

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

бакалавр

Рівень вищої освіти

Впровадження локального меню в ресторані «Оазис»
(ФОП Овчиннікова Н.М.)

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 20035

Виконав:
студентка 4 курсу група ГРС-20-1

Керівник

Нормоконтролер

До захисту допускаю:

Зав. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи



Вікторія КОНДРАТЮК

Ім'я ПРІЗВИЩЕ



Алла РОГОВА

Ім'я ПРІЗВИЩЕ



Оксана ГРИНДІЙ

Ім'я ПРІЗВИЩЕ



Ігор ЖУРБА

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Підпис

24 червня 2024 р

Хмельницький 2024

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.
29 квітня 2024 р.

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Кондратюк Вікторія Сергіївна

Прізвище, ім'я, по батькові студента

1 Тема роботи Впровадження локального меню в ресторані «Оазис»
(ФОП Овчиннікова Н.М.)

керівник роботи Рогова Алла Леонідівна, к.е.н., доцент
затверджена Наказом по університету від «01» березня 2024 р. №5

2 Строк подання студентом роботи на кафедру 12 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 локального тренду в ресторанному бізнесі. Другий розділ: Аналіз діяльності ресторану «Оазис».

Третій розділ: 3 Розробка рекомендацій щодо впровадження локального меню в ресторані «Оазис»

5 Перелік графічного матеріалу: Ресторанні тренди та їх характеристика. Концепція здорового харчування. Принципи здорового харчування. Переваги впровадження концепції локального меню. Причини запровадження локального меню. Фактори та вплив на формування локального меню.

Переваг та недоліки запровадження локального меню.

Переваг та недоліки запровадження локального меню.

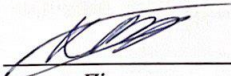
5. Дата видачі завдання 29 квітня 2024 р.


КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Студент

Керівник роботи


Підпис


Підпис

Вікторія КОНДРАТЮК

Ім'я ПРИЗВИЩЕ

Алла РОГОВА

Ім'я ПРИЗВИЩЕ

АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу бакалавра

Прізвище, ім'я, по батькові Кондратюк Вікторія Сергіївна

Тема роботи: Впровадження локального меню в ресторані «Оазис» (ФОП Овчиннікова Н.М.)

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 14 таблиць, 2 рисунки, 4 додатки; перелік джерел посилання складається з 34 найменувань.

Актуальність. Актуальність теми пов'язано з кількома ключовими факторами. По-перше, споживачі все більше цікавляться здоровим харчуванням та якістю їжі, яку вони споживають. Використання місцевих продуктів гарантує свіжість та високу якість страв, що підвищує задоволеність клієнтів. По-друге, впровадження локального меню сприяє підтримці місцевих фермерів і виробників, що, в свою чергу, зміцнює економіку регіону та створює стійкі ланцюги постачання.

Перший розділ роботи присвячений огляду літературних джерел щодо теоретичний обґрунтувань впровадження локального тренду в ресторанний бізнес. Розглядалися основні ресторанны тренди світу, характеризувалася концепція здорового харчування та з'ясовувалися основні принципи локального харчування.

У другому розділі проведений аналіз середовища функціонування ресторану, організаційно-економічної характеристики ресторану, а також аналіз локального меню.

У третьому розділі визначено напрями рекомендацій щодо впровадження та розроблення локального меню. Проведено підбір технологічного обладнання для впровадження нового кулінарного тренду.

Ключові слова: локальне меню, ресторан, харчування, концепція, тренд.

ABSTRACT

for qualifying work bachelor
Full Name Kondratiuk Viktoriia
The topic of the work: Implementation of a local menu in the restaurant "Oasis"
(FOP Ovchinnikova N.M.)
Specialty 241 Hotel and restaurant business"
Department of tourism and hotel and restaurant business
Learned manager Ph.D. in Economics Alla Rohova
c. Khmelnytsky, 2024 year

The qualification work is completed on 40 pages, contains 14 tables, 2 figures, 4 appendices, the list of reference sources consists of 34 names.

Topicality. The use of local products guarantees the freshness and high quality of dishes, which increases customer satisfaction. Second, implementing a local menu helps support local farmers and producers, which in turn strengthens the region's economy and creates sustainable supply chains.

The first section of the work is devoted to the review of literary sources regarding the theoretical justifications for the introduction of the local trend in the restaurant business. The main restaurant trends of the world were considered, the concept of healthy food was characterized, and the main principles of local food were clarified.

In the second section, an analysis of the restaurant's operating environment, organizational and economic characteristics of the restaurant, as well as an analysis of the local menu is carried out.

The third section defines directions of recommendations for the implementation and development of the local menu. The selection of technological equipment for the introduction of a new culinary trend was carried out

Key words: local menu, restaurant, nutrition, concept, trend.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
1. ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВПРОВАДЖЕННЯ ЛОКАЛЬНОГО ТРЕНДУ В РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС.....	9
1.1 Основні ресторанны тренди світу.....	9
1.2 Характеристика концепції здорового харчування.....	10
1.3 Основні принципи локального харчування.....	13
2. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «ОАЗИС».....	16
2.1 Аналіз маркетингового середовища функціонування ресторану.....	16
2.2 Організаційно-економічна характеристика ресторану «Оазис».....	21
2.3 Аналіз меню ресторану.....	27
3. РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ЩОДО ВПРОВАДЖЕННЯ ЛОКАЛЬНОГО МЕНЮ В РЕСТОРАНИ «ОАЗИС».....	30
3.1 Розроблення локального меню.....	30
3.2 Підбір технологічного обладнання для впровадження нового кулінарного тренду.....	33
ВИСНОВКИ	36
ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ.....	38
ДОДАТКИ.....	42

ВСТУП

Сучасний ресторанний бізнес є динамічною галуззю, яка постійно зазнає впливу тенденцій та змін у споживчих уподобаннях. Однією з ключових тенденцій, яка здобуває все більше популярності в світі, є рух до локального харчування. Локальне харчування спирається на ідею використання місцевих продуктів та стимулює споживачів приділяти увагу якості, сезонності та походженню продуктів.

Ця дипломна робота присвячена дослідженню можливостей впровадження локального меню в ресторані "Оазис". Ресторан "Оазис" є відомим закладом, який пропонує вишукані страви та вишукане обслуговування в затишній атмосфері. Перехрестям актуальності та можливостей цієї роботи є впровадження концепції локального харчування у контексті функціонування ресторану "Оазис".

Мета цього дослідження - проаналізувати потенціал впровадження локального меню у ресторані "Оазис" та розробити рекомендації для оптимізації цього процесу. Об'єктом даної дипломної роботи є заклад ресторанного господарства – ресторан «Оазис», який знаходиться у селі Старий Кривин Хмельницької області. Предмет дослідження – локальне меню. Основними завданнями даної роботи є:

1. З'ясувати основні ресторанны тренди світу;
2. Охарактеризувати концепції здорового харчування;
3. Визначити основні принципи локального харчування;
4. Проаналізувати маркетингове середовище функціонування ресторану «Оазис»;
5. Визначити організаційно-економічну характеристику ресторану «Оазис»;
6. Зробити аналіз меню ресторану «Оазис»;
7. Розробити локальне меню для ресторану «Оазис»;
8. Визначити необхідне технологічне обладнання для впровадження нового кулінарного тренду.

У сучасному світі, де глобалізація диктує свої правила, а харчова індустрія пропонує безліч продуктів з різних куточків планети, все більше людей починають задумуватися над тим, що вони їдять і звідки це походить. Зростаюча популярність локальних продуктів та страв, що виготовляються з місцевих інгредієнтів, свідчить про прагнення споживачів до свідомого вибору їжі. Локальне меню стало не лише кулінарним трендом, а й важливим елементом культурного та економічного розвитку регіонів [15].

Ця дипломна робота присвячена вивченню концепції локального меню та його значення в сучасному суспільстві. Розглянемо історичний контекст виникнення цього явища, його вплив на екологію та економіку, а також проаналізуємо соціокультурні аспекти, пов'язані з локальним харчуванням. Зокрема, дослідимо, як локальне меню сприяє збереженню традицій, підтримці місцевих фермерів і виробників, а також формуванню здорового способу життя.

На тлі зростаючих проблем, пов'язаних з масовим виробництвом продуктів, таких як втрата біорізноманіття, деградація ґрунтів та високий рівень викидів парникових газів, локальне меню виступає як стійка альтернатива. Воно пропонує споживачам можливість повернутися до коренів, насолоджуватися натуральними смаками та знижувати свій екологічний слід. У той же час, підтримка місцевих виробників допомагає зберегти робочі місця та сприяти економічному зростанню регіону.

Таким чином, мета цієї роботи полягає у всебічному аналізі локального меню як важливого елемента сучасної культури харчування, що поєднує в собі економічні, екологічні та соціальні аспекти. Спробуємо зрозуміти, як локальне меню може стати інструментом для створення більш сталого та гармонійного суспільства [32].

Дипломна робота на тему «Локальне меню» виконана на 40 сторінках, складається з 3 розділів, переліку літературних джерел – 34 позиції, містить 14 таблиць, 2 рисунки, 4 додатків.

1. ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВПРОВАДЖЕННЯ ЛОКАЛЬНОГО ТРЕНДУ В РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС

1.1 Основні ресторанны тренди світу

Гастрономічна сцена постійно перетворюється, відтінюючи нові смаки, концепції та інноваційні підходи до харчування. Запит на новаторство і експерименти у світі ресторанів ніколи не був настільки актуальним. Дізнаймося про основні ресторанны тренди, що визначають кулінарний ландшафт світу сьогодні.

