

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

бакалавр

Рівень вищої освіти

Впровадження технології крафтових хлібобулочних виробів
на базі ресторану «Містер Чарлі» (ФОП Ніконюк А.П.)

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 19077

Виконав: студент 4 курсу група ГРС-19	<u>Максим КАЛЬМУЦЬКИЙ</u> Підпис Ім'я ПРІЗВИЩЕ
Керівник	<u>Алла РОГОВА</u> Підпис, дата Ім'я ПРІЗВИЩЕ
Нормоконтролер	<u>Оксана ГРИНДІЙ</u> Підпис, дата Ім'я ПРІЗВИЩЕ

До захисту допускаю: _____ Ігор Журба
Підпис Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Зав. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи _____ 2023 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.
 _____ 2023 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ Кальмуцький Максим Костянтинович

Прізвище, ім'я, по батькові студента

- 1 Тема роботи Впровадження технології крафтових хлібобулочних виробів на базі ресторану «Містер Чарлі» (ФОП Ніконюк А.П.)
 керівник роботи Рогова Алла Леонідівна, к.е.н., доцент
 затверджена Наказом по університету від «01» березня 2023 р. №5
- 2 Строк подання студентом роботи на кафедру _____ 2023 р.
- 3 Вихідні дані до роботи: посібники, періодичні видання, Інтернет джерела, власні дослідження базового підприємства
- 4 Зміст пояснювальної записки (перелік питань, що їх належить розробити)
Перший розділ: теоретичне обґрунтування впровадження крафтових технологій в ресторанний бізнес. Другий розділ: Аналіз маркетингового середовища функціонування ресторану «Містер Чарлі». Третій розділ Розробка рекомендацій щодо впровадження крафтових хлібобулочних виробів.
- 5 Перелік ілюстративного матеріалу: Характерні особливості крафтового продукту. Фактори, що впливають на попит на хлібобулочні вироби. Етапи технологічного процесу приготування тіста. Результати SWOT-аналізу діяльності ресторану. Структурно-технологічна схема ресторану. Оснащення борошняного цеху. Переваги відкриття міні-пекарень. Технологічна схема приготування виробів з кизилловим пюре. Пропозиції щодо впровадження крафтових хлібобулочних виробів у ресторані «Містер Чарлі».
6. Дата видачі завдання _____ 2023 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Студент

Підпис

Керівник роботи

Підпис

Максим КАЛЬМУЦЬКИЙ

Ім'я ПРИЗВИЩЕ

Алла РОГОВА

Ім'я ПРИЗВИЩЕ

АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу бакалавра

Прізвище, ім'я, по батькові Кальмуцький Максим Костянтинович

Тема роботи: Впровадження технології крафтових хлібобулочних виробів на базі ресторану «Містер Чарлі» (ФОП Ніконюк А.П.)

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Науковий керівник: к.е.н., доцент Рогова А.Л.
Вчений ступінь, вчене звання, прізвище, ініціали

м. Хмельницький, 2023 р.

Кваліфікаційна робота виконана на 55 с., містить 11 таблиць, 3 рисунка, перелік джерел посилання складається з 35 найменувань, 4 додатки.

Актуальність роботи. На сьогодні структура харчування населення потребує розширення асортименту продуктів, які мають високу харчову та цінність. Це зумовлено навантаженням на імунну систему населення в результаті несприятливих факторів довкілля, нераціонального харчування, збільшення кількості людей, які мають харчову непереносимість. Такі чинники зумовлюють виробників застосовувати новітні інгредієнти та технології для підвищення конкурентоспроможності, забезпечення задоволення потреб споживачів.

Перший розділ роботи присвячений теоретичному обґрунтуванню впровадження крафтових технологій в ресторанний бізнес.

У другому розділі проведений аналіз маркетингового середовища функціонування ресторану «Містер Чарлі», надана організаційно-економічна характеристика ресторану.

У третьому розділі запропоновано рекомендації щодо впровадження крафтових хлібобулочних виробів.

Ключові слова: крафтова продукція, хлібобулочні вироби, технологія, бездріжджовий хліб, борошняний цех, міні-пекарня.

ABSTRACT

for qualifying work bachelor

Full Name Kalmutskyi Maksym

The topic of the work Implementation of the technology of craft bakery products in the restaurant "Mr. Charlie" (FOP Nikonyuk A.P.)

Specialty 241 Hotel and restaurant business"

Department of tourism and hotel and restaurant business

Learned manager Ph.D. in Economics Rohova Alla Leonidiwna

c. Khmelnytskyi, 2023 year

The qualification work is completed on 55 pages, contains 11 tables, 3 figures, the list of reference sources consists of 35 names, 4 appendices.

Relevance of work. Today, the structure of the population's nutrition needs to expand the range of products that have high nutritional value. This is due to the burden on the immune system of the population as a result of adverse environmental factors, irrational nutrition, and an increase in the number of people with food intolerance. Such factors force manufacturers to use the latest ingredients and technologies to increase competitiveness and ensure satisfaction of consumer needs.

The first section of the work is devoted to the theoretical justification of the introduction of craft technologies in the restaurant business.

In the second chapter, an analysis of the marketing environment of the restaurant "Mr. Charlie" was carried out, the organizational and economic characteristics of the restaurant were provided.

The third section offers recommendations on the introduction of craft bakery products.

Keywords: craft products, bakery products, technology, yeast-free bread, flour shop, mini-bakery.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
1 ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВПРОВАДЖЕННЯ КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС	10
1.1 Поняття крафтового виробництва харчових продуктів.....	10
1.2 Специфіка та тенденції розвитку ринку хлібобулочних виробів.....	14
1.3 Технології крафтових хлібобулочних виробів.....	17
2 АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «МІСТЕР ЧАРЛІ».....	21
2.1 Аналіз маркетингового середовища функціонування ресторану «Містер Чарлі»	21
2.2 Організаційно-технологічна характеристика ресторану «Містер Чарлі».....	25
2.3 Характеристика технологічних процесів у борошняному цеху.....	28
3 РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ЩОДО ВПРОВАДЖЕННЯ КРАФТОВИХ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	33
3.1 Розроблення рецептур хлібобулочних виробів підвищеної харчової цінності.....	33
3.2 Пропозиції щодо створення міні-пекарні при ресторані «Містер Чарлі»	37
ВИСНОВКИ	44
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	47
ДОДАТКИ	51

ВСТУП

Актуальність теми. У результаті аналізу споживання продуктів харчування населенням України встановлено, що за обсягами споживання хліб та хлібобулочні вироби посідають одне з провідних місць у раціоні українців. Хліб є найважливішим продуктом харчування людини, тому його харчова цінність має велике значення. До його складу входять вуглеводи, жири, білки, деякі вітаміни і мінеральні речовини. Але хлібобулочні вироби з пшеничного борошна вищих сортів мають високу калорійність і бідні на біологічно активні речовини. Бездріжджовий хліб вважається найпростішим і найкориснішим для здоров'я серед усіх видів хлібобулочних виробів. Користь бездріжджевого хліба на заквасці полягає в тому, що він не обтяжує шлунок, легко перетравлюється і найголовніше – не містить мікроорганізмів, які змінюють мікрофлору кишечника.

На сьогодні структура харчування населення потребує розширення асортименту продуктів, які мають високу харчову та біологічну цінність та призначені для здорового харчування. Це зумовлено навантаженням на імунну систему населення в результаті несприятливих факторів довкілля, нераціонального харчування, збільшення кількості людей, які мають харчову непереносимість. Такі чинники зумовлюють виробників застосовувати новітні інгредієнти та технології, що є важливими засобами підвищення конкурентоспроможності, забезпечення задоволення потреб споживачів.

Дані останніх соціологічних досліджень свідчать про зацікавленість споживачів органічними та крафтовими продуктами. Під дією внутрішніх та зовнішніх факторів формується ринок корисних повноцінних харчових продуктів.

Статистичні дослідження останніх років свідчать про зниження загального промислового виробництва хліба і хлібобулочних виробів в Україні. Це пов'язують зі зміною споживчих трендів, населення стало менш купувати звичайного хліба, віддаючи перевагу крафтовим хлібобулочним

виробам, які виробляються у малих підприємствах – міні-пекарнях, борошняних цехах закладів ресторанного господарства або продуктових супермаркетів.

Дослідженням крафтових технологій харчових виробів присвячені у роботи Т.І Юдіною, В.А Гніцевич, В.О. Колодяжна, Наприклад, КалініченкоЛ.Л. визначала проблеми розвитку крафтової діяльності в Україні. У сучасній Інтернет - літературі багато інформації про результати роботи практичних працівників щодо створення міні-пекарень, організації їх роботи, технологій приготування крафтових хлібобулочних виробів..

Можна зустріти декілька визначень щодо крафтових продуктів. Наприклад, це продукція, яка вироблена в майстерні, маленькими партіями за індивідуальними рецептами, або – це ексклюзивні продукти, виготовлені вручну лімітованими партіями.

У цілому український крафт – це дрібне вітчизняне виробництво на малих потужностях. Його мета - об'єднати традиційні рецептури та інноваційні підходи до виробництва і створити продукти, що можна скуштувати тільки у конкретному місці. Крафтові хлібобулочні вироби – це справжній натуральний продукт, виготовлений з екологічної та корисної сировини. Для його приготування використовуються виключно натуральні закваски замість промислових дріжджів.

Зазначене доводить актуальність теми, зумовлює формування мети, завдань, наукове й практичне значення проведеного дослідження.

Мета роботи - наукове обґрунтування теоретичних положень та розробка практичних рекомендацій щодо впровадження крафтових технологій хлібобулочних виробів на базі борошняного цеху ресторану «Містер Чарлі». Досягнення даної мети зумовило необхідність вирішення наступних завдань:

- вивчити поняття крафтового виробництва харчових продуктів;
- проаналізувати специфіку та тенденції розвитку ринку хлібобулочних виробів в Україні;

- дослідити технології крафтових хлібобулочних виробів;
- проаналізувати технологічні процеси у борошняному цеху ресторану «Містер Чарлі» з метою можливості відкриття на його базі міні-пекарні;
- розробити рецептури і технології бездріжджєвих хлібобулочних виробів підвищеної харчової цінності;
- розробити пропозиції щодо створення міні-пекарні при ресторані «Містер Чарлі»

Об'єктом дослідження є ресторан «Містер Чарлі», процес створення крафтового виробництва хлібобулочних виробів на його базі.

Предметом дослідження є сукупність теоретичних і практичних аспектів розроблення крафтових технологій хлібобулочних виробів.

Практична значущість - розроблені теоретичні положення доведено до рівня практичних розробок, які можуть бути використані в ресторані з метою підвищення конкурентоспроможності, розширення асортименту продукції, збільшення прибутку.

Структура: робота складається з 55 сторінок (основного тексту – 40 сторінок), кількість таблиць - 11, рисунків - 3, кількість позицій у списку використаних джерел - 35, додатків - 4.

1 ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВПРОВАДЖЕННЯ КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС

1.1 Поняття крафтового виробництва харчових продуктів

Українські економічно-виробничі підходи сьогодні можна назвати унікальними - з одного боку, вони базуються на принципах ринкової економіки, з іншого - тягнуть спадщину централізованого виробництва, коли основні акценти робляться на великих виробництвах.

Монополізація виробництва - це небезпечне явище, при якому один виробник або кілька великих підприємств контролюють половину ринку і основну частку виробництва. Це створює уразливість, оскільки будь-які проблеми з одним підприємством можуть призвести до значних втрат для країни. По-перше, монополізація загрожує продовольчій безпеці, оскільки залежність від одного виробника або кількох основних гравців робить ринок чутливим до будь-яких збоїв чи кризових ситуацій. Наприклад, якщо виникає проблема у підприємства, країна може втратити значну частку ринку, а це може призвести до недостачі продуктів і підвищення цін.

