

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

бакалавр

Рівень вищої освіти

Впровадження сучасних кулінарних трендів в ресторані
«Ля Мажор» (ФОП Сіроцінська І.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 _____

Виконав:

студентка 4 курсу група ГРС-20-1

Підпис

Юлія КОВАЛИК

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

_____ 2024 р

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.
_____ 2024 р.

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Ковалик Юлія Олександрівна

Прізвище, ім'я, по батькові студента

1 Тема роботи Впровадження сучасних кулінарних трендів в ресторані «Ля Мажор» (ФОП Сіроцінська І.В.)

керівник роботи Рогова Алла Леонідівна, к.е.н., доцент

затверджена Наказом по університету від «15» лютого 2024 р. №8

2 Строк подання студентом роботи на кафедру «18» червня 2024 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 кулінарних трендів у ресторанний бізнес. Другий розділ: Аналіз діяльності ресторану «Ля Мажор». Третій розділ: Розробка рекомендацій щодо впровадження сучасних кулінарних трендів у ресторані «Ля Мажор».

5 Перелік графічного матеріалу: Сучасні тренди ресторанного бізнесу. Кулінарні тенденції в ресторанному господарстві. Класифікація ексклюзивних ресторанних технологій. Концепція ресторану «Ля Мажор». Swot-аналіз ресторану. Техніки, інструменти та інгредієнти молекулярної кухні. Методи молекулярної технології. Страви молекулярної кухні. Характеристика інноваційних видів технологічного обладнання. Пропозиції щодо впровадження сучасних кулінарних трендів у ресторані «Ля Мажор»

5. Дата видачі завдання «29» квітня 2024 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

	Назва етапів (розділів) кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапу роботи	Примітка
1.	Вибір теми кваліфікаційної роботи	березень 2024	
2.	Одержання індивідуального завдання	квітень 2024	
3.	Складання календарного плану-графіка написання роботи	квітень 2024	
4.	Підбір та вивчення літератури, участь у виконанні науково-дослідних робіт, інші заходи	квітень 2024	
5.	Уточнення теми роботи та календарного плану - графіка, виходячи із специфіки базового підприємства	травень 2024	
6.	Підготовка першого розділу	травень 2024	
7.	Підготовка другого розділу	травень 2024	
8.	Підготовка третього розділу	червень 2024	
9.	Підготовка висновків	червень 2024	
10.	Здача науковому керівнику	червень 2024	
11.	Доопрацювання роботи з урахуванням зауважень наукового керівника	червень 2024	
12.	Написання та оформлення роботи в остаточному варіанті	червень 2024	
13.	Попередній захист роботи на кафедрі	червень 2024	
14.	Одержання відгуку наукового керівника	червень 2024	
15.	Одержання рецензії зовнішнього рецензента	червень 2024	
16.	Захист кваліфікаційної роботи	червень 2024	

Студент

Підпис

Керівник роботи

Підпис

Юлія КОВАЛИК

Ім'я ПРИЗВИЩЕ

Алла РОГОВА

Ім'я ПРИЗВИЩЕ

АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу _____бакалавра_____

Прізвище, ім'я, по батькові _____Ковалик Юлія Олександрівна_____

Тема роботи: Впровадження сучасних кулінарних трендів в ресторані «Ля Мажор» (ФОП Сіроцінська І.В.)

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Науковий керівник: _____к.е.н., доцент Рогова А.Л._____

м. Хмельницький, 2024 р.

Кваліфікаційна робота виконана на 40 с., містить 12 таблиць, 7 рисунків, 4 додатки; перелік джерел посилання складається з 27 найменувань.

Актуальність. Для успішного функціонування ресторанного бізнесу його власниками і менеджерами важливо слідкувати за сучасними ресторанными трендами, у тому числі, кулінарними Це дозволяє відрізнитися закладам один від одного, пропонувати клієнтам нові, «модні» та цікаві ідеї. Вивчення та впровадження сучасних трендів у ресторанному бізнесі сприяє збільшенню популярності закладу, може зробити його привабливим для нових відвідувачів.

Перший розділ роботи присвячений огляду літературних джерел щодо впливу кулінарних тенденцій на розвиток ресторанного бізнесу, визначено тренди в здоровому харчуванні; проаналізовано ексклюзивні ресторанны технології.

У другому розділі проведений аналіз маркетингового середовища ресторану «Ля Мажор»; надана організаційно-економічна характеристика ресторану; висвітлено особливості технології страв молекулярної кухні.

У третьому розділі розкриті особливості створення меню сучасного формату, зроблено підбір технологічного обладнання для впровадження нового кулінарного тренду; розроблено рекомендації щодо впровадження сучасних кулінарних трендів у ресторані «Ля Мажор».

Ключові слова: ресторан, кулінарні тренди, молекулярна кухня, здорове харчування, інноваційне обладнання.

ABSTRACT

for qualifying work bachelor

Full Name Yuliia Kovalyk

The topic of the work: Implementation of modern culinary trends in the restaurant "La Major" (FOP Sirotsinska I.V.)

Specialty "241 Hotel and restaurant business"

Department of tourism and hotel and restaurant business

Learned manager Ph.D. in Economics Alla Rohova

c. Khmel'nitsky, 2024 year

The qualification work is completed on 40 pages, contains 12 tables, 7 figures, 4 appendices, the list of reference sources consists of 27 names.

Topicality. For the successful functioning of the restaurant business, it is important for its owners and managers to follow modern restaurant trends, including culinary ones. This allows establishments to differ from each other, to offer customers new, "fashionable" and interesting ideas. The study and implementation of modern trends in the restaurant business helps to increase the popularity of the establishment, can make it attractive to new visitors.

The first section of the work is devoted to the review of literary sources regarding the impact of culinary trends on the development of the restaurant business, new trends in healthy eating are identified; exclusive restaurant technologies are analyzed.

In the second section, an analysis of the marketing environment of the restaurant "La Major" was carried out; provided organizational and economic characteristics of the restaurant; the technology of molecular cuisine dishes is highlighted.

In the third section, the peculiarities of creating a menu of a modern format are revealed, the selection of technological equipment for the introduction of a new culinary trend is made; developed recommendations for the implementation of modern culinary trends in the La Major restaurant.

Key words: restaurant, culinary trends, molecular cuisine, healthy food, innovative equipment.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
1 ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНИХ КУЛІНАРНИХ ТРЕНДІВ У РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС	9
1.1 Вплив кулінарних тенденцій на розвиток ресторанного бізнесу	9
1.2 Нові тренди в здоровому харчуванні	12
1.3 Ексклюзивні ресторанны технології	15
2 АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «ЛЯ МАЖОР»	19
2.1 Аналіз маркетингового середовища функціонування закладу	19
2.2 Організаційно-економічна характеристика ресторану «Ля Мажор»....	23
2.3 Технологія страв молекулярної кухні	28
3 РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ЩОДО ВПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНИХ КУЛІНАРНИХ ТРЕНДІВ У РЕСТОРАНИ «ЛЯ МАЖОР»...	31
3.1 Особливості створення меню сучасного формату	31
3.2 Підбір технологічного обладнання для впровадження страв молекулярної кухні	34
ВИСНОВКИ	38
ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ	41
ДОДАТКИ	44

ВСТУП

Актуальність. Ресторанний бізнес постійно і динамічно розвивається. У сучасних умовах особливого значення набувають напрямки щодо рівня професійної майстерності фахівців, створення продукції харчування з урахуванням світових кулінарних тенденцій і трендів.

На сьогоднішній день успішно працюють тільки ті заклади ресторанного господарства, що знаходять креативне рішення при розробленні виробничої програми, вносять зміни в процеси виробництва і обслуговування, в організацію діяльності. На перший план висувається, крім високої якості і безпеки продукції, її харчова цінність, користь для організму. Високий рівень обслуговування, розширення кількості додаткових послуг, впровадження інноваційних рішень щодо задоволення потреб споживачів, яки постійно збільшуються, сприяють залученню нових контингентів і, відповідно підвищенню рівня рентабельності. Для успішної роботи і прибутковості заклади харчування повинні постійно слідкувати за основними тенденціями розвитку ресторанного бізнесу та їх трендами.

Постійні клієнти ресторанів і кафе слідкують за новинками в ресторанному бізнесі, якістю продукції та послуг, рівнем сервісу, розважальними програмами. Заклади ресторанного господарства задля конкурентоспроможності на ринку послуг повинні відповідати новим трендами, яки цікавлять споживачів.

Інновації у ресторанному бізнесі запроваджуються у багатьох напрямках: рецептури і технології приготування кулінарної продукції; сучасні методи обробки продуктів із застосуванням автоматизованого обладнання; способи реалізації страв і кулінарних виробів. а також Ці новації сприяють заощадженню трудових і матеріальних ресурсів, підвищують економічну ефективність діяльності закладу.

Сьогодні більшої популярності в Україні та світі набуває тренд здорового харчування, що не може не враховувати будь який заклад ресторанного

господарства. Зараз у тренді екологічно чисте, безглютенове, низьковуглеводне, безвуглеводне та інші подібні види харчування. Споживачі звертають увагу на здорову їжу, яка була б приємною на смак і доступною за ціною.

Новітнім напрямом у кулінарії є бренд молекулярна кухня, яка перетворює текстуру продукції, створює незвичайне поєднання інгредієнтів і оригінальну подачу страв.

Мета роботи - наукове обґрунтування теоретичних положень та розробка практичних рекомендацій щодо впровадження сучасних кулінарних трендів у ресторанний бізнес.

Об'єкт дослідження: кулінарні тренди, молекулярна кухня.

Предмет дослідження – ресторан «Ля Мажор», страви і обладнання молекулярної кухні.

Основні завдання роботи:

- провести пошук літературних джерел для визначення впливу кулінарних тенденцій на розвиток ресторанного бізнесу;
- визначити нові тренди в здоровому харчуванні;
- дослідити ексклюзивні ресторани технології;
- провести аналіз маркетингового середовища функціонування закладу.
- надати організаційно-економічну характеристика ресторану «Ля Мажор»;
- дослідити технологію страв молекулярної кухні;
- запропонувати меню сучасного формату для ресторану;
- підібрати технологічне обладнання для впровадження молекулярної кухні;
- розробити рекомендації щодо впровадження сучасних кулінарних трендів у ресторані «Ля Мажор».

Робота виконана на 40 сторінках, складається з 3 розділів, переліку літературних джерел – 27 позицій, містить 12 таблиць, 7 рисунків, 4 додатки.

1 ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНИХ КУЛІНАРНИХ ТРЕНДІВ У РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС

1.1 Вплив кулінарних тенденцій на розвиток ресторанного бізнесу

Для успішного функціонування ресторанного бізнесу його власниками і менеджерами важливо слідкувати за сучасними ресторанными трендами, у тому числі, кулінарними. Це дозволяє відрізнитися закладам один від одного, пропонувати клієнтам якісь нові, «модні» та цікаві ідеї. Вивчення та впровадження сучасних трендів, як в ресторанному бізнесі, так і в суспільстві сприяє збільшенню популярності закладу, може залучити нових відвідувачів, зробити більш привабливим для постійних клієнтів.