Таблиця 1.1 – Ресторанны тренди та їх характеристика [27]

Принципи	Характеристика
Локальні інгредієнти, глобальний вплив	У реалізації концепції "фарм-ту-тейбл" ресторани використовують місцеві інгредієнти, привертаючи увагу до сталого виробництва та місцевих фермерів
Веганська та вегетаріанська революція	Ресторани активно впроваджують вегетаріанські та веганські опції у свої меню, пропонуючи креативні та смачні альтернативи для м'ясних страв.
Технологічний прорив	Онлайн - бронювання столиків та використання розумних систем управління запасами та електронних меню
Емоційний досвід	Ресторани створюють спеціальні вечірки, події та дегустаційні вечори, які надають гостям можливість насолодитися не лише смаком, але і атмосферою та настроєм
Інклюзивність і різноманітність	Ресторани пропонують безалкогольні альтернативи, враховують дієтичні обмеження та алергії, щоб кожен міг насолоджуватися кулінарними витворами

Від використання місцевих інгредієнтів до впровадження технологічних нововведень, ресторанны тренди світу постійно змінюються, привносячи свіжі ідеї та концепції до кулінарного світу. Ресторани, що слідкують за цими тенденціями, мають можливість не лише задовольняти

смаки своїх гостей, але й створювати неповторні кулінарні враження, які залишаються в пам'яті надовго.

Сучасна ресторанна індустрія надзвичайно динамічна, піддаючись постійним змінам під впливом культурних, соціальних, технологічних та економічних факторів. Для рестораторів і власників ресторанів важливо виявляти та адаптуватися до головних трендів у світі, щоб залишатися конкурентоспроможними та задовольняти змінні потреби споживачів.

Один із ключових напрямків, який стає все більш помітним у глобальній ресторанній сцені, є акцент на локальність. Локальність у харчуванні означає використання місцевих продуктів та інгредієнтів у приготуванні страв, а також підтримку місцевих постачальників та виробників. Цей підхід відображає прагнення до збереження екологічної стійкості, підтримки місцевої економіки та сприяння здоровому способу життя [32]. Споживачі все більше цінують історію щодо того, звідки походять їх продукти, і вони звертають увагу на етичність та сталість. Впровадження локального харчування в ресторанний бізнес може бути стратегічним кроком для привернення та утримання клієнтів, які цінують якість, свіжість та походження продуктів.

З огляду на зростаючу популярність локального харчування як глобального тренду, ресторани мають можливість не лише задовольняти потреби споживачів, а й зберігати свою конкурентоспроможність та створювати унікальний образ бренду.

1.2 Характеристика концепції здорового харчування

Концепція здорового харчування - це стратегія харчування, спрямована на підтримку та покращення здоров'я та благополуччя. Основні принципи цієї концепції полягають у споживанні раціонів, багатих на поживні речовини, та обмеженні вживання продуктів, що містять шкідливі компоненти, такі як трансжири та додані цукри [8].

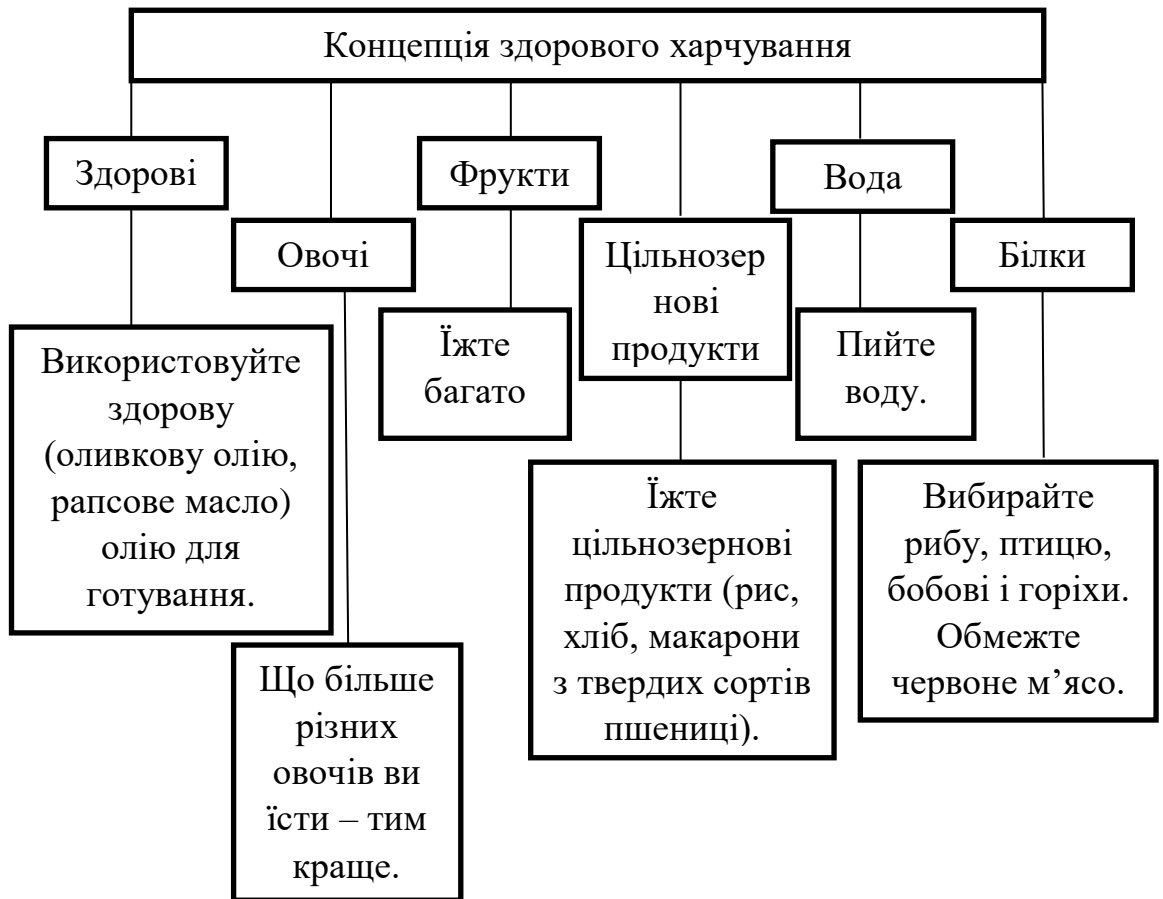


Рисунок 1.2 – Концепція здорового харчування.

Здорове харчування давно стало ключовою темою обговорень у суспільстві. В епоху глобалізації та швидкого темпу життя ми все частіше звертаємо увагу на те, що споживаємо. Харчування є не лише джерелом енергії, але й фундаментом нашого здоров'я, настрою і загального самопочуття. Розглянемо основні аспекти концепції здорового харчування та важливість локального меню (рис. 1.2) [12].

Здорове харчування базується на декількох ключових принципах, які допомагають підтримувати баланс і гармонію в організмі (табл. 1.3).

Різноманітність - це включення в раціон широкого асортименту продуктів, у першу чергу, фруктів, овочів, зернових, кисломолочних. Важливо дотримуватися помірності в порціях і уникати переїдання. Це допомагає контролювати вагу та запобігати розвитку хронічних захворювань.

Таблиця 1.3 – Принципи здорового харчування

Принцип	Характеристика
Різноманітність	Споживання широкого спектра продуктів забезпечує організм всіма необхідними поживними речовинами.
Помірність	Об'єм порції повинен відповідати віку, статі, витратам організму тощо
Регулярність	Дотримання режиму харчування
Баланс	Правильне співвідношення харчових речовин у раціоні
Раціональне оброблення продуктів	Обмежене споживання смаженої, копченої, консервованої продукції.

Режим харчування з трьома основними прийомами їжі та двома-трьома перекусами протягом дня допомагає підтримувати стабільний рівень енергії.

Здорове харчування повинно включати правильне співвідношення макронутрієнтів: білків, жирів і вуглеводів. Важливо також враховувати споживання вітамінів і мінеральних елементів [8].

Останнім часом набуває популярності концепція локального харчування, яка передбачає споживання продуктів, вирощених або вироблених у найближчому регіоні. Ця тенденція має кілька вагомих переваг (табл. 1.4).

Таблиця 1.4 – Переваги впровадження концепції локального меню

Принципи	Характеристика
Свіжість та якість	Локальні продукти зазвичай свіжіші, вони не проходять довгого шляху від виробника до споживача. Це дозволяє зберегти більше корисних речовин і смакових якостей.
Підтримка місцевих виробників	Купуючи локальні продукти, ми підтримуємо місцеву економіку та сприяємо розвитку малого бізнесу. Це особливо важливо в умовах економічної нестабільності.
Зменшення екологічного сліду	Транспортування продуктів на великі відстані призводить до значних викидів вуглекислого газу. Вибір локальних продуктів допомагає зменшити негативний вплив на довкілля.
Сезонність	Локальне харчування часто орієнтоване на сезонні продукти, що сприяє урізноманітненню раціону і оптимальному споживанню корисних речовин.

Дотримання принципів здорового харчування і включення в раціон локальних продуктів позитивно впливають на здоров'я. Це допомагає знизити ризик розвитку серцево-судинних захворювань, діабету, ожиріння та інших хронічних хвороб. Крім того, збалансоване харчування сприяє покращенню імунітету, підвищенню енергії та загального самопочуття [26].