По-друге, монополізація негативно впливає на малі виробники, які мають потенціал і можливості розвиватися, але не можуть конкурувати з великими підприємствами через їхні великі потужності і вимоги. Це створює перешкоди для розвитку різноманітності і конкуренції на ринку, а також обмежує можливості росту інноваційних і підприємницьких ініціатив.

По-третє, монополізація не сприяє розвитку виробництва з високою доданою вартістю, оскільки вона стимулює великі підприємства забезпечувати низьку собівартість і масове виробництво. Внаслідок цього, інноваційні та високотехнологічні галузі можуть бути обмежені або не отримувати достатньо ресурсів для розвитку, тим самим обмежуючи можливості економічного зростання та створення нових робочих місць [12].

Маленькі виробники товарів переважно функціонують як "домашнє" виробництво, що призводить до виключення їх з економічного процесу

країни та унаслідуються різними ризиками. Агропродовольчі ринки та неофіційна торгівля свідчать про те, що українські споживачі прагнуть придбати товари від маленьких виробників, проте вони стикаються з ризиком, оскільки такі товари часто виробляються практично без жодного контролю [2].

Крафтова їжа є справжнім проривом на протязі останнього десятиліття. Сьогодні, крафтове пиво, сир або хліб частіше згадуються в засобах масової інформації, ніж продукти з маркуванням екологічно чистий, органічний, фермерський. Виробники крафтової їжі розуміють цей тренд, але не всі споживачі належним чином розрізняють між звичайними продуктами і крафтовими виробами. Необхідно визначити відмінність такої їжі [3].

Першим крафтовим виробом, а саме напоєм, що визначив крафтовий рух, стало пиво. У 1980-х роках в Америці з'явилися перші невеликі пивоварні, які виробляли пиво за традиційними рецептами. Це пиво не піддавалося пастеризації, виготовлялося із застосуванням ручної праці та у невеликих кількостях. Воно мало значну відмінність в смаку порівняно з масовим пивом, оскільки мало більшу різноманітність смакових відтінків.

Звичайні американці на початку навіть не помітили різницю між крафтовим пивом та традиційними варіантами. Але справжні поціновувачі пива стали віддавати перевагу саморобному пиву. Поступово крафтове пиво стало популярним не лише в Америці, але й поза її межами, викликавши справжню хвилю захоплення серед пивних ентузіастів у різних країнах [4].

Далі термін "крафтовий" став застосовуватися і до інших продуктів харчування, виготовлених вручну. Сьогодні ми можемо почути багато нових поєднань, таких як крафтовий шоколад, крафтовий хліб, крафтове пиво. В багатьох кафе можна знайти крафтові бургери і сендвічі, що означає, що всі інгредієнти були виготовлені вручну, а не були закуплені як напівфабрикати.

Перша відмінність крафтових продуктів - це натуральний смак. При їх приготуванні немає необхідності дотримуватися певних норм або стандартів, як це робиться на ринку органічних продуктів. Крафтові продукти також можуть бути сертифіковані, щоб підтвердити свою якість та походження.

Зазвичай крафтова продукція випускається невеликими обмеженими партіями. Це дозволяє виробнику контролювати якість кожної одиниці товару. Крафтові страви готуються за традиційними рецептами, і до їх складу можуть входити натуральні харчові добавки. Ці добавки покращують і ускладнюють смак страв, додаючи їм особливі відтінки та глибину смаку. Таким чином, крафтові страви вирізняються своєю унікальністю і гастрономічними перевагами [5].

Крафт (Craft) – перекладається як ремесло і розглядається як виробництво вручну певної продукції. Крафт це виготовлення якось продукції невеликими партіями. Для малих підприємств харчової промисловості є перспективним створення крафтової продукції на основі локальної сировини [6].

У сучасній інтернет-літературі не багато інформації про крафтові вироби. Можна зустріти декілька визначень щодо крафтових продуктів. Наприклад, це продукція, яка вироблена в майстерні, маленькими партіями за індивідуальними рецептами, або – це ексклюзивні продукти, виготовлені вручну лімітованими партіями [7].

У цілому український крафт – це дрібне вітчизняне виробництво (без використання промислових технологій, характерних для масового виробництва) на малих потужностях. Його мета - об'єднати традиційні рецептури та інноваційні підходи до виробництва і створити продукти, справжні «ноу-хау», що можна скуштувати тільки у конкретному місці [8].

Нині крафтові продукти згадують частіше, ніж екологічні. Це обґрунтовано авторським, творчим і фірмовим підходом до розроблення рецептур і технології таких продуктів. Крафтова продукція виробляється обмеженим тиражем, ціни на неї, звичайно, вище, ніж на аналогічні промислові вироби [9].

Крафт можна розглядати і як маркетингове рішення. У кожного продукту є своя назва, свої шляхи до реалізації. Системна відмова від промислового виробництва забезпечить переваги крафтового. Буде більше робочих місць. Крафтова продукція, як правило, виробляються для місцевого споживання [10].

Враховуючи високу ціну на крафтові вироби, вони створені для того, щоб їх смакували. Перевага якості, а не кількості, призведе до скорочення загального споживання і, отже, виробництва. Сміття буде менше. Ці продукти більш екологічні. Дрібносерійне виробництво менш енерго та ресурсоемно. Виробництво і реалізація крафтової продукції дозволяє розширити і урізноманітнити асортиментну лінійку, наситити ринок високоякісними вироби, задовольнити попит різних груп споживачів [11].

Характерні особливості крафтового продукту можна скомпонувати за різними критеріями (табл. 1.1) [4].

Таблиця 1.1 - Характерні особливості крафтового продукту

Критерії	Особливості
Технологічний	<ul style="list-style-type: none"> - вимогливий відбір компонентів продукту – натуральних екологічних, без застосування шкідливих добавок тощо; - якісна сировина, як правило місцева; - оригінальна рецептура власної розробки; - інноваційність продукту; - ексклюзивність, унікальність, особливість продукту;
Організаційний	<ul style="list-style-type: none"> - поєднання інноваційних і традиційних технологій виробництва; - гнучкість у виробництві продукції; - мінімум автоматизації процесу виробництва; - ручна праця - високий рівень контролю і якості продукції; - обмежена партія випуску; - творчий процес створення продукту переважає над комерційною складовою;
Управління	<ul style="list-style-type: none"> - особиста участь власника в процесі виробництва продукції; - незначний поділ праці всередині підприємства; - не залежить від зовнішніх інвестицій і чужих ресурсів; - родинний, домашній бізнес.
Маркетинг	<ul style="list-style-type: none"> - швидке реагування на зміну попиту споживачів; - індивідуальний підхід до спілкування зі своїми клієнтами; - місця реалізації - пекарні, власні магазинчики, зберігаючи ідентичність продукції як унікальну конкурентну перевагу; - ціна формується виходячи з фактичного інтересу споживачів, який залежить від іміджу самого підприємця, оригінальності та неповторності продукції

1.2 Специфіка та тенденції розвитку ринку хлібобулочних виробів

У результаті аналізу споживання продуктів харчування населенням України дослідники з'ясували, що споживання хліба в раціоні українців знаходиться на третьому місці після молочних продуктів і овочів.

Кількість хлібних продуктів, які споживає одна особа за місяць, складає більш восьми кілограм. Найбільшу питому вагу складає хліб пшеничний, потім – житній (рис. 1.1) [14].

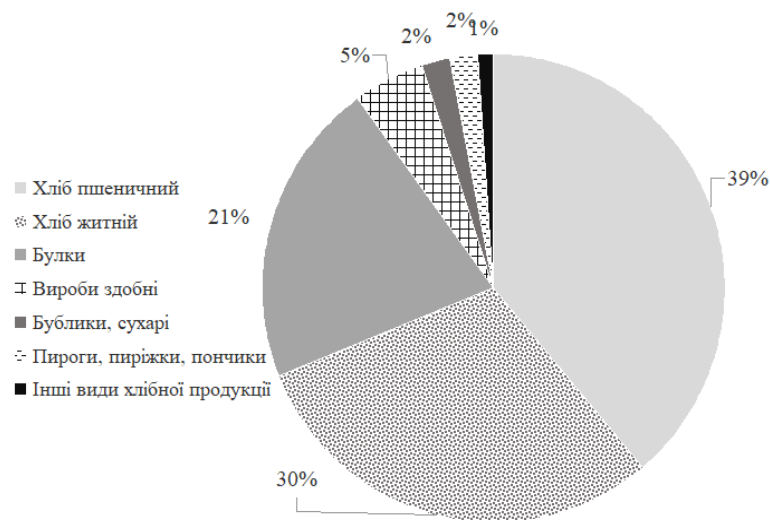


Рисунок 1.1 – Питома вага хлібобулочних виробів в Україні за 2022 рік

Доступна інформація свідчить про те, що сучасний розвиток ринку хлібобулочних виробів переважно відбувається завдяки нетрадиційним сортам продукції. Попит на нові сорти хліба зі складнішою рецептурою та різноманітними видами випічки зростає. У той же час споживання "соціального" хліба, який є більш традиційним варіантом, залишається стабільним протягом кількох років і складає приблизно 50% ринку [15].

Зважаючи на ситуацію зі зменшенням споживання хліба та хлібобулочних виробів на ринку, розробка та підтримка продуктових інновацій вважаються доцільними. Це може включати в себе впровадження нових сортів хліба з унікальними властивостями, розробку інноваційних

методів випікання та виробництва, а також створення нових видів хлібобулочних виробів з привабливими характеристиками та смаковими якостями. Це може сприяти залученню нових споживачів і задоволенню зростаючих вимог до продуктів харчування [16].

Для існування та розвитку хлібопекарського підприємства необхідно, щоби вони отримували прибуток, а це можливо лише тоді, коли споживач задовольняє свої потреби, споживаючи продукцію підприємства. Визначення попиту на хлібопекарську продукцію є першочерговим завданням. Цей попит формується під впливом багатьох факторів. Фахівці пропонують виділяти чотири групи факторів впливу на обсяги споживання (попиту) на хліб та хлібобулочні вироби (табл. 1.2) [17].

Таблиця 1.2 - Фактори, що впливають на попит на хлібобулочні вироби

Група	Фактори
1. Майже не впливають на обсяг споживання	- ціна
2. Сприяють підвищенню обсягів споживання	- підвищення цін на інші продукти споживання (м'ясо, риба, молоко тощо); - низький рівень доходів населення; - реклама; - позитивний імідж виробника; - доступність придбання
3. Зумовлюють зниження обсягів споживання	- зниження чисельності населення; - високий рівень доходів; - психологічний вплив засобів масової інформації
4. Формують структуру споживання	- статево-віковий склад населення; - медико-біологічні норми споживання; - стан здоров'я; - культура споживання та спосіб життя; - особисті уподобання споживачів; - співвідношення між міським і сільським населенням

Статистичні дослідження останніх років свідчать, що зниження загального промислового виробництва хліба і хлібобулочних виробів в Україні. Це пов'язують зі зміною споживчих трендів, населення стало менш

купувати звичайного хліба, віддаючи перевагу крафтовим хлібобулочним виробам. Таким чином, можна стверджувати, що зменшилося не саме споживання даної категорії продукції, як змінилося місце, де її купують. Частково це підтверджується зростанням кількості міні-пекарень, кафе-кондитерських (рис 1.2) [18].