Щоб виділитися на насиченому ринку, ресторатори повинні привертати увагу споживачів і підтримувати їх. Важливими факторами у виборі ресторану споживачами є тип і якість їжі, а також імідж, атмосфера та стиль ресторану. Ці елементи впливають на остаточне рішення клієнта віддати перевагу одному ресторану іншому [1]. Споживачі зазвичай класифікують ресторани як «традиційні» або «сучасні». Для будь-якого бізнесу, орієнтованого на майбутнє, розробка та впровадження нових продуктів і послуг є критично важливою стратегією зростання. Численні дослідження розглядають інновації як спосіб досягнення ресторанами конкурентної переваги в галузі. Творчість та інновації в закладах ресторанного господарства переважно зосереджені на кулінарній креативності шеф-кухаря, яка є нюансованою, соціокультурною та художньо-естетичною.

Набуває популярності як в Україні, так і у всьому світі мода на здоровий спосіб життя. Звичайно це вплинуло на культуру харчування, що призвело до появи такої тенденції розвитку ресторанного бізнесу – потреба в здоровій їжі. Вимогою часу стало вживання якісних продуктів, які зберігають свої поживні властивості завдяки мінімуму теплового оброблення.

Швидкі зміни харчових звичок споживачів і вимоги до здорових і стійких харчових продуктів змусили галузі ресторанного господарства впоратися з цією

тенденцією [2]. Попит на органічні продукти харчування має постійне зростання. Стурбованість споживачів здоровою їжею на ринку проявилася у високому інтересі до ресторанів органічних продуктів. Хоча тенденція до органічних продуктів харчування все ще є новою, попит на ці продукти постійно зростає.

Суттєвою проблемою у цьому аспекті є складність перевірки якості продуктів харчування у закладах ресторанного господарства, наприклад, для встановлення «екологічності» сировини, відсутності шкідливих речовин. Така сировина повинна перевірятися у спеціальних лабораторіях, мати сертифікат на безпеку споживання. Незважаючи на це, тенденція переходу на екологічні продукти харчування, набуває все більшу популярність.

Сучасні тренди у галузі харчування можна умовно розподілити на дві складові (рис. 1.1) [3].

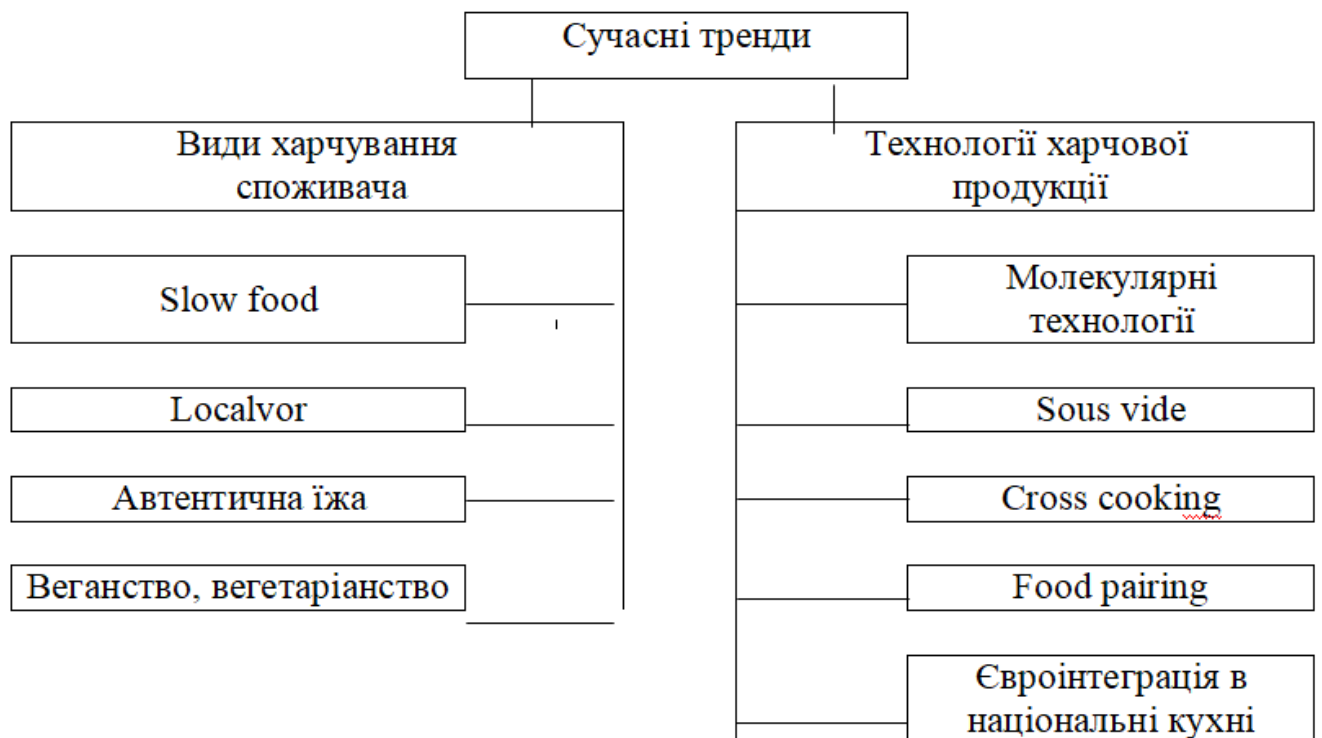


Рисунок 1.1 Сучасні тренди ресторанного бізнесу

Напрямок «slow-food» ґрунтується на повільному вживанні смачної і здорової їжі, тобто передбачає умовне виховання смаку у споживачів. У процесі

приготування страв використовується не тільки мінімум кулінарного оброблення, але і обмежена кількість спецій, яких зараз з'явилося дуже багато, із всього світу. Продукти зберігають свій натуральний смак. Перевага віддається різноманітним стравам з овочів і фруктів.

Їжа є елементом культури, який представляє історію та традиції спільноти. З'являються споживачі, які хочуть насолоджуватися їжею, отримувати нові знання про кулінарію. Наприклад, туристи хочуть повністю зануритися в місцеву культуру, а гастрономічний досвід, що виходить за межі просто споживання їжі, здатний задовольнити їхній попит [4].

Ресторанний ринок поступово завойовує так названі «Localvor» ресторани, або ресторани нульового кілометра, які покладаються на сезонні, місцеві екологічні чисті продукти, що вирощені на території цього ж ресторану або у перевірених фермерів [5].

Автентичну їжу розглядають, з одного боку, як кулінарну традицію, національну кухню з елементами осучаснення; з іншого – як продукти харчування за крафтовими технологіями, тобто виготовлені за оригінальними технологіями на малих харчових підприємствах, майже ручна робота.

Набувають популярність веганські та вегетаріанські страви також і для звичайних споживачів. «Піднапрямком» вегетаріанства є флексітаріанство, яке допускає вживання м'яса, але значно в меншій кількості. Флексітаріанці підтримуються правильному раціону харчування. Для цієї категорії використовується в технології приготування страв нові види сировини: молоко соєве, мигдальне, кокосове, вівсяне та ін.; рослинне м'ясо «Сейтан», на основі ферментованого пшеничного білку.

Тренд «Cross-cooking» перекладається з англійської як Cross – «перехрестя»; cooking – «приготування їжі». Це кухня в стилі «фьюжн» (fusion) або міксстиль – поєднання елементів різних кулінарних традицій. Важливо, щоби продукти в страві, поєднувалися за смаком і за структурою.

Food pairing – оснований на поєднанні інгредієнтів у страві на підставі їх молекулярного складу, тобто це вже поєднання науки і технології. При його

використанні можна створити продукцію з незвичайними смаковими комбінаціями [6].

Таким чином, впровадження нових кулінарних трендів – головна сучасна тенденція розвитку ресторанного бізнесу, яка орієнтується на бажання та вподобання споживача, сприяє збільшенню конкурентоздатності закладу. Розширюється мережа закладів харчування як в Європі, так і в Україні, які в своїй роботі роблять акцент на натуральність продуктів, а не на складність рецептур. Набуває популярність авторська кухня, притаманна конкретному ресторану, яка дозволяє привернути увагу споживача.

1.2 Нові тренди в здоровому харчуванні

Останнім часом українці стали більш уваги приділяти турботі про здоров'я, як фізичне, так і ментальне. Продовжує зростати, враховуючі сьогоденну непросту ситуацію в країні, стан емоційного, фізичного та розумового виснаження, завдяки безперервному стресом.

Важливою складовою загального здоров'я є правильне (раціональне) харчування. Багато хто став уважно слідкувати, що він споживає. Зростає попит на продукти, які допомагають впоратися зі стресом. Це призвело до появи нових трендів у галузі харчування [7].

Тренд на здорове харчування призвів до певних змін в ресторанному бізнесі. Забезпечення населення здоровою та свіжою їжею можна вважати основною суспільною функцією закладів харчування. Фахівці виділяють наступні тренди в правильному харчуванні, на які намагаються орієнтуватися прогресивні ресторани: локальна їжа та сезонні продукти від дрібних фермерських господарств; зменшення тривалості технологічних процесів для зберігання в їжі корисних речовин; перегляд об'єму порцій: від кількості – до поживної цінності. Основні кулінарні тенденції, пов'язані з трендом здорове харчування, представлено в таблиці 1.1 [8].

Таблиця 1.1 – Кулінарні тенденції в ресторанному господарстві

Кулінарна тенденція	Характеристика
Використання суперфудів	Це продукти переважно рослинного походження, а також деякі рибні та молочні продукти, які містять корисні речовини у значних концентраціях
Використання мікрогрину (microgreen)	7-10 денні паростки рослин довжиною до 10 см, у яких споживають центральний стовбур, сім'ядольні листки і молоде листя.
Флекситаріанство пескетаріанство	Флекситаріанство - харчування переважно продуктами рослинного походження, але можуть вживати інколи м'ясо, молоко та яйця. Пескетаріанство ґрунтується на рослинній їжі з рибою, яка є основним джерелом білка.
Безглютенове харчування	Виключення з раціону продуктів, що містять клейковину, основний білок якої – глютен. Це вироби з пшеничного борошна.
Безлактозне харчування	Виключення з раціону коров'ячого молока у для людей, які мають проблему з перетравлюванням лактози
Низькокалорійне харчування	Обмежене споживання жирів, переважно тваринного походження.
Обмежене споживання цукру	Використання цукрозамінників, зменшення кількості цукру в рецептурах десертів

Термін «суперфуди» - маркетинговий хід, але приваблює споживачів. До цієї категорії продуктів можна віднести зелені овочі, насіння чіа, льону, кіноа, коріння, горіхи, ягоди годжі, чорниця, асаї [9]. Суперфуди містять: антиоксиданти, які захищають організм від несприятливих факторів зовнішнього середовища; корисні рослинні жири для профілактики серцевих захворювань, клітковину для покращення травлення. В ресторанах використовують ці продукти з мінімальним тепловим обробленням.

Тренд на здорове харчування напряму пов'язаний із інноваційним підходом до технології приготування кулінарної продукції. Набуває популярності використання нетрадиційної корисної сировини, наприклад, мікрогрину [7]. Це - молоді паростки багатьох рослин: цибулі, горошку, сої, сочевиці, люцерни, рукколи, базиліка, червоної капусти, шпинату та ін., довжиною до 10 см. У них використовують центральний стовбур, сім'ядольні

листки і молоде листя. Приправлення салатів, м'ясних страв такою зеленню не тільки надає їм особливого смаку, свіжості та вишуканості, але і збагачує вітамінами, мінеральними елементами та іншими корисними речовинами.