Концепція здорового харчування не обмежується лише вибором корисних продуктів. Вона включає в себе відповідальне ставлення до їжі, підтримку місцевих виробників та турботу про екологію. Локальне меню, в свою чергу, стає важливою складовою цього підходу, забезпечуючи нас свіжими, якісними і корисними продуктами. Обираючи здорове харчування і локальні продукти, споживачі не тільки піклуються про своє здоров'я, але й роблять вагомий внесок у збереження нашої планети [32].

1.3 Основні принципи локального харчування

Локальне харчування стає все більш популярним трендом у світі, оскільки люди прагнуть харчуватися здоровіше, підтримувати місцеву економіку та зменшувати вплив на навколишнє середовище.

Локальне харчування - це концепція, що базується на використанні місцевих продуктів та продуктів, вирощених або вироблених в регіоні, де знаходиться ресторан. Основні принципи локального харчування надані в таблиці 1.5 [12].

Впровадження концепції локального харчування в ресторанний бізнес може сприяти залученню нових клієнтів, зміцненню співпраці з місцевими громадами та стати основою для створення унікального ідентитету закладу.

Одним з ключових принципів локального харчування є споживання продуктів, які вирощуються та збираються в певний сезон. Це означає, що споживач їсть ті фрукти та овочі, які досягають природним шляхом у певний період року. Сезонні продукти, як правило, свіжіші, смачніші та містять більше корисних речовин.

Таблиця 1.5 – Локальне харчування і його принципи

Принципи	Характеристика
Споживання сезонних продуктів	Включення у меню овочів і фруктів відповідно до сезону місцевості
Підтримка місцевих фермерів та виробників	Підтримка місцевої економіки, надання робочих місць у ресторані, зменшення транспортних витрат
Зменшення харчових відходів	Доступність до продуктів, зменшення харчових відходів, уникання перевиробництва
Знання про походження їжі	Екологічно вирощена продукція, яка використовується у приготуванні страв
Підтримка біорізноманіття	Збереження біорізноманіття, збереження генетичної різноманітності та підвищення стійкості агросистем
Соціальні зв'язки та культура	Зміцнення соціальних зв'язків у спільноті, обмін рецептами, досвідом

Локальне харчування передбачає купівлю продуктів безпосередньо у місцевих фермерів та виробників. Це допомагає підтримувати місцеву економіку, створювати робочі місця та зберігати традиційні методи вирощування та виробництва. Крім того, це дозволяє зменшити транспортні витрати та викиди вуглецю, пов'язані з доставкою продуктів з інших регіонів чи країн.

Зменшення харчових відходів. Коли люди купують продукти у місцевих виробників, вони можуть краще планувати свої покупки та уникати перевиробництва. Це сприяє зменшенню харчових відходів, що є важливим кроком до стійкого розвитку. Місцеві фермери також часто пропонують можливість купівлі "некондиційних" продуктів, які, хоча й не мають ідеального зовнішнього вигляду, але є цілком придатними до вживання [9].

Купуючи продукти у місцевих виробників, ми маємо можливість дізнатися більше про те, як і де вони були вирощені або виготовлені. Це створює прозорість у харчовому ланцюгу та дозволяє споживачам робити більш усвідомлений вибір. Багато фермерів відкриті для екскурсій, де можна на власні очі побачити процес вирощування та збору врожаю.

Локальне харчування сприяє збереженню біорізноманіття, оскільки місцеві фермери часто вирощують різноманітні сорти рослин та породи тварин, адаптовані до конкретних умов. Це дозволяє зберегти генетичну різноманітність та підвищити стійкість агросистем до змін клімату та шкідників.

Локальне харчування також сприяє зміцненню соціальних зв'язків у спільноті. Фермерські ринки, кулінарні фестивалі та інші заходи, пов'язані з місцевою їжею, стають місцем зустрічі та спілкування, де люди можуть обмінюватися рецептами, досвідом та підтримувати один одного [9].

Впровадження концепції локального харчування в ресторанний бізнес може сприяти залученню нових клієнтів, зміцненню співпраці з місцевими громадами та стати основою для створення унікального іміджу закладу.

Локальне харчування — це не просто модний тренд, а важливий елемент стійкого розвитку. Воно сприяє збереженню навколишнього середовища, підтримці місцевої економіки та покращенню якості життя. Впроваджуючи ці принципи у своє життя, ми можемо зробити вагомий внесок у майбутнє нашої планети [10].

2 АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «ОАЗИС»

2.1 Аналіз маркетингового середовища функціонування ресторану

Ресторан «Оазис» розташований на вулиці Перемоги у селі Старий Кривин Хмельницької області. Ресторан поєднує у собі європейську, українську, східну кухні. Також тут можна спробувати суші та гриль-страви. При ресторані є літні будиночки, будинок з каміном, величезна озеленена територія, літня тераса, дитячий майданчик (додаток В).

Під час пандемії COVID-19 ресторан надав послуги їжі на виніс, проте зараз заклад працює у звичному режимі. На жаль, після пандемії, країну спіткала ще одна біда – повномасштабне вторгнення росії на територію України. Хоча заклад і працює у звичному режимі, проте під час повітряної тривоги увесь персонал та відвідувачі спускаються в укриття, яке є на території ресторану «Оазис» [21].

Локальне меню - це концепція, що полягає у створенні меню з використанням місцевих, сезонних та стандартів вирощування інгредієнтів. Головна ідея полягає в тому, щоб максимально використовувати місцеві ресурси та продукти, що вирощуються або виробляються в межах певного регіону чи локальної громади. Оскільки територія закладу дозволяє облаштування теплиць задля вирощування сезонних овочів і фруктів, їх розташували на задньому дворі. Причиною такого рішення стали масові відключення світла, також подорожчання продукції на ринку. Хоча є й велика кількість переваг такої концепції: усі овочі свіжі та якісно вирощені; велика різноманітність продукції; екологічна стійкість. Зазвичай після великих бенкетів залишається багато відходів, які і слугують добривом для овочів.

Також після 24 лютого 2022 року ресторан «Оазис» запровадив локальне меню, адже після масових відключень електроенергії продукти почали псуватися, і саме це стало однією з причин запровадження

локального меню у ресторані «Оазис». Також ще є ряд причин, чому заклад вирішив запровадити локальне меню (табл. 2.1).

Таблиця 2.1 – Причини запровадження локального меню

Причини	Характеристика
Екологічно чиста продукція	Місцеві продукти легше перевіряти на відповідність стандартам якості та безпеки, що підвищує довіру споживачів.
Сезонність продуктів	Локальне меню дозволяє використовувати сезонні продукти, що зазвичай є свіжішими та смачнішими, а також сприяє різноманітності раціону.
Економічна вигода	Місцеві продукти можуть бути дешевшими через відсутність значних витрат на транспортування та посередників
Залучення туристів	Туристи часто цікавляться місцевими стравами, тому локальне меню може підвищити привабливість ресторану для гостей

Уже втретє заклад складає сезонне локальне меню з продуктів, які вирощені у теплицях на території закладу (додаток А). Щоразу кухар формує нові та смачні страви з овочів та фруктів, які власноруч збирає із грядок. Саме це стало візитною картою закладу.

У найпопулярніші страви серед відвідувачів включені майже усі овочі та фрукти, які вирощуються у теплицях на території ресторану «Оазис». Туди входить картопля, морква, цибуля, капуста, полуниця, чорниця тощо. Відвідувачі кажуть, що смак вирощених продуктів принципом локального харчування дуже відрізняється. Гостям дуже подобаються страви з продуктів, вирощених у теплицях ресторану [21].

Їжа, так би мовити, з грядки більш корисна, не викликає сумнівів і навіть біологічно краще підходить нашому організму. Але тренд не лише завдяки користі для здоров'я, локальні продукти також покращують екологічну ситуацію: їх не треба далеко перевозити чи довго зберігати в морозильних камерах. Зрештою, сезонні продукти, які використовують там,

де їх виростили, більш дешеві та смачні, ніж імпортні аналоги. На таку продукцію попит споживачів швидко зростає [25].

Концепція ресторану надана в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 – Концепція ресторану «Оазис»

Ознаки концепції	Характеристика
Вид підприємства	Приватна власність
Форма власності	ФОП Овчиннікова
Тип і назва закладу	Ресторан «Оазис»
Місце розташування	Хмельницька область, Славутський район, село Старий Кривин, вулиця Перемоги
Знаковість	Передмістя
Графік роботи	11:00-01:00
Кулінарний напрямок закладу	Українська, європейська, східна кухні.
Метод обслуговування	Обслуговування офіціантами
Архітектурне та об'ємно-планувальне рішення будівлі	Будівля одноповерхова, стоїть окремо.
Інтер'єр закладу	Сучасний, класичний
Місткість закладу	80-110 осіб. На території наявні літні будиночки, будинок з каміном, величезна озеленена територія, літня тераса, дитячий майданчик
Середній рівень цін на послуги	280-700 UAH на одного гостя
Додаткові послуги	Чан на дровах, гриль, банкетні, доставка їжі
Наявність офіційного сайту, сторінок у соціальних мережах	https://www.instagram.com/oasis_krivin/

Графік роботи ресторану «Оазис» з 11:00 до 01:00 в усі дні, окрім неділі. У неділю ресторан працює з 11:00 до 00:00.

Ресторан «Оазис» надає послугу проведення банкету, дня народження, весілля, корпоративів. Оформити замовлення можна за номером телефону +38067 382 0763 [25].

Інтер'єр закладу виконаний в класичному сучасному стилі. Зал великий та просторий, вміщає у собі від 80 до 110 осіб одночасно. У залі також присутнє місце для танців.

