронний ресурс]. URL: http://4ua.co.ua/management/xb2ad78b4d43a88421316c27_0.html. (дата звернення: 03.06.2023).

35. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / І.М. Калугіна, А.Д. Салавеліс, О.О. Фесенко, В.М. Лисюк. - Одеса : Освіта України, 2019. - 308 с.

ДОДАТКИ

Додаток А

Перелік банкетних страв під замовлення

М'ясо під вишневим соусом

Свинина з прянощами та персиками

М'ясо, запечене під гірчичним соусом

Телятина з білими грибами у вершковому соусі

Рулет «Роляда»

Рулет «Ніжний»

Рулет «Делікатесний»

Рулет «Любительський»

Рулет «Веселка»

Рулет «Печінковий»

Паштет з печінки з грінками

Торт печінковий

Заливне з курки

Холодець

Язик під майонезом

Голубці українські

Капуста, тушкована з м'ясом

Реберця з чорносливом

Стегенця фаршировані

Риба фарширована

Курка, запечена з майонезом

Свиняча рулька

Млинці з лососем і сиром

Салат «Грецький»

Салат «Монте Карло»

Ковбаса по-домашньому

Додаток Б
Меню кафе «Оріон»

Найменування страв	Вихід, г
Холодні закуски	
Рибне плато (сьомга, скумбрія, масляна)	100
Оселедець з цибулею	100
Скумбрія копчена	100
Асорті м'ясне	100
Асорті м'ясне по-домашньому	100
Язик під майонезом	50
Овочеve асорті	150
Помідори, фаршировані грибами	100
Мариновані овочі і гриби	200
Яйця, фаршировані печінкою тріски	80
Рафaело з сиру	50
Салат грецький	150
Салат з авокадо і креветками	150
Салат з ананасами і грибами	150
Салат київський	150
Салат теплий з курячим філе і баклажанами	150
Маслини, оливки	50
Супи	
Юшка овочева	300
Бульйон прозорий з птиці	300
Юшка рибна	300
Другі страви	
Люля кебаб	100
Бефстроганів	50/50
Стегенця смажені	150
Шашлик з птиці	100
Шашлик з свинини	100
Відбивна зі свинини	100
Ескалоп	100
Курчата - табака	400
Короп смажений	100
Короп тушкований у сметані	150
Хек з шампіньйонами	150
Риба в тісті смажена	100

Риба, запечена в горщику	200
Гарніри	
Рис з овочами	200
Картопля запечена у фользі	150
Картопля «Хрустік»	150
Картопля фри	150
Картопля з сиром і грибами	150
Картопляне пюре	150
Макарони відварні	200
Гарячі напої	
Чай з цукром	200
Чай с лимоном	200/7
Кава з лимоном	100/7
Кава з вершками	100/25
Кава з лікером	100/25
Холодні напої	
Вода мінеральна	200
Вода фруктовая в асортименті	200
Фанта	200
Соки у асортименті	200

Додаток В

Анкета для опитування споживачів

Шановний відвідувач! З метою визначення потреби у розширенні асортименту десертної продукції в кафе «Оріон» і відкриття на його площі невеличкого десертного бару, просимо Вас відповісти на питання анкети.

Питання	Відповіді
1. Чи дотримуєтесь Ви принципу «здорова їжа»	так
	ні
2. Чи важливе для Вас наявність у страві біологічно активної добавки	так
	ні
3. Як часто Ви відвідуєте кафе «Оріон»	кілька разів на тиждень
	1 раз у тиждень
	2-3 рази на місяць
	рідше 1 разу на місяць
4. Яка мета відвідування закладу	кілька разів на рік
	пообідати
	відпочити
	випити каву
5. Як часто Ви купуєте солодкі страви	зустріч з друзями
	регулярно
	інколи
	намагаюсь не вживати
6. З чим у Вас асоціюється купівля десерту (може бути кілька варіантів відповіді)	гарний настрій
	свято
	повсякденна їжа
	калорії
7. Яку солодку продукцію Ви замовляєте частіш	інше
	не купую
	цукерки
	тістечка
	морозиво
	десерти із вершками
8. Чим Ви керуєтесь при виборі солодкої страви (може бути кілька варіантів відповіді)	фруктові десерти
	інше
	смакові якості
	склад продуктів
Яке Ваше ставлення до відкриття десертного бару	калорійність
	харчова цінність
	позитивне
	негативне
	мені однаково