Флекситаріанство – менш радикальна форма вегетаріанства. З англійської – flexible - гнучкий, vegetarian - вегетаріанець. Цей напрямок харчування спрямований на детоксикацію організму від тваринного білка. Раціон багатий рослинними продуктами, повністю виключає цукор.

Пескетаріанська дієта схожа на середземноморську, яка складається з риби, морепродуктів і великої кількості фруктів і овочів, горіхів. Морські продукти багаті мікро і макроелементами поліненасиченими жирними кислотами, містять вітаміни D, B12 [10].

Глютен – речовина, яка міститься в насінні злакових рослин, а саме пшениці. У деяких людей він не засвоюється (захворювання - целиакія). Але багато хто виключає його з раціону, вважаючи шкідливим для здоров'я. Для приготування аглютоєнових страв використовують рисове, гречане борошно, кіноа, безглютоєнові макарони та хлібобулочні вироби з використанням борошна зі спельти, гречки, рису [11]. Здоровим кулінарним трендом стало використання в технології даних виробів різних видів насіння: соняшникове, гарбузове, льон, кунжут, що підвищує їх поживну цінність. Крім того, деякі заклади ресторанного господарства реалізують хлібобулочні вироби власного виробництва.

Організм деяких людей не може перетравлювати лактозу молочних продуктів, завдяки низькому вмісту ферменту лактази. При споживанні молока в людини виникають біль у животі, здуття, діарея. В якості альтернативи коров'ячого молока використовують безлактозне рослинного походження: вівсяне, соєве; кокосове; мигдальне [12].

Заклади ресторанного господарства намагаються вводити в меню більше страв з продуктами рослинного походження: овочі, зелень: різні сорти бобових. Ці страви готуються з мінімальним використанням жирів – у пароконвектоматі,

на грилі. Рослинні страви – це одна з основних тенденцій здорового харчування.

Для зниження вмісту цукру, як «порожніх» калорій в десертній продукції можна використовувати природні цукрозамінники: стевія, меду, кленовий сироп, патока. Солодкі вершкові десерти в меню замінені на натуральні з гіркого шоколаду, імбиру, зеленого чаю і також солоної карамелі. Багато рецептур борошняних кондитерських виробів із стевією. Це цілюща рослина, у якій відсутні калорії, має нульовий глікемічний індекс, може споживатися хворими на цукровий діабет.

Таким чином, орієнтування закладів ресторанного господарства на здорове харчування сприяє збільшенню кількості споживачів за рахунок розширення асортименту новітньої продукції. Це позитивно впливає на прибутки підприємства.

1.3 Ексклюзивні ресторанны технології

Ексклюзивні ресторанны технології напряду пов'язані з інноваційним процесами в галузі. До ексклюзивних технологій можна віднести сукупність передових методик та концепцій, які змінюють традиційний підхід до кулінарії. Інноваційні процеси в закладах ресторанного господарства реалізуються, у першу чергу, за рахунок новітніх технологій та напрямів у кулінарії, які пов'язані із забезпеченням споживачів здоровим харчуванням, а також надання привабливості і конкурентоспроможності.

Діяльність закладів харчування спрямована на задоволення потреб клієнтів відповідного сегмента. Є споживачі, які надають перевагу традиційним, звичним стравам. І навпаки хтось шукає заклади з незвичайним меню, або способом подачі, або іншими цікавими «родзинками». Для «виживання» в конкурентній боротьбі заклади постійно дбати про ефективність своєї діяльності. Одним за умов цього є систематичне впровадження нововведень як у виробничий процес, так і в саму продукцію для

надання їй нових властивостей, поліпшення дизайну. Відповідно ексклюзивні ресторанны технології можна розглядати у двох аспектах: технології, пов'язані із продукцією (рецептура, подача), і технології щодо її виробництва (способів приготування) (рис. 1.2) [13].



Рисунок 1.2 – Класифікація ексклюзивних ресторанных технологій

Кожний продукт харчування має свій неповторний хімічний склад, який впливає на час засвоєння та розщеплення їжі. Важливо при приготуванні страв забезпечити правильне поєднання різних інгредієнтів між собою. Відповідно принципу здорового харчування при споживанні «непоєднаних» продуктів через певний час можуть виникнути проблеми з травленням [6]. Суттєво впливає на смакові властивості страв, на процеси травлення та обмін речовин спеції. Правильно підібрані спеції можуть посилити смак страв, повніше розкритися аромату. Багато приправ і спецій здатні прискорити обмін речовин, викликати апетит або замінити цукор (кориця, ванілін).

У кулінарії потрібно експериментувати, чим і займаються відомі шеф – кухарі, які створюють авторську кухню. При цьому вони все більш спираються на наукові дослідження в галузі кулінарії. До інноваційних методів поєднання продуктів на підставі хімічної формули аромату кожного продукту відноситься

«foodpairing», який порівняно недавно увійшов кулінарні здобутки прогресивних кухарів. «Foodpairing» можна перекласти як «правильне» поєднання продуктів один з одним. Ця методика дозволяє знайти гармонійні композиції смаків, на підставі чого готувати авторські екстравагантні та неординарні страви.

Наступна ексклюзивна технологія – стиль «ф'южн» (fusion), що означає англійською злиття, сплав, змішання. Її вважають фантазійним, творчим напрямком у кулінарії, несподіване, але гармонійне поєднання багатьох смаків, традицій Сходу і Заходу. Це вміння замінити екзотичні інгредієнти місцевими продуктами. Один з напрямків стилю це поєднання старовинних рецептів із сучасними умовами і продуктами, несподіване поєднання інгредієнтів, але всі страви збалансовані і відрізняються тонким смаком.

Певне значення для клієнтів ресторанів має не тільки смак страв, але і подача, оформлення. Для цього з'явилися дві технології - карвінг з англійської «carve» - вирізати, і кулінарний візаж (арт візаж) – мистецтво прикрашати страви [14]. Кухари у всьому світі приділяють особливу увагу зовнішньому вигляду страв, це призвело до появи такої технологія як карвінг, тобто мистецтво художнього різьблення по овочах і фруктах. Арт - візаж - кулінарне мистецтво професійно прикрашати страви, застосовуючи закони поєднання кольору, форми нарізання продуктів, розміщення компонентів страви на тарілці.

До сучасного стилю приготування їжі відноситься молекулярна кухня, основою якої є кардинальні зміни в структурі та вигляді страв. Використовуючи сучасні технології, спеціальне обладнання і хімічні сполуки, продукти можна розкласти на молекули та створити унікальне смакове поєднання. Звичайно, стравами молекулярної кухні неможливо наїстися, вона використовується як доказ, що приготування їжі може бути мистецтвом [15]. Для страв молекулярної кухні використовують центрифугу, сухий лід, азот, вакуум, спеціальні компоненти: агар-агар, мальтодекстрин, лактат кальцію тощо. Ці страви готуються у вигляді піни, морозива чи гелю.

Другим напрямком ексклюзивних ресторанних технологій є використання сучасних методів приготування продукції та обладнання. Новітнє обладнання може забезпечувати кілька процесів одночасно. Це економить час приготування їжі, робочу площу цеху, сприяє раціональній організації праці кухарів. До такого обладнання відносяться термомікс, пароконвектомат пакоджінг та інші [13].

У пароконвектоматі приготування кулінарної продукції здійснюється за допомогою пари та певної температури, що зменшує час приготування, збільшує вихід страв у порівнянні з класичним обладнанням. У продуктах зберігаються корисні властивості. Термомікс може одночасно виконувати багато операцій: зважування, подрібнення, змішування, збивання, нагрівання.

На даний час у більшості ресторанів використовують технологію су-від (*sous vide*, з французької – «під вакуумом»). На першому етапі готують напівфабрикати відповідно до кулінарного використання (нарізання м'яса, птиці, очищення овочів тощо). Потім упаковують у вакуумну упаковку, видаляють повітря за допомогою вакуумного пристрою і запаюють пакет. Продукт у вакуумній упаковці нагрівають у спеціальній водяній бані впродовж певного часу і при заданій температурі. Температура нагріву в залежності від продукту від 49 до 60 °С, тривалість – 3- 16 год. Готовий продукт зберігає аромат та соковитість; втрати маси менш на 15...35 %, ніж при приготуванні звичайним способом.

Таким чином, ексклюзивні ресторани технології суттєво змінюють підхід до гастрономії, робить її сучасною. Кулінари мають можливості для творчості та інновацій, забезпечуючи при цьому високий рівень якості продукції та задоволення клієнтів, а заклад - конкурентоспроможним.

2 АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «ЛЯ МАЖОР»

2.1 Аналіз маркетингового середовища функціонування закладу

Ефективна робота закладів ресторанного господарства в значній мері залежить від оптимізації умов роботи, які пов'язані з маркетинговими дослідженнями, і перспективного прогнозування. Основними принципами роботи закладів є: задоволення попиту клієнтів у кулінарній продукції з урахуванням вимог сучасності, забезпечення дозвілля. Концепція ресторану – це стратегічний план, що визначає загальний напрямок та унікальність закладу, його характерні риси, цільову аудиторію, меню, інтер'єр, та інші ключові аспекти. Концепція допомагає створити цілісне враження у відвідувачів та відрізнити ресторан від конкурентів.

Таблиця 2.1 – Концепція ресторану «Ля Мажор»

Ознака концепції	Характеристика
Форма власності	ФОП Сіроцінська І.В.
Тип закладу	Ресторан
Адреса	м. Кам'янець-Подільський, вул. Драгоманова, 14А
Формат закладу	Музичний (караоке) - ресторан
Кулінарне спрямування	Традиційні страви європейської кухні, основний акцент зроблено на стейках
Метод обслуговування	Офіціанти, бармен, ді-джей
Години праці	11.00 - 23.00
Архітектурне та об'ємно-планувальне рішення будівлі	Будівля стоїть окремо, одноповерхова, на покрівлі – літній майданчик з палатками; на фасаді – рекламна вивіска «Ля Мажор» і скрипичний ключ
Дизайнерський стиль	Модерн, з фонтаном, фігуркою скрипача, фото музикантів на стінах
Місткість	зал у стилі «Зимовий сад» на 70 місць, караоке-зал на 25 місць, VIP-зал на 12 місць
Додаткові послуги	Обслуговування банкетів, доставка їжі, проведення конкурсів, подарункові сертифікати
Сторінки в соціальних мережах	https://tomato.ua/ua/kamenets-podolsky/restaurants/lamajor https://www.3849.com.ua/catalog/index/366029/muzicnij-restoran-la-mazor/news/109047

Середовище діяльності закладів харчування складається із зовнішніх факторів, які впливають на його діяльність. Воно включає в себе мікро- і макросередовище. До мікросередовища відносяться фактори, які можуть впливати на процес надання послуг відповідно до обраної концепції: споживачі, конкуренти, постачальники. До макросередовища відносяться більш широкі фактори; економічні, політичні, культурні, на які заклад не має впливу (табл. 2.2) [16].