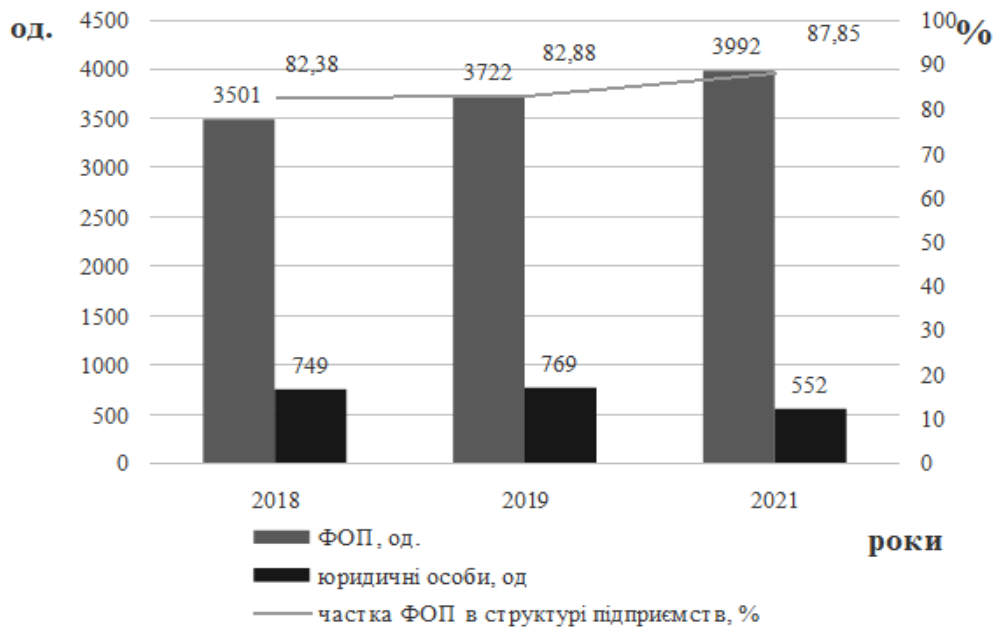


Рисунок 1.2 - Динаміка кількості операторів, які займаються виробництвом хлібобулочних виробів (державна служба статистики України)

Україна також має значну кількість супермаркетів, які випікають свою власну хлібобулочну продукцію. Однак, обсяги цих виробництв є незначними порівняно з великими хлібобулочними підприємствами. Варто відзначити, що більшість цих супермаркетів використовують дріжджі у своїй рецептурі, які можуть мати негативний вплив на організм та викликати відчуття важкості.

Протягом останніх десятиліть у світі розповсюджується тренд на здоровий спосіб життя, важливою частиною якого є здорове харчування. Цей тренд впливає на розвиток багатьох харчових галузей, у тому числі і хлібопекарської як в Україні, так і в усьому світі. Поширення ідей здорового харчування сприяє збільшенню популярності виробів, які володіють корисними властивостями, до них відносяться хліб, приготований на

заквасках, із додаванням цільних злаків або інших корисних продуктів. Виготовляють таку продукцію, як правило невеликі пекарні та кондитерські цехи, які більш лабільні у зміні асортименту і рецептур [19].

Крафтовий хліб споживають люди, які ведуть активний спосіб життя, є проти усіляких харчових добавок неприродного походження. Цей хліб не містить консервантів, розпушувачів, дріжджів, шкідливих хімічних інгредієнтів. Це означає, що при мінімальній кількості калорій покупець отримає максимум користі.

Дбайливе поводження з тістом, відмова від використання хімічних покращувачів, правильні продукти, технології та рецептури гарантують високу якість і унікальний смак крафтового хліба та хлібобулочних виробів. Цей продукт можуть споживати людям з особливими потребами в харчуванні (цукровий діабет, непереносимість глютену, інші розлади шлунково-кишкового тракту)

Таким чином, крафтовий хліб – це справжній натуральний продукт, (біо-хліб, еко-хліб), виготовлений з екологічної та корисної сировини. Для його приготування використовуються виключно натуральні закваски замість промислових дріжджів [20].

1.3 Технологія крафтових хлібобулочних виробів

Крафтові продукти все частіше згадують у засобах інформації. Але не всі споживачі розуміють різницю між звичайними продуктами і крафтовими. Зазвичай таке виробництво незначне, а партії обмежені. Це відбувається у міні-пекарнях і дає можливість контролювати якість кожної одиниці товару.

Крафтові хлібобулочні вироби випікають в принципі за традиційними рецептурами. Але до їх складу вводять натуральні харчові добавки, різні зерняткові та фруктові компоненти. За рахунок цього смак та аромат готових виробів поліпшується та ускладнюється.

Крафтові булочні вироби використовують для приготування різноманітної продукції фастфуду – сандвічі, паніні та бургери.

Питома вага покупців, які споживають крафтовий хліб, не дуже велика. Це, по-перше, зумовлено ціною, яка помітно вища, ніж на соціальний хліб. Населення через невеликі заробітні плати не може дозволити собі купувати крафтовий хліб кожного дня. По-друге, у людей мало інформації про виробництво, процеси, технологію такого хліба, а насамперед його корисність для організму.

Вплив на споживання хліба значною мірою визначає поширена думка про його шкідливість. Ця пов'язано з використанням у процесі його виготовлення борошна з вмістом глютену, а також дріжджів. Однак, варто зазначити, що хліб сам по собі не є шкідливим продуктом. Щоб зрозуміти це, потрібно розглянути питання більш детально.

Здебільшого для виготовлення хліба високої якості потрібно не кілька годин, а майже доба. Технологічний процес тривалий та повільний. Зазвичай використовують закваску, яка є одним з основних інгредієнтів і впливає на смак і аромат готових виробів. Фахівці галузі вважають, що найкраще замішувати тісто вручну, щоб відбувалася передача тепла людських рук до тіста. Це своєрідна передача енергетики від людини до продукту.

Підчас замішування можна додавати різні види борошна. Це не тільки смачно, але і корисно. Найбільш корисним є цільнозернове та житнє борошно, яке містить набагато більше вітамінів та мінеральних елементів ніж борошно вищого гатунку.

Процес приготування хліба на заквасці досить довгий, майже добу. Щоб виготовити крафтовий хліб, спочатку замішують опару з використанням борошна, води та чистої культури закваски і залишають для бродіння від 10 до 24 год. Потім замішують тісто: в опару додають залишок борошна та інші складові (жири, насіння, родзинки тощо). Далі ферменти, що містяться у борошні, забезпечують перетворення білків у клейковину. Після цього - заміс, ферментація (тісто «бродить» 2,5...5 годин). Далі - формування,

розстоювання, випікання. Залежно від виду хліба тісто розподіляють на шматки по 400...800 г. Формують, ще вистоюють 1...2 год. і випікають [21]. Етапи приготування тіста і процеси, що при цьому відбуваються, представлені в таблиці 1.3 [22].

Таблиця 1.3 - Етапи технологічного процесу приготування тіста

Етап	Процес	Тривалість, год.
Приготування закваски	Змішування борошна, солоду і подрібнених прянощів з водою.	7...12 дів
Приготування опари	Борошно, вода і закваска замішуються, залишають для бродіння. Відбувається набрякання білків; ферментація крохмалю за рахунок ферментів (альфа-амілаза та бета-амілаза). Спочатку альфа-амілаза повільно розщеплює крохмаль. Бета-амілаза синтезує глюкозу, мальтозу та інші цукри.	10...24
Заміс і бродіння тіста	Замішування опари з іншою частиною складу тіста (борошном, водою, сіллю, добавками). Продовження ферментації. Утворюються органічні кислоти та вуглекислий газ, які надають виробам смак і підйом.	2...2,5
Формування і розстоювання	Тісто розділяють на шматки відповідної маси. Для формового хліба - укладають у форми, а для подового - закочують в батони або круглі булки. Залишають для остаточного розстоювання. Температура повітря повинна бути біля 30 °С і відносна вологість 75...80 % (25-120 хв.).	1...2
Випікання	Температура для хліба пшеничного – 200...220°С, житньо-пшеничного - 260°С. Крохмаль клейстеризується білки, згортаються, надаючи хлібній м'якушці міцності. Крохмаль, поглинає вологу, віднімаючи її від денатурованих білків. Усередині м'якушки температура - не вище 100 °С, на поверхні - 140 °С і вище. Білки зовнішньої поверхні утворюють скоринку, і крохмаль переходить в декстрини. Цукор вступає в реакцію з амінокислотами, утворює темно-коричневі сполуки, які надають хлібу специфічного забарвлення і смаку.	0,5...1

Ферментація тіста в холодильнику дійсно відіграє важливу роль у процесі приготування хліба. Під час цього процесу в тісті відбувається розкладання складних речовин, утворення органічних кислот і вуглекислого газу, що впливають на смак, структуру і характеристики хліба. Органічні кислоти, які утворюються під час ферментації, надають хлібу багатогранний смак і аромат, а також забезпечують його міцність та структуру. Вуглекислий газ, що утворюється, сприяє утворенню пористої текстури і повітряності в хлібі. Однак, ферментація також має інші переваги, зокрема зниження рівня глютену в хлібі. Це може бути корисним для людей з синдромом подразненого кишечника або іншими харчовими розладами, які можуть бути чутливі до глютену. Таким чином, ферментація є важливим етапом в процесі випікання хліба, який додає йому смаку, структури і поліпшує засвоєння для деяких людей з харчовими проблемами.

Фітинова кислота, яка міститься в оболонці зерен пшениці, може мати негативний вплив на засвоєння деяких мінералів організмом. Проте, під час приготування закваски та тривалої ферментації, ця кислота розпадається, що дозволяє уникнути її шкідливого впливу на організм. Хліб, на заквасці не містить фітинової кислоти. Крім того, у заквасці утворюються речовини, які можуть гальмувати розвиток гнильних процесів в кишечнику. Це пов'язано з дією молочнокислих бактерій, які присутні під час ферментації. Також ферментація сприяє запобіганню пліснявінню хліба. Аромат гарячого свіжоспеченого хліба є одним з найбільшим подразником смакових рецепторів людини, який викликає апетит та спонукає до покупки [23].

Таким чином, крафтова діяльність створює сприятливі передумови для розвитку ефективної конкуренції на ринку. Крафтові вироби відрізняються своєрідністю, якістю та особливим характером, що надає їм конкурентну перевагу порівняно з продуктами, виготовленими промисловим способом.

2 АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «МІСТЕР ЧАРЛІ»

2.1 Аналіз маркетингового середовища функціонування ресторану «Містер Чарлі»

Однією з найважливіших задач покращення торгової діяльності підприємства є найбільш повне забезпечення потреб населення в послугах і продукції ресторанного господарства. Від культури обслуговування, асортименту і якості продукції залежить ситуація підприємства на ринку.

Дослідження ринку проводимо в наступних напрямках:

- визначення ємності ринку послуг закладів харчування;
- сегментація потенційних споживачів;
- аналіз загальних тенденцій розвитку мережі галузі.

Розподіл споживачів на сегменти є важливим стратегічним кроком для закладів ресторанного господарства, оскільки різні сегменти мають відмінні потреби, пріоритети та вимоги. Цей підхід дозволяє краще розуміти свою цільову аудиторію та надавати послуги, що відповідають їхнім потребам. Наприклад, вони можуть враховувати різний рівень доходу, переваги щодо типу кухні, вимоги або уподобання щодо атмосфери та обслуговування. Вивчення сегментів ринку дозволяє ресторанам зосередити свої зусилля на розробленні рекламних кампаній, пропозицій та ініціатив, допомагає підвищити ефективність маркетингових зусиль.

Заклад знаходиться в місті Хмельницький у мікрорайоні Лезнево по вулиці Заводська, 30. Головну функцію ресторану слід розглядати як діяльність підприємства харчування, що задовольняє місцевий попит на певний вид продукції, а саме страви української, європейської, східної кухонь. Крім того заклад надає широкий асортимент додаткових послуг. Ресторан «Містер Чарлі» користується попитом у певних верств населення міста Хмельницький.

Для визначення потенційних клієнтів ресторану проведемо їх сегментацію за різними принципами (табл. 2.1) [24].