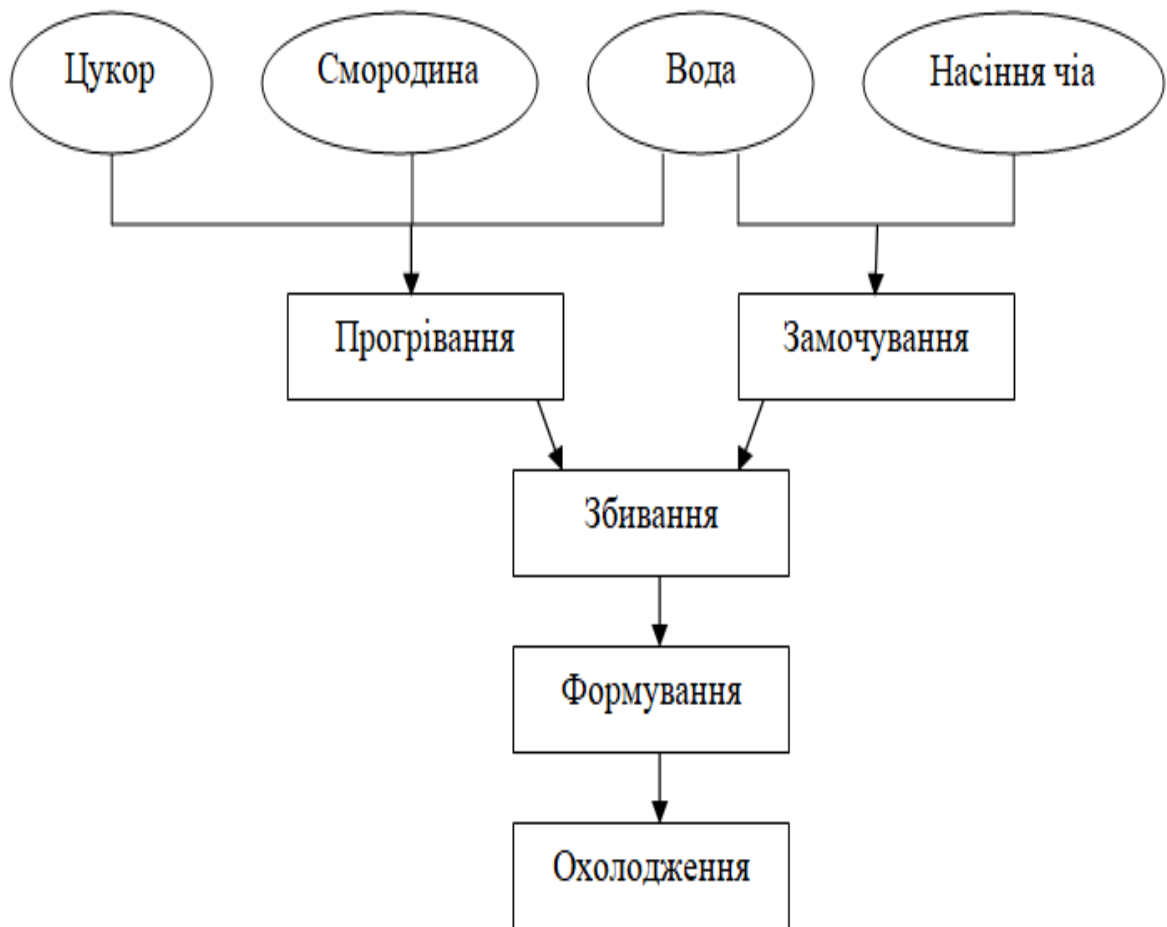
Відомості про опитуваних

Вкажіть Вашу стать	чоловік;
	жінка
Вкажіть Ваш вік	молодше 20
	21-30
	31-40
	41-50
	старше 50

Дякуємо за відповіді!

Додаток Г

Технологічна схема приготування десерту «Вітамінка»



Додаток Д

Приблизний асортимент продукції десертного бару

Асортиментна група	Страви	Примітка
Десерти жельовані	Сирковий з фруктами	
	Баунті	Може містити частинки кісточок
	Желе багат шарове	
	Желе молочне з ваніліном	
	Желе бланманже (мигдальне)	Містить горіхи
	Панакота	
	Крем Шантільї (збиті вершки)	
Збиті десерти	Панакота з ківі	
Страви низькокалорійні	Крем из бананів і йогурта	
	Фруктовий коктейль	
	Груша під шоколадним соусом з морозивом	
Фруктові	Полуниця із вершками	
	Морозиво з топінгами: тертий шоколад, кокосова стружка, горіхи, гаряча карамель	
Заморожені	Сорбе лимонний	
	Щербет фруктовий	
	Бананове парфе	
З використанням випечених напівфабрикатів	Кошик з ягодами та кремом ванільним	
	Штрудель яблучний з морозивом	Містить глютен
	Тірамісу	
Десерти з суперфудами	Лимонно-малиновий пудинг	
	Мус «Вітамінка»	Містить чіа
	Смородино-ванильне желе	Містить горіхи
Гарячі напої	Еспресо	
	Американо	
	Флет Вайт	
	Капучино	
	Чай в асортименті	
	Гарячий шоколад	