Оскільки контингент споживачів тут різний, то для визначення потенційних клієнтів ресторану «Оазис» проведемо їх сегментацію за різними принципами (табл. 2.3) [3].

Таблиця 2.3 – Визначення потенційних клієнтів за окремими характеристиками

Принцип сегментації	Ознаки потенційних клієнтів
Географічний	Оскільки ресторан «Оазис» - це заклад, який знаходиться у передмісті, то він користується популярністю серед туристів, мешканців інших регіонів та жителів села Старий Кривин
Демографічний	За віком: переважно молодь з дітьми За рівнем доходів: від 7000 грн. на місяць і вище За потребами: послуги харчування, зацікавленість в організації якісного відпочинку, наявність дитячого майданчика для дітей.
Психографічний	В робочий час закладу туристи, мешканці села та інших (сусідніх) областей
Поведінковий	Люди з нормальною реакцією на зміни в цінній політиці, з позитивною реакцією на послуги закладів ресторанного господарства ціновою категорією вище середнього.

Оскільки ресторан «Оазис» - це заклад, який знаходиться при дорозі, то в радіусі 7 км він не має жодних сусідніх закладів, а отже, немає і конкурентів.

За формою власності ресторан «Оазис» - це приватне підприємство. Статус підприємства за розміром - малий бізнес. Організаційно правова форма підприємства: приватне підприємство - це організаційно правова форма підприємства, заснованого на власності фізичної особи. Визначення приватне, крім форми власності, виражає головну особливість правового становища підприємств цієї організаційної форми. Згідно із законодавством України власник у даному разі водночас є і підприємцем, тобто власність і управління майном у приватному підприємстві не розмежовуються [4].

Однією з важливих діагностичних процедур, які використовуються у сфері галузі ресторанного господарства – це SWOT-аналіз. SWOT-аналіз – це один з методів визначення сильних і слабких сторін закладу [6].

Проведення SWOT-аналізу показує переваги та недоліки, сильні та слабкі сторони впровадження будь-яких трендів та тенденцій. Кожен заклад перед впровадженням концепцій проводить дану діагностику, аби зрозуміти, чи вигідно відкривати чи розвивати таку ідею. Також такий аналіз дозволить зрозуміти можливості для розвитку та потенційні загрози, що дозволить створити ефективну стратегію для подальшого успіху.

Для визначення сильних і слабких сторін ресторану «Оазис» ми керувалися особистими спостереженнями, дослідженнями, інформацією, взятою з Інтернет - джерел, тобто сайту закладу, відгуків відвідувачів (табл. 2.4).

Таблиця 2.4 – Результати SWOT-аналізу діяльності ресторану «Оазис»

<p>Сильні сторони</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наявність постійної клієнтської бази; - Високий рівень обслуговування і якості блюд; - Висококваліфікований персонал; - Створений певний імідж (символіка), який асоціюється саме з цим рестораном; - Наявність постійних і перевірених постачальників; - Наявність бані, чану та альтанок на території ресторану; - Наявність одного дуже великого залу з високою стелею. - Відсутність конкурентів. 	<p>Слабкі сторони</p> <ul style="list-style-type: none"> - Орієнтування на вузьке коло людей; - Постійність асортименту страв; - Відсутність інформації про ресторан у потенційних клієнтів; - Досить нестійке фінансове становище ресторану. - Не дуже зручне місце розташування;
<p>Можливості</p> <ul style="list-style-type: none"> - Розширення асортименту страв в меню; - Використання реклами та інших засобів комунікацій для розширення клієнтської бази. - Розвиток сторінок у соціальних мережах. 	<p>Загрози</p> <ul style="list-style-type: none"> - Можливість конкурентів створити кращі умови; - Падіння попиту в зв'язку зі зниженням доходів населення; - Можливість пересичення відвідувачів постійним асортиментом страв та інтер'єром; - Підвищення акцизів на алкогольні напої.

Таким чином, ресторан «Оазис» має ряд сильних сторін, таких як: наявність постійної клієнтської бази; високий рівень обслуговування і якості страв; висококваліфікований персонал; певний імідж (символіка), який асоціюється саме з цим рестораном; наявність постійних і перевірених постачальників; наявність бані, чану та альтанок на території ресторану; наявність одного дуже великого залу з високою стелею; відсутність конкурентів.

Також заклад має кілька слабких сторін, проте керівництво та персонал завжди готові вдосконалюватися. З переліку слабких сторін ресторан «Оазис» має: орієнтування на вузьке коло людей; постійність асортименту страв; відсутність інформації про ресторан у потенційних клієнтів; досить нестійке фінансове становище; не дуже зручне місце розташування.

Таким чином, ресторан «Оазис» має власний імідж, який приваблює відвідувачів, а також хорошу репутацію на ринку ресторанних послуг. Це дозволяє закладу отримувати стабільний прибуток. Але завжди є можливість шукати інноваційні підходи, вдосконалювати меню, тощо.

2.2 Організаційно-технологічна характеристика підприємства

Ресторан «Оазис» є приватним підприємством. Статус підприємства за розміром – малий бізнес. Визначення приватної власності, крім форми власності, виражає також основні характеристики правового статусу підприємства при цій формі організації. Відповідно до українського законодавства, власником у цьому випадку є також підприємець, тобто володіння майном та управління приватним підприємством не розмежовані.

Ресторан «Оазис» має функціональну структуру управління. Сутність структури функцій управління полягає в тому, що окремі функції здійснюються спеціалізованими органами управління та експертними особами зі значними управлінськими повноваженнями. До його складу входять власники ресторанів, генеральні директори та їх заступники,

бухгалтери, адміністративні менеджери, адміністратори ресторанів, сервери, кухарі, посудомийники, техніки та охоронний персонал [11].

Функціональна організаційна структура дозволяє групувати працівників за їх професійними можливостями, що значно полегшує управління персоналом, оскільки функціональний поділ працівників передбачає певну відповідальність. Ієрархічна організація відділів для співробітників одного напряму, що сприяє професійному зростанню персоналу.

Відгуки стосовно ресторану «Оазис» неоднозначні. Комусь ресторан дуже подобається і вони готові щодня сюди приїздити, а комусь тут не подобається. Проте що стосується бані та чану, які знаходяться на території ресторану, то відгуки тут однакові – людям неймовірно сильно сподобався відпочинок у бані [21].

Що стосується організаційно-технологічної структури підприємства, то кухня не ділиться на цехи. Вона має ділянки, на яких обробляються продукти. Ділянки: обробки овочів, обробки м'яса та риби, для борошняних виробів, для салатів, для гастрономії (додаток Б).

Складські приміщення підприємств ресторанного господарства служать для приймання продуктів, що надходять від постачальників, сировини і напівфабрикатів, їх короткострокового зберігання і відпуску [1]. Склади можуть розміщуватися в окремих приміщеннях, а також на перших, у цокольних і підвальних поверхах. У ресторані «Оазис» складські приміщення розташовані на першому поверсі (табл. 2.5).

Як негативний фактор слід відвітити відсутність терас. Проте перевагою є наявність альтанок та літніх будиночків на території закладу.

Що стосується асортименту послуг, то до основних послуг ресторану входить надання послуг з харчування. Додатково тут можна замовити проведення свят: весілля, день народження, хрестини тощо. Також ресторан славиться чудовою банею на дровах та чаном, якими можна скористатися за додаткову плату.

Таблиця 2.5 – Види приміщень ресторану

Функціональна група приміщень	Приміщення	Технологічний процес
Складські	Охолоджувальна камера: молочно-жирова камера, м'ясо-рибна камера.	Прийом і зберігання сировини з дотриманням правил товарного сусідства, режимів, термінів та температур.
	Неохолоджувальна камера: комори сипучих продуктів, приміщення з овочами, приміщення з напоями.	
	Білизняна	Зберігання засобів матеріально-технічного забезпечення
Виробничі	М'ясо-рибне відділення	Механічне кулінарне оброблення м'яса, риби
	Овочеve відділення	Приготування салатів
	Кондитерське відділення	Приготування борошняних та кондитерських виробів
	Гаряче відділення	Приготування гарячих страв, супів, гарнірів
Торгівельні	Зала ресторану, літні будинки, альтанки.	Реалізація готової продукції, організація обслуговування
	Вестибюль, гардероб, санвузли	Створення зручних умов для гостей
Допоміжні	Мийна столового посуду, сервізна	Миття і зберігання столового посуду, приборів
Адміністративно-побутові	Гардероб, санвузли, душові персоналу	Забезпечення санітарно-гігієнічних вимог для персоналу
	Бухгалтерія, кабінет директора	Управління закладом, здійснення фінансових операцій

Через епідеміологічну ситуацію ресторан також пропонував їжу з собою, що доволі зручно. Проте зараз, під час повномасштабного вторгнення ресторан «Оазис» працює у звичному режимі, але під час повітряної тривоги гостей просять спуститися у сховище.

У ресторані «Оазис» можна замовити проведення банкетних заходів. Також ресторан пропонує обслуговування за типом «шведський стіл». Проте

послуга проведення конгресних заходів чи офіційно-ділових прийомів у ресторані не передбачена [13].

Послуги, що надаються споживачам у ресторані "Оазис" поділяються на основні і додаткові і визначаються як [18]:

основні - послуги харчування - з виготовлення кулінарної продукції та створення умов для її реалізації та споживання;

додаткові:

- організація урочистостей - організацію та обслуговування весілля, ювілеїв, тощо; доставку кулінарній продукції і кондитерських виробів по замовленню споживачів;

- використання бані чи сауни (за попереднім замовленням);

- оренда альтанки (за попередньою домовленістю).