Таблиця 2.1 – Визначення потенційних клієнтів за окремими характеристиками

Принцип сегментації	Ознака потенційних клієнтів
Географічний	Мешканці міста Хмельницький, які проживають переважно в мікрорайоні <u>Лезнево</u> , туристи з інших регіонів України
Демографічний	- за віком: від 18 років і старші; - за рівнем доходів: від 8000 грн. на місяць і вище; - за фахом: бізнесмени, працівники офісів; - за потребами: послуги харчування; зацікавленість в організації якісного відпочинку.
Психографічний	В обідній час працівники державних адміністративних будівель, офісів, які розташовані у радіусі пішохідної доступності; у вечірній - молодь у пошуку закладу для спілкування; у вихідні і святкові - особи, які мають за мету відпочити, організувати банкет.
Поведінковий	Люди з нормальною реакцією на зміни в ціновій політиці, з позитивною реакцією на послуги закладів ресторанного господарства цінової категорії вище середнього

Конкуренція на ринку ресторанного господарства полягає в змаганні між закладами харчування за найкращі умови виробництва і надання послуг споживачам, вона є необхідною складовою підприємницького середовища і спонукає ресторани покращувати ефективність роботи та здатність задовольняти потреби клієнтів [25]. Однією з переваг конкуренції є її стимулювання ресторанів до вдосконалення способи покращення якості їжі, обслуговування, атмосфери та інновацій, щоб залучати та утримувати клієнтів. Конкуренція також має важливе значення для регулювання цін на ринку. У зусиллях перемогти конкуренцію, ресторани намагатимуться пропонувати вигідніші ціни та привабливіші пропозиції для споживачів.

Мережа закладів ресторанного господарства, які знаходяться поруч, надана в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 - Характеристика конкурентів

Назва закладу	Основна та додаткові послуги	Негативні фактори
Готельно-ресторанний комплекс «Sobkoff»	Меню української та європейської кухонь, святкування урочистих подій до 120 осіб, дитяча кімната, жива музика на замовлення, доставка їжі, обслуговування в номерах.	Високі ціни. Вхід у ресторан через вестибюль готелю
Кафе «Вокзальне»	Страви української кухні нескладного приготування, реалізація скомплектованих раціонів у дорогу. Обслуговування офіціантами	Вузький асортимент страв, низька культура обслуговування
Піцерія «Мрія»	В меню піца з різними начинками, гарячі, холодні, безалкогольні напої, пиво. Обслуговування барменом і офіціантами. Ціни помірні	Відсутня можливість самому обрати компоненти начинки для піци. Незручні меблі

Основна ідея SWOT-аналізу полягає в ідентифікації:

- Strengths (сильні сторони): внутрішні ресурси, переваги та особливості організації, які допомагають їй відзначитися та досягати конкурентної переваги.

- Weaknesses (слабкі сторони): внутрішні обмеження, недоліки або недосконалості організації, які перешкоджають досягненню поставлених цілей або порівняно з конкурентами.

- Opportunities (можливості): зовнішні фактори, які можуть створити перспективи для розвитку та успіху організації, які можна використовувати в свою користь.

- Threats (загрози): зовнішні чинники, які можуть негативно вплинути на діяльність організації або перешкодити досягненню поставлених цілей. [26].

Для визначення сильних і слабких сторін ресторану «Містер Чарлі», ми керувалися особистими спостереженнями, інформацією, взятої з Інтернет - ресурсів – сайту закладу, дослідженнями відгуків гостей, результатами аналізу діяльності конкурентів.

Для виявлення сильних і слабких сторін діяльності ресторану «Містер Чарлі» проведемо SWOT-аналіз його діяльності (табл. 2.3).

Таблиця 2.3 - Результати SWOT-аналізу діяльності ресторану «Містер Чарлі»

Сильні сторони	Слабкі сторони
<ol style="list-style-type: none"> 1. Зручне місце розташування. 2. Українська, європейська, домашня кухня, страви на грилі. 3. Наявність магазину для реалізації хліба, заморожених напівфабрикатів борошняних кулінарних виробів власного виробництва. 4. Оригінальний інтер'єр. 5. Наявність банкетних зал. 6. Наявний власний сайт; 7. Чудова прилегла територія. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Порівняно високі ціни на продукцію. 2. Відсутність дієтичних страв у меню. 3. Обмежений контингент гостей. 4. Відсутність доступу для крісла – візка . 5. Обслуговування не завжди на високому рівні. 6. Відсутній гардероб для відвідувачів.
Можливості	Загрози
<ol style="list-style-type: none"> 1. Вихід на нові сегменти ринку. 2. Скорочення часу на обслуговування. 3. Орієнтування на більш широкий сегмент споживачів. 4. Розширення додаткових послуг. 5. Зниження цін. 6. Підвищення конкурентоспроможності серед існуючих підприємств. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Розвиток конкурентного середовища. 2. Економічна криза, нестабільність. 3. Подорожчання сировини. 4. Зростання податків. 5. Зниження прожиткового рівня населення.

Таким чином, ресторан «Містер Чарлі» має значну кількість сильних сторін, а саме.

Меню включає оригінальні страви з екологічно чистої сировини, які постачається з фермерських господарств. Крім того, заклад має борошняний цех, який випікає хлібобулочні вироби.

Інтер'єр та екстер'єр. Ресторан розташований в одноповерховій будівлі, яка стоїть окремо. Має власну прибудинкову територію, озеленення деревами, квітниками. Ресторан знаходиться в мальовничому місці зі зручною транспортною розв'язкою.

До слабких сторін діяльності ресторану можна віднести:

Високі ціни. У рецептурах страв використовуються дорогі інгредієнти, що впливає на ціну страви. Значну частину витрат у виробництві складає заробітна плата обслуговуючого персоналу і кухарів, а також плата за енергоносії, водопостачання..

Контингент відвідувачів – це особи з доходом середній та вище.

У меню відсутні страви дієтичного спрямування.

Кваліфікація офіціантів. Гості закладу відзначають, що офіціанти не правильно приймають замовлення: не представляються, не повторюють замовлення, що інколи приводить до небажаних результатів.

2.2 Організаційно-технологічна характеристика ресторану «Містер Чарлі»

Ресторан «Містер Чарлі» розташований за адресою вул. Заводська, 30, належить класу FoodEstablishment, що гарантує найвищу якість продуктів та послуг. Заклад надає широкий вибір страв європейської, української, домашньої кухонь, виконаних за авторськими рецептурами шеф-кухарів ресторану (додаток А). Ресторан має три зали: загальна – на 70 місць, банкетна – на 30 місць, VIP-зала - на 20 місць. Зали розраховані на проведення урочистих заходів, різного типу (дні народження, ювілеї тощо).

Ресторан має оригінальний, багато оформлений інтер'єр: для відпочинку передбачено шкіряні крісла і диванчики; вдовж стін стоять стелажі з книгами, на стінах – ретро – фото. Великий зал прикрашає камін.

Інтер'єр витриманий у заданому стилі, сервірування сучасне. Заклад розрахований на певну постійну клієнтуру, стиль визначає напрям смаку.

Структурно-технологічна схема ресторану надана на рис. 2.1 [27].

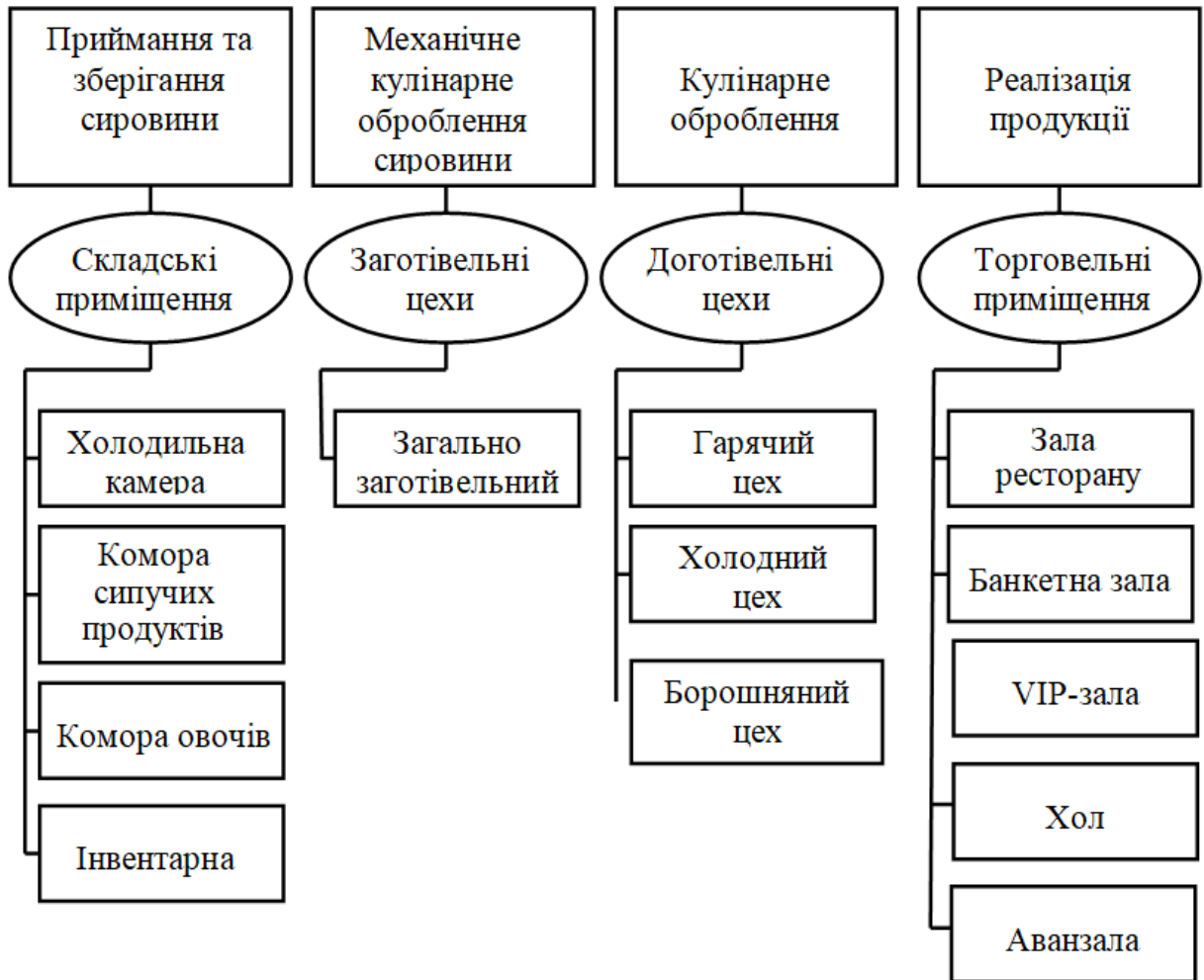


Рисунок 2.1 - Структурно-технологічна схема ресторану

Як негативний фактор слід відмітити відсутність гардеробу. Для верхнього одягу в залах передбачено вішалки на стінах, що не завжди зручно. Клієнтки жінки висловлюють незадоволення, що сумочки не можливо розміщувати на спинках диванів і кресел.

Адміністративно-побутові приміщення представлені кабінетом заввиробництвом, гардеробом для персоналу з душовою, санвузлом.

Структура послуг, що надає ресторан, представлена на схемі (додаток Б). Основні послуги пов'язані, у першу чергу, з організацією харчування і

обслуговування. Додаткові послуги призначені для більш повного задоволення попиту відвідувачів і збільшення прибутку закладу.

У залі ресторану встановлено дерев'яну барну стійку з пристінними шафами-вітринами, яка призначена для реалізації борошняних кондитерських виробів, фруктів, алкогольних напоїв, а також приготування гарячих напоїв. У барі працює один бармен 4 розряду по 11,5 год. з 11³⁰ до 24³⁰ через день. Для роботи бармена стійка оснащена необхідним інвентарем, а також столовим посудом і приборами.