Таблиця 2.2 - Оцінка факторів макросередовища ресторану

Група факторів	Фактор	Характер впливу (+,-)	Оцінка ступеня впливу*
Економічні	Розвиток економіки регіону України	+	3
	Розвиток підприємств готельно-ресторанного бізнесу	-	3
	Темп інфляції	-	2
	Рівень податкових ставок	-	2
	Рівень доходів населення України	-	3
Політичні	Рівень політичної стабільності в Україні	+	2
	Ступінь суспільної підтримки урядової програми розвитку	+	3
Правові	Законодавчі акти, що регулюють діяльність підприємства	+	2
Демографічні	Чисельність населення України	+	2
	Статеві - віковий склад населення	+	3
Науково-технічні	Нововведення в області ресторанних послуг	+	3
	Нововведення в області ресторанних технологій	+	2
Природні	Природні умови	+	2
	Стан природних ресурсів України	+	1
	Екологічний фактор	+	2
Соціально-культурні	Рівень освіти в Україні	+	1
	Соціальні умови життя	+	1

*У балах від 0 до 3

Маркетингове середовище – це сукупність факторів, які впливають на формування попиту. Розглядаючи та аналізуючи його, мають на увазі наступні

чинники, вплив яких на діяльність підприємства очевидний та достатньо високий: демографічні, природні, економічні, науково-технічні.

Демографічні фактори розглядають як найсуттєвіші серед маркетингового середовища. Вплив демографічних факторів підприємства відчувають настільки, що деякі з них вимушені змінювати свою виробничу програму. Враховуючи ці фактори, необхідно щоб підприємство було розраховане на широкі верстви населення, не зважаючи на їх вік і національність. Сегментація потенційних клієнтів дозволяє виділити та обрати одну або кілька груп, детальне дослідження яких допоможе визначити ринкову частку, розрахувати обсяги збуту та розробити ефективну стратегію продажів (табл. 2.3).

Таблиця 2.3 – Визначення потенційних клієнтів

Принцип сегментації	Ознака потенційних клієнтів
Географічний	Гості та жителі міста Камінець - Подільський
Демографічний	Контингент споживачів: переважно молодь, люди середньої вікової категорії
Психографічний	В обідній час працівники офісів, що знаходяться в радіусі пішохідної доступності
Поведінковий	Молодь у пошуках закладу для проведення дозвілля.

Природний фактор – підприємство знаходиться в районному центрі, поблизу якого розміщені селища, населення яких займається рослинництвом, тваринництвом. Це дає можливість знаходити зв'язки з дешевими джерелами постачання овочів, фруктів, м'яса, яєць.

Економічний фактор – підприємство харчування користується продукцією місцевих заводів. У місті Кам'янець – Подільський розвинута мережа підприємств харчової промисловості, багато фірм – посередників у постачанні сировини. Основним з них є: м'ясопереробне підприємство Федоришен; Кам'янець - Подільський молокозавод, ТОВ «ГАЛАТЕА» - оптова торгівля кавою, чаєм, какао та прянощами; ТОВ «ФУД ВОТЕР ТРЕЙДИНГ» -

оптова торгівля напоями; ТОВ «МРІЯ» - оптова торгівля цукром, шоколадом і кондитерськими виробами; ПП «ВЕКТОР С» - оптова торгівля молочними продуктами, яйцями, жирами.

Другим етапом проведення маркетингових досліджень є ознайомлення з насиченням ринку конкурентами. Аналіз діяльності конкурентів має за мету: виявлення існуючих і можливих конкурентів, які надають послуги щодо задоволення потреб у їжі, відпочинку, емоційному розвантаженню, спілкуванні. На вулиці Драгоманова знаходиться ще три заклади харчування: кав'ярня-кондитерська Madam Bushe; піцерія «Vecchia Citta»; сендвіч-бар «Троє в каное».

Інтер'єр кав'ярні Madam Bushe казково-дівчачий: з рожевими стінами і вишуканими блакитними меблями, що робить її відмінною локацією для фотографій в Instagram. У прозорих вітринах кондитерської виставлено торти і тістечка, великий вибір французьких тістечок - макарун. Піцерія «Vecchia Citta» має зал, поділений на зони, приватні кабінки. Реалізує страви української, італійської, французької та східної кухонь. Фірмову піцу випікають у дров'яній печі. Сендвіч-бар «Троє в каное» має у меню широкий асортимент сендвічів, салати і супи. Теплої пори року поряд із закладом відкривають літній майданчик. Оцінка діяльності конкурентів за 3-х бальною шкалою надана в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4 – Оцінка діяльності конкурентів ресторану «Ля Мажор»

Показники	Оцінка в балах		
	Кав'ярня «Madam Bushe»	Сендвич - бар «Троє в каное»	Піцерія «Vecchia Citta»
Широта асортименту	2	2	3
Додаткові послуги	1	2	2
Якість послуг	3	2	2
Рівень сервісу	2	2	3
Місткість зали	2	2	3
Місце розміщення	3	3	3
Середній бал	2,2	2,2	2,7

Таким чином, основним конкурентом нашого ресторану є сендвіч-бар.

Для характеристики діяльності ресторану, його слабких та сильних сторін з метою виявлення виживання в конкурентній боротьбі за споживача складемо Swot- аналіз (табл. 2.5) [17].

Таблиця 2.5 - Swot- аналіз ресторану

Сильні сторони	Слабкі сторони
Зручне місце розташування. Різноманітне меню. Висока якість страв. Наявність розважальних програм	Не завжди якісне обслуговування. Недостатньо кваліфікований персонал.
Можливості	Загрози
Збільшення частки ринку за рахунок додавання нових страв Залучення новаторських шеф-кухарів. Впровадження ексклюзивних технологій.	Економічна нестабільність. Збільшення цін на сировину, енергоносії. Наявність конкурентів. Зростання податкового навантаження. Зниження купівельної спроможності населення.

Таким чином, заклад має можливості для покращення своєї діяльності за рахунок впровадження інноваційних ексклюзивних технологій. Основні загрози пов'язані в основному з економічною ситуацією в Україні.

2.2 Організаційно-економічна характеристика ресторану «Ля Мажор»

Сучасний музичний ресторан «Ля Мажор» розташований в центрі міста. Назва ресторану "Ля Мажор" виражає спрямованість на музику. У ньому звучить жива музика, проводяться творчі вечори та літературні читання. До послуг гостей декілька локацій (рис. 2.1).

Зал у стилі «Зимовий сад» має розрахункову місткість – 70 місць, але площа зали дозволяє організовувати обслуговування банкетних весіль на 100 осіб. Місткість караоке-зали – 25 місць, його площа дозволяє влаштувати дискотеки. У VIP-залі встановлено 4 окремі столи. При необхідності їх встановлюють в одну лінію. Родзинкою ресторану є літня тераса на покрівлі. Там встановлено палатки, мангал для приготування стейків.

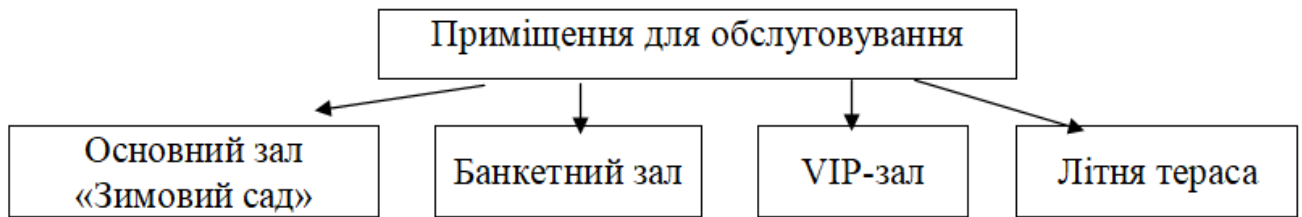


Рисунок 2.1 Структура приміщень для обслуговування

Фасад ресторану представлений в додатку А. На літній терасі є безкоштовна ігрова кімната для маленьких дітей

Ресторан «Ля Мажор» позиціонується як караоке-ресторан. Відповідно послугу з караоке можна вважати як основну. Караоке це така спеціальна технологія запису звуку на цифрових носіях, що дозволяє гостям ресторану показати свої здібності у співанні, враховуючі, що одночасно із звуком на екрані демонструються слова. Кожен гість може відчутти себе зіркою сцени, виконуючи улюблені пісні в караоке. Слухаючи звукоряд і сприймаючи титри з екрана, люди співають у мікрофон і отримують задоволення [18].

Для закладів з таким напрямком діяльності передбачено додаткові вимоги: наявність спеціальної апаратури; добра акустика залів для фонового озвучування; звукоізоляція приміщення. Заклад має якісну техніку, яка передає звук. Крім самої караоке-системи з мікрофонами є еквалайзер, голосовий процесор ефектів, мікшерний пульт, підсилювач потужності. Все це створює цікаві ефекти під час виконання пісень.

У ресторані з караоке у штаті потрібно мати звукорежисера, адміністратора та бек-вокалістів. Звукорежисер відповідає за обслуговування та функціонування апаратури, налаштовує звук. Адміністратор регулює чергу, забезпечує ситуацію без конфліктів, стежити за виконанням правил. Бек-вокалісти коригують спів кожного гостя, щоб він був задоволеним своїм виступом. У невеликих закладах поєднуються посади адміністратора і звукорежисера.

Інтер'єр ресторану цікавий. Кожний зал оформлений по різному. Великий зал має багато зелені, фігурку скрипаля. Родзинка закладу – декоративний

фонтан, який створює особливу романтичну атмосферу в залі (додаток Б). Зал має підвісну стелю, оригінальні світильники, світлі меблі. У VIP-залі стіни мають шоколадний колір, на стінах – фото відомих співаків, монітор телевізора. Для караоке передбачений окремий зал з кількістю місць 25. У залі є подіум для співаків, великий монітор на стіні, світлові ефекти. Стіни мають добру звукоізоляцію.

Ресторан спеціалізується на європейській кухні. У меню представлено салати, м'ясні і рибні страви, особлива увага приділяється стейкам (додаток В). Фірмова страва ресторану – салат «Ля Мажор». Гостей приваблюють чудові десерти, широкий асортимент алкогольних напоїв і затишний інтер'єр.

Окремо заклад має банкетне і дитяче меню. Асортимент страв в основному меню не дуже широкий, що можна розглядати як позитивний момент. Заклад має можливість забезпечувати високу якість продукції.

Особливу увагу привертають додаткові цікаві послуги, які пропонує ресторан (рис. 2.2).

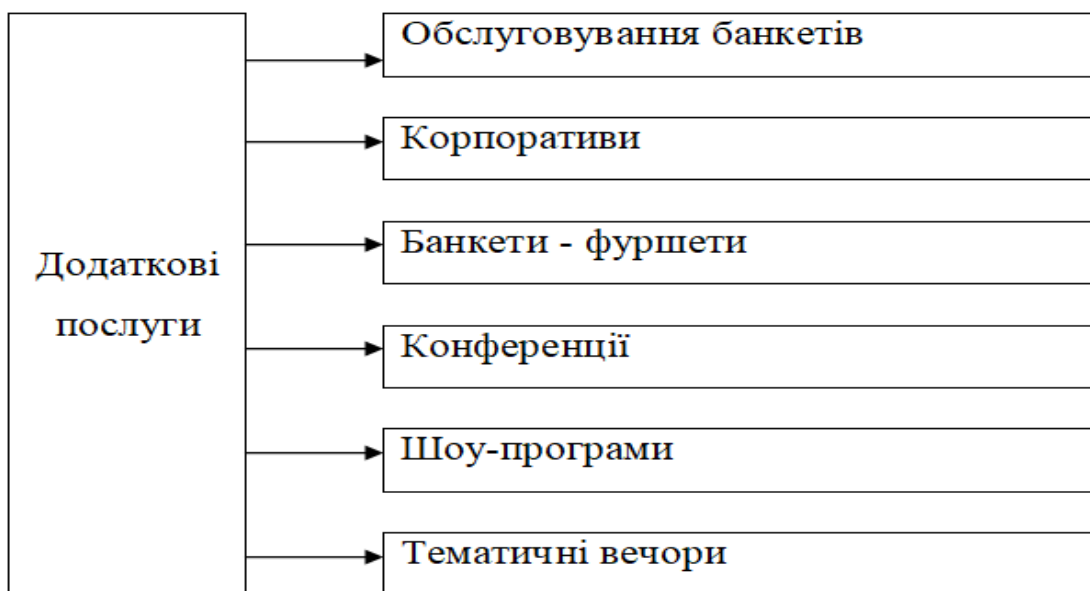


Рисунок 2.2 – Додаткові послуги ресторану

Обслуговування споживачів здійснюють офіціанти. В основні залі в зміну працює 3 офіціанти, в караоке залі – 1. Крім того, в залі є барна стійка, де

відвідувачів обслуговує бармен. Окрім караоке в ресторані по п'ятницям, суботам і неділям грає жива музика з 19:00 до 23:00.