Обслуговують гостей у ресторані "Оазис" офіціанти, бармени, адміністратори, що пройшли спеціальну підготовку. Персонал в досконалість володіє технікою обслуговування відвідувачів. Обслуговуючий персонал одягнений у фірмовий одяг і взуття єдиного зразка.

У залі ресторану проводиться обслуговування відвідувачів офіціантами. Перед приходом відвідувачів проводиться спрощене попереднє сервірування. Процес обслуговування відвідувачів офіціантами у ресторані «Оазис» включає наступні етапи [13]:

1. Привітання та прийом замовлення: Офіціант зустрічає гостей, вітає їх та проводить до столика. Після цього він приймає замовлення на їжу та напої.

2. подача напоїв: Після прийняття замовлення на напої, офіціант приносить їх гостям і переконується, що все відповідає їхнім побажанням.

3. Підбір страв: Якщо відвідувачі не можуть визначитися зі стравами, офіціант може запропонувати рекомендації щодо страв або допомогти з вибором.

4. подача страв: Після готовності страв офіціант подає їх на стіл гостям, пояснюючи склад і особливості кожної страви, якщо це необхідно.

5. Підрахунок рахунку і оплата: Після споживання їжі гостями, офіціант представляє гостям рахунок за їжу і напої, а потім приймає оплату і надає здачу, якщо це необхідно.

6. Прощання та подяка: Після оплати офіціант прощається з гостями, виражає свою подяку за візит і збирає відповідність.

Організація виробничої діяльності підприємства відбувається наступним чином: сировина надходить у виробничі відділення, де виробляють напівфабрикати з овочів, м'яса, риби. Очищення картоплі здійснюється вручну, що не доречно: збільшується кількість відходів, нераціонально використовується праця кухарів. Для приготування січеної маси на котлети використовується м'ясорубка. Виготовлені напівфабрикати для теплового оброблення передають у гаряче відділення [19].

Приготування страв здійснюється у гарячому відділенні, де встановлено технологічне обладнання: плити, пароконвектомат. Робочі місця оснащені столами і відповідним інвентарем.

Кухонний посуд (каструлі, сковорідки, інвентар) надходить для миття і зберігання в мийну кухонного посуду.

Холодні закуски і солодкі страви готують у холодному відділенні, що розташований поруч з гарячим. Цех оснащений столами, холодильними шафами, слайсером, міксером.

Приймання сировини і напівфабрикатів на підприємстві здійснює завідувачем виробництвом за кількістю згідно з супроводжувальними документами [22].

Завідувач виробництвом і кухар гарячого цеху за участю працівника бухгалтерії складають меню на тиждень.

Ресторан «Оазис» має функціональну структуру управління. Сутність структури функцій управління полягає в тому, що окремі функції здійснюються спеціалізованими органами управління та експертними особами зі значними управлінськими повноваженнями (рис. 2.6). У ресторані «Оазис» працює адміністратор, йому підпорядковуються бармен та

офіціанти. Завідувачу виробництвом підпорядковуються кухарі, кондитер, прибиральниця [23]. Усі вони підпорядковуються менеджеру, який безпосередньо підпорядковується директору закладу.

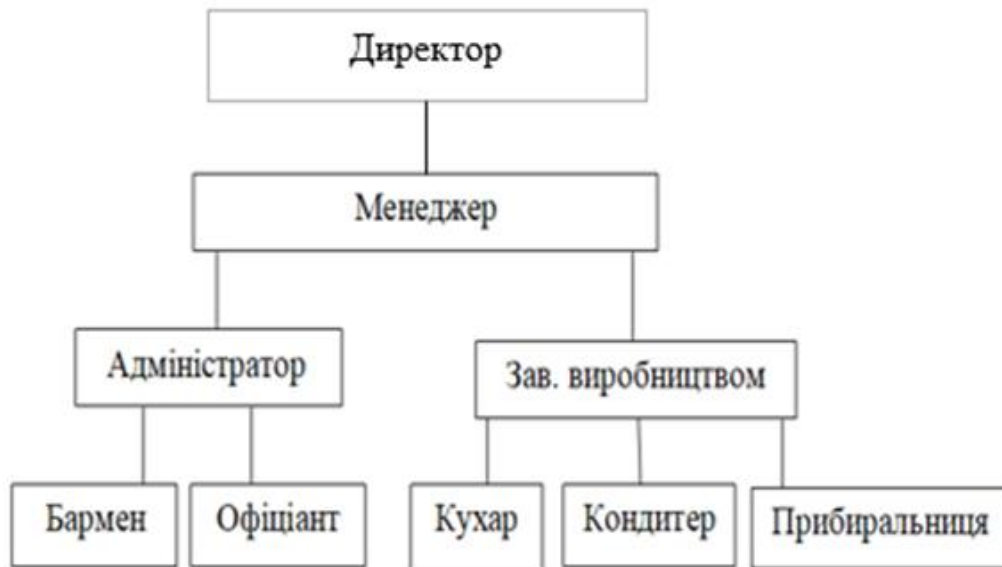


Рисунок 2.6 – Функціональна структура управління ресторану «Оазис»

Штатний розпис - організаційно-розпорядчий документ, що відображає структуру компанії, чисельність відділів, працівників, є офіційним документом, який використовується в організаціях для відображення штатної структури та визначення кількості посад і заробітної плати кожного працівника. Це один з основних документів, який регулює трудові відносини.

Штатний розпис зберігається в кадровій службі організації та використовується для контролю та управління персоналом. Він регулярно переглядається і оновлюється відповідно до змін у структурі організації або умовах праці.

У більшості країн розробка і затвердження штатного розпису регулюється трудовим законодавством, і його дотримання є обов'язковим для всіх організацій. Це дозволяє забезпечити прозорість та законність у питаннях оплати праці та трудових відносин (табл. 2.7).

Таблиця 2.7 – Штатний розпис ресторану

Назва посади	Кількість штатних одиниць
Директор	1
Менеджер	1
Адміністратор	1
Завідувач виробництвом	1
Бармен	2
Офіціанти	8
Кухарі	4
Кондитер	1
Прибиральниця	2
Мийник столового посуду	2
Охоронник	2
Всього	25

У ресторані «Оазис» персонал складається з 25 осіб. Офіціантів у ресторані «Оазис» 8. Працюють вони позмінно, проте на святкування урочистостей запрошують усіх 8 офіціантів задля обслуговування офіціантами заходу.

2.3 Аналіз меню ресторану

Меню ресторану відкриває розділ страв, приготованих з найсвіжіших місцевих продуктів. У ресторані "Оазис" використовують два види розрахунків - готівковий і безготівковий (переказ грошей на рахунок ресторану). Як безготівковий розрахунок приймаються кредитні карти. Для розрахунків за допомогою пластикових карт у ресторані є спеціальне устаткування: електронний термінал.

Локальне меню - це не лише кулінарний тренд, але й важлива складова культурного, економічного та екологічного життя регіону. Формування локального меню залежить від ряду ключових факторів, кожен з яких відіграє свою унікальну роль. Розглянемо детальніше ці фактори та їхній вплив (табл. 2.8) [33].

Таблиця 2.8 – Фактори та вплив на формування локального меню

Фактори	Вплив факторів
Сезонність продуктів.	Навесні - свіжі овочі та зелень, влітку — ягоди та фрукти, восени — гарбузи та коренеплоди, а взимку — збережені овочі та консервовані продукти.
Кліматичні умови.	В Україні - клімат помірно-континентальний, популярними є зернові, овочі та фрукти.
Традиції та культура.	Страви відображають історію, спосіб життя та культуру. Борщ в Україні - це частина національної ідентичності.
Локальні ресурси.	Підтримка місцевих виробників (фермерські, рибні господарства, сироварні) сприяє розвитку регіональної економіки, забезпечує свіжість і якість продуктів.
Екологічні аспекти.	Використання місцевих продуктів допомагає знизити транспортні витрати та викиди парникових газів, пов'язані з перевезенням продуктів на далекі відстані.
Здоров'я та харчові звички.	Вживання сезонних овочів, фруктів, цільнозернових продуктів та мінімально оброблених інгредієнтів сприяє покращенню здоров'я та зменшенню ризику хронічних захворювань.
Економічні фактори.	Вартість продуктів, доступність фінансових ресурсів та рівень доходів населення визначають, які продукти будуть популярними та доступними.

Також з початку запровадження локального меню тут є сезонне меню на 2 пори року лота та осінь. Також кухарі ресторану також роблять консервації з продуктів, які вирощуються на території закладу .

Оскільки ресторан "Оазис" у Хмельницькій області лише «новачок» у розробці локального меню, тому сама ця концепція потребує вдосконалення. Удосконалення локального меню може не тільки підвищити популярність закладу, але й сприяти збереженню культурної спадщини, підтримці місцевих виробників та зменшенню екологічного сліду. Ось кілька підходів, які можуть допомогти ресторану "Оазис" досягти цих цілей (табл. 2.9).