У залі ресторану проводиться обслуговування відвідувачів офіціантами. Перед приходом відвідувачів проводиться спрощене попереднє сервірування. Процес обслуговування відвідувачів включає наступні етапи:

- знайомство з асортиментом: після зайняття місця в залі за столиком відвідувач ознайомлюється зі списком страв, закусок та напоїв, які пропонуються в ресторані. Це може бути здійснено шляхом огляду меню або за допомогою офіціанта, який надає консультації щодо доступних варіантів;

- передача замовлення на виробництво: офіціант передає замовлення на кухню або бар для його приготування. У цей час кухарі та бармени виконують замовлення та готують страви, закуски та напої;

- подача страв, закусок та напоїв: офіціант виконує подачу страв, закусок та напоїв на стіл відповідно до встановленого порядку;

- закінчення обслуговування: офіціант приносить рахунок, розраховується із клієнтами.

У даному ресторані застосовується індивідуальний метод обслуговування офіціантами [28]. У бригаді працює 3 офіціанта і хостес (метрдетель). Офіціанти працюють через день по 11,5 год. з 10³⁰ до 23³⁰, з перервою на прийом їжі і відпочинок два рази по 0,5 год. за ступеневим графіком або у години мінімального завантаження зали. За кожним офіціантом закріплено 22 місця. Хостес знаходиться в залі. У його функції входить: зустріч відвідувачів і проведення їх до вільних столиків.

Організація виробничої діяльності відбувається наступним чином. Сировина надходить у загальнозаготівельний цех, 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 гарячий цех.

Приготування страв здійснюється у гарячому цеху, де встановлено сучасне технологічне обладнання: плити, пароконвектомат, сковорода-гриль, рисоварка. Робочі місця оснащені столами і відповідним інвентарем. Для відпускання страв офіціантам передбачене роздавальне вікно в коридор.

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

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

Приймання сировини і напівфабрикатів на підприємстві здійснює зав. виробництвом за кількістю згідно з супроводжувальними документами.

Завідувач виробництвом і шеф-кухар гарячого цеху за участю працівника бухгалтерії складають меню на тиждень. Це меню є основою для визначення кількості сировини, яка потрібна для безперебійної роботи ресторану. Складаються заявки постачальникам на завезення продуктів.

2.3 Характеристика технологічних процесів у борошняному цеху

У блок виробничих приміщень ресторану «Містер Чарлі» входить борошняний цех, який виготовляє борошняні кулінарні вироби (пельмені, вареники, локшина домашня), а також випікає хліб за власними рецептурами. Виготовлена продукція надходить безпосередньо в ресторан, а також реалізується у власному магазині.

Даний цех випускає наступну продукцію (табл. 2.4).

Таблиця 2.4 - Асортимент продукції борошняного цеху

Найменування виробів	Вихід, г	Ціна, грн.
Хліб Фітнес зі злаками та насінням	500	30-40
Хліб пшеничний	600	20-25
Багет з часником	250	30-50
Круасани в асортименті	150	25-30
Булочка французка з корицею	100	20-30
Чіабатта з сиром	100	35-50
Рулет домашній з родзинками	300	30-35
Вареники з різними фаршами	1000	120-180
Пельмені	1000	180-220

Хлібобулочні вироби готуються в цеху з дріжджового опарного тіста, тобто з використанням дріжджів,

У цеху виконуються такі операції: просівання борошна і приготування (заміс) тіста, формування, випікання, оформлення виробів після випікання, охолодження, фасування. На робочому місці для просіювання борошна передбачено просіювальна машина. У процесі просіювання видаляються сторонні домішки, борошно насичується киснем, покращує його властивості.

Заміс - найважливіша операція при приготуванні тіста. Він пов'язаний з докладанням фізичних зусиль. Приготування опари і тіста проводиться періодично в підкатних діжах, що дозволяє забезпечувати технологічну гнучкість, а також дає можливість при необхідності легко розширювати або змінювати асортимент виробів. Машина "Прима-100" є універсальною двошвидкісною тістомісильною машиною періодичної дії, призначеною для замісу дріжджового пшеничного і житньо-пшеничного тіста. Її конструкція дозволяє рівномірно перемішувати всі компоненти тіста, що забезпечує однорідність властивостей тіста і створює оптимальні умови для подальшого технологічного процесу.

Машина складається з двох агрегатів: збивача з приводним механізмом і пересувної діжі. Пересувна діжа спочатку подається до місця просіювання борошна, потім заповнюється компонентами для тіста і підводиться до збивача. Збивач здійснює процес замісу тіста шляхом перемішування і змішування компонентів, що дозволяє досягти необхідної консистенції тіста. Ця машина забезпечує ефективний та раціональний процес замісу тіста, який є важливим етапом в хлібопекарській і кондитерській промисловості.

Для приготування безопарного дріжджового тіста потрібно виконати наступні кроки: влити підігріту до температури 35-40°C воду у діжу машини; додати дріжджі, які перед цим були розведені у теплій воді і проціджені, цукор і сіль. Це допоможе активувати дріжджі і сприятиме процесу бродіння. Потім додають меланж і всипають просіяне борошно, компоненти перемішують. Поступово вливають розтоплений маргарин і продовжують заміс до отримання однорідного тіста. Накрити діжу кришкою і помістити її у тепле місце з температурою 35-40°C на 3-4 год. для бродіння. Це дасть дріжджам можливість активно працювати і сприятиме підйому тіста.

Коли тісто збільшиться в об'ємі приблизно в 1,5 рази, його потрібно обминати, для видалення зайвого вуглекислого газу. Це роблять 1-2 рази. Після обминання знову залишити тісто для продовження бродіння. Цей процес дозволяє дріжджам активно ферментувати тісто, а обминання допомагає зберегти його структуру. Після завершення бродіння тісто готове для наступних етапів приготування хлібобулочних виробів.

Після формування і розстоювання виробу піддаються тепловому обробленню - випіканню. Час випікання залежить від розміру виробу, готовність визначається за зовнішнім виглядом. Для випікання виробів застосовують електричну шафу.

Для приготування вареників або пельменів тісто розкочують до шару товщиною 1,5-2 мм. Змащують пензликом краї шару тіста яйцями. По центру змащеної смужки викладають рядками кульки фаршу. Відстань між кульками фаршу повинна бути близько 3-4 см, щоб мати достатньо місця для

склеювання. Обережно зліплюють краї тіста разом, утворюючи плоску стрічку тіста з фаршем всередині. Можна використовувати спеціальні формочки з затупленим обідком для вирізання пельменів. Маса одного виробу - приблизно 12-13 г.

Сформовані вироби викладають в один ряд на посипані борошном дерев'яні лотки і до варіння зберігають при температурі нижче від 0°C. Способи зчіплювання вареників - косички, віяло, сонечко, трикутники. Готові вареники, пельмені, які надходять у роздрібну мережу, заморожують в камерах швидкого заморожування і зберігають при температурі -18... -20°C. Начинки для вареників переважно солоні - картопляне пюре з пасерованою цибулею і грибами, печінка з картопляним пюре, сир кисломолочний. Начинки, які потребують теплового оброблення, готують у гарячому цеху.

Оснащення цеху обладнанням надано в таблиці 2.5.

Таблиця 2.5 - Оснащення борошняного цеху

Назва обладнання	Марка	Призначення	Кількість
Просіювач	Каскад	Просіювання борошна і цукру	1
Тістомісильна машина	Прима-100	Заміс тіста	1
Підкатна діжа		Заміс і бродіння тіста	3
Привод універсальний	Brunner	Приготування фаршів (протирання сиру, подрібнення горіхів)	
Шафа пекарська конвекційна	Miratek BK-36E	Випікання виробів	1
Столи виробничі з полицями		Формування булочок, рулетів, вареників, пельменів	4
Стелажі пересувні		Зберігання виробів після випікання для охолодження	4
Шафа холодильна	BN14-M-R290	Зберігання сировини, яка потребує охолодження	1
Прилавок морозильний	<u>Gorenje FH 451 CW</u>	Заморожування вареників і пельменів	1

Даний борошняний цех випускає у середньому до 50 кг хлібобулочних виробів щоденно. Продукція цеху реалізується не тільки у ресторані, але і у власному невеличкому магазині і користується попитом, враховуючи високу якість і гарний смак. Цех працює з 6.00 до 18.00. Робота цеху в основному організована відповідно до схем технологічного процесу з дотриманням санітарно-гігієнічних норм. Обладнання в цеху переважно сучасне, використовується не на повну потужність.

Розширення і поновлення асортименту борошняних виробів може бути цікавим інноваційним підходом у хлібопекарній індустрії. Використання нових оригінальних рецептів та поєднання різних напівфабрикатів і сировини може привести до створення унікальних смакових комбінацій і підвищити привабливість продукції. Для розширення асортименту борошняних виробів можна запропонувати наступне: використання натуральних добавок (сухофрукти, горіхи, насіння або спеції); експерименти з формами (заплетені хліби, візерунки на булочках або багатокутові кренделі), це може надати виробам естетичну привабливість і зацікавити споживачів; експерименти зі складом (різні типи борошна - пшеничне, житнє, кукурудзяне тощо), або інші ігредієнти, наприклад, олії, сири, сухі молочні продукти, щоб змінити структуру і смак виробів.

Таким чином, враховуючи підвищений попит на продукцію цеху, пропонуємо створити на його базі міні-пекарню. Для розширення асортименту продукції, що виробляється, треба розробити рецептури нових борошняних виробів підвищеної харчової цінності і без використання дріжджів.

3 РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ЩОДО ВПРОВАДЖЕННЯ КРАФТОВИХ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

3.1 Розроблення рецептур хлібобулочних виробів підвищеної харчової цінності

В умовах загальної урбанізації і гіподинамії, зниження енергетичної цінності продуктів харчування є головною задачею, рішення якої забезпечить зберігання здоров'я і працездатності людини. Особливу увагу слід приділяти культурі розумного споживання продуктів харчування, здоровому і раціональному харчуванню. У природі відсутні продукти, які би містили усі необхідні людині компоненти. Тому комбінація різних продуктів краще за все забезпечить потреби організму у найбільш необхідних на даний момент харчових речовинах.

Певною популярністю у населення користуються борошняні вироби. Але вони мають невелику біологічну цінність за рахунок низького вмісту вітамінів, мінеральних елементів [29].

Використання нових нетрадиційних джерел сировини може допомогти розширити асортимент харчової продукції і покращити її біологічну цінність. Такі інновації можуть бути особливо корисними для підприємств ресторанного господарства, оскільки вони дозволяють задовольнити зростаючі потреби споживачів у здоровому харчуванні та різноманітності продуктів. Основні переваги використання нових джерел: біологічна цінність: збагачення харчових продуктів вітамінами, мінералами та іншими біологічно активними речовинами; розширення асортименту за рахунок нових видів харчової продукції, які мають унікальні смакові, текстурні і органолептичні властивості. Впровадження нових видів харчової продукції на основі нетрадиційних сировинних джерел може допомогти підприємствам створити інноваційний образ бренду і привернути увагу споживачів, які шукають нові, цікаві та здорові продукти.

У останній час фахівці харчової промисловості і ресторанного господарства певну увагу стали приділяти використанню для виробництва кулінарної продукції нетрадиційної сировини, яка має багатий хімічний склад, містить органічні кислоти, що сприятливо впливають на обмін ліпідів.

До них можна віднести продукти переробки фруктів і ягід – соки, порошки, вижимки. Це важливе джерело вітамінів, особливо аскорбінової кислоти, ніаціну (PP), рутину (P). З вуглеводів у плодах і ягодах переважають прості цукри – глюкоза, фруктоза. Разом з тим вони містять примітну кількість харчових волокон – клітковину, целюлозу, геміцелюлозу.

Перелік і співвідношення окремих видів сировини, що використовується в процесі приготування певного сорту хліба, називають рецептурою. Рецептура, в якій указується сорт борошна і кількість додаткової сировини, окрім води, затверджується вищестоящими організаціями. Разом з рецептурою затверджується технологічна інструкція, в якій указується спосіб приготування тіста та технологічний режим (тривалість бродіння, умови випікання виробу тощо). У виробничій рецептурі указується маса борошна, води, розчину солі і маса інших компонентів, необхідних для замісу кожного напівфабрикату (опари, тісто).