Для приготування страв призначена виробнича група приміщень. Ресторан працює переважно на сировині, для зберігання якою є складські приміщення – охолоджувальні і морозильні камери і комори для овочів, напоїв, сипучих продуктів. У виробничих цехах здійснюється приготування напівфабрикатів і готових страв (табл. 2.6) [19].

Таблиця 2.6 – Схема виробничого процесу закладу

Технологічні процеси	Найменування приміщень	Обладнання
Приймання та зберігання сировини 8.00 – 16.00	Завантажувальний майданчик Охолоджувальні камери; неохолоджувальні комори	Ваги товарні, візок вантажний Стелажі, підтоварники
Механічне кулінарне оброблення сировини 8.00 – 17.00	Загальнозаготівельний цех	Картоплечистка, овочерізка, столи виробничі, ванни мийні, м'ясорубка, холодильна шафа, ваги настільні
Приготування готової продукції 9.00 – 23.00	Гарячий цех	Плита, сковорода, хоспер, фритюрниця, пароконвектомат, столи виробничі, стелаж
10.00 – 23.00	Холодний цех	Столи виробничі, шафа холодильна, стелаж, ванна мийна, ваги настільні
Обслуговування виробництва 8.00 – 23.00	Мийна столового посуду	Посудомийна машина, ванни мийні, шафи
	Сервізна	Шафи, серванти
	Мийна кухонного посуду	Ванни мийні, стелаж
	Комора добового запасу	Стелаж, підтоварники

Гарячий цех є основною виробничою ділянкою підприємства, де здійснюється теплове оброблення продуктів. У цеху обладнані робочі місця для приготування супів, других страв і гарнірів. Робочі місця оснащені відповідним тепловим обладнанням. Поряд встановлені виробничі столи для виконання

підсобних операцій – панірування виробів, нарізання продуктів, перебирання круп, тощо. Інвентар та спеції зберігаються на настінній полиці.

На виробництві застосований двохбригадний графік роботи. Кухарі працюють по 11,5 годин через день за ступеневим графіком виходу на роботу. Кожна бригада укомплектована кухарями різної кваліфікації, між якими прийнятий розподіл функцій в залежності від складності. Штатний розклад наданий в таблиці 2.7.

Таблиця 2.7 – Штатний розклад ресторану «Ля Мажор»

Посада	Чисельність, осіб
Директор	1
Адміністратор основного зала	2
Адміністратор караоке зала	1
Офіціанти	8
Бармен	2
Мийник столового посуду	2
Шеф – кухар	2
Кухарі	6
Підсобний працівник	2
Разом	26

Кухарі працюють по 11,5 годин через день за ступеневим графіком виходу на роботу. Кожна бригада укомплектована кухарями різної кваліфікації, між якими прийнятий розподіл функцій в залежності від складності. Директор ресторану займається організацією постачання, кадровими питаннями, відповідальний за охорону праці. Він визначає підприємства – постачальників, узгоджує ціни на ресурси та укладає договори. Обов'язки шеф – кухаря – оперативне планування виробництва: розроблення меню, стеження за технологічним процесом приготування страв, розподіл видів робіт між кухарями, тощо.

Таким чином, організація роботи закладу здійснюється на достатньому рівні. Можна залучити новий контингент клієнтів за рахунок впровадження ексклюзивних кулінарних технологій.

2.3 Технологія страв молекулярної кухні

Молекулярна кухня – це застосування практик та принципів молекулярної гастрономії до кулінарії, вона відрізняється від традиційних методів приготування їжі використанням необхідних для цього інструментів та інгредієнтів (табл. 2.8). Це напрямок кулінарії, який спрямований на створення нових структур та текстур за рахунок використання у приготуванні таких методів, як сушіння, газування, заморожування, вакуум та використання наукових приладів та новітніх методів [20].

Таблиця 2.8 – Техніки, інструменти та інгредієнти молекулярної кухні

Техніки	Інструменти	Інгредієнти
<ul style="list-style-type: none"> - сферифікація; - використання емульгаторів; - швидке заморожування; - створення нових харчових текстур; - готування під високим тиском; - машини для змішування та різання; - контроль температури. 	<ul style="list-style-type: none"> - рідкий азот; - анти гриль (холодний металевий стіл); - водяні бані для приготування їжі при низькій температурі; - сушарка для їжі; - центрифуга, вакуумна машина, скороварки. 	<ul style="list-style-type: none"> - гелеутворювачі; - замітники цукру; - емульгатори; - ферменти, - вуглекислий газ, для додавання бульбашок і створення піни; - загусники (крохмаль, желатин, пектин)

Приготування страв молекулярної кухні часто дуже тривалий процес, може займати від декілька годин до навіть декілька діб. Для приготування цих страв потрібна значна кількістю інструментів та приборів для підігріву, охолодження, подрібнення, нагнітання тиску. Важливе значення має точне дотримання маси інгредієнтів, температури, кислотно-лужного середовища. Крім приборів потрібен спеціальний посуд певного розміру і форми для зменшення кількості відходів. Науковий і креативний підхід дозволяє створювати страви оригінального смаку та цікавої подачі. Для приготування страв молекулярній кухні користуються різними методами (рис. 2.3) [15].

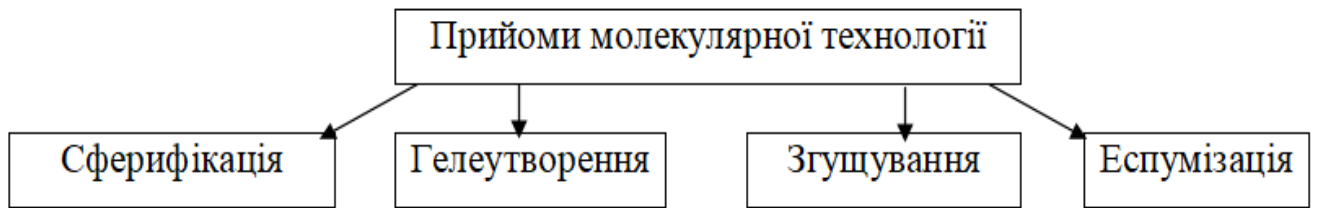


Рисунок 2.3 – Методи молекулярної технології

Сферифікація і капсулювання – рідина загущується з утворенням сфери і поміщається в оболонку з іншого інгредієнту. Імобілізація твердих, рідких або газоподібних речовин до капсул, забезпечує оригінальність подачі та поєднанні смаків. Отримуються сфери різної текстури і консистенції. Сфери мають тонку оболонку з оригінальною рідиною всередині, отримується нова текстура всередині, смаки вибухають в роті.

Гелеутворення або желювання – використання гелеутворювачів (агар-агар, карагінан, желатин, солі альгінових кислот, які здатні, за певних умов (концентрація, температура та ін.), формувати тривимірні структурні гелі.

Згущування - використання загусників з метою надання в'язкої консистенції. Згущувачі (у традиційній кулінарії - крохмаль, борошно, яйце, вершки) вводяться в кулінарну продукцію при приготуванні. Вони зв'язують воду, внаслідок чого змінюється консистенція продукції.

Еспумізація (espuma – піна) - процес перетворення продукт до стану пюре, а потім насичення бульбашками газу для піно подібної структури. Для цього використовують окису азот або діоксиду вуглецю. Пінну структуру можна надати будь-якій рослинній чи тваринній сировині при зберіганні нею смакових якостей [22]. Для отримання повітряних продуктів можна застосовувати піноутворювачі, які забезпечують також стійкість піни. До піноутворювачів відносяться натуральні компоненти – яечний білок, соєвий лецитин, пектини, екстракт кореня солодки, желатин. Суміш насичують пухирцями повітря при збивання з піноутворювачем.

У молекулярній кухні використовують рідкий азот або низькі температури для швидкого заморожування. При цьому методі всередині не

утворюються кристалів льоду. Фрукти і овочі, заморожені таким способом в зберігають свою текстуру середині, і не витрачають властивостей після розморожуванні.

Молекулярна їжа не тільки забезпечує знайомий смак у незвичній формі, але також є корисною. Звичайні і навіть дієтичні продукти набувають зовсім іншого виду, що позитивно впливає на апетит і засвоєння продуктів. Страви молекулярної кухні, як правило, низькокалорійні, мають підвищений вміст певних поживних речовин і можуть бути використані в дієтичному харчуванні. Наприклад, альгінат натрію, що використовується в приготуванні молекулярних страв кухні є джерелом харчових волокон, що позитивно впливає на перистальтику кишечника.

Різновидом молекулярної кухні деякі фахівці вважають технологію *Sous-Vide*, що означає «підготовка під вакуумом». Цей метод заснований на достатньо тривалому тепловому обробленні продуктів при низьких температурах у термостійких вакуумних пластикових пакетах [23].

Використання вакуумного упакування для приготування кулінарної продукції сприяє раціональній організації виробничого процесу; забезпечує високу якість та безпеку харчових продуктів..

Таким чином, страви молекулярної кухні не тільки вражають своїм виглядом та смаком, але є корисними. На відміну від традиційної кулінарії, де страви готуються на пікових температурах, у молекулярній - використовують мінімальну температуру, що дозволяє зберегти натуральний смак, більшість вітамінів та інших та корисних речовин.

3 РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ЩОДО ВПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНИХ КУЛІНАРНИХ ТРЕНДІВ У РЕСТОРАНІ «ЛЯ МАЖОР»

3.1 Особливості створення меню сучасного формату

Важливою складовою конкурентоспроможної роботи закладу ресторанного господарства є меню. Це не просто перелік страв і напоїв. Значну роль для створення гарного враження на споживача має приваблива подача страв у картці меню. Меню є «обличчям ресторану», інколи його неповторності. Кожний заклад намагається обрати певний стиль меню для формування свого іміджу.

При плануванні меню враховується цілий комплекс факторів щодо вибору напрямку кухні, кількості основних постійних позицій, стандартів якості. Не треба забувати про забезпечення певного рівня обороту і рентабельності. Треба чітко уявляти основний контингент, на який заклад працює, який їх соціальний статус, і відповідно, яку продукцію і за якою ціною їм слід пропонувати. Важливу роль відіграє місцезнаходження ресторану і конкурентне середовище.