Таблиця 2.9 – Поради щодо вдосконалення локального меню

Принципи	Характеристика
Співпраця з місцевими фермерами та виробниками	Тісна співпраця з місцевими фермерами та виробниками. Це забезпечить постачання свіжих, якісних та сезонних продуктів.
Вдосконалення сезонного меню	Розробка нових страв, з використанням продуктів, зібраних із грядки
Збереження та відродження традиційних рецептів	Відродження забутих рецептів української їжі, таких як борщ, вареники з різними начинками
Використання інноваційних технологій приготування	Використання sous-vide, гриль на відкритому вогні або ферментація, можуть додати сучасного штриху до традиційних страв.
Проведення кулінарних майстер-класів та заходів	Організація кулінарних майстер-класів та дегустаційних вечорів допоможе залучити нових клієнтів та створити спільноту навколо ресторану.
Акцент на здорове харчування	Включення до меню страв, які сприяють здоровому способу життя, таких як салати з місцевих овочів, супи з натуральними інгредієнтами, страви з мінімальною обробкою

Удосконалення локального меню ресторану "Оазис" вимагатиме комплексного підходу, що включає співпрацю з місцевими виробниками, впровадження сезонного меню, використання традиційних рецептів та інноваційних технологій, а також організацію заходів для залучення клієнтів. Ці заходи не тільки підвищать привабливість ресторану, але й сприятимуть розвитку місцевої економіки та збереженню культурної спадщини.

Формування локального меню — це складний процес, який залежить від багатьох взаємопов'язаних факторів. Сезонність, кліматичні умови, культурні традиції, доступність ресурсів, екологічні аспекти, здоров'я та економічні умови визначають, які продукти потрапляють на наші столи. Підтримка локального меню не лише сприяє здоровому харчуванню, але й зміцнює економіку регіону, зберігає культурну спадщину та допомагає захищати навколишнє середовище [32].

3 РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ЩОДО ВПРОВАДЖЕННЯ ЛОКАЛЬНОГО МЕНЮ В РЕСТОРАНІ «ОАЗИС»

3.1 Розроблення локального меню.

У даний час заклади ресторанного господарства повинні враховувати уподобання споживачів у харчуванні, тенденції та стратегії, які сталися в галузі і суспільстві. До основних трендів у їжі можна звернути увагу на наступні: включення в меню «здорових страв», продукції, яка відповідає різним уподобанням; використання екологічно чистої сировини. Встановлено, що молоде покоління більше турбується про своє здоров'я. Приготування і реалізація здорової їжі, звичайно здорожує страви, але можна змінити підходи: наприклад, зменшувати порції. Треба звернути увагу на інформування суспільство про корисні страви в меню за допомогою, наприклад, реклами у соціальних мережах. Доцільно додати на веб-сайті слова «здорова їжа», заклад може відображатися в результатах пошуку «ресторан здорової їжі поблизу» [12].

Іншою популярною тенденцією є орієнтація на екологічність продуктів харчування. Рух правильного харчування набуває популярності як в Україні, так і у всьому світі. Для задоволення потреб різних категорій клієнтів ресторани намагаються дотримуватись нового еко - тренду. Для зацікавлення споживачів новим «еко» трендом, ресторани використовують для приготування кулінарної продукції екологічно чисту сировину. Створюються так звані «зелені» ресторани, у яких використовуються органічні продукти, які не містять хімічних добавок. Ця сировина повинна бути вирощена в екологічно чистих природних умовах. Крім того еко - продукція повинна задовольняти споживачів за показниками якості, естетичним та смаковим уподобанням.

У сучасному світі актуальною для закладів ресторанного господарства є концепція здорового харчування. Вона може бути привабливою для різних категорій споживачів: родини з дітьми, молодь, бізнесмени. Звичку

здорового харчування необхідно прививати з дитинства. Сучасні ділові особи віддають перевагу харчуванню у кафе і ресторанах, щоб не витратити час на приготування їжі. Заклад з елементами «еко» може мати свою нішу на ринку ресторанних послуг. Екологічна продукція за своїми характеристиками є більш корисною, ніж звичайні страви. Її можна зробити привабливою за рахунок зниження калорійності, підвищення біологічної цінності, оригінальної подачі. Таким чином, еко - тренд є актуальним, завдяки пропаганді здорового харчування та естетичного задоволення при споживанні корисних страв [10].

Першим кроком у створенні локального меню є детальний аналіз доступних ресурсів. Важливо зрозуміти, які продукти можуть бути вирощені на власних теплицях, а які можна закупити у місцевих фермерів та виробників. У Хмельницькій області багатий вибір сезонних овочів та фруктів: помідори, огірки, кабачки, полуниця та інші. Власні теплиці дозволяють контролювати якість продуктів і забезпечувати їхню свіжість.

Локальне меню зараз лише набирає популярності, проте ресторан «Оазис» уже третій рік поспіль вирощує овочі, такі як огірки, помідори, цибуля, морква, руккола, шпинат тощо. Кухар разом з директором ресторану зазвичай розробляють меню, використовуючи сезонні овочі, які власноруч збирає з грядки. Заклад вже має найпопулярніші страви, такі як гаспачо з помідорів та перцю чи крем-суп з гарбуза. З десертів улюбленцями гостей закладу являються морозиво з чорниці та лаванди і яблучний пиріг з корицею.

Ресторан «Оазис» тісно співпрацює з місцевими постачальниками. Заклад має підписаний довгостроковий контракт з фермерами, рибалками, сироварами та іншими виробниками. Це забезпечує ресторану стабільне постачання продуктів.

Оскільки локальне меню – це нова тенденція, вона ще не дуже досліджена, тому можна виокремити переваги та недоліки впровадження локального меню (табл. 3.1).

Таблиця 3.1 – Переваги та недоліки запровадження локального меню

Переваги	Причини	Недоліки	Причини
Свіжість продуктів	Використання місцевих продуктів гарантує їх свіжість і високу якість, оскільки вони не потребують тривалого транспортування.	Обмежена доступність продуктів	Деякі продукти можуть бути недоступними в певні сезони або не вирощуватись у регіоні, що обмежує варіативність меню.
Підтримка місцевої економіки	Купуючи продукти у місцевих фермерів і виробників, ресторан сприяє розвитку місцевого бізнесу та створенню робочих місць.	Ціна	Місцеві продукти іноді можуть бути дорожчими, особливо якщо вони виробляються в невеликих кількостях.
Екологічна користь	Зменшення транспортування продуктів знижує викиди парникових газів, що позитивно впливає на довкілля.	Залежність від погодних умов	Урожаї місцевих продуктів можуть залежати від погодних умов, що може впливати на їхню доступність і ціну.
Трансформація меню	Можливість регулярно оновлювати меню відповідно до сезонних змін та наявності продуктів.		

Запровадження локального меню має як переваги, так і недоліки, і вибір на користь такого підходу залежить від багатьох факторів. Перевагами запровадження даного меню є свіжість продуктів, підтримка місцевої економіки, екологічна користь та постійна трансформація меню. Проте за перевагами завжди криються і недоліки: обмежена доступність продукції, недоступна ціна, залежність від погодних умов. Тому перед впровадженням даного процесу потрібно ретельно вивчити та проаналізувати ці аспекти.

3.2 Підбір технологічного обладнання для впровадження нового кулінарного тренду

Підбір технологічного обладнання для впровадження локального меню - це важливий крок до досягнення високих стандартів якості та ефективності роботи ресторану. Використання сучасного холодильного, тепличного, теплового обладнання, а також інноваційних методів приготування, дозволяє не тільки зберегти природний смак та користь продуктів, але й забезпечити максимальну свіжість та якість страв [31]. Інвестування в екологічне та енергоефективне обладнання сприяє збереженню навколишнього середовища та підтримці стійкого розвитку ресторану. Ресторан "Оазис" у Хмельницькій області, з його унікальними можливостями та прагненням до досконалості, може стати справжнім прикладом вдалого впровадження локального меню, що приносить користь як гостям, так і місцевій громаді.

Впровадження локального меню в ресторанному бізнесі - це не лише відбір найсвіжіших продуктів, але й використання сучасного технологічного обладнання. Якісне та правильно підібране обладнання допомагає не тільки зберегти смакові властивості продуктів, але й покращити їхню якість, забезпечити ефективність роботи кухні та задовольнити найвибагливіших гостей. Розглянемо ключові аспекти підбору технологічного обладнання для впровадження локального меню (табл. 3.2) [29].

Для вдосконалення локального меню в ресторані «Оазис» можна запропонувати ряд рекомендацій. Гарним варіантом є розширення асортименту сезонних страв, орієнтуючись на сезонність продуктів. Оскільки заклад вирощує велику кількість різних продуктів, то можна розробити кілька нових страв. Також потрібно розширити меню напоїв, адже концепція здорового харчування також включає в себе свіжі соки та смузі. Це стане ще однією перевагою для залучення нових клієнтів. Приділення уваги оформленню страв та презентації може значно покращити враження гостей. Впровадження тематичних днів або спеціальних пропозицій, таких як "страва

дня" з місцевих продуктів, допоможе залучити більше відвідувачів. Крім того, варто забезпечити доступність інформації про страви, включаючи їхній склад і можливі алергени, що підвищить рівень обслуговування та безпеки для клієнтів.

Таблиця 3.2 – Технологічне обладнання

Обладнання	Характеристика
Холодильне обладнання	Збереження свіжості продуктів. Використання холодильних камер дозволяє забезпечити тривале зберігання продуктів.
Тепличне обладнання	Використання в теплиці системи автоматичного поливу, регулювання температури та освітлення.
Теплове обладнання	Використання сучасних індукційних плит, які швидко нагріваються та економлять енергію.
Професійні кухонні машини та обладнання для обробки продуктів	Використання в роботі овочерізки, м'ясорубки, блендери, планетарні міксери та інше обладнання.
Пароконвектомати та пароварки	Приготування страв з мінімальною кількістю жиру, зберігаючи всі корисні речовини та вітаміни
Інвентар для консервації та ферментації	Використання автоклави для консервування, баночки для ферментації овочів, сушарки для фруктів та овочів. Це дозволяє забезпечити наявність локальних продуктів навіть у несезонний період

Також пропонуємо наступні заходи щодо впровадження та розширення асортименту продукції та проведення рекламної кампанії у ресторані «Оазис». Для цього пропонуємо розробити рецептуру виробів підвищеної харчової цінності, що призведе до залучення нових клієнтів, а також просувати інформацію в залі ресторану та у соціальних мережах, адже це може призвести до збільшення клієнтської бази і покращити економічне становище ресторану (табл. 3.3).