Мета роботи – визначити вплив продуктів переробки кизилу, а саме, пюре, на процеси бродіння, розробити рецептури і технологію виробів з дріжджового тіста зниженої калорійності і підвищеної біологічної цінності.

Кизил (тюркська мова, kizil - червоний) має крупні їстівні плоди у вигляді соковитої циліндрової овальної або грушовидної кістянки завдовжки 1-3 см. Колір плодів - рожевий, жовтий, рубіновий або темно-червоний колір, смак приємний, кисло-солодкий, терпкий. Кісточка велика, тверда. Рослина поширена у Західній Україні (переважно в Закарпатті). Росте по узліссях лісу і берегах річок, на відкритих схилах, в підліску дубових і грабових лісів, часто утворюючи кизиліві гаї. Але зараз її багато вирощують і в присадибних ділянках.

У плодах кизилу міститься у середньому 80...85% води, білків – 0,9...1%, вуглеводів – 10...11% (переважають моно і дисахариди); органічні кислоти - 3% (яблучна, лимонна, янтарна, винна). Особлива цінність кизилу – наявність харчових волокон, а саме клітковини (1,6...2%), вітамінів: аскорбінової кислоти (вітамін С – 55...60 мг на 100 г продукту), рутину (вітамін Р), β – каротину (провітаміну А). Багатий мінеральний склад плодів (мг/100 г): калій - 350, кальцій – 55, магній – 25, фосфор – 33. До складу кизилу входять дуже корисні мікроелементи – залізо (до 4,1 мг у 100 г, добова норма – 10...12 мг), цинк і сірка. Крім того у кизилі є дубильні речовини, ефірні масло, 30-60 мг% вітаміну С, барвники, фітонциди, антоціани. Це низькокалорійний продукт, у 100 налічується 40,5 ккал [30].

Медичні працівники рекомендують вживати ягоди кизилу при недокрів'ї, шлунково-кишкових захворюваннях, артриті і шкірних хворобах. Кизил має жовчогінну, сечогінну, бактерицидну, жарознижуючу і протизапальну дію. Завдяки вмісту харчових волокон кизил забезпечує процес очищення організму від шкідливих продуктів обміну речовин. Біологічно активні речовини плодів нормалізують артеріальний тиск, тиск у судинах головного мозку, усувають головний біль.

Вітаміни С і Р, які містяться у ягодах зміцнюють стінки кровоносних судин, що запобігає крихкості капілярів. Ця властивість використовується при венозній недостатності. Ягоди кизилу сприяють покращенню апетиту і обмін речовин в організмі людини. Практично всі препарати, приготовлені з кизилу, корисні при цукровому діабеті. Вони знімають цукрові перевантаження, тому що не збільшують рівень глюкози в крові і забезпечують ферментативну функцію підшлункової залози, що позитивно впливають процесам травлення їжі. У профілактичних цілях кизил вживають на виробничих підприємствах, пов'язаних з використанням ртуті, свинцю і інших токсичних речовин.

Як об'єкт дослідження обрано виріб з опарного дріжджового тіста - булочка домашня [31]. Для приготування пюре кизил перебирають, очищають від плодоніжок і припускають 10-15 хв., протирають.

Додавання кизилового пюре у дріжджове тісто було розраховано від загальної маси виробу за основною рецептурою у процентному відношенні: 10%, 15%, 20%. Найбільш доцільним є введення пюре кизилу на стадії замісу тіста перед початком бродіння. Використання кизилового пюре, яке містить природні органічні кислоти, позитивно впливає на процеси ферментації. Технологічна схема приготування виробів з тіста на заквасках з кизиловим пюре надана в додатку В.

На основі вивчення органолептичних показників якості виробів з дріжджового тіста з різним вмістом кизилового пюре встановлено, що дозування пюре не повинно перевищувати 15% від загальної кількості рецептурних компонентів. Це стосується як покращення ферментативних процесів у тісті, так і зберігання форми при випіканні. Виріб має круглу форму, поверхня глянцева, колір – рожевий. М'якуш пропечений, пористий.

Було проведено оцінку вмісту в нових виробках основних харчових речовин у порівнянні з традиційним продуктом.

Таблиця 3.1 – Вміст основних харчових речовин у дослідних зразках

Хімічний склад		Булочка Домашня (контроль)	Булочка з кизиловим пюре Рубінова
Вода		41,88	41,3
білків, г		7,6	7,2
жирів, г		13,25	11,85
вуглеводів, г		60,80	57,22
клітковина, г		0,16	0,35
органічні кислоти, г		0,42	0,73
Мінеральні речовини, мг	Na	571,43	511,6
	K	133,98	172,25
	Ca	23,27	28,86
	Mg	31,38	32,50
	P	89,75	87,48
	Fe	1,58	2,00
Вітаміни, мг	β-каротин	0,06	0,05
	A	0,009	0,007
	PP	1,6	1,5
	C	0,01	3,33
Калорійність, ккал		393,4	364,6

Встановлено, що в разі додавання кизилового пюре у кількості 15 % від маси борошна, вміст клітковини збільшується у два рази. Також у виробках підвищується вміст вітаміну С, мінеральних речовин (К, Са, Mg, Fe).

Необхідно зазначити, що ефективність впровадження результатів досліджень в практику полягає в:

- розширенні асортименту хлібобулочних виробів, що виробляється в борошняному цеху ресторану «Містер Чарлі»;
- підвищенні харчової та біологічної цінності виробів і покращення їх споживчих властивостей.

Таким чином, використання в технології виробів з тіста на заквасках кизилового пюре дозволяє покращити харчову та біологічну цінність готових виробів за рахунок їх збагачення життєво важливими біологічно активними речовинами - макро- і мікроелементами, вітамінами.

3.2 Пропозиції щодо створення міні-пекарні при ресторані «Містер Чарлі»

Головне завдання, що стоїть перед закладом ресторанного господарства - розширення ринку збуту продукції і зміцнення позицій за допомогою розширення асортименту виробів, що випускаються, підвищення їх якості.

Як було визначено в розділі 2.3, борошняний цех має можливість розширити свою діяльність за рахунок збільшення випуску продукції та впровадження нових рецептур виробів, а саме булочки з кизилорим пюре.

Знання про покупців, конкурентів і потенціал ринку є критичними для успішної діяльності будь-якої пекарні, включаючи міні-пекарню. Ось кілька ключових переваг засвоєння таких знань:

- розуміння потреб споживачів: вивчення і аналіз попиту різних сегментів ринку допомагає визначити, які продукти та послуги найбільш

цікаві для покупців. Це дає змогу налаштувати асортимент, якість і ціноутворення з урахуванням потреб цільової аудиторії;

- конкурентна перевага: аналіз конкурентів допомагає виявити недоліки їхньої пропозиції і знайти можливості для вдосконалення. Шляхом кращого задоволення потреб обраного сегменту ринку, ніж у конкурентів, пекарня може знайти свою унікальну конкурентну перевагу;

- ринкові перспективи: аналіз потенціалу ринку допомагає зрозуміти, які можливості і перспективи існують для розвитку пекарні. Це дозволяє планувати стратегічні кроки, виявляти нові ринкові ніші, інноваційні продукти або послуги, які можуть знайти попит серед споживачів.

- ефективне обслуговування покупців: знання про покупців допомагає пекарні краще розуміти їхні вподобання, звички і очікування. Це дозволяє створити персоналізовані послуги, підвищити рівень задоволення клієнтів і побудувати довгострокові стосунки з ними.

До причин вибору саме міні-пекарні відносяться:

по-перше, продукція міні-пекарні користується великим попитом. В умовах, коли великі хлібокомбінати не можуть задовольняти попит населення, який може швидко змінюватися, міні-пекарні завойовують це частину ринку. Це пов'язано з тим, що великим хлібокомбінатам складно реагувати на зміни в попиті на хлібобулочні вироби;

по-друге, магазин, де реалізується продукція міні-пекарні, знаходяться близько від неї, хліб, як правило, надходить в нього майже відразу після випікання, що сприяє його хорошій реалізації;

по-третє, у магазині з'являються постійні покупці, що дозволяє вивчати попит на свою продукцію.

Крім того, хліб відноситься до товару з високим коефіцієнтом оборотності коштів, враховуючі, що термін його реалізації складає добу з моменту випікання. Від часу постачання хліба в магазин до надходження грошей на розрахунковий рахунок пекарні проходить не більш тижня.

Міні-пекарні –це перспективний бізнес. В Україні це новий тренд, який швидко розвивається. Міні-пекарні успішно потісняють на ринку великі хлібозаводи. Переваги відкриття міні-пекарні надано в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 - Переваги відкриття міні-пекарень

Фактор	Характеристика
Високий щоденний попит	Хлібобулочні продукти щоденно споживають 90% населення країни
Широка цільова аудиторія	Жінки та чоловіки віком від 16 до 70 років, діти від 3 до 15 років
Власне виробництво	Відсутність посередників, особистий контроль якості, свіжий та якісний продукт ручної роботи без хімічних добавок та заморозки. Відносно низька собівартість продукту Food Cost – 30% Висока торгова націнка від 200% до 400%

Для обґрунтування економічної ефективності та доцільності впровадження у виробництво технології булочки з використанням збагачувальної рослинної сировини (пюре кизилу), необхідно встановити витрати, пов'язані з його виробництвом і визначити ціну нову продукцію.

Розрахунок собівартості продукції здійснюємо за укрупненими показниками з урахуванням чинних положень з обліку витрат [32]; методичних рекомендації з формування собівартості продукції [33]; дані Державної служби статистики України щодо структури витрат на виробництво продукції за видами економічної діяльності, зокрема виробництва кондитерських виробів [34]. Під час калькулювання собівартості продукції враховано такі статті.

Сировина і основні матеріали. На підставі рецептури визначають складові інгредієнти виробу. Вартість компонентів залежить від вибору постачальнику. Вона може періодично змінюватися. Ціна є оптовою і не включає податок на додану вартість. До цієї статті включено також витрати на транспорт. Сировина може надходити як транспортом підприємств –

постачальників кільцевим заводом, так і транспортом пекарні.

Результати розрахунку витрат для придбання сировини та матеріалів для виготовлення продукції подано в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3 – Розрахунок вартості сировини

Сировина	Ціна, грн./кг	Витрати сировини на 10 кг, кг	Вартість сировини, грн.
Борошно пшеничне вищого сорту	15	6,28	94,20
Цукор	34	1,26	42,84
Маргарин	120	1,32	158,40
Закваска	90	0,15	13,50
Яйця курячі	130	0,17	22,10
Кизил	175	1,33	232,75
Сіль	35	0,05	1,75
Разом			565,54
Транспортно-заготівельні витрати			28,28
Разом			593,82

Витрати на інші статті розраховують на підставі витрат на сировину.

Паливо і енергія, які витрачаються на приготування продукції. Основним видом енергії, на якому працює технологічне обладнання є електрика. Цей показник приймають з урахуванням потреб аналогічних виробництв. Він складає у середньому 10% від витрат на сировину.

Основна заробітна плата. Витрати складаються на підставі нормативних документів, які визначають показник мінімальної заробітної плати. За даними Державної служби статистики України рівень оплати праці на підприємствах харчової промисловості складають 20,0% від витрат на сировину.

Додаткова заробітна плата. Нараховується за працю понад установлені норми, особливі умови праці, включає доплати, надбавки, передбачені законодавством, премії за якісне виконання виробничих завдань. Практика показує, що розмір додаткової заробітної платні складає 25% від основної.

Відрахування на соціальне страхування. Це обов'язковий страховий внесок для забезпечення захисту прав застрахованих осіб. Його розмір – 22,0% від суми основної та додаткової заробітної плати.

Витрати на утримання та експлуатацію обладнання. Включають відрахування на амортизацію, витрати на ремонт об'єкта, інші витрати, пов'язані з утриманням та експлуатацією обладнання. За даними Держслужби статистики цей показник складає 3,5% до витрат на сировину.