Як правило ресторани розробляють декілька видів меню: бізнес ленчі, основні позиції страв, меню для банкетів, у тому числі для обслуговування весіль, меню для певних тематичних заходів тощо. Вони відрізняються асортиментом, виходом страв, умовами подачі (у багатопорційному посуді, або кожному окремо). Для зручності, страви об'єднують в групи: салати і закуски, супи, страви з м'яса, птиці, риби, гарніри, десерти, напої.

Меню повинно бути складено професійно, з точним знанням справи, почуттям міри. Важливим є психологічний аспект грамотного розміщення страв у картці меню, який сприяє збільшенню доходу закладу. Є таке поняття як «область концентрації найбільших продажів» з урахуванням особливостей психології людини. Необхідно звертати увагу не тільки на найменування страв, але і на дизайн меню: формат, шрифт, колір. Бланк меню може містити рекламну інформацію: опис час роботи, доставка їжі, відомості про проведення

бенкетних заходів. Правильно складене меню може залишити позитивну думку про заклад викликати бажання прийти знову.

При складанні меню враховуються: асортиментна лінійка, смакові якості продукції, зовнішнє оформлення страв. Правильно підібрані компоненти у стравах (основний продукт, гарнір) повинні появи смаковій гармонії (журавлина з дичиною, лимон з рибою, яблука зі свининою тощо).

Фахівці у галузі ресторанної справи не радять складати меню із дуже широким асортиментом страв. Це ускладнює вибір для відвідувачів. Страви у меню поділяють умовно на кілька категорій (табл. 3.1).

Таблиця 3.1 – Категорії страв у меню

Категорія	Характеристика
Зірки	Висока маржа та гарні продажі. Основа вигідного меню
Робочі конячки	Хороші продажі, але не надто велика маржа. Не варто прибирати з меню, але потрібно прагнути до зниження їхньої собівартості або підвищувати ціну.
Загадки	Висока маржа, але слабкі продажі. Потрібно стимулювати попит на такі позиції.
Собаки	Низька маржа та погані продажі. Сміття, яке потрібно прибрати з меню. Страви лише відволікають відвідувачів

Маржинальність страв – це показник рентабельності продукції, тобто це різниця між ціною продажу та собівартістю страви. Він показує вигідно чи невигідно продавати певну страву чи напій. З цієї точки зору страви за категоріями можна розглядати наступним чином.

«Зірки» - це страви, які мають високу рентабельність і популярність. Це новаторські, креативні страви, які потребують роз'яснень і розкручування. До них можна внести страви молекулярної кухні. Вони складні в приготуванні, але збуджують інтерес. Найкраща реклама - порада гостя своїм друзям піти в ресторан і спробувати незвичайну страву.

«Робочі конячки» мають високу популярність, але низьку рентабельність. традиційні страви, які широко відомі і розраховані на середній смак. Вони прості у приготуванні: м'ясне і рибне асорті, пельмені, салат олів'є тощо.

Відвідувач може замовити їх практично повсюди, в цій категорії немає стимулу для творчості та резерву рентабельності за рахунок креативних ідей. Страви добре продаються, але приносять невеликий прибуток. Необхідно знижувати їх собівартість, або збільшувати ціну, або замінити на схожу, але більше прибуткову страву.

«Загадки» мають високу рентабельність і низьку популярність. Страви, які можуть не подобатися більшості, але можуть знайти своїх шанувальників і прихильників. Зазвичай це страви, в яких не так важливий смак, як ідея: релігійна, кулінарна, дизайнерська, здорового способу життя, вегетаріанства.

«Собаки» мають низьку рентабельність і популярність. Тобто, це традиційні, але менш привабливі, мало рентабельні страви. Це необхідний елемент будь-якої національної або місцевої кухні. Їх не можна продавати дорого, оскільки продукти доступні, легко готуються: асорті з ковбаси, соління, деякі супи. Здавалося, що треба вилучати їх з меню. Але можуть бути клієнти, які регулярно приходять у заклад заради цих страв.

Пропонуємо в ресторані «Ля Мажор» включити в меню декілька страв молекулярної кухні (рис. 3.1) [25].

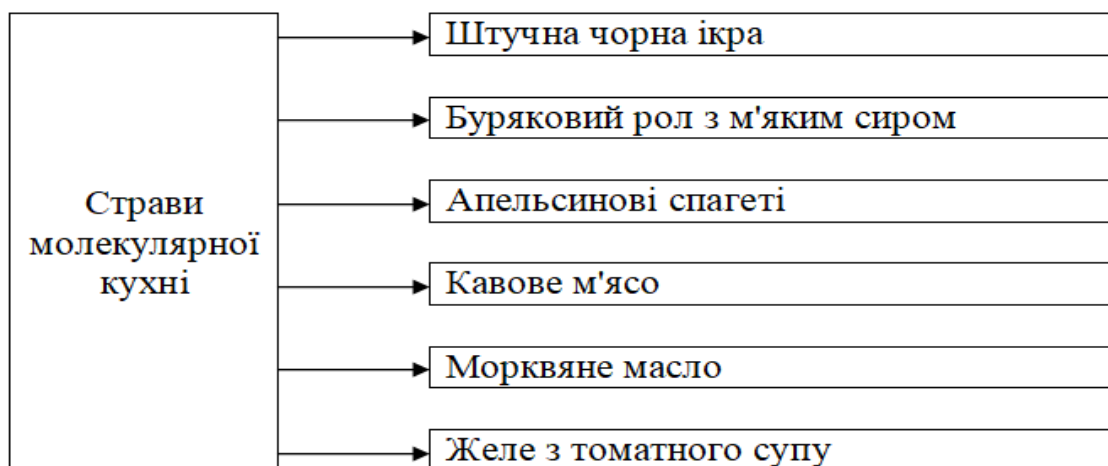


Рисунок 3.1 – Деякі страви молекулярної кухні

Технологічна картка приготування штучної чорної ікри надана в додатку

Г.

3.2 Підбір технологічного обладнання для впровадження страв молекулярної кухні

Є два поняття «молекулярна гастрономія» та «молекулярна кухня». Їх використовують часто як синоніми. Але вчені пов'язують молекулярну кухню з кухарями, які використовують для приготування страв незвичайні інструменти та інгредієнти: рідкий азот, піпетки, їстівні гелі тощо. Застосовують прибори, наприклад, такі, які зустрічаються в наукових лабораторіях.

Промисловість випускає інноваційне обладнання, яке можна використовувати як для приготування традиційних страв, але за новими технологіями, так і страв молекулярної кухні з використанням певних хімічних інгредієнтів. Розглянемо деякі види такого обладнання, яке можна запропонувати впровадити в ресторан «Ля Мажор».

Пакоджет (PacoJet) – це гомогенізатор (подрібнювача високого класу). Особливість використання: продукт після глибокого заморожування дробиться на дрібні частинки, перетворюються в текстуровану, пюреподібну масу і зберігаються при температурі $-12...-15$ °С, Використовується для приготування заморожених десертів типу сорбет.

Thermomix – це міні – котел для теплового оброблення їжі з функцією перемішування. Конструкція ножів прибору дозволяє обробляти заморожені продукти, продукти з м'якою текстурою. Чаша Thermomix нагрівається до температури 120 градусів. Можна розтоплювати масло, шоколад, карамель. Можна готувати соуси, муси, помадки. Завдяки високій температурі мінімізується мікробіологічна небезпека; швидко розчиняється цукор; маса продукту швидко гомогенізується. Овочі і фрукти після приготуванні в термоміксі менш витрачають вітамінів завдяки короткому впливу високих температур. Апарат може здійснювати багато операцій: бланшувати; варити; емульгувати; гомогенізувати; охолоджувати; подрібнювати; карамелізувати; розтоплювати. Також призначений для підсмажування м'яса, овочів, виконує функцію ферментації для приготування йогуртів, сиру, підігріває супи, дитяче

харчування до оптимальної температури, має нову функцію Су-від для м'яса та риби.

Техніки і інструменти, які використовуються в молекулярній кухні надано на рисунку 3.2 [26].

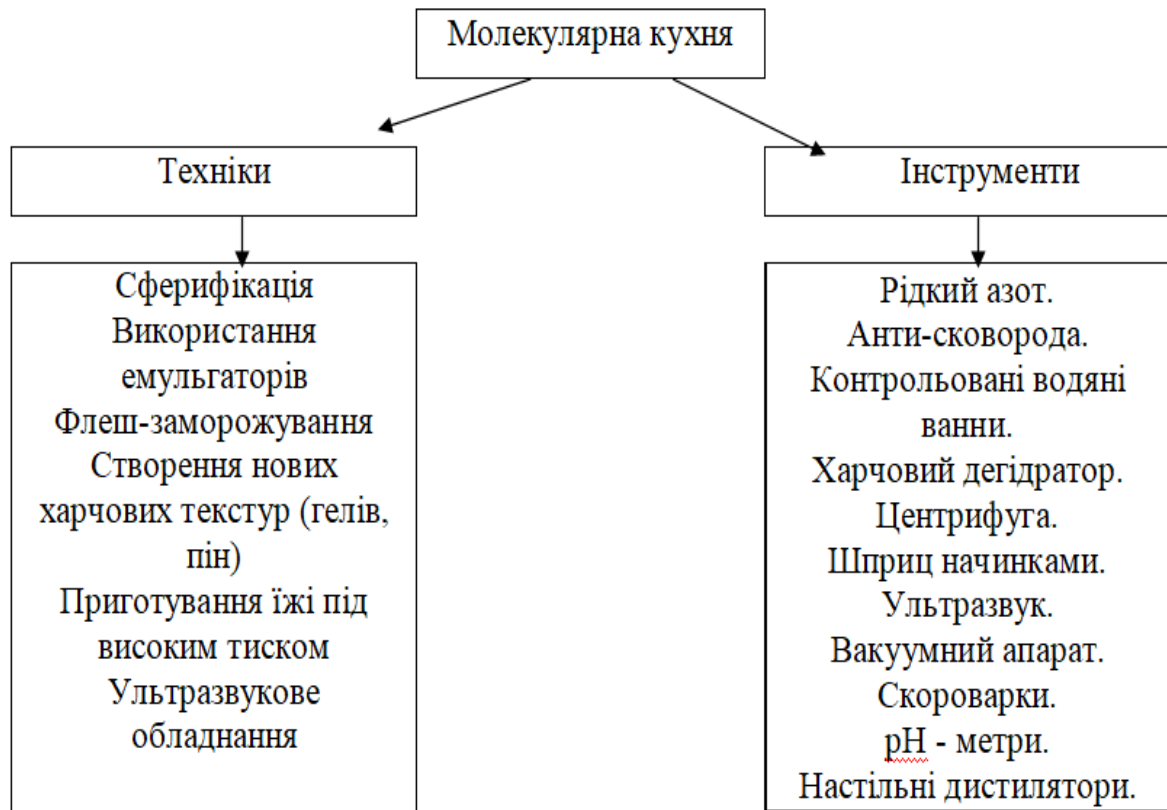


Рисунок 3.2 – Приклади техніки і інструментів молекулярної кухні

Для виготовлення ікро-подібних структур з новими ароматами застосовується сферифікація. Можна створювати незвичайні комбінації смаку, наприклад, гострий або солоний та солодкий. Рідкий азот для флеш-заморожування не утворює великі кристали льоду в середині продукту, що забезпечує високі смакові і текстурні якості після розморожування. Для створення холодних або навіть заморожених зовні страв, але з гарячою рідиною всередині використовуються мікрохвильові печі.