Таблиця 3.3 – Пропозиції щодо вдосконалення локального меню

Назва заходу	Зміст заходу	Очікуваний результат
Розширення співпраці з місцевими виробниками	Організація регулярних зустрічей, форумів та ярмарок, де представники ресторанного бізнесу зможуть безпосередньо знайомитися з виробниками	Співпраця з місцевими виробниками, залучення клієнтів
Використання сучасних технологій	Використання енергоефективних холодильних установок, пароконвектоматів, обладнання для вакуумного пакування та інших інноваційних пристроїв	Вдосконалення приготування інноваційних страв
Освіта та навчання персоналу	Проведення різноманітних навчань задля підвищення кваліфікації персоналу	Підвищення кваліфікації персоналу
Активна маркетингова стратегія	Розробка рекламних кампаній, участь у гастрономічних фестивалях, проведення майстер-класів та дегустацій, створення контенту для соціальних мереж	Збільшення нових гостей, покращення економічного становища
Інноваційні кулінарні концепції	Використання традиційних рецептів у поєднанні з сучасними методами приготування, створення авторських страв на основі місцевих інгредієнтів	Вдосконалення локального меню, збільшення меню новими стравами
Розвиток гастрономічного туризму	Організація кулінарних турів, відвідування місцевих ферм та виробництв, участь у кулінарних фестивалях та заходах	Привернення уваги туристів, залучення нових клієнтів

ВИСНОВКИ

У сучасному світі, де споживачі все більше звертають увагу на якість та походження продуктів, локальне меню стає не просто гастрономічним трендом, а важливим елементом стійкого розвитку.

По-перше, використання місцевих продуктів забезпечує свіжість, високу якість та неперевершений смак страв. Співпраця з місцевими фермерами та виробниками дозволяє підтримувати регіональну економіку, створювати нові робочі місця та зменшувати екологічний слід, пов'язаний з транспортуванням продуктів на далекі відстані.

По-друге, локальне меню сприяє збереженню та популяризації культурної спадщини. Використання традиційних рецептів та локальних інгредієнтів допомагає відроджувати кулінарні традиції регіону, надаючи гостям можливість насолоджуватися автентичними стравами.

По-третє, впровадження локального меню дозволяє ресторанам бути гнучкими та адаптивними до сезонних змін. Регулярне оновлення меню відповідно до сезону забезпечує різноманітність страв та постійний інтерес клієнтів [33].

Особливо важливим аспектом є використання сучасного технологічного обладнання, яке допомагає зберігати смакові властивості продуктів, підвищувати ефективність роботи кухні та забезпечувати високу якість приготування страв. Власні теплиці на території ресторану "Оазис" у Хмельницькій області є прикладом того, як можна інтегрувати вирощування сезонних овочів та фруктів у процес створення локального меню.

Таким чином, локальне меню - це шлях до створення унікального гастрономічного досвіду, який поєднує у собі здорове харчування, підтримку місцевої економіки та збереження навколишнього середовища. Ресторани, які обирають цей підхід, не лише задовольняють потреби своїх клієнтів, але й роблять вагомий внесок у стійкий розвиток своїх регіонів [5].

У першому розділі розглядалися теоретичні обґрунтування впровадження локального тренду в ресторанний бізнес. Досліджувалися основні тренди світу, оскільки один із ключових напрямів, який стає все більш помітним у глобальній ресторанній сфері, є акцент на локальність. Також У першому розділі розглядалися основні принципи локального меню. До таких принципів належать сезонність продуктів, підтримка місцевих виробників, знання про походження їжі тощо.

У другому розділі було проаналізовано діяльність ресторану «Оазис». Аналізувалося маркетингове середовище функціонування ресторану, а також його організаційно-економічна характеристика. У другому розділі проведемо аналіз локального меню ресторану «Оазис». Меню включає в себе страви, які приготовані з продуктів, вирощених на грядках закладу.

У третьому розділі розроблялися рекомендації щодо впровадження локального меню в ресторані «Оазис». Вдосконалювалося локальне меню, а також проводився підбір технологічного обладнання для впровадження тренду. Таке обладнання включає в себе холодильне обладнання, тепличне обладнання, теплове обладнання, професійні кухонні машини та обладнання для обробки продуктів, пароконвектомати та пароварки, інвентар для консервації та ферментації.

Також можна виділити ряд практичних пропозицій, які сприятимуть покращенню цього процесу та забезпеченню його стійкого розвитку.

Реалізація наведених пропозицій сприятиме подальшому розвитку локального меню в ресторанному бізнесі, забезпечуючи його високу якість, унікальність та стійкість. Використання місцевих продуктів, сучасних технологій, активна співпраця з виробниками та ефективна маркетингова стратегія дозволять створити унікальний гастрономічний досвід, який привертатиме увагу як місцевих жителів, так і туристів. Локальне меню — це шлях до здорового харчування, підтримки місцевої економіки та збереження культурної спадщини, що робить його важливим елементом сучасної гастрономії.

ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Архіпов. – Київ : ЦУЛ, 2019. – 280 с.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 342 с.
3. Афанасьєва О.П. Маркетинг на підприємствах ресторанного господарства: навчально-методичний посібник / О.П. Афанасьєва, О.В. Жегус, О.Р. Мороз, Т.М. Парцирну. – Х.: ХДУХТ, 2009. – 163с.
4. Бородіна В.В. Ресторанно-готельний бізнес: Облік, податки, маркетинг, менеджмент. – К.: Книжковий світ, 2005. – 165 с.
5. Гірняк Л.І. Перспективні тенденції розвитку ресторанного бізнесу. / Л.І. Гірняк // Актуальні проблеми економіки і торгівлі в сучасних умовах Матеріали наукової конференції - Львів, 15-17 травня 2019 р. Львів: ЛТЕУ, 2019. 305 с. С.169-171.
6. Ефективний SWOT-аналіз: що це таке, матриця та найкращі приклади для різних ніш бізнесу. URL: <https://ua.weblium.com/blog/efektivnij-swot-analiz-zaporuka-uspihu-vashogo-biznesu-najkrashi-prikladi-dlya-riznih-nish-biznesu>(дата звернення: 1.06.24).
7. Завадинська О.Ю. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі. / О.Ю. Завадинська. // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. - 2018. №2. - С.93-102.
8. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: підруч. / Н.М.Зубар. – К.: КОНДОР, 2018. – 408 с.
9. Локальні, нішеві та крафтові продукти формують смак України. URL: <https://agri-gator.com.ua/2020/10/30/lokalni-nishovi-takraftoviproduktuyformuiut-smak-ukrainy-kateryna-zvierieva/> (дата звернення: 10.05.24).

10.Леонова Б. Б., Ярмолюк Д. І. Сучасні світові кулінарні тренди в закладах харчування України. URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/11/407.pdf>. (дата звернення: 13.05.2024).

11.Мальська М.П. Ресторанна справа. URL: <https://westudents.com.ua/glavy/93174-3-tehnologchn-protsesi-virobnitstva-produkts-restorannogo-gospodarstva.html>. (дата звернення: 11.05.2024).

12.Мартинчук М. Основні сучасні тренди в меню ресторанного господарства. / М. Мартинчук, А. Бачуріна// Природничі та гуманітарні науки. Актуальні питання. VI Міжн. наук.-практ. конф. Львів, 18травня 2020р. С 342-343.

13.Мостова Л.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: Підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І.М. Ракленко. – Харків: Світ Книг, 2018. 657 с.

14.. Назаренко І.А. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / І.А. Назаренко, Р.П. Никифоров. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 165 с.

15.Насонова О. Про сучасні кулінарні тенденції в ресторанному бізнесі. URL: <https://lasoon.net/ukr/kyiv/mnenie-eksperta/olga-nasonova-o-sovremennyh-kulinaryh-tendentsiyah-v-restorannom-biznese>. (дата звернення: 03.05.2024).

16.Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент. URL: https://tourlib.net/books_ukr/nechuk532.htm. (дата звернення: 01.06.2024).

17.Обозна А.О., Шабельник Н.М., Плахотний В.С. Напрями удосконалення системи ресторанного обслуговування. URL: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/1_2019/60.pdf. (дата звернення: 01.06.2024).

18.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник/ За ред. П'ятницької Н. О. – К.: Центр учбової літератури, 2017 – 584 с.

19.Організаційно-технологічна структура підприємства. URL: <https://studfile.net/preview/9843208/page:3/> (дата звернення 13.05.2024 р.).