Загальновиробничі витрати. Включають витрати на управління виробництвом, обслуговування виробничого процесу, на платежі, передбачені законодавством. Витрати за цією статтею приймаємо на рівні 20,0% від витрат на оплату праці робітників виробництва.

Результат розрахунку виробничої собівартості наведено в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4 – Розрахунок собівартості булочки

Найменування статей витрат	Витрати за статтями для реалізації технології, грн./10 кг
Сировина і основні матеріали	593,82
Паливо і енергія на технологічні цілі	59,38
Основна заробітна плата	118,76
Додаткова заробітна плата	29,69
Відрахування на соціальне страхування (ЄСВ)	32,66
Витрати на утримання та експлуатацію обладнання	20,78
Загальновиробничі витрати	29,69
Виробнича собівартість	884,79
Адміністративні витрати	27,65
Витрати на збут	9,22
Повна собівартість	921,66
Прибуток	230,41
Ціна без ПДВ	1152,07
ПДВ	230,41
Відпускна ціна з ПДВ за 10 кг	1382,49
Відпускна ціна за 1 кг	138,25
Ціна за 100 г	13,8

До повної собівартості продукції включено витрати адміністративні та на збут. Їх розмір визначено на рівні 3,0 та 1,0% у складі загальних витрат на виробництво й реалізацію продукції. Для визначення відпускних цін ураховано прибуток (25% від повної собівартості) та податок на додану вартість (20% від суми повної собівартості та прибутку).

Для реалізації продукції в магазині підприємство встановлює націнку, яка може складати 50...100 % від собівартості. Розмір націнки може змінюватися в залежності від попиту споживачів. Як правило на першому етапі реалізації для заохочення покупців хлібобулочних виробів пропонується встановити мінімальну націнку.

Враховуючі деяку зміну в органолептичних показниках нового виробу (колір – з відтінком рожевого, не великий підйом виробу), необхідно попередньо провести рекламну кампанію. Наприклад, у магазині, де реалізується продукція, повісити яскравий плакат з інформацією про корисні якості нової продукції; призначити зручний день для постійних покупців, для безкоштовної дегустації нових виробів; запропонувати певні бонуси за покупку продукції.

Пропонуємо наступний асортимент дріжджовий хліба на заквасках (додаток В).

Особливості сучасного обладнання – компактність, висока продуктивність, функціональність, надійність. Для дооснащення міні-пекарні пропонуємо встановити додатково обладнання:

- піч пароконвекційна RUSLANA 64-Pro, яка укомплектована сучасними двигунами, що дозволяє забезпечити рівномірність пропікання виробів. Піч оснащена програмним управлінням. Її використовують переважно для випікання різноманітної дрібно штучної випічки, виробів із листового тіста, багети тощо. Піч універсальна, відрізняється енергоефективністю і простотою експлуатації;

- камера для вистоювання виробів перед випіканням на 10 деко, має автоматичну підтримку температури, паро зволоження [35].

Обладнання для замісу тіста, просіювання борошна, столів для формування виробів у цеху достатньо. Більш раціональним є відокремити приміщення для саме безпосередньо борошняного цеху, де виготовляються кулінарні вироби – вареники і пельмені. В існуючому цеху буде створено приміщення міні-пекарні.

Таким чином, запропоновані нами пропозиції зводимо в таблицю 3.5.

Таблиця 3.5 - Пропозиції щодо впровадження крафтових хлібобулочних виробів у ресторані «Містер Чарлі»

Назва заходу	Зміст заходу	Очікуваний результат
Розроблення продукції підвищеної харчової цінності	Розроблено і опрацьовано рецептуру бездріжджової булочки з кизилловим пюре, збагаченої на вітаміни, мінеральні елементи, харчові волокна	Розширення асортименту продукції
Організація роботи міні-пекарні	Створення на базі борошняного цеху приміщення міні-пекарні. Дооснащення технологічним обладнанням для збільшення виробництва хлібобулочних виробів	Підвищення конкурентоспроможності. Збільшення прибутку.
Впровадження технологій бездріжджових хлібобулочних виробів	Запропоновано асортимент хліба, виготовленого на заквасках з використанням борошна різних сортів (житнього, гречаного, вівсяного), які мають більш високу харчову цінність; насіння льону, кмину тощо.	Розширення асортименту. Підвищення конкурентоспроможності. Збільшення прибутку.

Таким чином, вдосконалення виробництва, застосування новітніх інгредієнтів та технологій є важливими засобами для досягнення успіху, підвищення ступеню задоволення потреб населення і покращення економічних показників діяльності підприємства.

ВИСНОВКИ

Метою даної роботи є наукове обґрунтування теоретичних положень та розробка практичних рекомендацій щодо впровадження крафтових технологій хлібобулочних виробів на базі борошняного цеху ресторану «Містер Чарлі».

Для реалізації даних завдань на першому етапі було визначено поняття крафтового виробництва харчових продуктів. В літературі є декілька пояснень терміну «крафтова продукція». Крафт перекладається з англійської як «ремесло». Його можна трактувати як виробництво вручну певної продукції або виготовлення певної продукції невеликими партіями, або це ексклюзивні продукти, виготовлені вручну лімітованими партіями

Перехід від промислового виробництва до крафтового має певні переваги. Загалом буде більше робочих місць, робота буде більш «практичною» та менш абстрактною. Крафтова продукція, як правило, виробляються для місцевого споживання, це позитивний фактор для регіональної економіки та знижує споживання вантажів та палива.

Ринок хліба та хлібобулочних виробів розвивається переважно за рахунок нетрадиційних видів, на основі попиту на нові сорти хліба, збагачені корисними інгредієнтами. Змінюються споживчі тренди, населення віддає перевагу крафтовим хлібобулочним виробам. Основним напрямком розвитку крафтового виробництва хліба – відмова від дріжджів, приготування його на заквасках, де відбуваються трохи інші процеси, ніж при звичайному бродінні. Хліб на заквасці краще засвоюється. Глютен борошна, попередньо опрацьований бактеріями у процесі приготування закваски, легше перетравлюється. Тривала ферментація тіста сприяє збільшенню вітамінів, зокрема, групи В. Бактерії та грибки, які присутні в натуральній заквасці, допомагають травленню людини і збільшують біодоступність багатьох мікроелементів.

У роботі проведений аналіз маркетингового середовища функціонування ресторану «Містер Чарлі», визначено потенційних клієнтів.

Для визначення сильних і слабких сторін ресторану «Містер Чарлі», керувалися особистими спостереженнями, інформацією, взятої з Інтернет - ресурсів – сайту закладу, дослідженнями відгуків гостей, результатами аналізу діяльності конкурентів.

Після проведення SWOT - аналізу було встановлено, що ресторан «Містер Чарлі» має значну кількість сильних сторін, а також невелику кількість слабких. До сильних сторін відноситься оригінальне меню, до якого входять страви європейської і української кухні, рецептури яких розроблені досвідченими кухарями.

Ресторан має три зали: загальна – на 70 місць, банкетна – на 30 місць, VIP-зала - на 20 місць. Зали розраховані на проведення урочистих заходів, різного типу (дні народження, ювілеї та корпоративні вечірки), мають оригінальний дизайн інтер'єру, якій може бути привабливим для потенційних відвідувачів.

Ресторан надає клієнтам широкий асортимент послуг: організація обслуговування банкетів, доставка продукції на замовлення, музичне обслуговування (жива музика), власна паркова.

Виробнича структура ресторану відповідає сучасним вимогам. Заклад має складські приміщення, заготівельний, доготівельні (гарячий і холодний) цеха. Ще однією особливістю є наявність борошняного цеху, який виготовляє борошняні кулінарні вироби (пельмені, вареники, локшина домашня), а також випікає хліб за власними рецептурами. Виготовлена продукція надходить безпосередньо в ресторан, а також реалізується у власному магазині. Робота цеху в основному організована відповідно до схем технологічного процесу з дотриманням санітарно-гігієнічних норм. Обладнання в цеху переважно сучасне, використовується не на повну потужність.

Хлібобулочні вироби відіграють значну роль у харчуванні населення. Враховуючи попит населення на вироби високої якості і підвищеної харчової цінності, є нагальна потреба в розширенні й поновленні їх асортименту.

Враховуючи підвищений попит на хлібобулочну продукцію цеху, запропоновано створити на його базі міні-пекарню, розробити рецептури нових борошняних виробів підвищеної харчової цінності і без використання дріжджів. Нами розроблено рецептуру і технологію булочного виробу з тіста на заквасках з використанням кизилового пюре. Новий виріб збагачений на важливі біологічно активні речовини - макро- і мікроелементи, вітаміни.

Запропоновано асортимент хліба, виготовленого на заквасках з використанням борошна різних сортів (житнього, гречаного, вівсяного), які мають більш високу харчову цінність; насіння льону, кмину тощо.

Для створення міні-пекарні на базі борошняного цеху необхідно встановити додаткове обладнання: ще одну піч для випікання виробів, камеру для розстоювання. Це дозволить збільшити потужність цеху, покращить якість продукції, що випускається.

Таким чином, вдосконалення виробництва, застосування новітніх інгредієнтів та технологій є важливими засобами для досягнення успіху, підвищення ступеню задоволення потреб населення і покращення економічних показників діяльності підприємства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Новойтенко І. В., Малиновський В. В. Стан та основні тренди розвитку хлібопекарської промисловості України. [Електронний ресурс]. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/11_2020/54.pdf (дата звернення: 10.05.23).
2. Від безіменного «домашнього» до брендового «крафтового» <http://agro-business.com.ua/agro/idei-trendy/item/20009-vid-bezimennoho-domashnoho-do-brendovoho-kraftovoho.html>. (дата звернення: 10.05.23).
3. Крафтова їжа. [Електронний ресурс]. URL: <https://beregunya.com.ua/harchuvannya/kraftovayizha-gastronomichnyjorgazm-i-strunka-figura-gurmany-ne-tovstiyut.html> (дата звернення: 10.05.23).
4. Zhdanova L. Industrial Revolution and industrialization: the development of the productive forces and the transformation of institutes. Scientific Bulletin of the International Humanities University. 2019. С. 8–11.
5. Фермерские продукты. [Електронний ресурс]. URL: <https://aif.ru/boostbook/fermerskie-produkty.html> (дата звернення: 12.05.23).
6. Колодяжна В.О. Маркетинговий аналіз вітчизняного ринку крафтової аграрної продукції./ В.О. Колодяжна //Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Економіка і менеджмент», випуск 1 (93), 2023. - С. 22-27.
7. Osadchuk I. Theoretical aspects of development of craft organic family farming as a direction of innovative activity of domestic family farms. Intelligence XXI. 2020. С. 1–7.
8. Локальні, нішеві та крафтові продукти формують смак України. [Електронний ресурс]. URL: <https://agri-gator.com.ua/2020/10/30/lokalni-nishovi-takraftoviproduktyformuiut-smak-ukrainy-kateryna-zvierieva/> (дата звернення: 10.05.23).
9. Найбільші компанії світу. [Електронний ресурс]. URL: <https://marketer.ua/ua/top20-largest-companies-in-the-world/> (дата звернення: 10.09.21).

10. Future of Food: The Craft Movement. [Електронний ресурс]. URL: <https://www.linkedin.com/pulse/future-food-craft-movement-vanessa-matthijssen>. (дата звернення: 20.05.23).

11. Крафтові продукти. [Електронний ресурс]. URL: <https://foody.ua/blog/kraftovyeprodukty.-chto-takoe-i-schem-est/> (дата звернення: 25.05.23).

12. The benefits of craft production [Електронний ресурс]. URL: <https://econation.one/blog/benefits-of-craft-production/>.

13. Калініченко Л.Л. Проблеми розвитку крафтової діяльності в Україні. / Л.Л. Калініченко // Економіка: реалії часу. Науковий журнал. – 2022. – № 5 (63). – С. 26-33.