Характеристика інших видів сучасного обладнання представлена в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 – Характеристика інноваційних видів технологічного обладнання

Обладнання	Характеристика
Пінозбивач	Призначений для підігріву й збивання молока, приготування гарячого і холодного шоколаду. За допомогою насадки для збивання можна також розмішувати і збивати інші рідини.
Антисковорода	Призначена для моментальної заморозки кондитерських виробів, соусів, пюре завдяки низькій температурі поверхні. З допомогою тонкої плівки оливкової продукти не прилипають до поверхні.
Дегідратор (електросушарка)	Видаляє вологу з продуктів харчування (овочі, фрукти, ягоди, гриби, трави, горіхи) для збільшення термінів зберігання без втрати корисних властивостей речовин і смакових якостей.
Молекулярний термоблендер	Дозволяє швидко нагріти соус або суп, а також варити в процесі подрібнення
Ультразвуковий гомогенізатор	Застосовується для створення однорідної (гомогенної) фізично стабільної суміші, для подрібнення частинок продукту до заданого мікронного рівня.

Пінозбивач підходить для збивання та розмішування різних рідин. Приготування молочної піни триває 2-4 хв. без попереднього підігріву молока. Апарат зручний в експлуатації завдяки безкабельному дизайну, з обертанням чашки на 360°. Підходить для кави глясе, підігріву молока.

Дегідратор видаляє вологу за рахунок потоку теплого повітря, який з постійною силою впливає на продукт. Можна виставити потрібну температуру сушіння. Видалення вологи з продукту сприяє його знезараженню, затримує псування. Зневоднені (сухі) продукти легко зберігати, вони займають мало місця.

Таким чином, для впровадження в ресторан «Ля Мажор» сучасних кулінарних трендів пропонуємо наступне (табл. 3.3):

- включити в меню деякі страви молекулярної кухні з відповідною відміткою у бланку меню, наприклад, кавове м'ясо, морквяне масло, бурякові роли з м'яким сиром. Вони не потребують складного обладнання;

- оснастити кухню таким видом обладнання, як термомікс. Це дозволить підвищити якість готової продукції, раціонально організувати роботу персоналу;

- придбати спеціальний інвентар для приготування страв молекулярної кухні: шприц начинками; вакуумний апарат; рідкий азот;

- періодично проводити шоу програми з приготування більш складних і оригінальних страв молекулярної кухні. Провести рекламну компанію для залучення певної категорії клієнтів, з продажем квитків. Для демонстрації можна встановити камеру і монітор;

- організувати проведення платних майстер-класів, де бажані ознайомляться з молекулярною кухнею, методами приготування страв. Заняття можуть відбуватися під керівництвом професійного кухаря. Гості навчаться робити пісок із цибулі, льодяники зі свинини, піну з полуниці та інше. У фіналі майстер-класу клієнти дегустують готові страви або заберуть їх із собою.

Таблиця 3.3 - Пропозиції щодо впровадження сучасних кулінарних трендів у ресторані «Ля Мажор»

Назва заходу	Зміст заходу	Очікуваний результат
Формування сучасного асортименту	Включити в меню страви молекулярної кухні	Залучення нового сегменту споживачів. Збільшення попиту на кулінарну продукцію.
Удосконалення матеріально-технічної бази	Оснастити інноваційним обладнанням (термомікс), інвентарем для приготування страв молекулярної кухні	Забезпечення випуску продукції високої якості. Підвищення продуктивності праці.
Розширення асортименту додаткових послуг	Проведення шоу-програм з демонстрацією приготування страв молекулярної кухні. Проведення майстер класів.	Створення позитивного іміджу закладу. Отримання додаткового прибутку

ВИСНОВКИ

Кулінарія вона як мода, ніколи не стоїть на місці, постійно змінюється. Останні роки намітилася тенденція прагнення людей до здорового способу життя і правильного харчування. Мода на кулінарію це ще не все, ключову роль у розвитку харчування мають нові кулінарні технології, що охоплюють поєднання продукції.

Однією з інновацій в кулінарії є молекулярна кухня, яка використовує знання з частини фізики та хімії для створення вишуканих та цікавих страв, вишуканої та інтригуючої подачі. Сьогодні даний метод доступний багатьом ресторанам, для приготування потрібно спеціальне обладнання. Шеф-кухарі молекулярної кухні збивають, змішують, подрібнюють, вимірюють температуру, створюють вакуум, газують, карбонізують продукти - це дозволяє змінити форму, масу та вид страв до невпізнання

Мета роботи - наукове обґрунтування теоретичних положень та розробка практичних рекомендацій щодо впровадження сучасних кулінарних трендів у ресторанний бізнес.

У першому розділі проведено на підставі вивчення літературних джерел обґрунтування впливу кулінарних тенденцій на розвиток ресторанного бізнесу. Головна сучасна тенденція ресторанного бізнесу, яка орієнтується на бажання та вподобання споживача, сприяє збільшенню конкурентоздатності закладу, є впровадження нових кулінарних трендів. Розширюється мережа закладів харчування, які в своїй роботі роблять акцент на натуральність продуктів, а не на складність рецептур. Набуває популярність авторська кухня, притаманна конкретному ресторану, яка дозволяє привернути увагу споживача.

Тренд на здорове харчування призвів до певних змін в ресторанному бізнесі. Забезпечення населення здоровою та свіжою їжею можна вважати основною суспільною функцією закладів харчування. Фахівці виділяють наступні тренди в правильному харчуванні, на які намагаються орієнтуватися прогресивні ресторани: локальна їжа та сезонні продукти від дрібних

фермерських господарств; зменшення тривалості технологічних процесів для зберігання в їжі корисних речовин; перегляд об'єму порцій: від кількості – до поживної цінності. Заклади ресторанного господарства намагаються вводити в меню більше страв з продуктами рослинного походження: овочі, зелень: різні сорти бобових. Ці страви готуються з мінімальним використанням жирів. Для зниження вмісту цукру, як «порожніх» калорій в десертній продукції можна використовувати природні цукрозамінники.

Тренд на здорове харчування напряму пов'язаний із інноваційним підходом до технології приготування кулінарної продукції. До ексклюзивних технологій можна віднести сукупність передових методик та концепцій, які змінюють традиційний підхід до кулінарії. Інноваційні процеси в закладах ресторанного господарства реалізуються, у першу чергу, за рахунок новітніх технологій та напрямів у кулінарії, які пов'язані із забезпеченням споживачів здоровим харчуванням, а також надання привабливості і конкурентоспроможності.

Другий розділ пов'язаний з організації діяльності ресторану «Ля Мажор» на ринку ресторанних послуг. Визначено основний контингент клієнтів ресторану, постачальники сировини; проаналізована робота конкурентів, складений Swot-аналіз для визначення слабих і сильних сторін діяльності, а також можливостей і загроз.

Сучасний музичний ресторан «Ля Мажор» розташований в центрі міста. Назва ресторану "Ля Мажор" виражає спрямованість на музику. У ньому звучить жива музика, проводяться творчі вечори, конкурси, працює караоке в окремому залі. Ресторан спеціалізується на європейській кухні. У меню представлено салати, м'ясні і рибні страви, особлива увага приділяється стейкам.

Для приготування страв призначена виробнича група приміщень. Ресторан працює переважно на сировині, для зберігання якою є складські приміщення – охолоджувальні і морозильні камери і комори для овочів, напоїв, сипучих продуктів.

Проведено дослідження загальних технологічних підходів до страв молекулярної кухні. Це напрямок кулінарії, який спрямований на створення нових структур та текстур за рахунок використання у приготуванні таких методів, як сушіння, газування, заморожування, вакуум та використання наукових приладів та новітніх методів. Науковий і креативний підхід дозволяє створювати страви оригінального смаку та цікавої подачі.

Страви молекулярної кухні не тільки вражають своїм виглядом та смаком, але є корисними. На відміну від традиційної кулінарії, де страви готуються на пікових температурах, у молекулярній - використовують мінімальну температуру, що дозволяє зберегти натуральний смак, більшість вітамінів та інших та корисних речовин.

У третьому розділі розроблено рекомендації щодо впровадження сучасних кулінарних трендів у ресторані «Ля Мажор»:

- включити в меню деякі страви молекулярної кухні з відповідною відміткою у бланку меню;
- оснастити кухню сучасним обладнанням для підвищення якості готової продукції, раціональної організації роботи персоналу;
- придбати спеціальний інвентар для приготування страв молекулярної кухні;
- періодично проводити шоу програми з приготування більш складних і оригінальних страв молекулярної кухні;
- організувати проведення платних майстер-класів, де бажуючі ознайомляться з молекулярною кухнею, методами приготування страв.

Розроблені рекомендації можна впровадити в діяльність ресторану «Ля Мажор».

ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ

1. Craig Lee, Jessica Mei Pung, Giacomo Del Chiappa, Exploring the nexus of tradition, modernity, and innovation in restaurant SMEs, *International Journal of Hospitality Management*, Volume 100, 2022.
2. Wan Edie Azlie, Mohd Salehuddin Mohd Zahari, Hairul Nizwan Abdul Majid, Mohd Hafiz Hanafiah, To what extent does consumers' perceived health consciousness regarding organic food influence their dining choices at organic restaurants? An empirical investigation, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, Volume 34, 2023.
3. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України та Європи. URL: <http://elar.khmnmu.edu.ua/jspui/handle/123456789/6242> (дата звернення 05.05.2024 р.).
4. Hyo-Jeong Lee, Jae-Youn Ko, Culinary capital of Michelin restaurants consumers: A netnographic analysis, *Journal of Hospitality and Tourism Management*, Volume 51, 2022, Pages 415-423,
5. Андрєєва С.С. Сучасні формати закладів ресторанного господарства. / С.С. Андрєєва, О.О. Гринченко // SCIENTIFIC COLLECTION «INTERCONF», - 2022. № 124. - С. 166-172.
6. Соколенко А.С. Інноваційні ресторани технології : конспект лекцій / А.С. Соколенко, К.В. Свідло, М.І. Писаревський. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 151 с.
7. Здорове харчування – сучасний тренд в ресторанному господарстві. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/sabluk.htm. (дата звернення 10.05.2024 р.).
8. Халак Х.В. Сучасні тренди здорового харчування в закладах ресторанного господарства / Х.В. Халак, Н. Р.-Й. Джурик // Інновації, тренди та перспективи індустрії гостинності. Матеріали І Міжн. наук.-практ. Інтернет – конф. 12 грудня 2019 р. – Львів : ЛТЕУ, 2019. – С. 88-92.

9. Що таке суперфуди. URL: <https://life.liga.net/poyasnennya/article/chto-takoe-superfudy-i-kak-ih-ispolzovat-v-povsednevnoy-jizni-retsepty>. (дата звернення 11.05.2024 р.).

10. Захарчин Р.М. Потенціал сучасних трендів харчування та регіональних брендів харчових продуктів у розвитку вітчизняної туристичної індустрії. / Р.М Захарчин. // Світове господарство і міжнародні економічні відносини. 2020. Випуск 50-2. - С.19-22.

11. Безглютенова дієта: що це і користь для здорової людини? URL: <https://fitomarket.com.ua/ua/fitoblog/bezgljutenovaja-dieta-chto-jeto-i-polza-dlja-zdorovogo-cheloveka>. (дата звернення 12.05.2024 р.).

12. Яковенко А. Концепція впровадження здорового харчування в закладах ресторанного господарства. URL: <https://sportscience.ldufk.edu.ua/index.php/trends/article/view/1414>. (дата звернення 13.05.2024 р.).