20. Основні вимоги до меню. Класифікація. URL: <https://studfile.net/preview/5152322/page:2/>. (дата звернення 13.05.2024 р.).
21. Офіційна сторінка ресторану «Оазис» у інстаграм. URL: https://www.instagram.com/oasis_krivin/ (дата звернення 13.05.2024 р.).
22. Павлюченко О.С. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. / О.С. Павлюченко, А.В. Гавриш. – Київ: НУХТ, - 2017. – 227 с.
23. Паска М.З. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. 212 с.
24. Пересічна С.М., Боденчук А.К. Сучасні технології виготовлення кулінарної продукції. URL: <https://yanusia.com/2022/07/suchasni-tekhnologii-vyhotovlennia-kulinarnoi-produktsii/>. (дата звернення: 05.05.2024).
25. Поворознюк І.М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі / І.М. Поворознюк // Економіка і суспільство. - Вип. №30, 2021. – С. 61-67.
26. Правильне харчування – основні принципи та приклад меню. URL: <https://greenleaf.com.ua/uk/pravilne-harchuvannya-osnovni-printsipi-ta-priklad-menuu/>(дата звернення: 16.05.2024).
27. Рогова А. Сучасні виклики сталого розвитку ресторанного бізнесу. / А.Рогова, В. Кондратюк //Сучасні тренди, реалії і перспективи розвитку туризму та готельно-ресторанної справи». Міжнар. наук.-практ. конф. ХНУ. 23-24 травня 2024 р.
28. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторана справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2007. – 301с.
29. Самодай В.П. Організація ресторанної справи: навч. посіб./ В.П. Самодай, А. І. Кравченко. – Суми: Вид-во СумДПУ імені А.С. Макаренка, 2015. – 424 с.
30. Соколенко А. С. Інноваційні ресторани технології : конспект лекцій для студ. спец. Готельно-ресторанна справа / К.В. Свідло, А.С. Соколенко, М.І.Писаревський. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 151 с.

31.Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства. URL: <https://suchasni-vidi-obladnannya-zakladiv-restorannogo-gospodarstva-98613.html> (дата звернення: 05.05.2024).

32.17 цілей сталого розвитку. URL: <https://globalcompact.org.ua/tsilijstijjogo-rozvytku/>. (дата звернення 24.04.2024 р.).

33.Юрченко С.Л. Сучасні підходи до розроблення меню закладів ресторанної індустрії / Колеснікова, М.Б., Черемська Т.В.// Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (3). 2023. С. 79-87.

34.Як правильно створювати меню, що себе продає. URL: <https://www.proficlubcom.ua/uk/kak-pravilno-sozdavat-prodayushhee-menyu-2> (дата звернення: 06.05.2024).

ДОДАТКИ

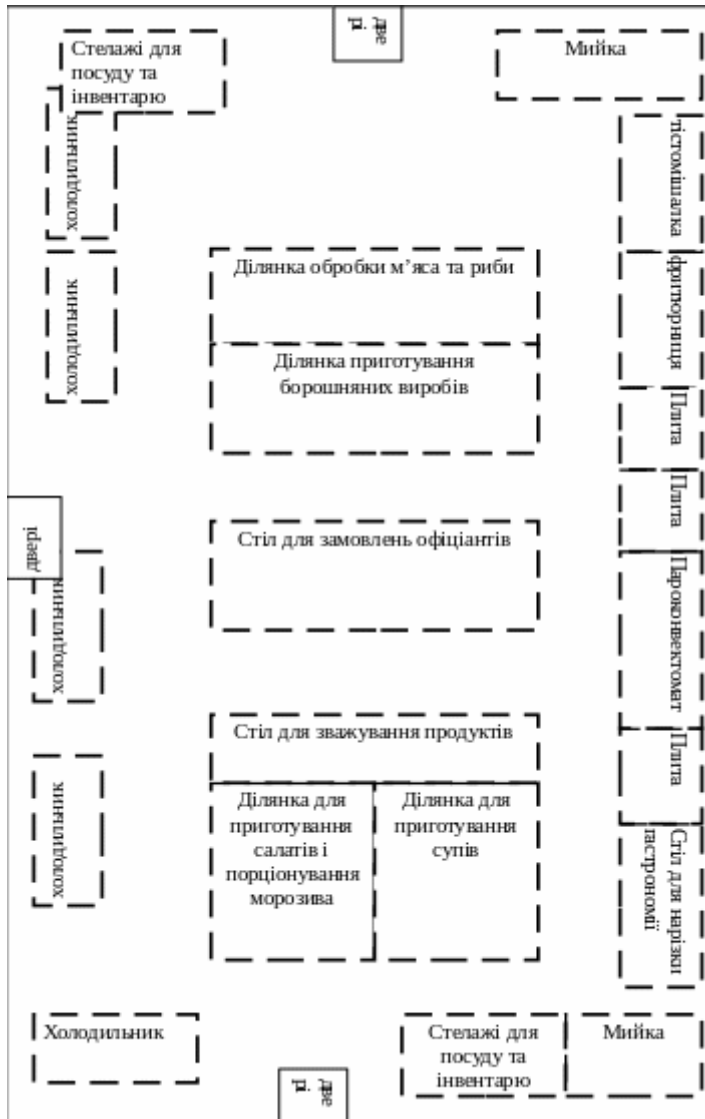
Додаток А

Локальне меню ресторану «Оазис»

Назва страви	Склад страви	Вихід, г
<i>Літнє меню</i>		
<i>Закуси</i>		
Гаспачо з помідорів та перцю	Свіжі помідори, болгарський перець, огірки, часник, оливкова олія.	180
Салат з кавуном та фетою	Кавун, сир фета, м'ята, руккола, бальзамічний соус.	160
<i>Основні страви</i>		
Кебаби з курки та сезонних овочів	Куряче філе, болгарський перець, кабачки, цибуля, маринад з йогурту та спецій.	220
Літня паста з цукіні та помідорами черрі	Паста, цукіні, черрі, базилік, часник, оливкова олія.	230
<i>Десерти</i>		
Морозиво з чорниці та лаванди	Чорниця, лавандовий сироп, вершки.	180
Тарт з персиками та мигдалем	Пісочне тісто, персики, мигдаль, мед.	170
<i>Осітнє меню</i>		
<i>Закуси</i>		
Крем-суп з гарбуза	Гарбуз, вершки, імбир, гарбузове насіння.	260
Салат з буряком, горіхами та козячим сиром	Запечений буряк, горіхи, козячий сир, рукола, медово-гірчична заправка.	220
<i>Основні страви</i>		
Рагу з яловичини та коренеплодів	Яловичина, морква, картопля, пастернак, червоне вино.	265
Паста з грибами та шпинатом	Паста, гриби (лисички або білі гриби), шпинат, вершковий соус.	240
<i>Десерти</i>		
Яблучний пиріг з корицею	Пісочне тісто, яблука, кориця, ванільний соус.	160
Грушевий крісп з горіхами	Груші, горіхи, вівсяні пластівці, мед.	155

Додаток Б

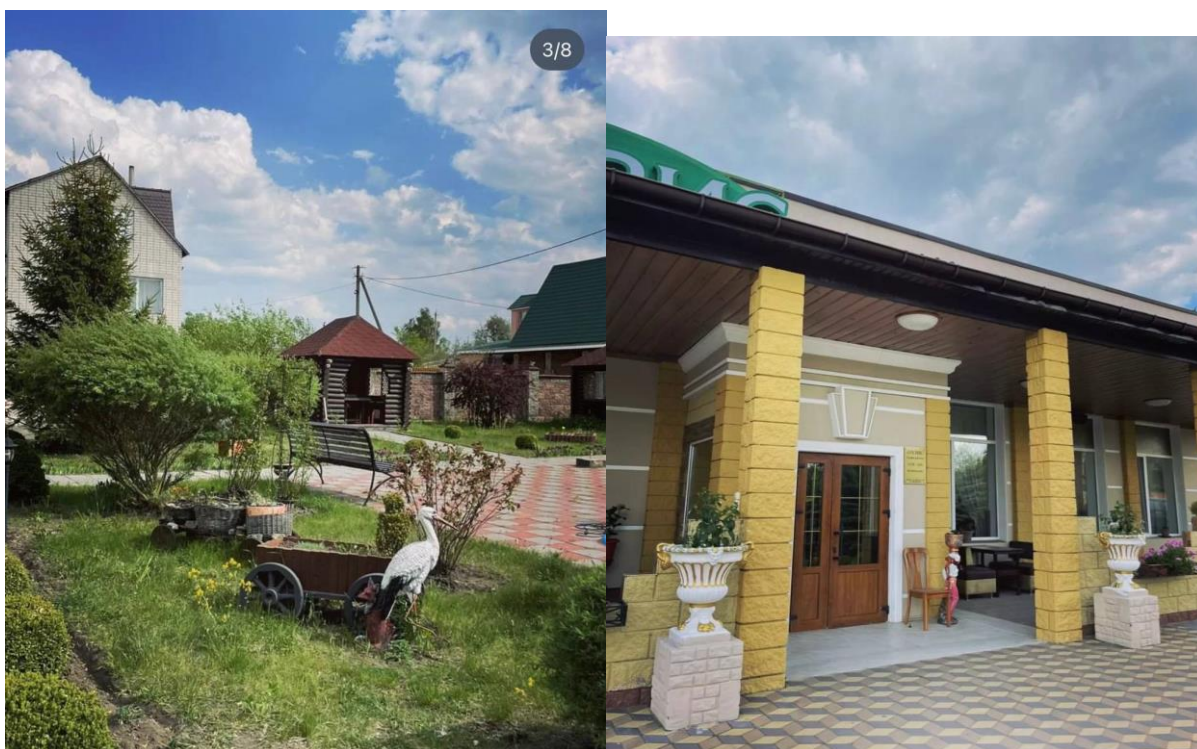
Організаційно-технологічна схема ресторану «Оазис»



Додаток В
Екстер'єр ресторану «Оазис»



Альтанки ресторану «Оазис»



Озеленена зона ресторану «Оазис»

Додаток Г
Інтер'єр ресторану «Оазис»