14. Соколова Н.Ю. Аналіз проблем хлібопекарської галузі, стан ринку та актуальні шляхи розширення асортименту. / Н.Ю. Соколова, О.М.Котузаки, Л.Г. Пожиткова.//Зернові продукти і комбікорми, Vol.18, І.3 - 2018. - С. 20-24.

15. Ринок хліба та хлібобулочних виробів в Україні. [Електронний ресурс]. URL: https://works.doklad.ru/view/X_m5r-sQWQI.html. (дата звернення: 25.05.23).

16. Кузьо Н.Є., Косар Н.С. Дослідження ринку хліба та хлібобулочних виробів України та обґрунтування товарних інновацій виробників на ньому. [Електронний ресурс]. URL: https://economyandsociety.in.ua/journals/12_ukr/47.pdf (дата звернення: 25.05.23).

17. Обідіна Я.І. Фактори впливу на обсяги споживання хліба та хлібобулочних виробів. [Електронний ресурс]. URL: http://www.rusnauka.com/4_SND_2021/Economics/14_79233.doc.htm. (дата звернення: 25.05.23).

18. Перспективи та особливості розвитку крафтового і спеціалізованого ритейлу в Україні. [Електронний ресурс]. URL: <https://business.diia.gov.ua/cases/masstabuvanna/perspektivi-ta-osoblivosti-rozvitku-kraftovogo-i-specializovanogo-ritejlu-v-ukraini>. (дата звернення: 25.05.23).

19. Крафтова випічка як особливий вид хлібного мистецтва. [Електронний ресурс]. URL: <https://nashkrajua/uk/blog/kraftova-vypichka-yak-osoblyvuj-vyd-hlibnogo-mystetstva/>. (дата звернення: 28.05.23).

20. 50 видів хліба та булочок виготовляє крафтова пекарня на Луганщині. [Електронний ресурс]. URL: <https://harch.tech/2021/12/03/kraftova-rekarnya/>. (дата звернення: 28.05.23).
21. Випічка хліба за власним рецептом. [Електронний ресурс]. URL: <https://shotam.info/u-cherkasakh-cholovik-zapustyv-vyrobnytstvo-kraftovoho-khliba/>
22. Мазурак Н.І. Хлібобулочні вироби: Навчально-методичний посібник./ Н.І. Мазурак. – Коломия. - 2019.- 62 с.
23. Холодна ферментація тіста. [Електронний ресурс]. URL: <https://transat.ru/uk/holodnaya-fermentaciya-testa-drozhzhevoe-testo-holodnogo-prigotovleniya-dlya-prigotovleniya-ponadobitsya/>.(дата звернення: 28.05.23).
24. Маркетинг: навч. посіб. / Н. Іванечко, Т. Борисова, Ю. Процишин. - Тернопіль: ЗУНУ, 2021. - 180 с.
25. Сенишин О. С.Маркетинг : навчальний посібник./ О.С. Сенишин, О.В. Кривешко. - Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2020. - 347 с.
26. Ефективний SWOT-аналіз: що це таке, матриця та найкращі приклади для різних ніш бізнесу. [Електронний ресурс]. URL: <https://ua.weblium.com/blog/efektivnij-swot-analiz-zaporuka-uspihu-vashogo-biznesu-najkrashi-prikladi-dlya-riznih-nish-biznesu>(дата звернення: 1.06.23).
27. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Архіпов. – Київ : ЦУЛ, 2016. – 280 с.
28. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник/ За ред. П'ятницької Н. О. – К.: Центр учбової літератури, 2017 – 584 с.
29. Харчова цінність страв та виробів з борошна. [Електронний ресурс]. URL: <https://studfile.net/preview/7246534/page:80/> (дата звернення: 02.06.23).
30. Кизил: корисні властивості, протипоказання, калорійність, фото, відгуки. [Електронний ресурс]. URL: <https://w2w.com.ua/kizil-korisni-vlastivosti-protipokazannia-kaloriinist-foto-vidgyki/>(дата звернення: 10.05.23).
31. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. / [Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М.]. – К.: ІПТО НАПН України, 2020. – 440 с.

32. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 «Витрати»: [затв. наказом Міністерство фінансів України від 31.12.1999 р. № 318]. [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0027-00>. (дата звернення: 10.06.23).

33. Методичні рекомендації з формування собівартості продукції (робіт, послуг) у промисловості. Затверджено Наказом Міністерства промислової політики України від 09.07.07 р. № 373. К.: ДІКЕД, 2007. 321 с.

34. Формування собівартості продукції, товарів, робіт, послуг. [Електронний ресурс]. URL: <https://buklib.net/books/28187/> (дата звернення: 10.06.23).

35. Пекарня до 100 кг тіста в зміну. Комплект обладнання для пекарні. [Електронний ресурс]. URL: <http://galpast-mash.com.ua/novosti/mini-pekarnia-do-100-kg-tista-v-zminu-komplekt-obladnannya-econom> (дата звернення: 10.06.23).

ДОДАТКИ

Додаток А

Асортимент продукції ресторану «Містер Чарлі»

Холодні закуски:

Млинці із сьомгою та вершковим сиром.
 Ікра щуки з вершковим соусом та зеленню.
 Сирна тарілка з медом та горішками.
 Печінковий торт.
 Тар-тар з лосося з авокадо, каперсами та червоною ікрою.
 Холодець з хроном.

Гарячі закуски:

Овочі гриль.
 Лаваш з бринзою та зеленню.
 Деруни з м'ясом та грибним соусом.

Супи:

Крем суп грибний.
 Український борщ з пампушками.
 Солянка м'ясна.
 Зелений борщ з ребрами.

М'ясні страви:

Каре молочної телятини з печеною картоплею.
 Медальйони з телятини в вишнево-портвейному соусі.
 Ребра свині смажені.
 Шеф-стейк.
 Ковбаса домашня запечена.
 Шашлик з свинини.
 Люля кебаб.
 Печінка яловича смажена з яблуками.
 Курячі грудки на грилі з овочами.
 Гусяча ніжка, тушкована з капустою.
 Філе індички з трюфельним соусом.
 Котлета по-київські.

Рибні страви:

Риба фарширована.
 Форель річкова смажена.
 Стейк з лосося зі шпинатним соусом.
 Стейк з камбали.
 Короп смажений з цибулею.
 Осетер по-київські.
 Дорадо на грилі. Мідії з овочами у вершковому соусі.

Гарніри:

Картопляне пюре.
 Картопля фри.

Картопля, запечена з розмарином.

Десерти:

Млинці з вишнею, запечені.

Віденський струдель з ванільним соусом.

Чізкейк.

Тірамісу з маскарпоне.

Наполеон шоколадний.

Пісне меню:

Вінегрет з білими грибами.

Салат з буряком, чорносливом, горіхами з медовою заправкою.

Рис з овочами.

Вареники пісні з картоплею.

Овочі гриль.

Різото з грибами.

Картопляні зрази з капустою.

Яблука, запечені з медом і родзинками.

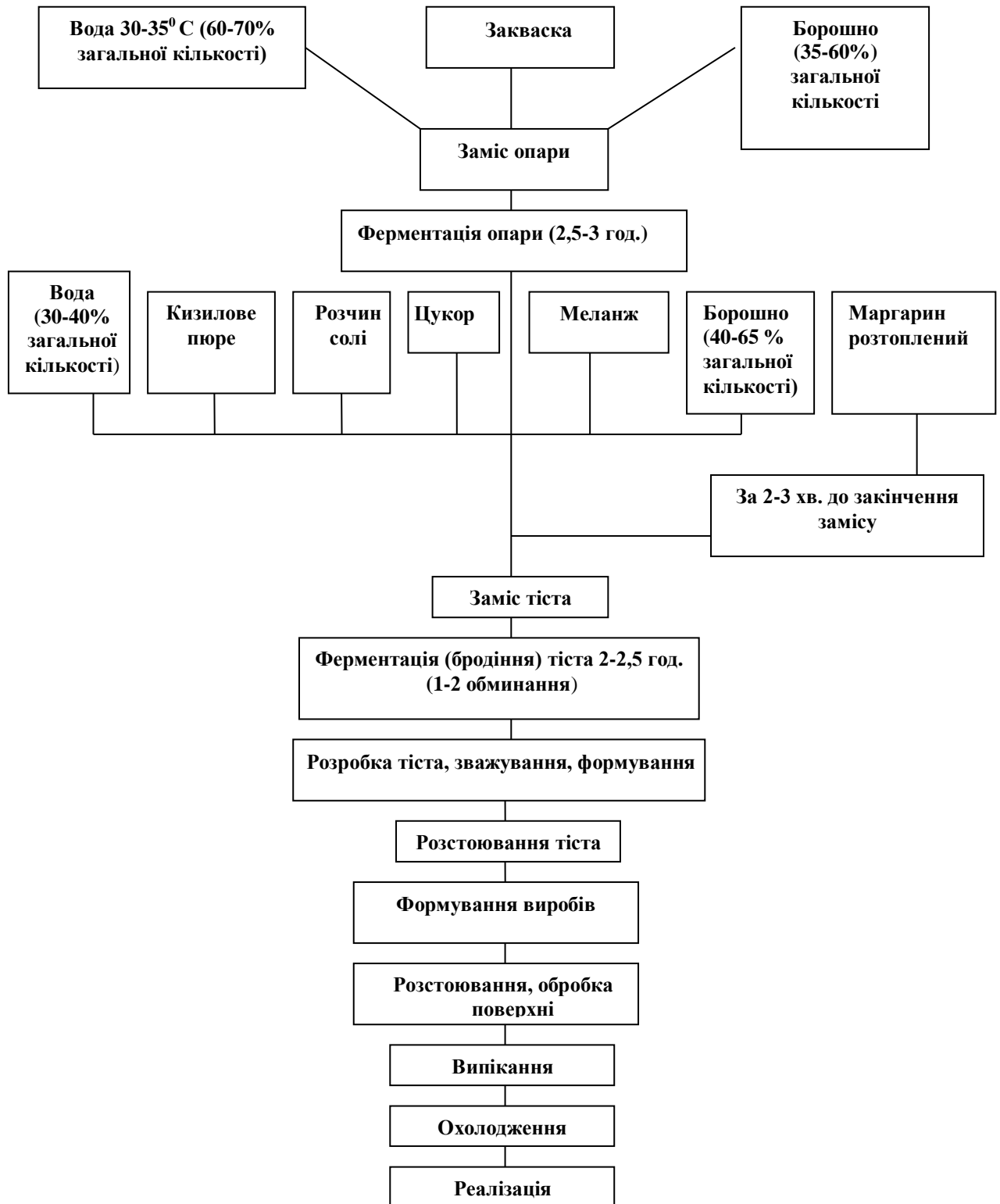
Додаток Б

Структура послуг ресторану «Містер Чарлі»



Додаток В

Технологічна схема приготування виробів з дріжджового опарного тіста з кизилловим пюре



Додаток Г

Асортимент хлібобулочних виробів для міні-пекарні

Назва виробу	Сировинні компоненти
Пшенично-житній хліб на сироватці	Борошно пшеничне, борошно житнє, сироватка молочна, сіль, цукор, насіння льону, журавлина сушена, олія, розпушувач, закваска
Гречано-вівсяний хліб з медом	Цільнозернове, гречане, вівсяне борошно, насіння чіа, льону, кмину, коріандру, мед, гірчична олія, розпушувач закваска
Житньо-пшеничний хліб з солодом	Борошно пшеничне, борошно житнє, закваска (vivo або інша), солод (сухий або концентрат), цукор, сіль.
Кукурудзяний хліб на молоці	Кукурудзяне борошно, пшеничне борошно, яйця, молоко, маргарин, розпушувач, закваска, сіль, червоний мелений перець.
Цільнозерновий хліб з часником	Цільнозернове борошно, соняшникова олія, яйце, сіль, цукор, часник свіжий, розпушувач.
Пісний монастирський хліб	Пшеничне борошно, житнє борошно (обдирне), олія, сіль, мед.