13. Пересічна С.М., Боденчук А.К. Сучасні технології виготовлення кулінарної продукції. URL: <https://yanusia.com/2022/07/suchasni-tekhnologii-vyhotovlennia-kulinarnoi-produktsii/>. (дата звернення 15.05.2024 р.).

14. АРТ-візаж в стравах сучасної кулінарії. Дітріх І. В. Окольніча Л.О. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/c3f0608c-6b77-4468-be97-36a76c58cbfb/content>. (дата звернення 15.05.2024 р.).

15. Горшкова Л.О. Застосування технологій молекулярної кухні як чинник зростання ресторанного сервісу /Л.О. Горшкова, В.М. Павлюк, Д.І. Ярмолюк // Innovations and technologies in the ser vice sphere and food industry. № 1 (5) 2022. С. 15-20. (дата звернення 16.05.2024 р.).

16. Афанасьєва О. П. Маркетинг в ресторанному господарстві : навч.-метод. посібник / О.П. Афанасьєва, О.В. Жегус, М.В. Михайлова. –Х. : Видавництво Іванченка І.С., 2016 – 18 с.

17. SWOT-аналіз компанії: що це таке та навіщо потрібно. URL: <https://business.olx.ua/statti/swot-analiz-kompanii-shcho-tse-take-ta-navishcho-potribno/>. (дата звернення: 01.06.2024).

18. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – Київ : ЦУЛ, 2019. – 342 с.
19. Паска М.З. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. - Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. - 212 с.
20. Edward-Stuart R. And Valverde J. Food quality, an issue of molecule-based science. *European Food Research and Technology*, 2018 vol. 227, P. 965–967.
21. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент. URL: https://tourlib.net/books_ukr/nechauk532.htm. (дата звернення: 01.06.2024).
22. Прилепа Н.В. Молекулярна кухня як форма інноваційних технологій ресторанного господарства./ Н.В. Прилепа // Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності Україні. Матеріали I Всеукр. наук.-практ. конф. Херсон, 23 квітня 2021 р.. - Херсон: ХДАЕУ, 2021. - С.134-136.
23. Jeong K., Hyeonbin O., Shin S.Y. (2018). Effects of sous-vide method at different temperatures, times and vacuum degrees on the quality, structural, and microbiological properties of pork ham. *Meat science*, no. 143, P. 1-7.
24. Що таке молекулярна кухня і що про неї варто знати? URL: <https://novus.online/blog/post/shcho-take-molekulyarna-kukhnya-i-shcho-pro-neyi-var-to-znaty>. (дата звернення 05.06.2024 р.)
25. Нанотехнології для приготування. Молекулярна кухня. URL: <https://molekulyarna-kukhnya.webnode.com.ua/nanotekhnologiji-dlya-prigotuvannya/>. (дата звернення 05.06.2024 р.)
26. Молекулярна кухня: техніка, інструменти, інгредієнти. URL: <https://a-g.ua/ua/blog-ua/molekuljarna-kuhnja-tehnika-instrumenti-ingredijenti/>. (дата звернення 07.06.2024 р.)
27. Боднар Н.Г. Молекулярна гастрономія: кулінарні шедеври інтелектуальної кухні / Н.Г. Боднар, В.О. Стечишин, Г.Й. Островська // «Інновації: аспекти управління, виробництва, сфери обслуговування Матеріали VIII-ої Всеукраїнської наук.-практ. конф. ТНТУ. - Тернопіль, 28 березня 2019 року. - С. 13-14.

ДОДАТКИ
Додаток А
Фасад ресторану



Додаток Б
Інтер'єр ресторану



Додаток В

Меню ресторану

Холодні закуски • Cold appetizers & snacks

Різномаси • Pickled vegetables	300 g	35,00
Закуска з огірків та помідорів • Cucumber and tomato snack	150 g	45,00
Брускетта • Bruschetta	6 шт	89,00
оливки, з прошуто, з соусом з овочів, з прошуто, з салатом		
Тарілка саламі • Salami plate	180 g	85,00
Антипасті • Antipasti	180 g	135,00
прошуто, сандвич, м'ясо с/в / prosciutto, salami, raw dried meat		
Закуска з сала • Snack with lard	200 g	49,00
Закуска зі свинини • Snack with pork	120 g	109,00
свинина, соус Діагодена, зелень / pork, Di Modena sauce, herbs		
Сирна колекція • Cheese collection	120 g	79,00
Оселедець Дністровський • Dniester herring	100 g	63,00
Балік з лосося • Salmon balyk	100 g	149,00
Маслини/оливки • Green/black olives	50 g	25,00

Салати • Salads

Грецький • Greek salad	250 g	93,00
огірки, томати, перець болгарський, салатний м'якш, фета, оливки, оливкова олія		
Анданте • Andante salad	210 g	95,00
гарбуз, прошуто, сир Грюнвальд, салатний м'якш, ріп'як, прошуто, Gruwald cheese, lettuce mix		
Монтенегро • Montenegro salad	200 g	105,00
свинина, овочі, м'якш салату, бріноза, горіховий соус		
Львівський • Lvivskyi salad	220 g	119,00
овочі гриль, телячий язик, салатний м'якш, грильовані овочі, салатний м'якш		
Цезар • Caesar salad	230 g	117,00
курча-філе, беґон, салат Айсберг, пармезан, смажений філет, картопля, овочі, горіховий соус		
Салат з куркою гриль • Grilled chicken salad	250 g	99,00
курча-філе, бріноза, овочі, горіховий соус		
Салат з лососем • Salmon salad	230 g	139,00
лосось с/с, картопля, м'якш салату, помідори, перепелині яйця, соус		

ХОСПЕР-МЕНЮ • JOSEPER MENU

страви приготувані у високотемпературній печі з використанням гриля та традиційної печі

СВИНИНА • PORK

СТЕЙК СВИНИНИ з картоплею • Pork steak with potato	300 g	125,00
МЕДАЛЬЙОНИ СВИНИНИ з картоплею • Pork medallions with potato	250 g	125,00
РЕБРА ВВQ з картоплею • BBQ ribs with potato	370 g	135,00
ЛЮЛЯ-КЕБАБ • Lyulya kebab	200 g	119,00
КОВБАСКИ ЗІ СВИНИНИ • Pork sausages	250 g	125,00

ТЕЛЯТИНА / ЯЛОВИЧИНА • VEAL / BEEF

ШАШЛИК З ТЕЛЯТИНИ з картоплею • Veal shashlik with potato	250 g	149,00
ФІЛЕ МІНЬЙОН з овочами гриль • Mignon fillet with grilled vegetables	100* g	105,00
ПЕПЕР СТЕЙК з картоплею по-селянськи • Pepper steak with potato wedges	100* g	105,00

ПТИЦЯ • POULTRY

КРИЛО КУРЯЧЕ з картоплею філі • Chicken wing with french fries	250 g	95,00
КУРЯЧА КИШЕНЯ З МОЦАРЕЛЮ ТА ШИНКОЮ та овочі гриль • Stuffed chicken with mozzarella and ham and grilled vegetables	250 g	125,00
ФІЛЕ ІНДИКА з овочами гриль • Turkey fillet and grilled vegetables	250 g	125,00

РИБА • FISH

СКУМБРІЯ ГРИЛЬ • Grilled mackerel	1 шт	115,00
ФОРЕЛЬ • Trout	100* g	75,00
СТЕЙК З ЛОСОСЯ з горіховим соусом • Salmon steak with nut sauce	100* g	115,00

СТРАВИ ДЛЯ КОМПАНІЇ • GROUP MEALS

ТАРИКА ХХІ • ХХІ plate	1500 g	850,00
стейк свинини, вирізка свинина, ребро свинини, люля-кебаб, ковбаски баварські, картопля по-селянськи, овочі, соус		
pork steak, pork fillet, pork ribs, lyulya kebab, Bavarian sausages, potato wedges, vegetables, sauce		
ТАРИКА ОРИГІНАЛЬНА • Original plate	620 g	375,00
телятина, крило куряче, куряча кишеня, філе індика, овочі гриль, соус		
veal, chicken wing, stuffed chicken, turkey fillet, grilled vegetables, sauce		

Супи • Soups

Крем-суп з гарбуза • Creamy pumpkin soup	250 g	45,00
Крем-суп зі шпинату • Creamy spinach soup	250 g	47,00
Грибний крем-суп • Creamy mushroom soup	250 g	45,00
Солянка • Solianka	250 g	59,00
spicy and sour soup with meat and pickled cucumbers		

Опанує • Side dishes

Картопля по-селянськи • Potato wedges	200 g	29,00
Картопля філі • French fries	150 g	35,00
Овочі печені • Baked vegetables	200 g	53,00
баклажан, кабачок, перець, помідори, печериці		
egg plant, squash, peppers, tomatoes, field mushrooms		

Десерти • Desserts

Чізкейк • Cheesecake	140 g	45,00
Панакота • Panna Cotta	200 g	45,00
Віденський штрудел • Vienna strudel	150 g	39,00
Браун • Brownie	150 g	39,00
Морозиво з фруктами • Ice cream with fruits	150 g	35,00

Соуси та додатки • Sauces and Additions

Кетчуп, гірчиця • Ketchup, mustard	50 g	5,00
Середземноморський • Mediterranean	50 g	10,00
помідор, часник, маслини / tomatoes, garlic, black olives		
Ранч • Ranch	50 g	10,00
йогурт, зелень, часник, сметана / yogurt, herbs, garlic, sour cream		
Сатсубел • Satsibel	50 g	10,00
томатна паста, хмелі-сунелі / tomato pasta, dried spices		
Тартар • Tartar	50 g	10,00
майонез, огірок квашений, зелень, кеперси/mayonnaise, pickled cucumber, herbs, capers		
До м'яса • Sauce for meat	50 g	10,00
помідор, часник, к'ябур, зелень / tomatoes, garlic, ginger, herbs		
Hanna beuzica • Our pastry		
Чабата (біла, чорна) • Clabatta (white, whole wheat)	шматок	3,00



ШЕФ-КУХАР ДИМЧУК МІХАЙЛО
 На посаді шеф-кухаря ресторану "ля & Мажор" з 2011 року.
 Це молодий куляр з великою кількістю страви, які задоволюють смаки. Крім професійної кухарської містерії, підкорюючи та працюючи в ресторані "ля & Мажор".
 Щодня здійснює контроль якості страв нашої кухні.
 Рекомендуюмо відвідати майстер-клас від шефа, який є визначною подією заходу.

ДІТЯЧЕ МЕНЮ • KIDS MENU

ВАРЕНИЧКИ З КАРТОПЛЕЮ	12шт	50
ПЕЛЬМЕНИ	12шт	50
ПІОРЕ З КУРЯЧИМ ШАШЛИКОМ	250	70
МЛІНЦІ З ТВОРОГОМ	100	35

Додаток Г

Технологічна картка страви

«Ікра чорна штучна»

Сировина	Одиниця виміру	Ікра чорна
Насіння чіа	г	16
Соус соєвий	г	15
Водорість «Норі»	г	10
Олія лляна	г	18
Вода	г	100
Вихід	г	150

Технологія приготування.

Змішати воду і соєвий соус, додати насіння чіа і залишити для набрякання на 15...20 хв. Водорості норії нарізати на шматочки і подрібнити у кавомолці або блендері. Змішати насіння, водорості і лляну олію.

